

NO-KNEAD  
**Brot**

# NO-KNEAD Brot

IM HEFT

Mehr als  
**40 Rezepte**  
knetfrei, kreativ &  
gelingsicher



## SO FUNKTIONIERT'S

Alles über die  
No-Knead-Methode

## DER WIEDERENTDECKER

Exklusiv-Interview mit  
No-Knead-Bäcker Jim Lahey

## GLUTENFREIE GAUMENFREUDE

Kreativ und  
schmackhaft

Brote, die immer und überall gelingen

# OHNE KNETEN ZUM GENUSS



8,50 EUR

A: 9,40 Euro, CH: 12,90 sFR,  
BeNeLux: 9,80 Euro



# Jetzt bestellen



[www.brot-magazin.de/einkaufen](http://www.brot-magazin.de/einkaufen)  
040/42 91 77-110, [service@brot-magazin.de](mailto:service@brot-magazin.de)





# EDITORIAL



## Liebe Leserinnen, liebe Leser.

Ein Brot mit luftiger, großporiger Krume, einer krachenden Kruste und vielfältigen Aromen – und das, ohne den Teig zu kneten. Im **BROT-Sonderheft No-Knead** zeigen wir, wie's geht. Die mehr als 40 Rezepte kommen bis zum Einschließen in den Backofen ganz ohne elektrische Unterstützung aus. Der Teig wird einfach von Hand, mit Hilfe eines Kochlöffels oder anderer Küchenutensilien vermengt, sodass eine homogene Masse entsteht. Im nächsten Schritt braucht es vor allem eines: Zeit.

Dass Kneten dazu führt, im Teig ein besonders stabiles Klebergerüst zu bilden, lässt die Frage aufkommen, wie das ohne die mechanische Einwirkung des Knethakens funktionieren soll. Im sogenannten No-Knead-Brot gehen Mehl und Wasser von ganz allein eine stabile Partnerschaft ein. Wie in jeder guten Beziehung hilft es, Zeit miteinander zu verbringen und die Verbindung sanft reifen zu lassen. Das Back-Ergebnis belebt alle Sinne und ist außergewöhnlich schmackhaft, da sich während der langen Gare intensive Aromen ausbilden.

Was genau während der langen Ruhezeit im Teig passiert und welche Prozesse zu einem guten Resultat führen, beschreiben wir in diesem Heft ausführlich. Als ein Vorreiter der Methode gilt der New Yorker Bäcker Jim Lahey, dessen No-Knead-Brot-Rezept 2006 in der New York Times erschien und somit weit über seine Branche hinaus bekannt wurde. Im exklusiven

Interview berichtet er von seiner No-Knead-Reise und seinen Erfahrungen.

Historisch betrachtet dürfte die Art dieser Teigbearbeitung wesentlich älter sein – schließlich backen die Menschen seit Jahrtausenden Brot, auch ohne Knetmaschine. Wie vielseitig No-Knead-Backen heute geht, hat uns bei der Arbeit an diesem Sonderheft dennoch überrascht.


Ich wünsche Dir viel Freude beim Nachbacken der vielen kreativen Rezepte und außergewöhnliche Genusserlebnisse.


Herzliche Grüße

Edda Klepp  
Redaktion **BROT**


**No-Knead BROT** ist ein Sonderheft der Zeitschrift **BROT**, dem Magazin für gesundes und bekömmliches Backen.

 @brotmagazin

 /BrotMagazin

 brot-magazin.de

Unsere Facebook-Gruppe:

 facebook.com/groups/brotforum



# INHALT



## Selbst ist das Brot

Die No-Knead-Methode –  
ohne Kneten zum Genuss

Seite 10

## Menschen & Brot

Made in New York City –  
Jim Lahey und sein No-Knead-Bread

Seite 52

## Verschiedenes

Editorial

Seite 3

Neuheiten

Seite 6

Mühlenfinder

Seite 13

Inspiration

Seite 74

BROTladen

Seite 84

Glossar

Seite 95

Vorschau/Impressum

Seite 98



14

Malzbierbrot



15

Saures Roggen-Dinkel



16

Kerniges Bauernbrot



18

Dinkel-Ruchbrot



19

Walnussbrot



20

Dinero



22

No-Knead-Pizza



24

Olivenbrot



25

Blueberry Hill



26

Laugenzopf



28

Lichtkornroggen-Mischbrot



29

Vollkornbrötchen



30

Lady Sunshine



31

Mister Moon



32

Goldstück



34

Helles Weizenbrot



36

Wurzelbrot



38

Vollkornkasten



39

Saftiger Weizenlaib



40

Franz



42

Italienische Brötchen



44

Roter Waldi



46

Peter Berleys  
No-Knead Bread



48

Butterliesel



# Wie dieses Heft funktioniert

## Vorab

Alle Rezept-Brote in diesem Heft wurden ohne Zusatzstoffe und von Hobby-Bäckerinnen und -Bäckern in heimischen Küchen zubereitet sowie in handelsüblichen Haushalts-Öfen gebacken.

## Philosophie

Im Mittelpunkt stehen Brote mit langer Garzeit. Sie machen nicht mehr Arbeit als schnelle Brote, die Teige reifen nur länger. Denn immer mehr Forschungen weisen darauf hin, dass viele Menschen Probleme mit der Verträglichkeit von Brot haben, die aber nicht im Zusammenhang mit dem Getreide oder den Gluten stehen, sondern mit der schnellen Herstellung. Während der langen Garzeit werden schwer verdauliche Stoffe im Teig abgebaut. Zudem hat der Teig mehr Zeit, Aromen zu entwickeln. Am Ende ist das Brot also nicht nur verträglicher, sondern auch bedeutend leckerer.

## Temperaturen

Mit Raumtemperatur sind 20-22°C gemeint. Weicht die Temperatur stark ab, hat das Einfluss auf die angegebene Zeit. Grobe Faustformel: pro 5°C verdoppeln oder halbieren sich Garzeiten. Auch Backtemperaturen und -zeiten können variieren. Denn welche Temperatur ein Ofen anzeigt und welche tatsächlich im Garraum erreicht wird – das sind manchmal zweierlei Dinge. Wer sichergehen möchte, misst die Ofentemperatur mit einem entsprechenden Thermometer. Brot ist durchgebacken, wenn die Kerntemperatur um 97°C beträgt. Bei Kleingebäck backt man am besten immer auf Sicht und beendet den Backprozess, wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist.

## Wasser

Vorsicht bei der Wasserzugabe. Jedes Mehl – auch Mehle mit derselben Type von verschiedenen Herstellern – hat andere Eigenschaften und kann unterschiedlich viel Flüssigkeit binden. Daher sollte man zunächst etwas Wasser (20-30%) zurückhalten und schluckweise nachschütten.

## Zeitangaben

Jeder Sauerteig, jede Hefe, jede Knetmaschine arbeitet anders. Daher sind Zeitangaben zwar erprobt, dennoch nur eine Empfehlung. Wann ein Teig ausgeknetet ist, zeigt der Fenstertest, die Gärreife zeigt sich am Teig.

## Sauerteig

Gerade Sauerteig ist eine große Variable, da jedes Anstellgut – abhängig von Häufigkeit und Art der Auffrischung – unterschiedlich schnell arbeitet. Daher sind hier immer Zeitfenster angegeben. Der Teig entscheidet, wann er reif ist, nicht die Uhr. Bei festeren Vorteigen erkennt man die Reife daran, dass der Teig sich in etwa verdoppelt hat und sich leicht nach oben wölbt. Bei flüssigeren Vorteigen geht man am besten mit einem Löffel an der Oberfläche entlang. Ist der Teig sehr blasig, ist er reif. Eine andere Variante ist es, mit der Schüssel auf einen Untergrund zu klopfen. Fällt der Teig leicht zusammen, hat er die volle Reife erreicht und muss verarbeitet werden. Grundsätzlich gilt aber: Auch mit leichter Unter- oder Übergare lässt er sich verwenden.

## Die Bewertung

Wir haben jedem Brot einen Schwierigkeitsgrad zugeordnet.

- ★☆☆ – einfaches Rezept
- ★★★ – Rezept mit Anspruch
- ★★★★ – sehr anspruchsvolles Rezept

Die Bewertung richtet sich danach, wieviel Aufwand und Vorkenntnis für ein Brot nötig sind. Zudem gibt es einen Hinweis, ob das Rezept für Einsteiger geeignet ist. Das ist es aus unserer Sicht immer dann, wenn alle Zutaten ohne größere Komplikationen schnell zur Hand sind. So kann es sein, dass ein einfaches Sauerteigbrot nur einen Stern hat, aber keine Einsteiger-Empfehlung, da eben erst Sauerteig angesetzt oder besorgt werden muss. Umgekehrt kann auch ein anspruchsvolleres Rezept für Neulinge geeignet sein, wenn die Zutaten schnell zur Hand sind.

## Fachbegriffe

Brotbacken kommt nicht ohne Fachbegriffe aus. Ab Seite 95 findet Ihr daher ein Glossar, in dem alle wichtigen Fachbegriffe kurz erklärt werden. Für den tieferen Einstieg ins Back-Vokabular empfehlen wir die Website [www.baeckerlatein.de](http://www.baeckerlatein.de)

Viel Spaß beim Entdecken und Nachbacken.  
Wir freuen uns auf Euer Feedback.

- @brotmagazin
- /BrotMagazin
- facebook.com/groups/brotforum
- BROTRezept-Suche: [www.brot-magazin.de/rezepte](http://www.brot-magazin.de/rezepte)



50 Schoko-Schüttelbrot



56 Schwarzer Frieser



59 Körner-Fluffig



62 Zwetschgen-Busserl



66 Mandy Mandel



70 Fladenbrot



80 Kornriesen



83 Einkorn-Kruste



91 Zwiebelbrot



94 Rosinenbrot mit Zimt



54 Jim Laheys No-Knead-Brot



58 Knäckebrot



60 Müslibrot



64 Bierbrot



68 Nussknacker



72 Auffrisch-Roggen



82 Cappuccino-Kranz



90 Hirse-Buchweizen-Brot




92 Totally Nuts

Glutenfrei






Eine neue Edition der Saison präsentiert Bonne Maman mit der „Orangen-Marmelade mit Zimt“. Sonnengereifte Orangen sowie eine Prise des weihnachtlich anmutenden Gewürzes sorgen laut Hersteller für einen besonderen Geschmack. Die Marmelade eignet sich als Brotaufstrich oder auch zum Verfeinern von Gebäcken und Desserts. Sie ist im 370-Gramm-Glas für 2,89 Euro im Handel zu bekommen.

 [bonne-maman.de](http://bonne-maman.de)




# Neuheiten

Im 3D-Druckverfahren stellt Häussler neuerdings **personalisierte Brotstempel** her. Mit dem Küchenhelfer kann man dem eigenen Backwerk nun einen individuellen Charakter verleihen, indem man damit vor dem Backen ein Muster in den Teigling drückt. Bestellt werden kann das Werkzeug wahlweise mit einem oder zwei Buchstaben als Initialen. Selbst gebackene Brote geraten so beispielsweise zu einem sehr persönlichen Geschenk. Der Stempel kostet 59,00 Euro.

 [backdorf.de](http://backdorf.de)



Die **pflanzliche Joghurt-Alternative** von Andros So Good So Veggie gibt es neuerdings im 150-Gramm-Portionsbecher für 0,75 Euro. Das Produkt wird auf Kokosmilchbasis hergestellt und ist jetzt auch in den Sorten Kirsche, Mango und Stracciatella zu bekommen. Laut Hersteller kann Joghurt damit in vielen Rezepten eins zu eins ersetzt werden.

 [androssogoodsoveggie.de](http://androssogoodsoveggie.de)



Eine **gusseiserne Ofenform** bietet Staub als Neuheit an. Darin gelangen laut Hersteller zahlreiche leckere Speisen. Natürlich kann die Form in den Maßen 38 x 20 Zentimeter auch zum Brotbacken verwendet werden. Sowohl auf dem Herd als auch im Ofen lässt sie sich bedenkenlos erhitzen. Gusseisen speichert die Hitze und sorgt daher für eine hohe Anbacktemperatur. Die Ofenform ist zum Preis von 129,00 Euro erhältlich.



[de.zwilling-shop.com](http://de.zwilling-shop.com)



Den neuen **veganen Haferdrink** I am Your Oat präsentiert Münsterland Milch in den drei Sorten Kaffee, Kakao und Vanille. Die Drinks sind in der 250-Milliliter-Pfanddose zu bekommen. Laut Hersteller wird für die Sorte Kakao Fairtrade-Kakao verwendet. Auch der Kaffee stamme aus dem fairen Handel, heißt es. Haferdrink findet immer wieder in Brotrezepten Verwendung. Vielleicht lässt sich der eine oder die andere auch zu neuen Kreationen mit Kaffee-, Kakao- oder Vanille-Aroma inspirieren.

Als herzlich und vegan bewirbt Vitaquell das Geräucherte Streich-Dings, eine **vegane Pastete**, die neuerdings im Glas erhältlich ist. Mit der Neuverpackung will das Hamburger Familienunternehmen dem Produkt einen nachhaltigeren Charakter verleihen. Am Geschmack ändert sich laut Hersteller nichts. Nach wie vor sei die rein pflanzliche Pastete würzig-rauchig im Geschmack und komme ohne Zugabe von Milchbestandteilen, Ei oder Gluten aus, heißt es. Das 125-Gramm-Glas ist für 2,89 Euro erhältlich.

[vitaquell-shop.de](http://vitaquell-shop.de)



[deli-reform.de](http://deli-reform.de)

Neu im Sortiment des Margarine-Herstellers Deli Reform sind drei rein pflanzliche Produktangebote. Die **veganen Frischcremes** sind im 170-Gramm-Becher zum Preis von 1,99 Euro in den Sorten Natur, Paprika und Kräuter im Handel erhältlich. Sie eignen sich als Brotaufstrich oder auch für die Herstellung von Soßen oder Dippes.




Cremig-orientalisch kommt der neue Gourmet **Hummus** von Sydney Frances daher. Die 215-Gramm-Packung gibt es zum Preis von 2,79 Euro. Laut Hersteller stammen die sonnengetrockneten Tomaten in der Kichererbsenpaste aus Jordanien und sind besonders aromatisch.

Der Hummus kann unter anderem als Vorspeise mit Brot oder als Dipp gereicht werden. Herstellerangaben zufolge wurde die Creme ohne Konservierungsstoffe hergestellt und ist glutenfrei sowie vegan.



 [sydneyfrances.com](http://sydneyfrances.com)



 [avocadostore.de](http://avocadostore.de)


Wer zum Brot gerne Antipasti reicht oder beispielsweise Wurst und Käse in Stückchen, ist mit den **Schalen** würde ich auch gelb einfärben von Avocadostore möglicherweise gut beraten. Die insgesamt sechs Piker zum Aufspießen und das dazugehörige Bänkchen (30 x 7 Zentimeter) sind mit Olivenholzgriffen ausgestattet.

Dazu gehören zwei weiße Porzellanschalen (8,5 Zentimeter Durchmesser) und schon ist das Schalen-set Salvatore komplett.

Alles zusammen ist zum Preis von 42,95 Euro erhältlich.



**Messbecher** sollten in keiner gut sortierten Backstube fehlen. OXO bietet jetzt mit Good Grips ein System aus angewinkelten Messbechern an. Der Clou: Die Maßangaben sind nicht nur von außen, sondern auch von oben abzulesen. Die Küchenhelfer sind in verschiedenen Größen ab 9,99 Euro erhältlich.

 [oxo.com](http://oxo.com)



Wohin mit den Notizen beim Kochen und Backen? Nirosta hat dafür eine streichen Lösung entwickelt: einen **Messerblock** für bis zu sieben Klingen, der gleichzeitig über eine Halterung für Smartphones oder Tablets verfügt. Ebenso kann ein Kochbuch oder eine Ausgabe von **BROT** darauf abgestellt werden. Gefertigt wurde der Messerhalter laut Hersteller aus hochwertigem Akazienholz. Der Block hat die Maße 240 x 105 x 210 Millimeter und kostet im Handel 34,99 Euro.



Neu im Rewe-Bio-Sortiment sind **Chiasamen** in der 300-Gramm-Packung. Die Saaten gelten als Lieferanten von Calcium, Magnesium sowie Phosphor und werden hin und wieder auch als Backzutat verwendet. Sie verfügen laut Hersteller über einen leicht nussigen Geschmack und werden außer im Brot gerne auch im Müsli gegessen. Eine Packung kostet im Handel 2,39 Euro.

**Essig mit Frucht-Aroma** gibt Speisen eine besondere Note. Alnatura bietet im Sortiment jetzt einen Himbeer-Essig an, der laut Hersteller zu 100 Prozent aus Bio-Himbeeren gewonnen wurde. Die Zutat mit dem süß-säuerlichen Geschmack eignet sich unter anderem zum Verfeinern von Suppen, Dips, Soßen und Getränken. Die 250-Milliliter-Flasche kostet 2,99 Euro.






Brote, die immer und überall gelingen


# OHNE KNETEN ZUM GENUSS




Die Kunst des Brotbackens wurde bereits vor tausenden von Jahren entwickelt und von verschiedenen Kulturen immer wieder beeinflusst. Die ersten Brote waren einfache Mischungen aus Getreide und Wasser. Die Zutaten wurden dafür schlicht in einem Gefäß zusammengemischt. Die Methode wird heute No-Knead genannt, ist populär und ein leichtes Verfahren zur Brotherstellung.

Text: Esra Soydogan

 @brotmagazin

 /brotmagazin

 brot-magazin.de

**D**er Name gibt bereits einen Hinweis, worum es bei No-Knead-Rezepten geht – oder eben nicht. Wörtlich übersetzt bedeutet es „kein kneten“, denn auf die mechanische Einwirkung durch den Kneithaken wird bei der Brotherstellung mit der No-Knead-Methode verzichtet. Trotzdem entstehen ähnlich gute Backergebnisse wie mit der Knetmaschine. Beim No-Knead-Verfahren bildet sich,

genauso wie beim Knetvorgang, ein Glutengerüst im Teig. Das gibt ihm Stabilität.

Für die Bildung der Glutenverbindungen braucht es die mechanische Einwirkung durch das Kneten – oder Zeit. Beim Kneten wird das Klebergerüst in relativ kurzer Zeit aufgebaut. Der Teig erwärmt sich außerdem durch die Reibung von Knetwerkzeug und





Bereits in der Jungsteinzeit, vor 11.000 Jahren, wurde aus Wasser und Getreide Brot hergestellt

Knetkessel. Diese Wärmeentwicklung trägt zur Aktivität der Hefen und somit auch zur Entwicklung der Gärgase bei. Das Gebäck wird oft voluminöser. Für das Konzept Zeit wird der Teig hingegen einer langen Reife überlassen. In dieser Zeit ordnen sich die Glutenstränge so an, dass sich ein elastisches Geflecht bildet und die notwendige Struktur für ein gelungenes Brot erreicht wird.

## Geschichte der Methode

Das No-Knead-Verfahren ist so alt wie das Brotbacken selbst. Erste schriftliche Belege für ein modernes No-Knead-Brot finden sich im Buch „The Compleat Housewife“ aus dem Jahr 1727 von Eliza Smith. Neben Rezepten für Ketchup oder Aperitifs lehrte die Autorin im ersten Kochbuch Neuenglands „To make French Bread“.

Mitte der 1930er Jahren veröffentlichte Food-Redakteurin Doris Grant in der Londoner Boulevard-Zeitung Sunday Graphic einen Beitrag mit dem Namen „no need to knead“ (Kneten nicht nötig). Darin stellte sie der Leserschaft mit dem „Grant Loaf“ ein Vollkornbrot-Rezept vor, das bis heute in Haushalten nachgebacken wird. Vor allem in den Vereinigten Staaten wuchs die Popularität des einfachen Teig-



**Luftig und großporig:** Die Krume eines No-Knead-Brottes – vor allem für Neulinge eignet sich diese Methode für den Einstieg in die Brotherstellung

machens Mitte des 20. Jahrhunderts. Unter anderem veröffentlichte die Getreidemühle Pillsbury Mill aus Minneapolis im Jahr 1945 eine Broschüre mit dem Titel „Baking the No Knead Way“ und im Milwaukee Journal gab es im selben Jahr einen Beitrag mit dem Titel „We Don't Need to Knead Bread Now: Experts Show New Method“.

## Der Hype

Den Höhepunkt der Begeisterung erreichte die Methode aber im Jahr 2006. Kolumnist und Food-Journalist Mark Bittman löste in diesem Jahr mit der Veröffentlichung des „No Knead Bread“ in seiner Kolumne „The Minimalist“ in der New York Times einen Hype um die Methode aus.

Der Journalist thematisierte im genannten Beitrag das No-Knead-Rezept von New Yorker Bäcker Jim Lahey. Die knusprige Kruste, die weiche Krume und der außerordentliche Geschmack seines Brotes wurden in der Kolum-



Das Zusammenrühren von Wasser, Mehl und Triebmittel erzeugt luftige und leckere Brote





Mit Mehl, Wasser, Triebmittel und Salz ist die Liste der Grundzutaten sehr kurz

ne mehrmals gelobt. Jim Lahey perfektionierte die Methode mehrmals und investierte harte Arbeit in sein No-Knead-Rezept, das später auch in seinem Buch „My Bread“ veröffentlicht wurde. Beliebt ist das Brot aber nicht nur aufgrund des aromatischen Geschmacks, sondern vor allem dank der Einfachheit des Rezepts.

Jim Lahey begab sich als Kunststudent nach Italien und erlernte dort für mehrere Monate das Handwerk zum perfekten Brotbacken. Nach dieser intensiven Phase, geprägt von vielen Inspirationen, kehrte der Bäcker zurück nach New York, arbeitete für eine italienische Bäckerei, bis er dann 1994 seine eigene „Sullivan Street Bakery“ eröffnete.

## No-Knead-Varianten

Die bekannteste und einfachste Variante des No-Kneads ist die All-in-One-Methode, die auch von Lahey angewendet wurde. Hier werden alle Zutaten wie Wasser, Mehl, Triebmittel und Salz vermischt und anschließend für mindestens 8 Stunden der Ruhephase überlassen. Neben diesem einfachen Verfahren gibt es noch weitere alternative Methoden.



Während der langen Teiggare werden viele der Bestandteile des Getreides abgebaut, die für den menschlichen Körper schwer verdaulich sind



No-Knead-Brote werden oft in einem Topf oder einer Form gebacken

Eine Variante ist die Arbeit mit Vorteigen, oft kombiniert mit einer Vorverquellung von Mehl und Wasser per Autolyse. Es ist eine Methode zur Verbesserung der Verarbeitungs- und Qualitätseigenschaften von Teigen aus Getreiden der Weizenfamilie. In der Quellphase der Autolyse nimmt das Mehl nach und nach Wasser auf und bildet ein Klebnetzwerk. Der Autolyse-Teig quillt in der Regel bis zu 60 Minuten, bevor er mit dem Vorteig vermischt wird.

Auch Salz wird erst an dieser Stelle hinzugefügt. Es würde bei der Autolyse aufgrund seiner Hygroskopie stören. Sie macht Salz zu einem Wassermagneten und hemmt dessen Verquellung mit dem Mehl, damit auch die Bildung des Klebnetzwerks.

## Vorteile von No-Knead

Dem Charme der No-Knead-Methode können Neulinge und auch Fortgeschrittene oft nicht widerstehen. Eine Investition in eine Knetmaschine ist nicht nötig und auch deren Reinigung entfällt als Aufwand. So wird an Platz, Aufwand und Kosten gespart. Mit dem Ausfall





der Knetmaschine entsteht auch mehr Flexibilität. Bäcker und Bäckerinnen sind nicht mehr darauf angewiesen in den eigenen vier Wänden Brot zu backen, sondern können unterwegs, im Urlaub oder auf dem Campingplatz Gebäcke herstellen. Die langen Ruhephasen der No-Knead-Methode machen das Brot außerdem viel bekömmlicher für das menschliche Verdauungssystem. Die intensive Reifezeit dient zudem der Aromenbildung, also der Geschmacksvielfalt. 🍞



**Brot ist eines der ältesten Nahrungs- und Genussmittel. Die No-Knead-Methode ist eine Rückbesinnung auf alte Tradition**



# Mühlenfinder

PLZ 20000

**Mühle Erks**

Backen Sie Ihr Brot  
mit unseren  
wertvollen Zutaten!

**Bioland**

Horster Hauptstraße 5  
26446 Friedeburg / OT Horsten  
Telefon 04453 2230  
[www.muehle-erks.de](http://www.muehle-erks.de)

PLZ 50000

**Horbacher Mühle**

Horbacher Mühle  
Prod. u. Handels GmbH

Oberhorbacher Str. 25  
53819 Neunkirchen-Seelscheid

Telefon: 02247 / 300 102

Mail: [shop@horbacher-muehle.de](mailto:shop@horbacher-muehle.de)  
[www.horbacher-muehle.de](http://www.horbacher-muehle.de)

PLZ 70000

**BIO MÜHLE**

**EILING**

**BIO MÜHLE EILING**

Möhnestraße 98  
59581 Warstein  
[shop@biomuehle-eiling.de](mailto:shop@biomuehle-eiling.de)  
[www.biomuehle-eiling.de](http://www.biomuehle-eiling.de)

**demeter**

**SPIELBERGER**  
Mühle

Beste Biomehle in großer  
Vielfalt finden Sie im

- Bioladen
- In unserem Mühlenladen
- In unserem Onlineshop

Mehr unter [spielberger.de](http://spielberger.de)

Spielberger GmbH, 74336 Brackenheim,  
+49 (0) 7135 - 98 15-51

PLZ 80000

**BLATTERT MÜHLE**

Gesunde  
Mühlenprodukte,  
frisch aus dem  
Schwarzwald!

79848 Bonndorf T. 07703-318  
[www.blattert-muehle.de](http://www.blattert-muehle.de)

**DRAX MÜHLE**

**SHOP**

Mehl, Getreide und Backzutaten  
direkt aus der Mühle!  
[www.drax-muehle.de](http://www.drax-muehle.de)

Drax-Mühle GmbH  
Hochhaus 5 · 83562 Rechtmehring  
Tel. 08072-8276



# MALZBIERBROT

Im Gegensatz zu den meisten anderen Biersorten hat Malzbier keine herbe, sondern eine süßliche Note. Im Brot mit dreierlei Weizenmehl entsteht durch die besondere Schüttflüssigkeit ein aromatisches Backwerk mit malzigem Charakter. Der Laib ist innen saftig und hat außen eine herrliche Kruste. Ein schmackhafter Begleiter zu jeder Tageszeit.

## Teig-Zutaten

- ▶ 200 g Malzbier (kalt)
- ▶ 170 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 220 g Weizenmehl 550
- ▶ 200 g Weizenmehl 1050
- ▶ 100 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 1 g Frischhefe

### FÜR EINSTEIGER GEEIGNET




|                     |                          |
|---------------------|--------------------------|
| Schwierigkeitsgrad: | ★☆☆                      |
| Getreide:           | Weizen                   |
| Triebmittel:        | Hefe                     |
| Teigkonsistenz:     | bindig                   |
| Zeit gesamt:        | 12,5-14,5 Stunden        |
| Zeit am Backtag:    | 2,5 Stunden              |
| Backzeit:           | 50 Minuten               |
| Starttemperatur:    | 250°C                    |
| Backtemperatur:     | 210°C<br>nach 20 Minuten |
| Schwaden:           | nein                     |

☉ Die Hefe im Wasser auflösen. Dann alle weiteren Zutaten hinzugeben und alles gründlich vermischen, bis keine Mehlreste mehr vorhanden sind. Abgedeckt bei Raumtemperatur 10-12 Stunden zur Gare stellen. Nach 45 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und mit Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Bei Raumtemperatur 70-90 Minuten zur Gare stellen.

☉ Rechtzeitig den Ofen und einen gusseisernen Topf auf 250°C vorheizen.

☉ Den Teigling in den vorgeheizten Topf stürzen und mit geschlossenem Deckel in den Ofen geben. 20 Minuten backen. Die Temperatur auf 210°C senken und weitere 30 Minuten backen. Dabei für die letzten 10 Minuten den Deckel abnehmen. 🍴

Rezept & Bild: Sonja Bauer  @cookieundco  
 /groups/cookieundco/  cookieundco.de

### Tipp

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse. Topfbrote können auch freigeschoben gebacken werden, man sollte sie dann aber schwaden.





# SAURES ROGGEN-DINKEL

Die Saure-Gurken-Saison findet mit diesem Rezept das gesamte Jahr über statt. Das Vollkornbrot aus Roggen und Dinkel hat eine saftige Struktur und eignet sich als leckerer Begleiter für eine würzig-deftige Mahlzeit. Der Duft der Gurken lässt direkt das Wasser im Munde zusammen laufen. Er harmoniert perfekt mit dem sanft gesäuerten Teig.

- Anstellgut und Hefe im Wasser auflösen.
- Die weiteren Zutaten dazugeben und gründlich zu einer homogenen Masse verrühren, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind. Abgedeckt bei Raumtemperatur 8-16 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen des Teiges deutlich vergrößert hat.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und rundformen. Mit Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.
- Rechtzeitig den Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Teigling aus dem Gärkörbchen stürzen und mit Schwaden in den Ofen geben. 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 200°C reduzieren, den Dampf ablassen und weitere 45 Minuten fertig backen. 🍴

## Teig-Zutaten

- ▶ 380 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 300 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 300 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 120 g Saure Gurken (gewürfelt)
- ▶ 25 g Anstellgut
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Honig
- ▶ 1 g Frischhefe



Rezept & Bilder: Silke Binte-Braun

|                     |  |
|---------------------|--|
| Schwierigkeitsgrad: | ★★★☆☆  |
| Getreide:           | Dinkel, Roggen                                 |
| Triebmittel:        | Sauerteig, Hefe                                |
| Teigkonsistenz:     | klebrig  |
| Zeit gesamt:        | 10,5-18,5 Stunden                              |
| Zeit am Backtag:    | 2 Stunden                                      |
| Backzeit:           | 55 Minuten                                     |
| Starttemperatur:    | 250°C  |
| Backtemperatur:     | 200°C  |
|                     | nach 10 Minuten                                |
| Schwaden:           | beim Einschließen,<br>nach 10 Minuten ablassen |



## ZEITRASTER

20.00 Uhr  
Teig ansetzen

Nächster Tag  
10.00 Uhr  
Brot formen

10.30 Uhr  
Ofen vorheizen

11.00 Uhr  
Backen

11.55 Uhr  
Brot fertig





## Sauerteig

- ▶ 130 g Wasser (warm)
- ▶ 150 g Roggenmehl 1150
- ▶ 15 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich miteinander vermischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 8-16 Stunden reifen lassen.

## Quellstück

- ▶ 60 g Wasser (kalt)
- ▶ 20 g Sonnenblumenkerne
- ▶ 20 g Leinsaat
- ▶ 20 g Haferflocken (grob)

Die Saaten vermischen und dann mit Wasser übergießen. Abgedeckt 8-16 Stunden im Kühlschrank quellen lassen.

## Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Quellstück
- ▶ 200 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 250 g Weizenmehl 1050
- ▶ 100 g Dinkelmehl 630
- ▶ 12 g Backmalz (flüssig, inaktiv, alternativ Honig)
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 2 g Frischhefe (optional)

# KERNIGES BAUERNBROT

Dinkel, Roggen und Weizen treffen sich hier zum Tête-à-tête in einem Dreikornbrot. Ein Quellstück aus Sonnenblumenkernen, Leinsaat und Haferflocken gibt dem Backwerk Saftigkeit und intensiven Geschmack. Die rustikale Kruste macht sich gut zu einer deftigen Brotzeit mit Wurst und Käse.

☉ Die Zutaten gründlich miteinander vermischen, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind. Abgedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten zur Gare stellen. Nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und rundwirken. Mit Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkorbchen geben und abgedeckt 45 Minuten gehen lassen.

☉ Rechtzeitig den Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☉ Den Teigling aus dem Gärkorbchen stürzen und unter kräftigem Schwaden in den Ofen geben. 10 Minuten backen. Den Dampf ablassen und die Temperatur auf 210°C reduzieren. Weitere 40-45 Minuten fertig backen. 🍴



## Tipp

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse. Bei einem sehr aktiven Anstellgut kann die Hefe im Hauptteig reduziert oder ganz weggelassen werden.



Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆

Getreide: Roggen, Weizen, Dinkel

Triebmittel: Sauerteig, Hefe

Teigkonsistenz: bindig

Zeit gesamt: 12-20 Stunden

Zeit am Backtag: 4 Stunden


Backzeit: 50-55 Minuten


Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 210°C  
nach 10 Minuten

Schwaden: beim Einschließen,  
nach 10 Minuten ablassen

Rezept & Bild: Sebastian Krist

 @brotartig

 brotartig.de



## ZEITRASTER

22.00 Uhr  
Sauerteig ansetzen  
Quellstück ansetzen

Nächster Tag  
10.00 Uhr  
Hauptteig ansetzen

12.00 Uhr  
Brot formen

12.15 Uhr  
Ofen vorheizen

12.45 Uhr  
Backen

13.40 Uhr  
Brot fertig



# DINKEL-RUCHBROT

## Vorteig

- ▶ 200 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 100 g Weizen-Ruchmehl (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- ▶ 100 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 5 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich miteinander vermischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten reifen lassen.

## Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 190 g Wasser (kalt)
- ▶ 200 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 100 g Weizen-Ruchmehl (alternativ Weizenmehl 1050)
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 10 g Schweineschmalz (lauwarm, alternativ Butter)

### Tipp

Topfbrote können auch freigeschoben gebacken werden, man sollte sie dann aber schwaden.

### FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

|                     |                          |
|---------------------|--------------------------|
| Schwierigkeitsgrad: | ★☆☆☆                     |
| Getreide:           | Weizen, Dinkel           |
| Triebmittel:        | Hefe                     |
| Teigkonsistenz:     | bindig                   |
| Zeit gesamt:        | 7,5-8,5 Stunden          |
| Zeit am Backtag:    | 7,5-8,5 Stunden          |
| Backzeit:           | 40 Minuten               |
| Starttemperatur:    | 250°C                    |
| Backtemperatur:     | 220°C<br>nach 20 Minuten |
| Schwaden:           | nein                     |



Rezept & Bild: Olga Rau

@bakedicted

Mit wenigen, aber sehr nahrhaften und gehaltvollen Zutaten ist das Brot ein echter Sattmacher. Im Kühlschrank wird die Gare etwas verzögert, sodass sich ein kräftiges Aroma bilden kann. Obwohl hier mit einem hohen Vollkornanteil gebacken wird, ist das Backwerk alles andere als schwer und kompakt, sondern herrlich locker.

- Die Zutaten gründlich miteinander vermischen und abgedeckt bei Raumtemperatur zirka 60 Minuten gehen lassen.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem runden Laib formen. Mit Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben und für 3,5-4 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
- Rechtzeitig den Ofen mit einem gusseisernen Topf auf 250°C vorheizen.
- Den Teigling vorsichtig in den vorgeheizten Topf stürzen und den Topf mit geschlossenem Deckel in den Ofen geben. 20 Minuten backen. Die Temperatur auf 220°C reduzieren, den Deckel abnehmen und das Brot weitere 20 Minuten fertig backen. 🍴



## ZEITRASTER

|                  |                    |             |                |           |             |
|------------------|--------------------|-------------|----------------|-----------|-------------|
| 8.00 Uhr         | 10.15 Uhr          | 11.15 Uhr   | 14.30 Uhr      | 15.00 Uhr | 15.40 Uhr   |
| Vorteig ansetzen | Hauptteig ansetzen | Teig formen | Ofen vorheizen | Backen    | Brot fertig |



## Tipp

Topfbrote können auch freigeschoben gebacken werden, man sollte sie dann aber schwaden.

# WALNUSSBROT

Leicht herb, süß und frisch – der Geschmack von Walnüssen ist sehr prägnant und aromatisch. Im Brot kann man mit vielem, wie beispielsweise Konfitüren, Obststückchen, Nusscreme oder auch herzhaften Aufstrichen kombinieren. Um den Geschmack zu variieren, können Walnüsse auch durch andere Nüsse ersetzt werden.

- ☉ Alle Zutaten – bis auf die Walnusskerne – zu einem homogenen Teig verrühren, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind. Abgedeckt für 10-12 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- ☉ Walnusskerne in den Teig geben und gleichmäßig untermischen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten ruhen lassen.
- ☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und rundformen. Den Teigling in ein bemehltes Gärkorbchen geben und mit Schluss nach unten 30 Minuten ruhen lassen.
- ☉ Den Backofen und einen gusseisernen Topf auf 260°C vorheizen.
- ☉ Den Teigling in den vorgeheizten Topf stürzen. Die Temperatur sofort auf 230°C reduzieren. 30 Minuten backen. Danach den Deckel entfernen und weitere 15 Minuten backen. 🍴

## Teig-Zutaten

- ▶ 180 g Wasser (kalt)
- ▶ 40 g Avocadoöl (alternativ Speiseöl)
- ▶ 200 g Weizenmehl 405
- ▶ 100 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 20 g Backmalz (inaktiv, alternativ Zucker)
- ▶ 10 g Zucker
- ▶ 10 g Trockenhefe
- ▶ 4 g Salz

## Spätere Zugabe

- ▶ 60 g Walnusskerne (gehackt, geröstet)

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen

Triebmittel: Hefe

Teigkonsistenz: fest

Zeit gesamt: 13-15 Stunden

Zeit am Backtag: 2,5-3 Stunden

Backzeit: 45 Minuten

Starttemperatur: 260°C

Backtemperatur: 230°C sofort

Schwaden: nein



Rezept & Bild: Kristina Koch

Das Rezept von Kristina Koch gibt es im Buch „Genussmomente Brot“ vom EMF Verlag. Neben einer großen Auswahl von herzhaften Rezepten wie Vollkorn- oder Knäcke Brot, werden auch Tipps und Tricks sowie Grundlagen des Brotbackens dargestellt. Eine kleine Auswahl an süßen Gebäcken ist ebenfalls vorhanden.



# DINERO



Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆  
Getreide: Dinkel, Roggen  
Triebmittel: Sauerteig  
Teigkonsistenz: weich, klebrig  
Zeit gesamt: 17-23 Stunden  
Zeit am Backtag: 5,5 Stunden  
Backzeit: 45 Minuten  
Starttemperatur: 250°C  
Backtemperatur: 230°C sofort  
Schwaden: beim Einschließen,  
nach 20 Minuten ablassen



Roggen und Dinkel sind Siegfried und Roy des Backens, Marianne und Michael des Brotes, Albano und Romina Power des Genusses. Sie passen einfach perfekt zueinander. Ihre Nährwerte und ihr Aroma machen sie gleichermaßen wertvoll wie lecker. Kleiner Wermutstropfen ist die Neigung zum Trockenbacken beider Getreide. Da hilft das **BROTGranulat**, das viel Wasser im Teig bindet und für einen saftigen Laib sorgt.

- ☉ Das Salz im Wasser auflösen und mit den Vorteigen durch beständiges Dehnen und Falten gründlich mischen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen, dabei nach 20 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- ☉ Den Teig auf einer bemehlten Fläche langwirken und mit Schluss nach oben in einem bemehlten Gärkorbchen 60 Minuten zur Gare stellen.
- ☉ Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ☉ Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, einschneiden und mit Schwaden in den Ofen geben. Die Temperatur auf 230°C senken und 45 Minuten backen. Den Schwaden nach 20 Minuten ablassen. 🍴

## Sauerteig

- ▶ 150 g Wasser (warm)
- ▶ 200 g Roggenmehl 1150
- ▶ 10 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich vermischen und abgedeckt 12-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.



## Autolyseteig

- ▶ 280 g Wasser (kalt)
- ▶ 400 g Dinkelmehl 1050
- ▶ 30 g BROTGranulat Dinkel (Alternativ 60 g Altbrot, gemahlen)

Die Zutaten gründlich miteinander vermengen und abgedeckt 60 Minuten bei Raumtemperatur quellen lassen.





## Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Autolyseteig
- ▶ 30 g Wasser (kalt)
- ▶ 12 g Salz

Rezept & Bild:  
Sebastian Marquardt

 @brotmagazin

 /brotmagazin

 brot-magazin.de

### Tipp

Ausführliche Informationen zum **BROTGranulat** findest Du in **BROT-Ausgabe 6/2021** sowie in unserem **BROTLaden** auf Seite 88 oder online unter [brot-magazin.de/einkaufen](http://brot-magazin.de/einkaufen).





# NO-KNEAD-PIZZA

## Teig-Zutaten\*

- ▶ 430 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 450 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 405)
- ▶ 150 g Hartweizenmehl (alternativ Hartweizengrieß)
- ▶ 20 g Olivenöl
- ▶ 15 g Salz
- ▶ 4 g Frischhefe

## Topping

- ▶ Tomatensoße, Käse und Belag nach Wahl

\*Ergibt 4 Stück

Ein guter Pizzateig muss lange und kühl reifen. Daher kommt er auch bei der No-Knead-Methode nach einigen Stunden bei Raumtemperatur noch für 24-48 Stunden in den Kühlschrank. So entwickelt er ein intensiveres Aroma und wird beim Backen schön luftig. Je heißer der Ofen, desto besser wird die Pizza.


☉ Wasser, Hefe, Salz und Olivenöl vermischen. Das Mehl dazugeben und alles gut vermengen, bis keine Mehlneister mehr vorhanden sind.


☉ Den Teig einmal rundherum falten und dann abgedeckt bei Raumtemperatur 5-6 Stunden gehen lassen. Nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Anschließend abgedeckt für 24-48 Stunden in den Kühlschrank stellen.





Rezept & Bilder: Valesa Schell

 @brotbacklieundmehr

 /groups/brotbacklieundmehr

 brotbacklieundmehr.com

### Tipp

Wenn der Ofen 280°C nicht erreicht, kann man einfach die maximale Temperatur wählen und auf Sicht backen.

☉ Den Teig direkt aus dem Kühlschrank auf eine mit Mehl bestäubte Unterlage geben und in 4 gleich große Teiglinge à zirka 260 g teilen. Die Teiglinge rundwirken und abgedeckt 60 Minuten bei Raumtemperatur entspannen lassen.

☉ Den Backofen auf 280°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☉ Jeden Teigling mit den Händen zu einem runden Fladen (Durchmesser zirka 26 cm) drücken und ausziehen. Mit Tomatensoße, Käse und Belag nach Wahl belegen.

☉ Die Teiglinge nacheinander einschießen und jeweils 5-15 Minuten backen. 🍴

### FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen, Hartweizen

Triebmittel: Hefe

Teigkonsistenz: mittel

Zeit gesamt: 31-56 Stunden

Zeit am Backtag: 2 Stunden

Backzeit: 5-15 Minuten (pro Pizza)

Starttemperatur: 280°C

Backtemperatur: 280°C

Schwaden: nein



Rezept & Bild: Anne-Katrin Weber

@franzentochter

annekatrinweber.de

# OLIVENBROT

**Tipp**  
Statt der schwarzen können auch andere Oliven verwendet werden.

Der würzige Geschmack und die mediterranen Zutaten erinnern an Urlaub: Das Olivenbrot ist eine gute Abwechslung vor allem dann, wenn man mal Fernweh hat und sich nach außergewöhnlichen Rezepten sehnt. Das knusprige Brot passt nicht nur zu Salaten und Aufstrichen, sondern auch zu warmen Speisen.

## Teig-Zutaten

- ▶ 330 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 450 g Weizenmehl 1050
- ▶ 150 g Oliven (schwarz, entsteint, grob gehackt, in Öl oder Lake eingelegt)
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 4-6 g Kräuter der Provence (gerebelt)
- ▶ 1 g Trockenhefe

● Mehl, Trockenhefe, Salz und die Kräuter der Provence gründlich miteinander vermischen.

● Oliven abtropfen lassen und mit dem Wasser unter die trockenen Zutaten rühren. Abgedeckt bei Raumtemperatur 16-18 Stunden ruhen lassen.

● Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und rundwirken. Bei Raumtemperatur in einem bemehlten Gärkorbchen mit Schluss nach unten 120 Minuten gehen lassen.

● Rechtzeitig den Ofen und einen gusseisernen Topf auf 250°C vorheizen.

● Den Teigling vorsichtig in den vorgeheizten Topf stürzen. Mit geschlossenem Deckel 30 Minuten backen. Die Temperatur auf 230°C reduzieren, ohne Deckel weitere 15 Minuten fertig backen. 🍴

### FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆

Getreide: Weizen

Triebmittel: Hefe

Teigkonsistenz: bindig

Zeit gesamt: 20-22 Stunden

Zeit am Backtag: 3 Stunden

Backzeit: 45 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 230°C

nach 30 Minuten

Schwaden: nein

Do-it-yourself ist gerade angesagt. Das Buch „Brote ohne Kneten“ von Anne-Katrin Weber zeigt mit diesem und weiteren Rezepten, wie das am besten geht. Mit einer riesigen Auswahl an verschiedenen Brotvariationen wird das Backen mit der No-Knead-Methode vereinfacht erklärt. Neulinge können sich neben den Rezepten auch auf Grundlagen, Tipps und Tricks freuen, die den Einstieg ins Brotbacken vereinfachen.







Rezept & Bilder:  
Silke Binte-Braun

# BLUEBERRY HILL

Dieses leicht fruchtige Brot mit krachender Kruste, weicher Krume und ebenmäßiger Porung ist das Ergebnis von Geduld und Zeit – und auch guter Planung. Essenziell für die Struktur ist das mehrfache Dehnen und Falten vor der langen Garzeit im Kühlschrank. Auf diese Weise wird aus dem Teig ein rundes, luftiges und knuspriges Brot, das lauwarm am allerbesten schmeckt.

- ☉ Das Salz im Blaubeersaft auflösen und dann mit dem Fermentolyseteig gründlich vermengen. Mit sehr feuchten Händen mehrfach dehnen und falten. Abgedeckt bei Raumtemperatur weitere 4 Stunden gehen lassen.
- ☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, noch einmal dehnen und falten, dann rundwirken. Mit Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Abdecken und für 24-30 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- ☉ Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ☉ Das Brot vorsichtig aus dem Gärkörbchen stürzen und in den Ofen geben. Die Temperatur sofort auf 220°C reduzieren. 40-45 Minuten backen. 🍳

## Sauerteig

- ▶ 60 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 60 g Weizenmehl 1050
- ▶ 25 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich miteinander vermischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 4-8 Stunden gehen lassen.

## Fermentolyseteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 350 g Blaubeersaft (kalt, alternativ anderer roter Beerensaft)
- ▶ 250 g Weizenmehl 1050
- ▶ 250 g Weizenmehl 550

Den Vorteig im Saft aufschlagen, dann das Mehl hinzugeben und alles mit der Hand gründlich zu einem homogenen Teig vermischen. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 4 Stunden gehen lassen. Dabei nach jeder Stunde einmal dehnen und falten.

## Hauptteig

- ▶ Fermentolyseteig
- ▶ 30 g Blaubeersaft (kalt, alternativ anderer roter Beerensaft)
- ▶ 10 g Salz




|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Schwierigkeitsgrad: | ★★★☆☆           |
| Getreide:           | Weizen          |
| Triebmittel:        | Sauerteig       |
| Teigkonsistenz:     | bindig, klebrig |
| Zeit gesamt:        | 38-48 Stunden   |
| Zeit am Backtag:    | 60 Minuten      |
| Backzeit:           | 45 Minuten      |
| Starttemperatur:    | 250°C           |
| Backtemperatur:     | 220°C sofort    |
| Schwaden:           | nein            |





# LAUGENZOPF MIT SAATEN

Laugengebäcke zählen zu den Klassikern. Das Saaten-Topping für diesen Zopf kann allerdings nach Belieben variiert werden, je nachdem was man gerade zu Hause hat oder ausprobiert werden möchte. So wird jeder einzelne Zopf zu etwas Besonderem und lässt viel Raum für Fantasie. Die weichen, fluffigen Scheiben bestreicht man am besten mit Butter, Fruchtaufstrich oder Frischkäse.

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆ 

Getreide: Weizen, Dinkel

Triebmittel: Hefe

Teigkonsistenz: mittelfest

Zeit gesamt: 14 Stunden

Zeit am Backtag: 2 Stunden

Backzeit: 30 Minuten

Starttemperatur: 220°C

Backtemperatur: 220°C

Schwaden: nein

🟡 Die Zutaten von Hand gründlich miteinander vermischen, bis keine Mehl-  
nester mehr vorhanden sind. Abgedeckt bei Raumtemperatur 12 Stunden  
gehen lassen. Nach 120 Minuten einmal dehnen und falten.

🟡 Den Teig in 3 gleich große Teile à zirka 290 g teilen. Die Teiglinge rund-  
schleifen. Den Teig 5-10 Minuten entspannen lassen.

🟡 Jeden Teigling zu etwa 50 Zentimeter langen Strängen rollen, einen Drei-  
Strang-Zopf daraus flechten und den Zopf auf ein Backblech legen. Abgedeckt  
bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.



## HINWEIS

Beim Umgang mit der ätzenden Lauge sollte man einige Dinge beachten. So sind grundsätzlich Handschuhe, am besten sogar eine Schutzbrille zu tragen und man muss beim Laugen des Gebäcks aufpassen, dass es nicht spritzt. Sollte die Lauge mit der Haut in Berührung kommen, sofort mit Wasser abwaschen. Auch sollte man den Arbeitsbereich mit Papier oder Ähnlichem vor der Lauge schützen. Die Aufbewahrung der Lauge erfolgt am besten in der Originalverpackung oder einem geeigneten Kunststoffgefäß.



**Tipp**  
1 g Frischhefe  
entspricht etwa  
der Größe einer  
Kichererbse.

### Tipp

Wenn der Teig beim Ausrollen zu widerspenstig wird, lässt man ihn 2-3 Minuten abgedeckt entspannen und setzt das Ausrollen dann fort.

- Rechtzeitig den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Lauge nach Packungsanleitung vorbereiten.
- Sobald der Ofen die Backtemperatur erreicht hat, den Zopf mit Lauge bestreichen und mit Saaten bestreuen. In den Ofen geben und 30 Minuten backen. 🍴

## Teig-Zutaten

- ▶ 200 g Wasser (kalt)
- ▶ 130 g Milch (kalt)
- ▶ 300 g Weizenmehl 550
- ▶ 200 g Dinkelmehl 630
- ▶ 40 g Butter (weich)
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 1 g Frischhefe

### Zum Belaugen

- ▶ Brezellaug

### Topping

- ▶ 12 g Saaten nach Wahl  
(zum Beispiel 6 g Sesamsaat,  
6 g Mohn)



## ZEITRASTER

19.00 Uhr  
Teig ansetzen

Nächster Tag  
7.00 Uhr  
Teiglinge formen

7.45 Uhr  
Ofen vorheizen

8.15 Uhr  
Backen

8.45 Uhr  
Zopf fertig




# LICHTKORN-ROGGEN-MISCHBROT



Rezept & Bilder:  
Ben Bernbista

 @brotpoet

 /brotpoet

 brotpoet.de

## Teig-Zutaten

- ▶ 370 g Wasser (warm)
- ▶ 360 g Lichtkornroggenmehl Vollkorn (alternativ Roggenmehl Vollkorn)
- ▶ 210 g Lievito Madre (am Vortag aufgefrischt)
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 10 g Honig

Aus Lichtkornroggen wird ein ungewöhnlich helles Roggenbrot. Vom Anrühren des Teiges bis zum Backen vergehen gerade mal fünf Stunden. Das ist vor allem dem hohen Anteil an Lievito Madre zu verdanken. Sie bringt zahlreiche Aromen in den Laib. Ein mild-säuerliches, würziges Brot mit leichten Honigaromen, das zu jeder Tageszeit überzeugt.

● Lievito Madre mit Wasser schaumig verrühren. Das Mehl sowie die restlichen Zutaten hinzufügen und alles zu einem weichen, homogenen Teig vermischen, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind. Abgedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen.

● Den Teig in eine gefettete und bemehlte Kastenform (zirka 30 cm) geben. Die Oberfläche anfeuchten und glattstreichen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 3 Stunden gehen lassen.

● Den Ofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

● Den Teig längs einschneiden und in der Kastenform unter Schwaden in den Ofen geben. Die Temperatur sofort auf 190°C reduzieren. 60 Minuten backen. Aus der Form nehmen und weitere 15 Minuten backen, um eine kräftige Kruste an den Seiten zu erhalten. 🍴

## Tipp

Alternativ zum Lichtkornroggen können auch andere Roggensorten verwendet werden. Das Brot bekommt dadurch ein etwas kräftigeres Aroma.

## FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

|                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| Schwierigkeitsgrad: | ★★★☆☆             |
| Getreide:           | Roggen, Weizen    |
| Triebmittel:        | Lievito Madre     |
| Teigkonsistenz:     | weich, homogen    |
| Zeit gesamt:        | 6,5 Stunden       |
| Zeit am Backtag:    | 6,5 Stunden       |
| Backzeit:           | 75 Minuten        |
| Starttemperatur:    | 250°C             |
| Backtemperatur:     | 190°C sofort      |
| Schwaden:           | beim Einschließen |





# VOLLKORNBRÖTCHEN

Ohne Zweifel sind Brötchen die Lieblinge bei jedem Frühstück, Brunch oder Abendessen. Selbst gebacken schmecken sie sogar noch besser und lassen sich erstaunlich simpel darstellen. Die Brötchen können in den frühen Stunden mit frischem Aufstrich, aber auch in den nächsten Tagen mit herzhaften Suppen oder Eintöpfen verspeist werden.

☉ Anstellgut und Joghurt im Wasser auflösen. Mehl, Trockenhefe und Salz hinzugeben und alles gründlich miteinander vermischen, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind. Abgedeckt bei Raumtemperatur 18 Stunden reifen lassen.

☉ Den Teig auf eine mit Roggenschrot bestreute Arbeitsfläche geben und rundformen.

☉ Den Teigling rundum im Roggenschrot wälzen und mit Schluss nach unten in ein Backleinen (alternativ Geschirrtuch) geben. 120 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

☉ Den Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☉ Den Teigling mit Schluss nach unten auf eine mit Roggenschrot bestreute Arbeitsfläche geben, vorsichtig flach drücken und in 10 gleich große dreieckige Portionen à zirka 90 g stechen.

☉ Die Teiglinge mit etwas Roggenschrot bestreuen. Abgedeckt bei Raumtemperatur weitere 30 Minuten ruhen lassen.

☉ Die Teiglinge unter kräftigem Schwaden in den Ofen gegeben und die Temperatur sofort auf 230°C reduzieren. Die Brötchen 18-22 Minuten backen. 🍴

Rezept & Bild: Anne-Katrin Weber

📷 @franzestoechter 🖥️ [annekatrinweber.de](http://annekatrinweber.de)

## Tipp

Der Teig lässt sich nach Belieben in verschiedene Formen schneiden.

## Teig-Zutaten\*

- ▶ 240 g Wasser (kalt)
- ▶ 350 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 100 g Roggenmehl 1150
- ▶ 150 g Joghurt (3,5 % Fett)
- ▶ 75 g Anstellgut
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 2 g Trockenhefe

## Topping

- ▶ zirka 60 g Roggenschrot

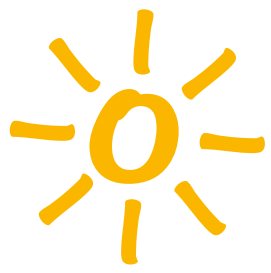
\*Ergibt 10 Brötchen

|                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| Schwierigkeitsgrad: | ★★★☆☆             |
| Getreide:           | Weizen, Roggen    |
| Triebmittel:        | Sauerteig, Hefe   |
| Teigkonsistenz:     | mittelweich       |
| Zeit gesamt:        | 21 Stunden        |
| Zeit am Backtag:    | 4 Stunden         |
| Backzeit:           | 18-22 Minuten     |
| Starttemperatur:    | 250°C             |
| Backtemperatur:     | 230°C sofort      |
| Schwaden:           | beim Einschließen |



Do-it-yourself ist gerade angesagt. Das Buch „Brote ohne Kneten“ von Anne-Katrin Weber zeigt mit diesem und weiteren Rezepten, wie das am besten geht. Mit einer riesigen Auswahl an verschiedenen Brotvarianten wird das Backen mit der No-Knead-Methode vereinfacht erklärt. Neulinge können sich neben den Rezepten auch auf Grundlagen, Tipps und Tricks freuen, die den Einstieg ins Brotbacken vereinfachen.





# LADY SUNSHINE ...



## Teig-Zutaten\*

- ▶ 300 g Wasser (warm)
- ▶ 500 g Gelbweizenmehl 550 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 30 g Lievito Madre
- ▶ 8 g Salz
- ▶ 1 g Trockenhefe (alternativ 3 g Frischhefe)
- ▶ 1 g Kurkuma (gemahlen)

### Topping

- ▶ 30 g Goldhirse (alternativ Sesamsaat)

\*Ergibt 8 Stück

Rezept & Bilder: Bärbel Adelhelm

„Lady Sunshine und Mister Moon können gar nichts dagegen tun, dass sie am Himmel sich niemals trafen, denn wenn er aufsteht, dann geht sie schlafen“, sang der Schlager-Star Conny Froboess in den 1960er-Jahren. Auf dem Frühstückstisch werden Sonne und Mond nun endlich vereint – mit Gelbweizen und Kurkuma auf der einen sowie Sepiatinte auf der anderen Seite.

☉ Alle Zutaten gründlich miteinander verrühren, bis keine Mehlnecker mehr vorhanden sind. Abgedeckt bei Raumtemperatur 8-10 Stunden gehen lassen.

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 8 gleich große Teile à zirka 100 g teilen.

☉ Die Teiglinge rundschleifen und auf ein mit Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech setzen. Mit Wasser besprühen und die Goldhirse nach Geschmack darauf verteilen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 30-45 Minuten zur Gare stellen.

☉ Rechtzeitig den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

☉ Mit einer Schere die Teiglinge rundherum zur Mitte hin einschneiden, sodass Sonnenstrahlen entstehen (siehe Bild).

☉ Die Teiglinge in den Ofen geben und 12-14 Minuten goldbraun backen. 🍪

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆

Getreide: Gelbweizen

Triebmittel: Lievito Madre, Hefe

Teigkonsistenz: bindig

Zeit gesamt: 9,5-11,5 Stunden

Zeit am Backtag: 1,5 Stunden

Backzeit: 12-14 Minuten

Starttemperatur: 180°C

Backtemperatur: 180°C

Schwaden: nein



## ZEITRASTER

23.00 Uhr  
Teig ansetzen

Nächster Tag  
9.00 Uhr  
Teiglinge formen

9.30 Uhr  
Ofen vorheizen

10.00 Uhr  
Backen

10.15 Uhr  
Ladies ausgefertigt





# ... UND MISTER MOON



Wenn es einmal etwas ganz Besonderes sein soll, bringt man mit den Brötchen einen echten Wow-Effekt auf den Tisch. Die dunklen Gebäcke eignen sich auch als Burger Buns. Die Sepiatinte, ein natürliches Färbemittel vom Tintenfisch, kleidet den Teig in elegantes Blau-Schwarz. Das perfekte Outfit für das Date mit Lady Sunshine.

☉ Wasser, Sepiatinte, Butterschmalz, Lievito Madre sowie Salz in eine Schüssel geben und schaumig schlagen.

☉ Mehl und Hefe hinzugeben und alles gründlich miteinander vermischen, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind. Abgedeckt bei Raumtemperatur 12 Stunden gehen lassen.

☉ Den Teig auf eine Arbeitsfläche geben. Der Teig sollte nicht bemehlt werden, damit die Brötchen schwarz bleiben. Den Teig in 8 gleich große Teile à zirka 110 g teilen.

☉ Die Teiglinge rundschleifen und auf ein mit Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech geben. Abgedeckt bei Raumtemperatur zirka 120 Minuten gehen lassen, bis sich die Teiglinge deutlich vergrößert haben.

☉ Rechtzeitig den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

☉ Die Teiglinge mit Wasser besprühen und mit Sesam bestreuen. Anschließend in den Ofen geben und 15 Minuten backen. 🍴

## Teig-Zutaten\*

- ▶ 320 g Wasser (warm)
- ▶ 50 g Lievito Madre
- ▶ 12-15 g Sepiatinte (alternativ schwarze Lebensmittelfarbe)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Butterschmalz (alternativ Margarine)

### Spätere Zugabe

- ▶ 500 g Weizenmehl 550
- ▶ 1 g Trockenhefe (alternativ 3 g Frischhefe)

### Zum Bestreuen

- ▶ 30 g Sesamsaat

\*Ergibt 8 Stück

Rezept & Bilder: Bärbel Adelhelm

|                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| Schwierigkeitsgrad: | ★★★☆☆               |
| Getreide:           | Weizen              |
| Triebmittel:        | Lievito Madre, Hefe |
| Teigkonsistenz:     | bindig              |
| Zeit gesamt:        | 14,5 Stunden        |
| Zeit am Backtag:    | 2,5 Stunden         |
| Backzeit:           | 15 Minuten          |
| Starttemperatur:    | 180°C               |
| Backtemperatur:     | 180°C               |
| Schwaden:           | nein                |



## ZEITRASTER

19.30 Uhr  
Teig ansetzen

Nächster Tag  
7.30 Uhr  
Teiglinge formen

9.00 Uhr  
Ofen vorheizen

9.30 Uhr  
Backen

9.45 Uhr  
Misters ausgehbeit



# GOLDSTÜCK

Hier ist der Name Programm. Im Gegensatz zur herkömmlichen Leinsaat haben Goldleinsamen einen milderen Geschmack. Dabei wirken sie ebenso gut auf die Verdauung. Auch der Goldhirse spricht man positive Gesundheitseigenschaften zu. Somit ist das Dreikorn-Brot für eine ausgewogene Ernährung echt Gold wert und zudem zweifellos lecker.

● Die Zutaten von Hand gut vermischen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 5 Stunden gehen lassen. Stündlich jeweils einmal dehnen und falten.

● Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem länglichen Laib formen.

● Ein Gärkörbchen mit Goldhirse ausstreuen und den Teigling mit Schluss nach oben hinein geben. Abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.


● Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

● Den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen stürzen, einschneiden und unter kräftigem Schwaden in den Ofen geben. Die Temperatur sofort auf 220°C reduzieren. 20 Minuten backen. Den Schwaden ablassen und das Brot weitere 30 Minuten fertig backen. 🍴







Rezept & Bilder: David Ruppert  
 @gamer\_backt



## Vorteig

- ▶ 45 g Wasser (kalt)
- ▶ 50 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 10 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich miteinander vermischen und 6-12 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.



## Autolyseteig

- ▶ 350 g Wasser (kalt)
- ▶ 300 g Weizenmehl 1050
- ▶ 150 g Dinkelmehl 630

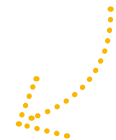
Die Zutaten gründlich miteinander vermischen und zirka 120 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur quellen lassen.



## Kochstück

- ▶ 120 g Wasser (kalt)
- ▶ 80 g Goldhirse (alternativ Bulgur)
- ▶ 20 g Goldleinsamen

Die Zutaten in einem Kochtopf unter ständigem Rühren erhitzen. Anschließend so lange köcheln lassen, bis eine breiartige Konsistenz entsteht und das Wasser komplett eingekocht ist. 2-12 Stunden auskühlen lassen.




## Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ Autolyseteig
- ▶ Kochstück
- ▶ 15 g Salz

### Topping

- ▶ 30 g Goldhirse (alternativ Goldleinsaat)

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Schwierigkeitsgrad:</b> | ★★★☆☆  |
| <b>Getreide:</b>           | Weizen, Roggen, Dinkel  |
| <b>Triebmittel:</b>        | Sauerteig   |
| <b>Teigkonsistenz:</b>     | bindig  |
| <b>Zeit gesamt:</b>        | 13,5-19,5 Stunden   |
| <b>Zeit am Backtag:</b>    | 7 Stunden   |
| <b>Backzeit:</b>           | 50 Minuten  |
| <b>Starttemperatur:</b>    | 250°C   |
| <b>Backtemperatur:</b>     | 220°C sofort  |
| <b>Schwaden:</b>           | beim Einschließen, nach 20 Minuten ablassen   |



# HELLES WEIZENBROT



Rezept & Bild: Anne-Katrin Weber

@franzenstoechter

annekatrinweber.de

## Tipp

Topfbrote können auch freigeschoben gebacken werden, man sollte sie dann aber schwaden.

Das einfache Rezept bietet den idealen Einstieg in die Brotherstellung. Mit nur wenigen Zutaten und geringem Aufwand kann ein leckeres Brot mit knackiger Kruste entstehen. Das helle Weizenbrot passt zu unterschiedlichen Aufstrichen sowie Käsesorten und kann mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen gepaart werden.

## Teig-Zutaten

- ▶ 330 g Wasser (kalt)
- ▶ 450 g Weizenmehl 550
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 2 g Trockenhefe

● Die Zutaten gründlich miteinander vermischen, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 18 Stunden ruhen lassen.

● Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und rundformen. Mit Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben und weitere 120 Minuten ruhen lassen.

● Rechtzeitig den Ofen und einen gusseisernen Topf auf 250°C vorheizen.

● Den Teigling in den vorgeheizten Topf stürzen und bei geschlossenem Deckel 30 Minuten backen. Die Temperatur auf 230°C senken, ohne Deckel weitere 10-15 Minuten fertig backen. 🍞

## FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆☆☆

Getreide: Weizen

Triebmittel: Hefe

Teigkonsistenz: mittelweich

Zeit gesamt: 21 Stunden

Zeit am Backtag: 3 Stunden

Backzeit: 45 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 230°C

nach 30 Minuten

Schwaden: nein

Do-it-yourself ist gerade angesagt. Das Buch „Brote ohne Kneten“ von Anne-Katrin Weber zeigt mit diesem und weiteren Rezepten, wie das am besten geht. Mit einer riesigen Auswahl an verschiedenen Brotvariationen wird das Backen mit der No-Knead-Methode vereinfacht gezeigt und erklärt. Beginner können sich neben den Rezepten auch auf Grundlagen, Tipps und Tricks freuen, die den Einstieg ins Brotbacken vereinfachen.







SPEISEKAMMER

HALTBAR & LECKER

# SPEISEKAMMER

**Soßen & Dips**

Von süß bis feurig

**Schmackhafte  
Steinfrüchte**

Pflaume & Co.  
haltbar gemacht

**Sirup, Schnaps, Wein**

Fruchtig-erfrischende  
Drinks

**Heißes für kalte Tage**

Suppen & Eintöpfe  
einkochen

Übersicht

Obstentsteiner  
für jedes  
Budget

## Gemüse Hits

Saisonales für die  
Vorratskammer

€5,90

Ausgabe 03/2021, 5,90 EUR  
A: 6,50 Euro, CH: 11,60 sFR, BeNeLux: 6,90 Euro  
www.speisekammer-magazin.de



Ausgabe 02/2021, 5,90 EUR  
A: 6,50 Euro, CH: 11,60 sFR, BeNeLux: 6,90 Euro  
www.speisekammer-magazin.de

LECKER

# AMMER

**2 für 1**

Zwei Hefte zum  
Preis von einem  
Digital-Ausgaben  
inklusive

eredeln

Einfach

gemacht

*Jetzt abonnieren und keine  
Ausgabe mehr verpassen*

[www.speisekammer-magazin.de](http://www.speisekammer-magazin.de)

040 / 42 91 77-110



# WURZELBROT

Ganz gleich, ob fürs Partybüfett, zum Käsefondue oder zum Abendessen – Wurzelbrote sind vielseitig einsetzbar und leicht gemacht. Die Teiglinge werden kurz vor dem Backen in sich eingedreht, was ihnen ihr charakteristisches Erscheinungsbild verleiht: rustikal, mit luftiger Krume und krachender Kruste.

## Quellstück

- ▶ 80 g Wasser (kalt)
- ▶ 3 g Flohsamenschalen

Die Zutaten miteinander vermischen und abgedeckt 10-15 Minuten quellen lassen.

## Hauptteig\*

- ▶ Quellstück
- ▶ 330 g Wasser (kalt)
- ▶ 300 g Dinkelmehl 630
- ▶ 300 g Weizenmehl 550
- ▶ 15 g Salz
- ▶ 6 g Olivenöl
- ▶ 0,5 g Frischhefe

\*Ergibt 3 Stück

● Die Zutaten gründlich miteinander vermischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 8-10 Stunden gehen lassen. Nach 20, 40 und 60 Minuten jeweils einmal mit nassen Händen dehnen und falten.

● Den Teig auf eine Arbeitsfläche geben und in drei gleich große Portionen à zirka 340 g teilen.

● Die Teiglinge jeweils langformen und in sich eindrehen. 30-40 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur zur Stückgare stellen.

● Den Ofen auf 235°C Ober-/Unterhitze vorheizen.


● Die Teiglinge unter kräftigem Schwaden in den Ofen geben. 18-20 Minuten backen. 🍴



Rezept & Bilder: Michelle Deschner

 @mimipustebume

 /mimipustebume

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆☆ 

Getreide: Dinkel, Weizen

Triebmittel: Hefe

Teigkonsistenz: bindig


Zeit gesamt: 9,5-11,5 Stunden

Zeit am Backtag: 9,5-11,5 Stunden

Backzeit: 18-20 Minuten

Starttemperatur: 235°C

Backtemperatur: 235°C

Schwaden: beim Einschließen 







## Tipp

0,1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe eines Reiskorns. Auf das Wurzelbrot kann man frischen, gehackten Rosmarin geben. Der Teig eignet sich auch für andere Gebäcke, zum Beispiel Baguette oder Baguettebrötchen. Er kann nach Lust und Laune geformt werden.



## ZEITRASTER

8.00 Uhr  
Quellstück ansetzen

8.15 Uhr  
Hauptteig ansetzen

17.00 Uhr  
Brote formen  
Ofen vorheizen

17.30 Uhr  
Backen

18.00 Uhr  
Brote fertig



## Brühstück

- ▶ 165 g Wasser (kochend)
- ▶ 30 g Altbrot
- ▶ 20 g Sonnenblumenkerne (geröstet)
- ▶ 20 g Kürbiskerne (geröstet)
- ▶ 15 g Roggenflocken (alternativ Haferflocken)
- ▶ 10 g Sesamsaat (geröstet)

Die Saaten mit dem Altbrot mischen und anschließend mit kochendem Wasser übergießen. 60-120 Minuten abkühlen und quellen lassen.

## Hauptteig

- ▶ Brühstück
- ▶ 375 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 265 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 270 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Anstellgut

### Topping

- ▶ 40 g Saaten (zum Beispiel 20 g Kürbiskerne sowie je 10 g Sonnenblumenkerne und Sesamsaat)



# VOLLKORNKASTEN

Das Rezept verbindet Raffinesse und guten Geschmack in einem vollwertig gesunden Brot. Dabei kommt es ohne Weizen aus und wird bei einer langen Gare mit Sauerteig gelockert. Es ist ein wahrer Vollkorn-Kraftprotz, der mit intensiven Röstaromen und einem kernigen Mundgefühl überzeugt.

Rezept & Bild: Michelle Deschner

 @mimipustebume

 /mimipustebume

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Roggen, Dinkel

Triebmittel: Sauerteig

Teigkonsistenz: klebrig

Zeit gesamt: 22,5-27,5 Stunden

Zeit am Backtag: 1,5 Stunden

Backzeit: 50 Minuten

Starttemperatur: 230°C

Backtemperatur: 220°C  
nach 10 Minuten

Schwaden: beim Einschließen

● Eine Kastenform (zirka 30 cm) einfetten.

● Alle Zutaten gründlich miteinander vermischen, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind.

● Den Teig in die gefettete Kastenform geben, glatt streichen und mit den Saaten bestreuen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 20-24 Stunden gehen lassen.

● Rechtzeitig den Ofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

● Den Teig in der Kastenform unter Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 220°C reduzieren und weitere 40 Minuten backen. 🍴



## ZEITRASTER

8.00 Uhr  
Brühstück ansetzen

10.15 Uhr  
Hauptteig ansetzen

Nächster Tag  
8.00 Uhr  
Ofen vorheizen

8.30 Uhr  
Backen

9.20 Uhr  
Brot fertig





**Tipp**  
Ist am Ofen eine Grillfunktion vorhanden, kann man die letzten drei Minuten den Schwaden ablassen und die Funktion aktivieren, um eine kräftigere Kruste zu erhalten.

Rezept & Bild:  
Oliver Flodman

# SAFTIGER WEIZENLAIB

Lokales Brotgetreide zu kaufen, ist ökologisch sinnvoll. Weizenmehl der Type 1050 erweist sich immer wieder als ein fürs Brotbacken bestens geeigneter, mineralstoffreicher und aromatischer Rohstoff. Es wird in jeder lokalen Mühle aus heimischem Getreidekorn hergestellt. Durch die hohe Wasserbindung des Mehls erreicht man Gebäcke mit langer Frischhaltung.

- Die Zutaten kurz von Hand vermischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 4 Stunden zur Gare stellen. In dieser Zeit regelmäßig zwei- bis dreimal dehnen und falten.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem länglichen Laib formen. Mit Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen geben.
- Bei Raumtemperatur zirka 90 Minuten gehen lassen, dann für weitere 30 Minuten abgedeckt ins Gefrierfach stellen, damit der Teigling beim Einschließen seine Form besser hält.
- Den Backofen auf 225°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Teigling vorsichtig aus dem Gärkörbchen stürzen, einschneiden und in den vorgeheizten Ofen geben. Nach 1,5 Minuten reichlich Schwaden. Insgesamt 50 Minuten backen.
- Direkt nach dem Backen das heiße Brot leicht mit Wasser absprühen. ■

## ZEITRASTER

|  |   |                                       |                                     |  |                            |                                 |
|--|---|---------------------------------------|-------------------------------------|--|----------------------------|---------------------------------|
| <b>23.00 Uhr</b><br>Sauerteig ansetzen<br>Kochstück ansetzen | <b>Nächster Tag</b><br><b>7.00 Uhr</b><br>Fermentolyseteig ansetzen | <b>8.15 Uhr</b><br>Hauptteig ansetzen | <b>12.30 Uhr</b><br>Teigling formen | <b>14.00 Uhr</b><br>Teigling ins Gefrierfach stellen<br>Ofen vorheizen | <b>14.30 Uhr</b><br>Backen | <b>15.20 Uhr</b><br>Brot fertig |
|--|---|---------------------------------------|-------------------------------------|--|----------------------------|---------------------------------|

## Sauerteig

- ▶ 75 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 50 g Weizenmehl 1050
- ▶ 50 g Roggenmehl 1150
- ▶ 10 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich miteinander vermischen und abgedeckt zirka 8-10 Stunden bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

## Kochstück

- ▶ 75 g Wasser
- ▶ 25 g Weizenmehl 1050

Die Zutaten in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Etwa 1 Minute abbinden lassen. Dann abgedeckt bei Raumtemperatur 2-10 Stunden auskühlen lassen.

## Fermentolyseteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 265 g Wasser (kalt)
- ▶ 375 g Weizenmehl 1050

Die Zutaten gründlich miteinander vermischen und 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur quellen lassen.

## Hauptteig

- ▶ Kochstück
- ▶ Fermentolyseteig
- ▶ 8 g Salz
- ▶ 0,5 g Brotgewürz

**Schwierigkeitsgrad:** ★★☆☆

**Getreide:** Weizen, Roggen

**Triebmittel:** Sauerteig

**Teigkonsistenz:** weich, wollig, etwas klebrig

**Zeit gesamt:** 16-18 Stunden

**Zeit am Backtag:** 7 Stunden

**Backzeit:** 50 Minuten

**Starttemperatur:** 225°C

**Backtemperatur:** 225°C

**Schwaden:** nach 1,5 Minuten



### Tipp

Topfbrote können auch freigeschoben gebacken werden, man sollte sie dann aber schwaden.



Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆

Getreide: Weizen,  
Champagnerroggen

Triebmittel: Lievito Madre, Hefe

Teigkonsistenz: weich, klebrig

Zeit gesamt: 16-17 Stunden

Zeit am Backtag: 4 Stunden

Backzeit: 60 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 220°C  
nach 20 Minuten

Schwaden: nein



# FRANZ

Ob zum Kaffee, unterwegs, zum Frühstück oder auch zwischendurch – das Franzbrot ist ein klassisches Gebäck, das mit seinem Aroma den Alltag immer etwas versüßt. Den Klassiker gibt es auch in der No-Knead-Variante. Der Schlüssel: Dem Teig Zeit geben, denn das Warten lohnt sich.


- ☉ Alle Zutaten vermengen, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind. Abgedeckt bei Raumtemperatur 13-14 Stunden ruhen lassen. Dabei nach 120 Minuten mit nassen Händen einmal dehnen und falten.
- ☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und rundformen. Mit dem Schluss nach oben in einen bemehlten Gärkorb geben und 120 Minuten ruhen lassen.
- ☉ Rechtzeitig den Ofen mit einem gusseisernen Topf auf 250°C vorheizen.
- ☉ Den Teigling vorsichtig aus dem Gärkorbchen in den Topf stürzen und mit geschlossenem Deckel in den Ofen geben. Nach 20 Minuten die Temperatur auf 220°C reduzieren und weitere 30 Minuten backen. Die letzten 10 Minuten ohne Deckel fertig backen. 🍞

## Tipp

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.

Rezept & Bilder: Valesa Schell

 @brotbackliebeundmehr

 /groups/brotbackliebeundmehr

 brotbackliebeundmehr.com

## Teig-Zutaten

- ▶ 370 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 400 g Weizenmehl T65 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 100 g Champagnerroggenmehl Vollkorn (alternativ Roggenmehl 1150)
- ▶ 30 g Lievito Madre
- ▶ 10 g Honig
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 1 g Frischhefe

Das Rezept für dieses leckere Brot stammt aus Valesa Schells Buch „All-in-One-Brote. Meisterhaft backen im Alltag – einfach ohne Vorteig“. Die Autorin zeigt, wie mit wenig Zeit aromatische und schmackhafte Brote gebacken werden können. Die Rezepte verlangen nur geringen Aufwand und zeigen, dass dank langer Teigführung trotzdem leckere Brote entstehen können. Wie einfach und unkompliziert Brotbacken ist, stellt Valesa Schell mit der Vielfalt an Brot-, Brötchen-, Baguette-, herzhaften und süßen Rezepten dar.





# ITALIENISCHE BRÖTCHEN



## Teig-Zutaten\*

- ▶ 360 g Wasser (kalt)
- ▶ 375 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 125 g Hartweizenmehl (alternativ Hartweizengrieß)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 3 g Knoblauch (frisch, gepresst)
- ▶ 5 g Honig
- ▶ 1 g Frischhefe
- ▶ 1 g Oregano (getrocknet)
- ▶ 2 Prisen Pfeffer

\*Ergibt 9 Stück

Die Brötchen aus Hartweizenmehl sind einfach und unkompliziert herzustellen. Mit sehr wenig Hefe und viel Zeit bekommt der Teig nicht nur einen großartigen Geschmack, sondern auch eine lockere und saftige Krume. Die perfekte Beilage zu mediterranen Gerichten, zum Grillen oder einfach zum Belegen.

☉ Frischhefe und Honig im Wasser auflösen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und alles gründlich miteinander vermischen, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind. Abgedeckt bei Raumtemperatur 10-12 Stunden gehen lassen. Nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 9 gleich große eckige Teile à zirka 95 g teilen. Die Teiglinge gegebenenfalls noch einmal in Form schieben.







🟡 Die Teiglinge auf ein bemehltes Bäckerleinen (alternativ Geschirrtuch) setzen und den Stoff zwischen den Teiglingen etwas hochziehen, damit diese gestützt werden. Abgedeckt bei Raumtemperatur 70-90 Minuten zur Gare stellen.

🟡 Rechtzeitig den Ofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

🟡 Die Teiglinge unter Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 220°C reduzieren und weitere 10-12 Minuten backen. 🍴

Rezept & Bilder: Sonja Bauer

📷 @cookieundco

📘 /groups/cookieundco/

🌐 cookieundco.de

### FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

|                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| Schwierigkeitsgrad: | ★☆☆               |
| Getreide:           | Weizen            |
| Triebmittel:        | Hefe              |
| Teigkonsistenz:     | mittelfest        |
| Zeit gesamt:        | 11,5-14 Stunden   |
| Zeit am Backtag:    | 1,5 Stunden       |
| Backzeit:           | 20-22 Minuten     |
| Starttemperatur:    | 240°C             |
| Backtemperatur:     | 220 °C            |
|                     | nach 10 Minuten   |
| Schwaden:           | beim Einschließen |



# ROTER WALDI

## Sauerteig

- ▶ 100 g Wasser (warm)
- ▶ 100 g Waldstaudenroggenmehl Vollkorn (alternativ Roggenmehl Vollkorn)
- ▶ 10 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich miteinander vermischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 10-12 Stunden gehen lassen.

Der erdig-herbe Geschmack des Waldstaudenroggens begegnet hier fruchtigem Wein und wilden Fermentationsaromen von Sauerteig. Zur Abrundung bringt Zuckerrübensirup eine angenehme Süße ins Brot. Es passt zu kräftigen Wurst- und Käsespezialitäten, schmeckt aber auch einfach pur mit Butter oder Schmalz.

☉ Die Zutaten gründlich miteinander vermischen, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind. Abgedeckt bei Raumtemperatur 3 Stunden gehen lassen.

## Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 200 g Rotwein (fruchtig)
- ▶ 120 g Wasser (warm)
- ▶ 300 g Waldstaudenroggenmehl Vollkorn (alternativ Roggenmehl Vollkorn)
- ▶ 200 g Weizenmehl 1050
- ▶ 15 g Zuckerrübensirup (alternativ Honig)
- ▶ 12 g Salz

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆

Getreide: Waldstaudenroggen, Weizen

Triebmittel: Sauerteig

Teigkonsistenz: weich, klebrig

Zeit gesamt: 15,5-17,5 Stunden

Zeit am Backtag: 5,5 Stunden

Backzeit: 50 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 230°C sofort

Schwaden: nein





☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und rundwirken. Mit Schluss nach unten in ein bemehletes Gärkörbchen geben und bei Raumtemperatur 60 Minuten ruhen lassen.

☉ Rechtzeitig den Ofen und einen gusseisernen Topf mit Deckel auf 250°C vorheizen.

☉ Den Teigling aus dem Gärkörbchen in den vorgeheizten Topf stürzen und mit geschlossenem Deckel in den Ofen geben. Die Temperatur direkt auf 230°C reduzieren. 50 Minuten backen. Für die letzten 10 Minuten den Deckel abnehmen. 🍞

Rezept & Bild: Edda Klepp

📷 @brotmagazin

📘 /BrotMagazin

🌐 brot-magazin.de

### Tipp

Topfbrote können auch freigeschoben gebacken werden, man sollte sie dann aber schwaden.



## ZEITRASTER

20.00 Uhr  
Sauerteig ansetzen

Nächster Tag  
8.00 Uhr  
Hauptteig ansetzen

11.15 Uhr  
Brot formen

11.45 Uhr  
Ofen vorheizen

12.15 Uhr  
Backen

13.05 Uhr  
Brot fertig



# PETER BERLEYS NO-KNEAD BREAD







Das Grundrezept für das Brot wurde vom New Yorker Fernseh-Koch Peter Berley entwickelt, Autorin Gabriele Redden hat es noch einmal perfektioniert: Das Backergebnis ist ein luftiges und großporiges Brot, das vor allem zu selbstgemachter Konfitüre, herzhaften Dips oder leckerem Weichkäse passt.

☉ Alle Zutaten – bis auf das Salz – gründlich miteinander vermischen, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind. Anschließend Salz hinzufügen und gleichmäßig untermischen.. Abgedeckt bei Raumtemperatur für etwa 8-10 Stunden ruhen lassen.

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundformen und mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Abgedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten ruhen lassen.

☉ Rechtzeitig den Backofen und einen gusseisernen Topf auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teigling in den vorgeheizten Topf stürzen und die Temperatur sofort auf 200°C reduzieren. 45 Minuten backen. 🍴

## Teig-Zutaten

- ▶ 400 g Wasser (warm)
- ▶ 250 g Weizenmehl 550
- ▶ 250 g Weizenmehl 1050
- ▶ 35 g Anstellgut
- ▶ 2 g Trockenhefe
- ▶ **Spätere Zugabe**
- ▶ 8 g Salz
- ▶ **Topping**
- ▶ zirka 80 g Weizengrieß

## FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Schwierigkeitsgrad: | ★★★☆☆           |
| Getreide:           | Weizen          |
| Triebmittel:        | Sauerteig, Hefe |
| Teigkonsistenz:     | mittelweich     |
| Zeit gesamt:        | 11-13 Stunden   |
| Zeit am Backtag:    | 3 Stunden       |
| Backzeit:           | 45 Minuten      |
| Starttemperatur:    | 220°C           |
| Backtemperatur:     | 200°C sofort    |
| Schwaden:           | nein            |

### Tipp

Topfbrote können auch freigeschoben gebacken werden, man sollte sie dann aber schwaden.

Rezept & Bild: Gabriele Redden

Das Rezept zu „Peter Berleys No-Knead Bread“ ist im Backbuch „Brot aus dem Topf“ von Gabriele Redden zu finden. Im Buch gibt es eine Auswahl von 35 Rezepten für Sauerteig- und Heferezepte, süße und glutenfreie Brote sowie für Aufstriche. Die einfachen Rezepte eignen sich vor allem für Einsteiger und Einsteigerinnen, denn neben der detaillierten Beschreibung finden sich auch wertvolle Tipps und Vorschläge, die das Backen erleichtern. Wie es bereits der Titel verrät, ist lediglich ein gusseiserner Topf nötig, um die Rezepte nachzubacken.







## Vorteig

- ▶ 50 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 50 g Gelbweizenmehl 550 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 25 g Zucker
- ▶ 10 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich miteinander vermischen. Abgedeckt bei Raumtemperatur zirka 60-120 Minuten gehen lassen, bis sich gut sichtbar Bläschen an der Oberfläche gebildet haben

## Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 155 g Milch (kalt)
- ▶ 50 g Wasser (kalt)
- ▶ 500 g Gelbweizenmehl 550 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 75 g Zucker
- ▶ 1 Ei (Größe L)
- ▶ 1 Eigelb (Größe L)
- ▶ 10 g Backmalz (inaktiv, optional)
- ▶ 8 g Salz

## Spätere Zugabe

- ▶ 75 g Butter (weich)
- ▶ 10 g Rapsöl (alternativ Sonnenblumenöl)

Ein leckeres Toastbrot zählt zum Standardrepertoire in jeder Hobby-Backstube. Mit der No-Knead-Methode gelingt es nicht so leicht, da sich das toasttypische Klebergerüst und somit eine feste Teigstruktur nicht beim Kneten bilden kann. Das gründliche Vermengen der Zutaten von Hand ist daher bei der Butterliesel umso wichtiger. Seine goldgelbe Farbe erhält das Brot durch Zugabe von Gelbweizenmehl.

☉ Den Vorteig mit Milch und Zucker vermischen. Dann alle weiteren Zutaten – außer Butter und Öl – hinzugeben und alles gründlich miteinander vermengen, bis keine Mehlneester mehr vorhanden sind.

☉ Die Butter hinzugeben und von Hand unterarbeiten. Zum Schluss das Öl hinzugeben und von Hand untermengen, sodass ein mittelfester, samtiger Teig entsteht. Abgedeckt bei Raumtemperatur 2-3 Stunden gehen lassen.

☉ Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 3 gleich große Portionen à zirka 360 g teilen. Jeden der Teiglinge vorsichtig von den Seiten her falten und dann zu einem Zylinder aufrollen, ohne den Teig zu entgasen.







Die Teiglinge werden zunächst Zylindern gerollt und dann nebeneinander in eine gefettete Kastenform gelegt

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| Schwierigkeitsgrad: | ★★★☆☆         |
| Getreide:           | Gelbweizen    |
| Triebmittel:        | Hefe          |
| Teigkonsistenz:     | fest          |
| Zeit gesamt:        | 6-8,5 Stunden |
| Zeit am Backtag:    | 6-8,5 Stunden |
| Backzeit:           | 35-45 Minuten |
| Starttemperatur:    | 180°C         |
| Backtemperatur:     | 180°C         |
| Schwaden:           | nein          |

Die drei Teiglinge mit Schluss nach unten nebeneinander in eine gefettete Kastenform (zirka 30 cm) geben. Abgedeckt bei Raumtemperatur etwa 60-90 Minuten zur Stückgare stellen, bis sich das Volumen ungefähr verdoppelt hat.

Rechtzeitig den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig in der Kastenform in den vorgeheizten Ofen geben und 35-45 Minuten backen. 🍞

**Tipp**  
Den Teig in der Kastenform für die letzten 15 Minuten mit Backpapier abdecken, damit die Oberfläche des Toasts nicht zu dunkel wird.



**ZEITRASTER**

9.00 Uhr  
Vorteig ansetzen

10.30 Uhr  
Hauptteig ansetzen

13.30 Uhr  
Teig formen

14.30 Uhr  
Ofen vorheizen

15.00 Uhr  
Backen

15.40 Uhr  
Brot fertig



# SCHOKO-SCHÜTTELBROT

An kalten Tagen darf Brot auch gerne mal etwas süßer und würziger ausfallen. Das aromatische Schoko-Schüttelbrot passt perfekt zu einer kräftigen Käseplatte mit Chutney und fruchtiger Marmelade. Es schmeckt aber auch pur und frisch aus dem Ofen oder mit etwas Butter. Seinen Namen verdankt das Schüttelbrot seiner Aufarbeitungstechnik, bei der der Teig durch ruckartige Bewegungen gelockert wird.



|                     |                        |
|---------------------|------------------------|
| Schwierigkeitsgrad: | ★★★☆☆                  |
| Getreide:           | Roggen, Weizen         |
| Triebmittel:        | Hefe                   |
| Teigkonsistenz:     | weich, klebrig         |
| Zeit gesamt:        | 3,5 Stunden            |
| Zeit am Backtag:    | 3,5 Stunden            |
| Backzeit:           | 15 Minuten (pro Blech) |
| Starttemperatur:    | 210°C                  |
| Backtemperatur:     | 210°C                  |
| Schwaden:           | nein                   |





- Die Zutaten gründlich miteinander vermengen, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind. Abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten ruhen lassen.
- Rechtzeitig den Ofen auf 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Zwei Backbleche mit Backpapier (alternativ Dauerbackfolie) auslegen und ein großes rundes Holzbrett (alternativ Pizzabrett) mit Mehl bestäuben.
- Je zwei Löffel Teig auf das bemehlte Brett geben und diese von oben zusätzlich mit etwas Mehl bestäuben. Das Brett mit beiden Händen in der Luft ruckartig hoch und wieder herunter bewegen, damit der weiche Teigfladen kurz abhebt und wieder auf dem Holz aufschlägt.
- Die Bewegung pro Fladen zwei- bis dreimal wiederholen. Den Teig dabei auf dem bemehlten Brett immer wieder kreisförmig in die Mitte rutschen lassen, bis ein flacher Fladen entstanden ist, der nicht am Brett klebt.
- Die Teigfladen vorsichtig auf das Backpapier gleiten lassen. Es passen immer zwei Fladen auf ein Blech.
- Die Arbeitsschritte mit dem übrigen Teig wiederholen, bis etwa 6-8 Fladen entstanden sind.
- Die Teigfladen nacheinander im Ofen für jeweils 15 Minuten backen. ■

## Vorteig

- ▶ 100 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 100 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 4 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich miteinander vermischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten reifen lassen.

## Hauptteig\*


- ▶ Vorteig
- ▶ 300 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 200 g Roggenmehl 997 (alternativ Roggenmehl 1150)
- ▶ 100 g Weizenmehl 550
- ▶ 8 g Backkakao
- ▶ 8 g Salz
- ▶ 5 g Honig
- ▶ 2 g Muskatnuss (gerieben)
- ▶ 2 g Kardamom (gemahlen)
- ▶ 1 g Nelken (gemahlen)

\*Ergibt 6-8 Stück

### Tipp

Den sehr weichen und klebrigen Teig auf dem Brett in Form zu bringen, erfordert etwas Übung. Wie beim klassischen Südtiroler Schüttelbrot kommt es nicht auf die perfekte Form an. Um Zeit zu sparen, können schon die ersten beiden Schüttelbrote im Ofen backen, während man den übrigen Teig weiterverarbeitet.

Rezept & Bilder:  
Stefanie Isabella Wenzel

 @lebkuhennest

 /lebkuhennest.de

 lebkuhennest.de




Das No-Knead-Brot


# MADE IN NYC


Jim Lahey wollte eigentlich Künstler werden. Doch eine Studienreise nach Italien weckte eine andere Leidenschaft in ihm: das Brotbacken. Heute ist er Bäcker, Autor und Besitzer der Sullivan Street Bakery in New York. Mit seinem No-Knead-Brot, dessen Rezept 2006 in der New York Times erschien, optimierte er die Herstellungsmethode, die ohne Kneten auskommt.

Fotos: Francesca Magnani

Interview: Esra Soydogan

 @brotmagazin

 /brotmagazin

 brot-magazin.de







Jim Lahey eröffnete die Sullivan Street Bakery 1994 in New York

**Wann und Warum haben Sie angefangen zu backen?**

1987 wechselte ich von einer Kunsthochschule auf das College an der Stony Brook Universität in New York, um Bildhauerei zu studieren. Für den Studienabschluss fehlte mir ein Sprachkurs. Ich entschied mich für Italienisch und besuchte noch im selben Jahr zusammen mit anderen Studierenden ein Sommerprogramm in Rom. Die Studienfahrt wurde zugleich aber auch zu einer kulinarischen Reise. Mein erstes wirklich leckeres Brot aß ich in Italien. Bestrichen war es mit einer Schokocreame, die ich dort zum ersten Mal probiert habe. Bereits zurück in New York, blieb das Geschmackserlebnis noch lange hängen. Also fing ich an, selbst zu backen. Schokocreame war also eigentlich die Einstiegsdroge in meine Brotbacksucht. Beginnt man mit einer Tätigkeit, dann verfestigt sich die Beziehung dazu und es formt sich eine Endlosschleife.

**Was ist Ihre Definition von No-Knead?**

No-Knead-Teige werden durch das Mischen von Mehl und Wasser mit minimaler manueller Bewegung hergestellt. Jedes Getreide, unter anderem Weizen, Roggen, Dinkel und Hirse, eignet sich für diese Technik. Die lange Fermentation, also die Gärung des Teiges, übernimmt die Arbeit und verhilft dem Teig zur notwendigen Konsistenz.

**Wie sind Sie auf ein weltweit bekanntes No-Knead-Brot gekommen?**

1992 versuchte ich bei einem Besuch in Miami vergeblich, den perfekten Brotteig herzustellen. Es gab dort Probleme mit dem Wasser. Eine große Menge von Magnesiumsulfaten im Wasser sorgte für eine hohe Enzymtätigkeit im Teig. Schon während des Knetens merkte man, dass irgendetwas nicht stimmt. Also versuchte ich etwas Neues. In den ersten Momenten des Verrührens hatte die Teigmasse immer eine perfekte Konsistenz und ich entschied intuitiv den Teig nicht weiter zu verarbeiten. Und voilà! Es ruhte zu einem perfekten Teig.

**Berühmt wurde die Methode aber erst 2006 ...**

Jahre später kam ich erneut in Berührung mit dieser Methode. Ich wurde gebeten, Brot für einen Chefkoch zu backen, der gerade ein Rezept von Apicus, einem Feinschmecker des antiken Roms, perfektionierte. Ich überlegte, wie ich ein zum Thema passendes Brot backen könnte und kam zurück auf die No-Knead-Methode. Bekanntlich bauten die Römer Weizen an, um Brot herzustellen. Möglichkeiten des Knetens hatten sie aber nicht. Ich dachte mir, dass auch damals das Wasser von Quelle zu Quelle variierte und keine einheitlichen



Einblick hinter die Kulissen





Alle packen mit an in der Bäckerei. Mit Leidenschaft dabei ist nicht nur Besitzer Jim Lahey, sondern auch die Mitarbeitenden. Gemeinsam werden hier Brote hergestellt, perfektioniert und genossen

Backergebnisse liefern konnte. Die No-Knead-Methode ist aber eine sichere Technik zur Brotherstellung. Der Brotbackprozess im antiken Rom musste einfach sein, die Mühe bestand darin, den Weizen anzubauen.

**Auf welche Schwierigkeiten sind Sie bei der Optimierung der Rezeptur gestoßen?**

Das gewünschte Endprodukt und die Besonderheiten der Weizen-Getreide-Mischung sollten selbst untersucht werden. Einige Mehle haben beispielsweise einen hohen Glutengehalt, aber

eine schlechte Glutenqualität. Auch die Kombination von Getreide und Nullteigen kann die Reifephase beeinflussen. Die Brotherstellung ist in hohem Maße flexibel. Es gibt unendlich viele Wege, um das gewünschte Ergebnis zu erreichen. Es geht also darum, den besten für sich zu finden.

**Was ist Ihre Motivation?**

Wir leben, um zu lieben, wir leben, um zu inspirieren. Und ich liebe es, mein Wissen sowie meine Leidenschaft für Ernährung mit Menschen und dem Leben zu teilen.

**Was war Ihr Ziel, als Sie dieses Rezept entwickelt haben?**



Ich hatte kein Ziel vor Augen. Es ging vielmehr darum zu verste-

## NO-KNEAD-BROT VON JIM LAHEY

Mit dem Rezept des No-Knead-Brottes von Jim Lahey können luftige Brote mit einer tollen Krume und einem unglaublichen Geschmack gebacken werden. Es hat bereits viele Menschen weltweit beeindruckt und erleichtert die Brotherstellung auch für Neulinge.

### Teig-Zutaten

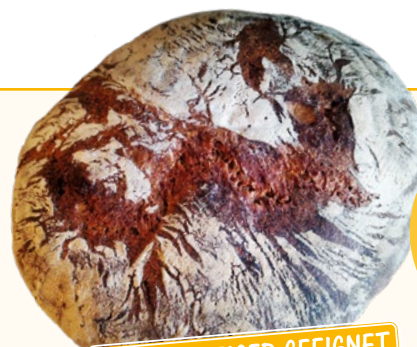
- ▶ 420 g Wasser (kalt)
- ▶ 600 g Weizenmehl 1050
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 1 g Frischhefe

Rezept: Jim Lahey  
 @jimlaheysb  
 sullivanstreetbakery.com

☉ Alle trockenen Zutaten vermischen. Das Wasser unterrühren. Die Teigmasse abdecken und bei Raumtemperatur 12-18 Stunden ruhen lassen.

☉ Rechtzeitig den Ofen und einen gusseisernen Topf auf 230°C vorheizen.

☉ Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rundformen und in den aufgeheizten Topf stürzen. 30 Minuten backen. Danach weitere 10 Minuten ohne Deckel backen. 🍴



**FÜR EINSTEIGER GEEIGNET**

### Tipp

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| Schwierigkeitsgrad: | ★☆☆☆          |
| Getreide:           | Weizen        |
| Triebmittel:        | Hefe          |
| Teigkonsistenz:     | mittelweich   |
| Zeit gesamt:        | 14-20 Stunden |
| Zeit am Backtag:    | 1 Stunde      |
| Backzeit:           | 40-45 Minuten |
| Starttemperatur:    | 230°C         |
| Backtemperatur:     | 230°C         |
| Schwaden:           | nein          |





**Vielfalt ist hier gefragt:** In der Sullivan Street Bakery gibt es neben der Auswahl an verschiedenen Broten auch ein Frühstücksangebot sowie leckere Sandwiches

hen, wie Brot vor der industriellen Revolution gemacht wurde.

**Was waren die größten Herausforderungen auf Ihrem Weg als Bäcker?**

Ich habe stets versucht positiv zu bleiben. Aber natürlich stellten die schlechten Backergebnisse am Anfang und Probleme bei der Eröffnung meiner Bäckerei große Herausforderungen dar. Ich konkurriere heute noch mit vielen Geschäftsleuten, die versuchen meine Brote nachzuahmen und meine Mitarbeiter abzuwerben. Der Schlüssel ist, Geduld zu haben. Erst dadurch werden Erfolge möglich.

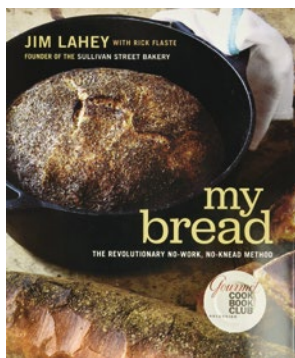
**Was ist Ihr liebstes No-Knead-Rezept?**

Oftmals verwende ich Karottensaft anstelle von Wasser in den Teigen. Ich mag ihn wegen seiner lebendigen Farbe. Aber im Grunde ist jedes Brot-

rezept mit Sauerteig und regionalem Getreide großartig.

**Deutsches Brot ist international bekannt – inwieweit haben Sie deutsches Brot kennengelernt?**

Leider habe ich eine Atemwegssensibilität gegen Roggenmehl entwickelt. Das ist wohl nicht ungewöhnlich für Brotbäcker, die überwiegend Weizen zur Brotherstellung nutzen. Daher bin ich vorsichtig damit, meine deutschen Lieblingsbäckereien zu besuchen, in denen Roggen vor Ort gemahlen wird. Meine Lieblingsbrote aus Deutschland sind saure Roggenbrote mit fermentiertem Vollkorn. Die Backtradition in Deutschland ist von Region zu Region sehr unterschiedlich, deshalb gibt es auch so viele Formen und eine so große Vielfalt. Brot ist ein wichtiger Bestandteil der Kultur in Deutschland, deshalb hoffe ich, irgendwann eine Genusstour durch deutsche Bäckereien machen zu können. 🍞



Das Rezept zum No-Knead-Brot und weitere Rezepte sowie erweiterte Tipps und Tricks zur No-Knead-Methode gibt es in Jim Laheys Buch „My Bread“. Auf 256 Seiten erklärt der Bäcker in detaillierten Schritten, wie Brot ganz simpel hergestellt werden kann. Das Buch eignet sich vor allem für Neulinge, die einen Schritt in die Brotherstellung wagen wollen.

Anzeigen

**MANZ**  
DEUTSCHE ■ BACKOFEN ■ MANUFAKTUR

*Perfekt für Brot, Brötchen, Baguettes, Pizza, Kuchen etc.*

*Besuchen Sie unsere Backofenwelt mit mehr als 60 Ofenmodellen und professionellem Zubehör!*  
*Mo-Fr 8-17 | Sa 9-13 Uhr*

MANZ Backtechnik GmbH  
Backofenstraße 1-3  
97993 Creglingen-Münster  
0 79 33 / 91 40-0  
[www.manz-backtechnik.de](http://www.manz-backtechnik.de)

**HÄUSSLER**

Holzbacköfen und Elektro-Steinbacköfen

Mit den Backöfen von Häussler genießen Sie die überragende Backqualität, wie sie nur ein mit Vollschatotte ausgekleideter Ofen bieten kann. Die Hitze wird kräftig und sanft an das Backgut abgegeben. Besser geht es nicht.

Kostenlos Katalog anfordern:  
[www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)  
88499 Heiligkreuztal · Tel. 073 71/93 77-0




# SCHWARZER FRIESE

Die Menschen in Friesland sind weltmeisterlich im Teetrinken. Dort wird vor allem schwarzer Assam genossen – mit Kandiszucker und Sahne. Schwarzer Tee und Milchprodukte sind aber auch erstklassige Schüttflüssigkeiten für Brotteige. Schwarztee mit Buttermilch und Rotkornweizen ergibt ein wunderbar würziges Brot, das im Alltag zu beinahe jedem Aufstrich passt.

Rezept & Bilder: Valesa Schell

 @brotbackliebeundmehr

 /groups/brotbackliebeundmehr

 brotbackliebeundmehr.com







- ☉ Tee, Buttermilch, Anstellgut, Hefe, Zuckerrübensirup und Salz gründlich verrühren.
- ☉ Das Mehl dazugeben und gründlich untermischen, bis keine Mehlneester mehr vorhanden sind. Einmal rundum mit nassen Händen falten. Abgedeckt bei Raumtemperatur 9-12 Stunden gehen lassen. Dabei nach 60 Minuten noch einmal dehnen und falten.
- ☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und langwirken. Mit Schluss nach oben in ein bemehletes Gärkörbchen geben. Bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

☉ Rechtzeitig den Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☉ Den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen stürzen, einschneiden und unter Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten den Schwaden ablassen und die Temperatur auf 200°C reduzieren. Weitere 35-40 Minuten backen. 🍴

## Teig-Zutaten

- ▶ 270 g Schwarzer Tee (stark, abgekühlt)
- ▶ 130 g Buttermilch (kalt)
- ▶ 200 g Rotkornweizenmehl Vollkorn (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- ▶ 250 g Weizenmehl 550
- ▶ 50 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Anstellgut
- ▶ 5 g Zuckerrübensirup (alternativ Honig)
- ▶ 3 g Frischhefe

### FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

|                     |   |
|---------------------|---|
| Schwierigkeitsgrad: | ★★★☆☆                                       |
| Getreide:           | Rotkornweizen, Weizen, Roggen               |
| Triebmittel:        | Hefe, Sauerteig                             |
| Teigkonsistenz:     | mittelfest                                  |
| Zeit gesamt:        | 11,5-14,5 Stunden                           |
| Zeit am Backtag:    | 2 Stunden                                   |
| Backzeit:           | 45-50 Minuten                               |
| Starttemperatur:    | 250°C                                       |
| Backtemperatur:     | 200°C nach 10 Minuten                       |
| Schwaden:           | beim Einschließen, nach 10 Minuten ablassen |



# KNÄCKEBROT

## Sauerteig

- ▶ 110 g Wasser (warm)
- ▶ 110 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 20 g Anstellgut
- ▶ 2 g Salz

Die Zutaten gründlich miteinander verrühren und abgedeckt bei Raumtemperatur 12-16 Stunden ruhen lassen.

## Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 110 g Wasser (warm)
- ▶ 100 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 2 g Salz

## Topping


- ▶ zirka 60 g Roggenschrot

### Tipp

Beim Trocknen müssen die Knäckebrote zwischendurch umgedreht werden, um eine Wölbung der Teiglinge zu vermeiden.

Rezept & Bild: Lutz Geißler

 ploetzblog.de

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆ 

Getreide: Roggen

Triebmittel: Sauerteig

Teigkonsistenz: fest

Zeit gesamt: 16-21 Stunden

Zeit am Backtag: 4-5 Stunden

Backzeit: 10 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 100-120°C

nach 10 Minuten

Schwaden: nein



Das Knäckebrot wurde vor etwa tausend Jahren in Schweden erfunden und diente den Wikingern als Grundnahrungsmittel auf Schiffsfahrten. Nach Deutschland kam es Anfang des 20. Jahrhunderts. Das Besondere an diesem Brot ist, dass es vielseitig mit Saaten, Kürbis- und Sonnenblumenkernen oder auch verschiedenen Kräutern variiert werden kann.

● Die Zutaten für den Hauptteig gründlich miteinander vermischen, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind. Abgedeckt bei Raumtemperatur 90 Minuten ruhen lassen.

● Den Teig 2 Millimeter dünn direkt auf Backpapier ausbreiten und abgedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten ruhen lassen, bis die Teigschicht von Bläschen durchzogen ist.

● Rechtzeitig den Ofen auf 250°C vorheizen.

● Den Teig mit Roggenschrot und Mehl bestreuen und mit einer Gabel stippen.

● Die Teigschicht mit Backpapier und in den vorgeheizten Ofen schieben. Die Knäckebrote 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 100-120°C reduzieren und das Knäckebrot bei leicht geöffneter Tür trocknen lassen. Der Ofen darf dabei nicht weiter heizen. 🍴

Das Rezept zum Knäckebrot gibt es im Buch „Brotbackbuch Nr. 4. Backen mit Sauerteig“ von Lutz Geißler. Darin werden Grundwissen und Informationen über die Erstellung und die Pflege von Sauerteig sowie das Backen mit diesem Triebmittel vorgestellt. Der Autor widmet sich besonderen Rezepten, die einfach und verständlich erklärt werden, um jedem die Arbeit mit Sauerteig zu erleichtern. Leser und Leserinnen können sich auf 60 Grundrezepte und einen ausführlichen wissenschaftlichen Grundlagenteil freuen.





# KÖRNER-FLUFFY



Das Brot hat eine knusprige Kruste und fluffige Krume, dazu gesunde Körner und ein tolles Aroma durch die lange Gare. Es besticht durch seine schnelle, unkomplizierte Herstellung. Somit ist der Laib ein perfekt geeignetes Einsteigerbrot. Der Teig wird nur kurz per Hand aufgearbeitet. Ein Brot für alle Gelegenheiten.

- Hefe und Honig in der Milch auflösen. Joghurt und Brühstück zugeben und alles gut verrühren.
- Die Mehle und das Salz zugeben und alles gründlich miteinander vermischen, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind und ein homogener Teig entsteht. Abgedeckt bei Raumtemperatur 10-12 Stunden gehen lassen.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, dann rundwirken und mit Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkorbchen legen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten zur Gare stellen.
- Rechtzeitig den Ofen auf 250°C Ober/-Unterhitze vorheizen.
- Den Teigling behutsam aus dem Gärkorbchen stürzen und unter Schwaden in den Ofen geben. 15 Minuten backen. Den Schwaden ablassen und die Temperatur auf 190°C senken. Weitere 45 Minuten fertig backen. 🍴

## Brühstück

- ▶ 150 g Wasser (kochend)
- ▶ 50 g Leinsaat (geschrotet)
- ▶ 50 g Sonnenblumenkerne
- ▶ 50 g Haferflocken (fein)

Die Saaten, Kerne und Flocken mit kochendem Wasser übergießen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten abkühlen und quellen lassen.

## Hauptteig


- ▶ Brühstück
- ▶ 220 g Milch (kalt)
- ▶ 180 g Naturjoghurt (3,5% Fett)
- ▶ 10 g Honig
- ▶ 3 g Frischhefe


### Spätere Zugabe

- ▶ 300 g Weizenmehl 1050
- ▶ 150 g Dinkelmehl 630
- ▶ 10 g Salz

Rezept & Bild: Tanja Schlund

 @schlundisworld

 /Schlundis.Blog

 schlundis.com

## FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

|                     |  |
|---------------------|--|
| Schwierigkeitsgrad: | ★☆☆  |
| Getreide:           | Weizen, Dinkel                                 |
| Triebmittel:        | Hefe   |
| Teigkonsistenz:     | bindig   |
| Zeit gesamt:        | 15-17 Stunden                                  |
| Zeit am Backtag:    | 2,5 Stunden                                    |
| Backzeit:           | 60 Minuten                                     |
| Starttemperatur:    | 250°C  |
| Backtemperatur:     | 190°C  |
|                     | nach 15 Minuten                                |
| Schwaden:           | beim Einschließen,<br>nach 15 Minuten ablassen |



## ZEITRASTER

19.00 Uhr  
Brühstück ansetzen

21.00 Uhr  
Hauptteig ansetzen

Nächster Tag  
10.00 Uhr  
Teig formen


10.30 Uhr  
Ofen vorheizen


11.00 Uhr  
Backen

12.00 Uhr  
Brot fertig



Rezept & Bilder: Stefanie Isabella Wenzel

 @lebkuchennest

 /lebkuchennest.de

 lebkuchennest.de

# MÜSLIBROT

Für den nächsten gemütlichen Brunch am Wochenende ist das kinderleichte Müslibrot genau das Richtige. Mit wenigen Handgriffen wird aus dem persönlichen Lieblingsmüsli ein kerniges Frühstücksbrot, das sich nach Herzenslust variieren lässt. Im gusseisernen Topf gebacken, erhält es eine zarte Kruste und bleibt im Inneren saftig.

## Teig-Zutaten

- ▶ 300 g Buttermilch (kalt)
- ▶ 80 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 300 g Dinkelmehl 630
- ▶ 100 g Weizenmehl 550
- ▶ 50 g Haferflocken (grob)
- ▶ 50 g Körnermüsli (alternativ anderes Müsli)
- ▶ 20 g Honig
- ▶ 8 g Salz
- ▶ 8 g Frischhefe

☉ Die Hefe im Wasser auflösen und zusammen mit den übrigen Zutaten 8-10 Minuten gründlich mischen, bis keine Mehlneester mehr vorhanden sind und ein leicht klebriger Teig entsteht. Abgedeckt für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

### Tipp

Statt klassischen Körnermüslis kann auch jedes andere Lieblingsmüsli verwendet werden – zum Beispiel mit Trockenfrüchten oder Nüssen. Topfbrote können auch freigeschoben gebacken werden, man sollte sie dann aber schwaden.





- Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und abgedeckt bei Raumtemperatur etwa 60 Minuten akklimatisieren lassen.
- Rechtzeitig den Ofen mit einem gusseisernen Topf auf 230°C vorheizen.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem runden Laib formen. Mit Schluss nach oben in den vorgeheizten Topf stürzen.
- Den Topf mit geschlossenem Deckel in den Ofen geben und 30 Minuten backen. Den Deckel abnehmen und weitere 15 Minuten goldbraun backen. 🍴

#### FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

|                     |                       |
|---------------------|-----------------------|
| Schwierigkeitsgrad: | ★☆☆                   |
| Getreide:           | Dinkel, Weizen, Hafer |
| Triebmittel:        | Hefe                  |
| Teigkonsistenz:     | bindig                |
| Zeit gesamt:        | 14-15 Stunden         |
| Zeit am Backtag:    | 2 Stunden             |
| Backzeit:           | 45 Minuten            |
| Starttemperatur:    | 230°C                 |
| Backtemperatur:     | 230°C                 |
| Schwaden:           | nein                  |



#### ZEITRASTER

19.00 Uhr  
Teig ansetzen

Nächster Tag  
7.00 Uhr  
Teig akklimatisieren lassen

7.30 Uhr  
Ofen vorheizen

8.00 Uhr  
Backen

8.45 Uhr  
Brot fertig



Rezept & Bilder:  
Denise Pissulla-Wälti

# ZWETSCHGEN- BUSSERL







Die Backpflaumen und ein Hauch von Zimt geben den Gebäcken eine leichte Karamell-Note. Das Einweichwasser der Pflaumen wird direkt als Schüttflüssigkeit verwendet, sodass der Fruchtzucker die Hefeaktivität im Teig fördert. Dabei sind die Busserl nicht so süß wie Brioche. Sie können perfekt zu einem Belag mit Schinken, Ziegenkäse oder Camembert gereicht werden.

☉ Die Zutaten gründlich miteinander vermischen, sodass keine Mehlnester mehr vorhanden sind. In eine leicht geölte Schüssel oder Teigwanne geben und 60 Minuten anspringen lassen. Dann für 12-18 Stunden im Kühlschrank zur Gare stellen.

☉ Den Teig vorsichtig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, ohne ihn zu entgasen. Mit einer angefeuchteten Teigkarte in 2 gleich große Portionen à zirka 460 g teilen.

☉ Den Teig jeweils von der kurzen Seite vorsichtig und locker zur gegenüberliegenden Seite einrollen. Den Schluss andrücken und den Teigling mit Schluss nach unten abgedeckt bei Raumtemperatur 60-90 Minuten zur Gare stellen.

☉ Rechtzeitig den Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☉ Die Teiglinge mit Wasser einsprühen und unter kräftigem Schwaden in den Ofen geben. 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 225°C senken und weitere 15 Minuten backen.

☉ Die Busserl direkt nach dem Backen nochmals mit Wasser einsprühen.

☉ Nach dem Erkalten mit Zimt und Puderzucker bestäuben. 🍯

## Quellstück

- ▶ 200 g Wasser (kalt)
- ▶ 100 g Trockenpflaumen

Die Trockenpflaumen klein schneiden, mit Wasser übergießen und abgedeckt 2-12 Stunden quellen lassen. Das Wasser abgießen und zur Weiterverwendung auffangen.

## Hauptteig

- ▶ Quellstück
- ▶ 140 g Wasser (inklusive Wasser aus dem Quellstück, kalt)
- ▶ 220 g Weizenmehl 550
- ▶ 50 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 55 g Roggenmehl 1150
- ▶ 120 g Joghurt
- ▶ 20 g Honig
- ▶ 15 g Butter (weich)
- ▶ 10 g Lievito Madre (alternativ Hefemenge auf 2 g erhöhen)
- ▶ 7 g Salz
- ▶ 5 g Backmalz (inaktiv, optional)
- ▶ 4 g Zimt (gemahlen)
- ▶ 1 g Frischhefe

### Topping

- ▶ 20 g Zimt und Puderzucker (optional)

\*Ergibt 2 Stück



### FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

|                     |   |
|---------------------|---|
| Schwierigkeitsgrad: | ★★★☆☆                                     |
| Getreide:           | Weizen, Roggen                            |
| Triebmittel:        | Lievito Madre, Hefe                       |
| Teigkonsistenz:     | fest                                      |
| Zeit gesamt:        | 16-32,5 Stunden                           |
| Zeit am Backtag:    | 2-2,5 Stunden                             |
| Backzeit:           | 25 Minuten                                |
| Starttemperatur:    | 250°C                                     |
| Backtemperatur:     | 225°C                                     |
|                     | nach 10 Minuten                           |
| Schwaden:           | beim Einschließen, erneut nach 10 Minuten |



# BIERBROT

Rezept & Bilder: Valesa Schell

 @brotbackliebeundmehr

 /groups/brotbackliebeundmehr

 brotbackliebeundmehr.com

Bier und Brot werden in verschiedenen Kulturen immer wieder neu variiert. Die Beliebtheit der beiden Lebensmittel in Deutschland ist unumstritten, zusammen ergeben sie ein tolles Paar. Das Resultat ihres Zusammenspiels ist ein herzhaftes Brot mit kräftigen Aromen.

## Teig-Zutaten

- ▶ 300 g Bier (kalt)
- ▶ 80 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 200 g Weizenmehl 1050
- ▶ 150 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Dinkelmehl 630
- ▶ 100 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 80 g Lievito Madre
- ▶ 20 g Sonnenblumenöl
- ▶ 14 g Salz
- ▶ 10 g Honig
- ▶ 1 g Frischhefe

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Weizen, Dinkel

Triebmittel: Lievito Madre, Hefe

Teigkonsistenz: mittelweich

Zeit gesamt: 22,5-27 Stunden

Zeit am Backtag: 2,5-3 Stunden

Backzeit: 60 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 220°C sofort

Schwaden: nein

☉ Alle Zutaten zu einer homogenen Masse verrühren, bis keine Mehlneester mehr vorhanden sind. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 20-24 Stunden ruhen lassen.

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundformen und mit Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Bei Raumtemperatur 60-90 Minuten gehen lassen.

☉ Rechtzeitig den Ofen mit einem gusseisernen Topf auf 250°C vorheizen.

☉ Den Teigling in den vorgeheizten Topf stürzen und mit geschlossenem Deckel in den Ofen geben. Die Temperatur sofort auf 220°C reduzieren. 50 Minuten backen, dann weitere 10 Minuten ohne Deckel fertig backen. 🍴

## Tipp

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse. Die Sorte des Biers spielt keine Rolle, die Auswahl kann nach Geschmack getroffen werden. Topfbrote können freigeschoben gebacken werden, man sollte sie dann aber schwaden.



Das Rezept findet sich im Buch „Der Brotbackkurs. Einfach starten – Profi werden“ von

Valesa Schell. Das Buch bietet einen Einstieg in die Welt des Brotbackens und lehrt wichtiges Know-how rund um das Thema Brot. Neben diversen Rezepten zu Brot, Brötchen, Baguette und weiterem Gebäck stehen auch Basiswissen und Handwerkszeug zu den verschiedenen Triebmitteln sowie dem Backprozess zur Verfügung.



# Jetzt bestellen!

www.brot-magazin.de

**Backen**  
INTERNATIONAL

# Backen

## INTERNATIONAL

**FÜR EINSTEIGER + PROFIS**  
*Mehr als 30 Rezepte aus 27 Ländern*  
mit ausführlich bebilderten Schritt-für-Schritt-Anleitungen

**IN 30 REZEPTEN UM DIE WELT**

**EINGETAUCHT**  
Rum Baba aus Italien

**HERZERWÄRMEND**  
Wandelbare Pluschki aus Russland

**TÜRKEI ZUM MITNEHMEN**  
In wenigen Schritten zu perfekten Açma



## Grande mission So gelingen Croissants



8,50 EUR  
A: 9,40 Euro, CH: 12,90 sFR, BeNeLux: 9,80 Euro

**Brot**  
Sonderheft

Ob Japan, Georgien oder Frankreich – gebacken wird auf der ganzen Welt. Dabei unterscheiden sich die einzelnen Gebäcke nicht nur in Zutaten und Zubereitung. Sie werden oft auch zu ganz speziellen Anlässen hergestellt. **BACKEN International – In 30 Rezepten um die Welt** lädt ein zu einer kulinarischen Backreise rund um den Globus. Gelingsichere Rezepte und umfangreiche Step-by-Step-Anleitungen in Wort und Bild machen das neue Sonderheft aus der **BROT**Redaktion für Back-Neulinge zu einer Fundgrube der Köstlichkeiten. Das Magazin bietet aber auch routinierten Bäckerinnen und Bäckern Inspiration, Hintergrundwissen und jede Menge authentische Geschmackserlebnisse.

[www.brot-magazin.de/einkaufen](http://www.brot-magazin.de/einkaufen)

040/42 91 77-110, [service@brot-magazin.de](mailto:service@brot-magazin.de)



# MANDY MANDEL

Wenn die Milde von Hafer auf süßliche Aromen gerösteter Mandeln trifft, entfaltet sich ein wahres Geschmackserlebnis am Gaumen. Das Weizenvollkornmehl unterstreicht den kräftigen Charakter des Brotes. Ein fruchtig-frischer Aufstrich mundet dazu hervorragend, ebenso wie beispielsweise Nuss-Nougat-Creme, aber auch ein leichter Frischkäse oder Speisequark.

## FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆  
Getreide: Weizen, Hafer  
Triebmittel: Lievito Madre, Hefe  
Teigkonsistenz: weich  
Zeit gesamt: 15,5-19,5 Stunden  
Zeit am Backtag: 5-7 Stunden  
Backzeit: 60 Minuten  
Starttemperatur: 200°C  
Backtemperatur: 180°C sofort  
Schwaden: beim Einschießen

- Alle Zutaten gut miteinander vermischen, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind.
- Eine Kastenform (etwa 30 cm) einfetten und mit Haferflocken ausstreuen.
- Den Teig vorsichtig in die gefettete Kastenform geben, sodass die Haferflocken in der Form gleichmäßig verteilt bleiben. Glattstreichen und abgedeckt bei Raumtemperatur 2-4 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat.







- Rechtzeitig den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Oberfläche des Teiges anfeuchten und mit Haferflocken bestreuen.
- Die Kastenform unter kräftigem Schwaden in den Ofen geben und die Temperatur sofort auf 180°C reduzieren. 60 Minuten backen. 🍪

## Vorteig

- ▶ 100 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 100 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 20 g Lievito Madre
- ▶ 10 g Reissirup (alternativ Honig)

Die Zutaten gründlich miteinander vermischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 10-12 Stunden gehen lassen.

## Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 320 g Wasser (kalt)
- ▶ 300 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 50 g Hafermehl (alternativ Buchweizenmehl)
- ▶ 50 g Mandeln (grob gehackt, geröstet)
- ▶ 20 g Haferflocken (fein)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 1 g Frischhefe

### Topping

- ▶ zirka 60 g Haferflocken (grob oder fein)


### Tipp

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.

Rezept & Bilder: Edda Klepp

 @brotmagazin

 /BrotMagazin

 brot-magazin.de



## ZEITRASTER

20.00 Uhr  
Vorteig ansetzen

Nächster Tag  
8.00 Uhr  
Hauptteig ansetzen

13.00 Uhr  
Ofen vorheizen

13.30 Uhr  
Backen

14.20 Uhr  
Brot fertig



# NUSSKNACKER

## Tipp

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse. Topfbrote können auch freigeschoben gebacken werden, man sollte sie dann aber schwaden.



Rezept & Bilder:  
Tanja Schlund

@schlundisworld

/Schlundis.Blog

schlundis.com

## Teig-Zutaten

- ▶ 420 g Wasser (kalt)
- ▶ 480 g Weizen-Ruchmehl (alternativ Weizenmehl 1050)
- ▶ 120 g Nussmischung (zum Beispiel je 30 g Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse und Cashewkerne)
- ▶ 10 g Honig
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 2 g Frischhefe

## FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆☆☆

Getreide: Weizen

Triebmittel: Hefe

Teigkonsistenz: bindig

Zeit gesamt: 18,5-20,5 Stunden

Zeit am Backtag: 2,5 Stunden

Backzeit: 60 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 190°C

nach 45 Minuten

Schwaden: nein

Ein Brot mit Biss und herrlich abwechslungsreichen Aromen ist der Nussknacker. Durch die lange Gare wird seine Krume wunderbar locker. Das Brot kann man sowohl mit süßen Aufstrichen zum Frühstück als auch pikant zu einem leckeren Salat oder einer herzhaften Brotzeit genießen. Je nach Nussmischung wird es süßlich, kräftig oder herb – ganz nach Geschmack.

☉ Hefe und Honig im Wasser auflösen. Mehl, Nüsse sowie Salz zugeben und alle Zutaten gründlich miteinander vermischen, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind und ein homogener Teig entsteht. Abgedeckt bei Raumtemperatur 16–18 Stunden gehen lassen.

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, schonend rundwirken und mit Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Bei Raumtemperatur 60 Minuten zur Gare stellen.

☉ Rechtzeitig den Ofen mit einem gusseisernen Topf auf 250°C vorheizen.

☉ Den Teigling in den vorgeheizten Topf stürzen und den Topf mit geschlossenem Deckel in den Ofen geben. 45 Minuten backen. Den Deckel abnehmen und die Temperatur auf 190°C reduzieren. Weitere 15 Minuten fertig backen. 🍴



## ZEITRASTER

|               |              |                |           |             |
|---------------|--------------|----------------|-----------|-------------|
| 15.00 Uhr     | Nächster Tag | 9.30 Uhr       | 10.00 Uhr | 11.00 Uhr   |
| Teig ansetzen | Teig formen  | Ofen vorheizen | Backen    | Brot fertig |



# Jetzt bestellen!

Knuspriger Teig, sonnig-süße Tomaten, gekrönt von zart-schmelzendem Käse. Hier sind sie, die Stars des italienischen Fingerfood. Vollgepackt mit Rezepten südlicher Köstlichkeiten: Das **BROT-Sonderheft Italienisch backen – Pizza, Pinsa und Focaccia**.

Wir stellen in diesem Heft eine Auswahl der italienischen Klassiker vor, die leicht nachzubacken ist. In fast jedem Rezept findet man als Alternative zur klassischen Zubereitungsart mit (wenig) Hefe auch eine Variante mit der italienischen Mutterhefe, Lievito Madre. Die Beläge bestehen aus einer übersichtlichen Anzahl von Zutaten, die in jedem Supermarkt erhältlich sind.



Wenn die Temperaturen steigen und die Tage länger werden, führt kein Weg mehr an ihm vorbei: dem charakteristischen Duft von frisch Gegrilltem. Doch die Stars der Outdoor-Küche wären nichts ohne ihre Begleiter. Knuspriges Kräuterbaguette macht ein zartes Steak erst vollkommen. Ein krosses Vollkornbrötchen in Verbindung mit buttrigem Hähnchenfleisch sorgt für eine regelrechte Geschmacksexplosion. Und ein Stück Feta auf Gemüsebett mit Olivenöl harmoniert wunderbar mit einem dampfenden Fladenbrot. **BROT zum Grillen** bietet mehr als 40 Rezepte für aromatische wie bekömmliche Grill-Begleiter. Dabei gibt es nicht nur Gebäck, das zum Grillen schmeckt, sondern auch solches, das direkt auf dem Grill zubereitet werden kann. Abgerundet durch würzige Dips, knackige Salate und kreative glutenfreie Rezepte die perfekte Lektüre – nicht nur für den Sommer.

[www.brot-magazin.de/einkaufen](http://www.brot-magazin.de/einkaufen)

040/42 91 77-110, [service@brot-magazin.de](mailto:service@brot-magazin.de)





# FLADENBROT

Ob zum Grillen, zu einer leckeren Suppe als Beilage oder nach türkischer Art als Basis einer gefüllten Dönertasche – Fladenbrot passt zu vielen Anlässen und schmeckt immer gut. Diese Version zeichnet sich durch eine großporige und unregelmäßige Krume aus. Während der langen Teigruhe entwickelt sich ein herrliches Aroma.

## FÜR EINSTEIGER GEEIGNET


|                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| Schwierigkeitsgrad: | ★☆☆☆              |
| Getreide:           | Weizen, Roggen    |
| Triebmittel:        | Hefe              |
| Teigkonsistenz:     | bindig            |
| Zeit gesamt:        | 36,5-46,5 Stunden |
| Zeit am Backtag:    | 1,5 Stunden       |
| Backzeit:           | 18-20 Minuten     |
| Starttemperatur:    | 220°C             |
| Backtemperatur:     | 230°C sofort      |
| Schwaden:           | beim Einschließen |


- Die Zutaten – außer das Salz und 20 g Wasser – gründlich miteinander vermischen, bis keine Mehlnecker mehr vorhanden sind. 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Das Salz in 20 g Wasser auflösen und gut untermischen. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 2,5 Stunden gehen lassen. Nach 30, 60 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Den Teig anschließend abgedeckt für 20-26 Stunden zur Stockgare in den Kühlschrank stellen.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und abgedeckt bei Raumtemperatur zirka 35-40 Minuten ruhen lassen.





Rezept & Bilder: Sebastian Krist

 @brotartig

 brotartig.de

### Tipp

0,1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe eines Reiskorns. Die kalte Stockgare ist relativ flexibel. So kann der Teig bei Bedarf auch ein paar Stunden länger im Kühlschrank gehen.

### Vorteig (Poolish)

- ▶ 80 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 100 g Weizenmehl 1050

#### Spätere Zugabe

- ▶ 20 g Wasser
- ▶ 0,1 g Frischhefe

Wasser und Mehl gründlich miteinander vermischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten quellen lassen. Die Hefe in 20 g Wasser auflösen und unter den Teig mischen. Weitere 11-15 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

### Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 65 g Wasser (kalt)
- ▶ 135 g Weizenmehl 550
- ▶ 20 g Roggenmehl 1150
- ▶ 5 g Olivenöl
- ▶ 0,5 g Frischhefe

#### Spätere Zugabe

- ▶ 20 g Wasser (kalt)
- ▶ 5 g Salz

#### Topping

- ▶ 10-20 g Sesamsaat (schwarz und hell)

- 🕒 Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 🕒 Den Teig zu einem runden Fladen (Durchmesser zirka 30 cm) ausziehen und mit Wasser besprühen. Mit Sesamsaat bestreuen. Mit feuchten Fingerspitzen sanft kleine Dellen in den Fladen drücken, ohne zu viel Gärgas auszudrücken.
- 🕒 Den Teigling unter Schwaden in den Ofen geben und die Temperatur sofort auf 220°C reduzieren. 18-20 Minuten backen. 🍴



### ZEITRASTER

20.00 Uhr

Fermentolyseteig ansetzen

Nächster Tag

8.00 Uhr

Hauptteig ansetzen

11.15 Uhr

Teig in den Kühlschrank stellen

Nächster Tag

10.00 Uhr

Teigling formen

10.15 Uhr

Ofen vorheizen

10.45 Uhr

Backen

11.05 Uhr

Brot fertig



# AUFFRISCH-ROGGGEN

Wenn es richtig herzhaft werden soll, geht nichts über ein pures Roggenbrot. Bestrichen mit Butter, würzig belegt, wärmt es Leib und Seele. Wenn mal wieder viel Anstellgut übrig ist, eignet sich dieses Rezept hervorragend, um binnen weniger Stunden vollendeten Roggengenuss auf dem Tisch zu haben.



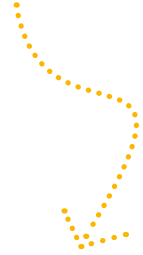
Rezept & Bild:  
Sebastian Marquardt  
 @brotmagazin  
 /brotmagazin  
 brot-magazin.de



Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆   
Getreide: Roggen  
Triebmittel: Sauerteig  
Teigkonsistenz: breiig, klebrig  
Zeit gesamt: 8-9 Stunden  
Zeit am Backtag: 8-9 Stunden  
Backzeit: 50 Minuten  
Starttemperatur: 250°C  
Backtemperatur: 230°C sofort  
Schwaden: nein

## Hauptteig

- ▶ 540 g Wasser (warm)
- ▶ 300 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 300 g Roggenmehl 1370 (alternativ Roggenmehl 1150)
- ▶ 100 g Anstellgut
- ▶ 40 g BROTGranulat Roggenvollkorn (alternativ 100 g Altbrot, gemahlen, geröstet)
- ▶ 14 g Salz



### Tipp

Ausführliche Informationen zum BROTGranulat findest Du in BROT-Ausgabe 6/2021 sowie in unserem BROTladen auf Seite 88 oder online unter [brot-magazin.de/einkaufen](http://brot-magazin.de/einkaufen).

- Das Anstellgut im Wasser auflösen und mit den übrigen Zutaten gründlich mischen, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind. Abgedeckt bei Raumtemperatur 5-6 Stunden gehen lassen.
- Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und rundformen. In einem bemehlten Gärkorbchen mit Schluss nach unten 90 Minuten zur Gare stellen.
- Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen und in den Ofen geben. Die Temperatur auf 230°C senken und 50 Minuten backen. 🍞



# Inspiration

Dem Thema Brot kann man sich von vielen Seiten nähern: kulinarisch, technisch, wirtschaftlich, künstlerisch. Hier eine Auswahl von Dingen, die in letzter Zeit unsere Aufmerksamkeit erregt haben.



Mit „Der Brotdoc“ führte Björn Hollensteiner in die Grundlagen des Brotbackens ein, nun widmet er sich beim Nachfolge-Band „Der Brotdoc: Heimatbrote“ traditionellen Brotrezepten aus allen Ecken Deutschlands. Backen wie in früheren Zeiten steht im Fokus der 45 Kreationen im Buch. Das bedeutet für Hollensteiner, traditionell, ursprünglich sowie unverfälscht Brot zu produzieren. Dafür verwendet der Autor nahrhafte Zutaten und zum Beispiel eigenen Natursauerteig. Hingegen verzichtet er überwiegend auf Industriehefe. Auch für Neulinge sollen die Rezepte möglichst einfach umzusetzen sein.




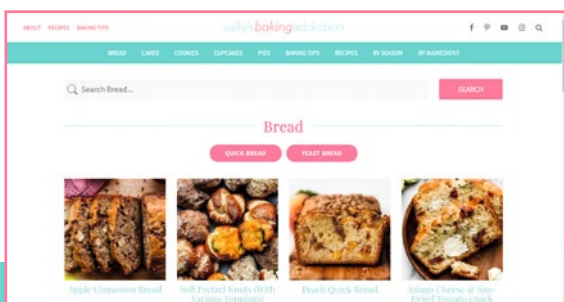
[verlagshaus24.de/der-brot-doc-heimatbrote](http://verlagshaus24.de/der-brot-doc-heimatbrote)

Björn Hollensteiner, Julia Ruby Hildebrand  
Der Brotdoc: Heimatbrote – Traditionsreiche Brote aus dem eigenen Ofen. Mit Sauerteig, Vorteig & Co.  
224 Seiten  
ISBN 9783959615280  
29,99 Euro

Wenig großspurig bezeichnen sich die Urheberinnen und Urheber zahlreicher Brotkreationen unter @willowridgebreadco auf Instagram als Mikrobäckerei. Üppig und großporig hingegen kommen die Krumen vieler Brote daher, die auf dem Account gezeigt werden. Ausschließlich mit Sauerteig wurden die Backwerke hergestellt. So aromatisch wie die Laibe aussehen, ist es umso bedauerlicher, dass man sie auf Instagram nur bewundern, nicht aber probieren kann.



 @willowridgebreadco



Aus ihrer Vorliebe für Hefeteige macht Sally kein Geheimnis. Auf ihrem Blog „Sally’s Baking Addiction“ präsentiert sie überwiegend schnelle Brotrezepte, die mit Backhefe funktionieren. Wer Ideen für interessante Zutaten sucht, ist bei ihr genau richtig. Ob Gorgonzola mit Apfel, Zitrone mit Mohn oder Brot mit Karamellsoße – hier findet sich eine Menge Inspiration für ausgefallene eigene Kreationen.

[sallysbakingaddiction.com](http://sallysbakingaddiction.com)





bauernverband.de

Unter dem Motto „Lebendige Agrarlandschaften – Landwirte gestalten Vielfalt!“ macht der Deutsche Bauernverband (DBV) derzeit auf die Bedeutung der Artenvielfalt auf den Äckern aufmerksam. Das Projekt soll Naturschutzmaßnahmen vortragen, die die Bio-Diversität erhalten und fördern. Bereits im Mai wurden dafür auf einem knappen Hektar Land fünf Schauflächen angelegt, die zum Nachahmen anregen sollen, unter anderem sogenannte Blühstreifen oder Getreide-Gemenge, bei denen als Untersaat zum Getreide Blühpflanzen gesät wurden. Schautafeln und Feldrand Schilder weisen auf den Nutzen, die Ziele und die Ergebnisse des Projektes hin. Die Flächen können von Interessierten noch bis Ende Oktober 2021 auf dem Gelände des Brandenburgischen Betriebes Berghof besichtigt werden.

**Erinnerungen eines Bäckers an seine Wanderjahre 1810-1813, limitierte Ausgabe eines einmaligen Zeitdokuments aus der napoleonischen Zeit**  
560 Seiten  
ISBN 9783710605840  
60,- Euro

brandstaetterverlag.com



Eine Besonderheit für historisch interessierte Bäckerei-Fans stellen die „Erinnerungen eines Bäckers an seine Wanderjahre 1810-1813“ dar. Das Buch gibt einen Einblick in ein Kapitel des kreativen Handwerks, das bis heute Bestand hat. Seit Jahrhunderten ziehen Gesellen und heutzutage auch Gesellinnen nach der Lehre durch die Lande, um gegen Kost und Logis in fremden Betrieben mitzuarbeiten und dort neue Fertigkeiten zu lernen. Zum Preis von 60 Euro kann das 560 Seiten starke Zeitdokument zu einer dieser Reisen im Brandstätter Verlag erworben werden. Die Auflage ist limitiert.



brotalebaecker.de

Über Brot gibt es eine Menge zu erzählen. Das dachten sich auch die Bäcker Tim Lessau sowie Christian Dick und erweckten den Podcast „Brotale Bäcker“ zum Leben. Hier unterhalten sie sich im Plauderton über die Herstellung von Brot und verwandte Themen. Beide stammen aus vollkommen unterschiedlichen Landstrichen. Tim ist in Braak bei Hamburg zu Hause, Christian lebt im Baden-Württembergischen Denzlingen. Allein über die regionalen Besonderheiten ließen sich komplette Folgen füllen. Besonders wichtig ist den beiden Bäckern indes, über die Herkunft von Rohstoffen und deren Verarbeitung zu berichten. Reinhören lohnt sich.

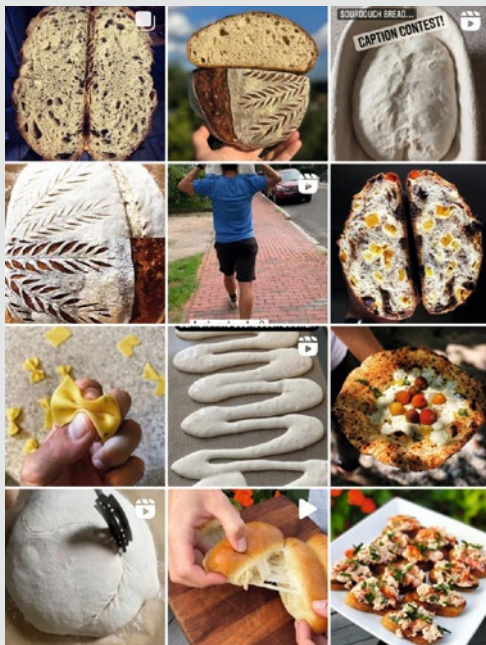
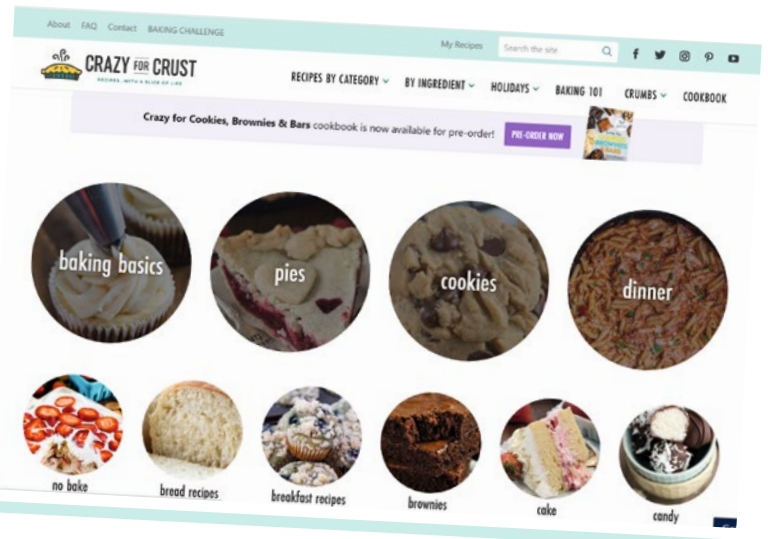





So eine richtig aromatische und krachende Kruste kann schon – im besten Sinne – verrückt machen. Seit 10 Jahren veröffentlicht Food-Bloggerin Dorothy auf „Crazy for Crust“ (zu Deutsch: „Verrückt nach Kruste“) verschiedene Rezepte, unter anderem für Kuchen, Süßes wie Kekse und auch Brot. Zum Beispiel finden sich auf der Website Brotkreationen mit Blaubeeren, Banane oder Schokolade. Aber auch Herzhaftes wie ein Kürbisbrot oder eines mit Zucchini ist darunter.



[crazyforcrust.com](http://crazyforcrust.com)



Brot verbindet. Dass das gemeinsame Brotbacken und Zeigen der Backergebnisse Freundschaften zusammenhält, wundert daher nicht. Im April 2020 hat eine Gruppe von Menschen einen Sauerteig-Starter geteilt und pflegt ihn nun in verschiedenen Regionen weiter. Die gebackenen Brote veröffentlichen sie auf dem gemeinsamen Instagram-Account als The Yeastie Boyz. Eine tolle Sammlung und eine hervorragende Idee, die zur Nachahmung anregt.

 @the\_yeastie\_boyz

Caroline Nichols  
**Hafer – Einfach gut. Die neue Alltagsküche mit Hafer**  
 128 Seiten  
 ISBN 9783745906646  
 20,- Euro



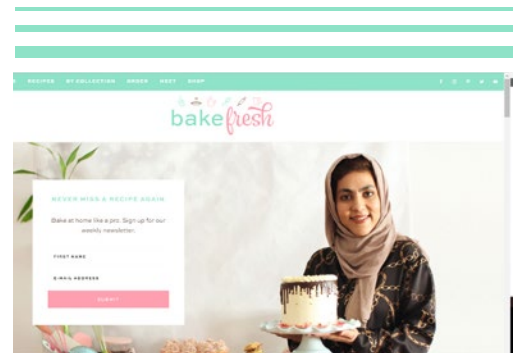
Unter dem Namen 3Bears gründete Caroline Nichols ihr eigenes Unternehmen mit Produkten aus Hafer. Da lag es nahe, sich in ihrem Buch „Hafer – Einfach gut“ dem gesunden Getreide ausführlich zu widmen. Auf 128 Seiten zeigt Nichols unterschiedliche Anwendungsmöglichkeiten, von der Flocke bis zum Hafermehl. Ob als Müsli oder Porridge zum Frühstück oder als Zutat in Kuchen und Brot – Hafer ist vielseitig einsetzbar in süßen sowie herzhaften Rezepten. Mehr als 50 verschiedene und schön bebilderte Speisen werden im Buch vorgestellt, gespickt mit Zutatenlisten, Schritt-für-Schritt-Beschreibungen, Hintergrundwissen und Interviews.



 [emf-verlag.de](http://emf-verlag.de)



„Die besten Fladenbrote der Welt“ betitelt Plötzblogger Lutz Geißler sein neuestes Werk, das er zusammen mit Alexander Englert realisiert hat. Mit weniger als dem Optimum gibt sich der bekannte (Hobby-)Bäcker wohl nicht zufrieden. So flach die Brote, so tief steigt Geißler in die Materie mit seinem reichen Hintergrundwissen ein. Doch nicht nur Rezepte für Fladenbrot sind im Buch enthalten, auch andere Gebäcke wie Focaccia, Flammkuchen, Pita, Dönertaschen, Lángos, Tortillas, Naan Brot, Injeera, Dinnete oder Knäckebrötchen finden sich dort. Gespickt sind die Rezepte mit zahlreichen Schritt-für-Schritt-Fotoanleitungen, Zeitplänen, Tipps sowie verschiedenen Varianten, sodass möglichst viele sie einfach im Alltag nachbacken können.



Nadia Tariq ist begeisterte Bäckerin und Food-Fotograf. Die Ergebnisse aus ihrer Backstube teilt sie liebend gern auf ihrem Blog „Bakefresh“ sowie auch auf Instagram und YouTube. Neben bunten Kuchen hat die Pakistanerin eine Brot-Kategorie auf ihrem Blog angelegt. Hier stellt sie Rezepte unter anderem für ein Tigerbrot, türkische Pita oder Brote als Fingerfood vor. Klingt interessant? Ist es auch.

[bakefresh.net](http://bakefresh.net)

[@bakefresh\\_cakes](https://www.instagram.com/bakefresh_cakes)

Lutz Geißler, Alexander Englert  
**Die besten Fladenbrote der Welt:**  
 Pizza, Flammkuchen, Focaccia, Pita,  
 Naan, Tortilla und viele andere mehr  
 280 Seiten  
 ISBN 9783954532087  
 29,95 Euro



[bjvv.de](http://bjvv.de)



[mueller-in.de](http://mueller-in.de)



Der Beruf des Bäckers oder der Bäckern findet häufig Platz in BROT, eine andere Profession trägt allerdings ebenfalls großen Anteil an besten Backergebnissen: die Müllerei. Allein in Stuttgart und Wittingen haben 93 Menschen im Juli 2021 ihre Ausbildung an Müllereischulen abgeschlossen, im Bereich Verfahrenstechnologie Mühlen- und Getreidewirtschaft. Der Deutsche Müllerbund weist darauf hin, dass nach wie vor freie Ausbildungsplätze zu vergeben sind. Wer Interesse an einer solchen Lehre hat, findet Infos im Netz unter [mueller-in.de](http://mueller-in.de).





# Werde Sauerteig- Profi

## **12 Ausgaben BROT plus BROTFibel Sauerteig**

**BROT-Abo für 2 Jahre abschließen und als Geschenk die BROTFibel Sauerteig erhalten.**

Der Bezugspreis für das Abonnement beträgt 74,00 Euro (EU/Schweiz 86,00 Euro, restliches Ausland 130,00 Euro). Nach Ablauf der 2 Jahre läuft das Abonnement als Jahresabo weiter und verlängert sich jeweils um ein weiteres Jahr. Sie können es ab dann aber jederzeit kündigen und erhalten das Geld für bereits gezahlte Ausgaben zurück. Im Jahresabo ist auch das Digital-Abo enthalten. Zudem hat man über die **BROT**-App während der Laufzeit des Abonnements Zugriff auf alle in der App erschienenen BROT-Ausgaben.





[www.brot-magazin.de/12malbrot](http://www.brot-magazin.de/12malbrot)  
Telefon: 040/42 91 77-110  
E-Mail: [service@brot-magazin.de](mailto:service@brot-magazin.de)



## Brühstück

- ▶ 100 g Wasser (kochend)
- ▶ 50 g Saaten (gemischt, nach Wahl)

Das Wasser über die Saaten gießen und gut vermischen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 2-8 Stunden abkühlen und quellen lassen. Das Wasser vor der weiteren Verwendung der Saaten abseihen und wegschütten.

## Hauptteig\*

- ▶ Brühstück
- ▶ 140 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 275 g Weizenmehl 550
- ▶ 50 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 35 g Roggenmehl 1150
- ▶ 10 g Schwarzbrotmehl (alternativ 30 g Roggenmehl Vollkorn)
- ▶ 120 g Joghurt
- ▶ 20 g Honig
- ▶ 12 g Olivenöl
- ▶ 8 g Salz
- ▶ 5 g Backmalz (inaktiv, optional)
- ▶ 2 g Frischhefe

\*Ergibt 5 Stück

### Tipp

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.

Rezept & Bilder:  
Denise Pissulla-Wälti

### FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

|                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| Schwierigkeitsgrad: | ★☆☆☆              |
| Getreide:           | Weizen, Roggen    |
| Triebmittel:        | Hefe              |
| Teigkonsistenz:     | fest              |
| Zeit gesamt:        | 23,5-36 Stunden   |
| Zeit am Backtag:    | 2,5-3 Stunden     |
| Backzeit:           | 25 Minuten        |
| Starttemperatur:    | 250°C             |
| Backtemperatur:     | 250°C             |
| Schwaden:           | beim Einschließen |







Saftig, kernig, mild – so lassen sich die Kornriesen wohl am besten beschreiben. Das gewisse Etwas verleiht ihnen ein kleiner Anteil Schwarzbrot. Das Getreide sorgt für die besondere Aromatik. Die Brötchen lassen sich sowohl süß als auch herzhaft belegen und machen selbst als rustikale Burger Buns eine gute Figur.

☉ Die Hefe im Wasser auflösen, dann die übrigen Zutaten hinzugeben und alles gründlich vermischen, bis keine Mehlreste mehr vorhanden sind. Den Teig in eine leicht geölte Schüssel oder Teigwanne geben, 60 Minuten abgedeckt anspringen lassen und dann für 18-24 Stunden in den Kühlschrank zur Gare stellen.

☉ Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und 5 gleich große Portionen à zirka 150 g abstechen. Jeden Teigling zur Mitte hin falten, rundwirken und mit Schluss nach unten abgedeckt bei Raumtemperatur 90-120 Minuten zur Gare stellen.

☉ Rechtzeitig den Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☉ Die Teiglinge kreuzweise tief einschneiden und unter kräftigem Schwaden in den vorgeheizten Ofen geben. 25 Minuten backen. 🍞



# CAPPUCCINO-KRANZ

Ein leckerer Kranz wie dieser passt hervorragend zum Nachmittagstee. Das süße Gebäck mit Kaffee und Milch als Schüttflüssigkeit sowie Schokolade macht aber auch auf dem Frühstückstisch und beim Brunch etwas her. Es schmeckt pur oder zum Beispiel mit Butter hervorragend.



## Teig-Zutaten

- ▶ 220 g Vollmilch (kalt)
- ▶ 90 g Kaffee (kalt)
- ▶ 500 g Weizenmehl 550
- ▶ 60 g Butter (weich, in Stückchen)
- ▶ 60 g Zucker
- ▶ 3 g Salz
- ▶ 1 g Frischhefe

## Spätere Zugabe

- ▶ 60 g Schokostücke

## Topping

- ▶ 1 g Puderzucker
- ▶ 1 g Kakaopulver

## Tipp

Wer über keine Frankfurter-Kranz-Form verfügt, kann den Cappuccino-Kranz auch in einer Tortenform mit 26 Zentimeter Durchmesser backen. Damit der Kranz seine typische Form behält, zusätzlich in die Mitte der Tortenform ein hitzebeständiges Gefäß stellen.

Rezept & Bilder: Nadja Alessi

@little\_kitchen\_and\_more

## FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| Schwierigkeitsgrad: | ★★★☆☆         |
| Getreide:           | Weizen        |
| Triebmittel:        | Hefe          |
| Teigkonsistenz:     | mittelfest    |
| Zeit gesamt:        | 14 Stunden    |
| Zeit am Backtag:    | 2 Stunden     |
| Backzeit:           | 30-35 Minuten |
| Starttemperatur:    | 220°C         |
| Backtemperatur:     | 200 °C sofort |
| Schwaden:           | nein          |

● Die Zutaten von Hand gründlich miteinander vermischen, bis keine Mehlneister mehr vorhanden sind. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 12 Stunden gehen lassen. Nach 120 Minuten einmal dehnen und falten.

● Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Rechteck von 50 x 40 Zentimeter ausrollen.

● Die Schokostücke gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

● Den Teig von der langen Seite her einrollen und mit Schluss nach oben in eine gefettete Frankfurter-Kranz-Form (26 Zentimeter Durchmesser) geben. 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

● Rechtzeitig den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

● Den Teig in der Form in den Ofen geben und die Temperatur sofort auf 200°C reduzieren. 30-35 Minuten backen.

● Den Kranz aus der Form stürzen. Nach dem Auskühlen Puderzucker und Kakaopulver über den Kranz sieben. 🍯



## ZEITRASTER

|               |              |                |          |              |
|---------------|--------------|----------------|----------|--------------|
| 20.00 Uhr     | Nächster Tag | 8.45 Uhr       | 9.15 Uhr | 9.50 Uhr     |
| Teig ansetzen | 8.00 Uhr     | Ofen vorheizen | Backen   | Kranz fertig |
|               | Kranz formen |                |          |              |





## Teig-Zutaten

- ▶ 420 g Wasser (kalt)
- ▶ 450 g Einkornmehl Vollkorn (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- ▶ 150 g Weizenmehl 1050
- ▶ 30 g Lievito Madre
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Zuckerrübensirup (alternativ Honig)
- ▶ 1 g Frischhefe
- ▶ 1 g Bockshornkleesamen (gemahlen, optional)


# EINKORN-KRUSTE


Mit einem hohen Vollkorn-Anteil sorgt das Brot für lang anhaltende Sättigung. Geschmacklich kommt es leicht süßlich und dabei – dank des Bockshornklees als Beigabe – auch angenehm würzig daher. Das Einkornmehl verleiht ihm seinen besonderen Charakter. Ob mit Käse, mildem Aufschnitt oder einem fruchtigen Aufstrich – die Einkorn-Kruste ist vielseitig und wandelbar.

- Alle Zutaten gut miteinander vermischen, bis keine Mehlneester mehr vorhanden sind. Abgedeckt bei Raumtemperatur 10-12 Stunden gehen lassen.
- Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben und rundwirken. Mit Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkorbchen geben und 60-90 Minuten zur Gare stellen.
- Den Backofen mit einem gusseisernen Topf rechtzeitig auf 250°C vorheizen.
- Den Teigling in den vorgeheizten Topf stürzen und in den Ofen geben. Die Temperatur sofort auf 230°C reduzieren. 40 Minuten backen. Den Deckel abnehmen und weitere 10 Minuten backen. 🍳

Rezept & Bilder: Edda Klepp

 @brotmagazin

 /BrotMagazin

 brot-magazin.de



## ZEITRASTER

- |                            |   |                            |                    |                          |
|----------------------------|---|----------------------------|--------------------|--------------------------|
| 21.00 Uhr<br>Teig ansetzen | Nächster Tag<br>8.00 Uhr<br>Brot formen | 9.00 Uhr<br>Ofen vorheizen | 9.30 Uhr<br>Backen | 10.20 Uhr<br>Brot fertig |
|----------------------------|---|----------------------------|--------------------|--------------------------|

|                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| Schwierigkeitsgrad: | ★★★☆☆               |
| Getreide:           | Einkorn, Weizen     |
| Triebmittel:        | Lievito Madre, Hefe |
| Teigkonsistenz:     | weich, klebrig      |
| Zeit gesamt:        | 12,5-15 Stunden     |
| Zeit am Backtag:    | 2-2,5 Stunden       |
| Backzeit:           | 50 Minuten          |
| Starttemperatur:    | 250°C               |
| Backtemperatur:     | 230°C               |
|                     | nach 10 Minuten     |
| Schwaden:           | nein                |



# Brot Laden

## Food Huggers

Food Huggers sind kleine Helfer in der Küche, mit denen das Wegschmeißen von Lebensmitteln und der Einsatz von Plastik reduziert werden. Food Huggers legen sich dicht um Obst oder Gemüse und halten es dadurch schön frisch. Auch Gläser kann man damit abdecken und somit auf Folie verzichten. Hergestellt aus weichem und BPA-freiem Silikon in Lebensmittelqualität, leicht zu reinigen, spülmaschinenfest. 🍴

19,95 EURO

4er-Set groß



5er-Set

15,95 EURO

Avocado



11,95 EURO



6er-Set klein

17,95 EURO

## CASO GourmetVAC 280 vollautomatisches Vakuumsystem zum Vakuumieren von Lebensmitteln

Funktionales flaches Design für sehr ruhiges Arbeiten. Ideal für Fisch, Fleisch, Gemüse, Obst und Brot. Regulierbare, stufenlose Vakuumstärke ideal für empfindliche Lebensmittel. Per Stopptaste kann der Vakuumiervorgang jederzeit beendet werden. Inklusive Behälterfunktion für die Nutzung mit CASO-Vakuumbehältern. Im Lieferumfang sind 10 Folienbeutel 20x30 cm enthalten. 🍴



159,99 EURO

## „Vakuumier-Boxen VacBoxx EcoSet“

Stapelbares Vakuumbehälter-Set aus Glas mit Kunststoffdeckel für eine platzsparende Aufbewahrung. Für eine längere Haltbarkeit von Lebensmitteln mit Hilfe eines Vakuumiergerätes. Besonders geeignet für druckempfindliche und flüssige Lebensmittel. Perfekt für den Transport und das Servieren von Speisen. Die Glasbehälter und Deckel sind spülmaschinen-, gefrier- und mikrowellengeeignet. Die Materialien sind frei von BPA. 🍴



39,99 EURO



Bestellung: [www.brot-magazin.de/einkaufen](http://www.brot-magazin.de/einkaufen)

040/42 91 77-110





**Bee's Wrap Brot extra groß**  
43 x 58 cm VEGAN



**18,50 EURO**



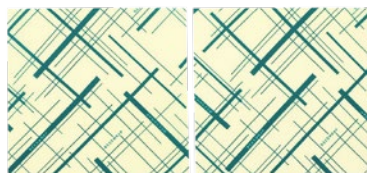
**14,- EURO**

**Bee's Wrap Sandwich**  
33 x 33 cm



**23,- EURO**

**Bee's Wrap 3er-Pack**  
Meadow Magic VEGAN



**54,- EURO**

## Natürliche Verpackung

Bee's Wrap wurde 2012 von Sarah Kaeck aus Vermont entwickelt. Als Mutter von drei Kindern, Hobby-Gärtnerin, Ziegen- und Hühnerhalterin stand sie vor der Frage: Wie kann ich Plastik in meiner Küche vermeiden? Sie brachte eine verlorene Tradition zurück, indem sie Baumwolle mit Bienenwachs, Jojoba-Öl und Baum-Harz behandelte und so eine waschbare und wiederverwendbare Alternative entwickelte.

Bee's Wrap ist eine innovative und zugleich ganz natürliche Art, Dinge zu verpacken und zu verschließen. Es handelt sich um Bio-Bauwolle (Global Organic Textile Standard zertifiziert), die mit Wachs aus nachhaltiger Bienenzucht getränkt wurde. Dabei kommen zudem Bio-Jojoba-Öl und Baumharz zum Einsatz. Bee's Wrap ist frei von Plastik, komplett recycle- und sogar kompostierbar.

Diese natürliche Folie eignet sich hervorragend zum Verpacken von Brot oder Käse, für das Pausenbrot, aber auch zum Verschließen von Schüsseln während der Teigware sowie zur Frischhaltung im Kühlschrank. Sie passt sich jeweils der Form an und (um)schließt sie perfekt. Trotz des angenehmen Bienenwachs-Aromas gehen keine Gerüche auf die Lebensmittel über. Die Folie lässt sich einfach mit kaltem Wasser abwaschen und immer wieder verwenden. ■

**Bee's Wrap Sparpack:**  
zweimal 17,5 x 20 cm  
zweimal 25 x 27,5 cm  
zweimal 33 x 35 cm  
einmal 43 x 58 cm

**23,- EURO**



**23,- EURO**

**Bee's Wrap 3er-Set medium**  
25 x 27,5 cm



**Bee's Wrap Starter-Set**  
einmal 17,5 x 20 cm  
einmal 25 x 27,5 cm  
einmal 33 x 35 cm

**Bee's Wrap Brot extra groß**  
43 x 58 cm



**24,- EURO**

**Bee's Wrap 3er-Set groß**  
33 x 35 cm



**18,50 EURO**

**Bestellung: [www.brot-magazin.de/einkaufen](http://www.brot-magazin.de/einkaufen)**

**040/42 91 77-110**







28,- EURO

### Info

Das Leinen ist ein durch und durch französisches Produkt. Nur beste Rohstoffe werden angebaut und gewebt in Frankreich, so tragen die Produkte auch das offizielle Siegel „Origine France Garantie“.

Hersteller ist ein junges französisches Unternehmen. 2016 stellten die Gründer fest, dass die Qualität von Backleinen nachlässt, während die Preise steigen. Ihr Ziel war es, dem beste Qualität zu einem angemessenen Preis entgegenzusetzen.

Der 100-prozentige Leinen-Stoff kann kalt oder bei 30 Grad in der Maschine gewaschen werden – mit oder ohne Waschmittel, allerdings ohne Weichspüler.

## BROTLeinen

Backleinen gehört zur Grundausrüstung und ist von großem Nutzen. Darin ruhen Teiglinge für Baguettes, Ciabatta, Brötchen und Kleingebäcke, geschützt vor Austrocknung, unter optimalen Reife-Bedingungen. Das außerordentlich stabile Material (380g/qm) gibt ihnen dabei idealen Halt.

Der Stoff muss vor der ersten Benutzung nicht gewaschen werden und auch später genügt es, Mehl und eventuelle Teigreste trocknen zu lassen und dann auszuklopfen. Die Maße: 60 x 150 cm. ■

## BROTKorb

Rustikal und gleichsam elegant präsentiert man Brot und Kleingebäck in diesem BROTKorb aus Leinen. So wird das Arbeitsmaterial zum Tisch-Schmuck.

Das Produkt sollte nicht gewaschen, sondern bei Bedarf nur sanft ausgebürstet werden. ■



29,- EURO

## BROTLeinen – Grün

Diese umweltfreundliche und sehr stabile Alternative zum herkömmlichen Backleinen besteht zu 100 Prozent aus recycelten Leinen (Global Recycled Standard-Zertifizierung). Das Material (380g/qm) ist sehr robust, widerstandsfähig. Die Maße: 60 x 150 Zentimeter. ■



28,- EURO

## Real Bread Lamps

Die einzigartigen Lampen der japanischen Künstlerin Yukiko Morita sind genau das, wonach sie aussehen: echte Brote. Die Modelle Baguette, Toast und Croissant geben ein helles, warmes, aber kein grelles Licht. Während Toast (170 x 170 x 80 Millimeter, 220 Gramm) und Croissant (130 x 80 x 80 Millimeter, 130 Gramm) batteriebetrieben sind, wird das Baguette (600 x 70 x 90 Millimeter, 570 Gramm) kabelgebunden mit Strom versorgt. Dank eines Montagehakens kann es nicht nur liegend, sondern auch hängend verwendet werden. ■



89,- EURO



99,- EURO

239,- EURO

Bestellung: [www.brot-magazin.de/einkaufen](http://www.brot-magazin.de/einkaufen)

040/42 91 77-110



## Hawos

Hier passt alles zusammen – von innen und außen: Die leichte Handhabung, das stufenlos einstellbare Mahlwerk, extrem harte Mahlsteine und ein starker 360-Watt-Motor sowie die Einstell-Skala aus massivem Messing. Die „Oktagon 1“ von Hawos punktet mit starker Leistung und guten Ergebnissen beim Mahlen von Getreide und Gewürzen. Selbst bei feiner Einstellung ist das Mahlgeräusch noch angenehm. Mit einem Corpus aus massivem, gedämpften Buchenholz ist sie ein Schmuckstück in handwerklicher Perfektion. Die Mühle ist auch glutenfrei eingemahlen lieferbar. ■



399,- EURO

## Top-Mühlen namhafter Hersteller



229,- EURO

Mockmill 100

### Mockmill

Die Mockmill-Geräte erlauben jederzeit frisch gemahlenes Mehl. Sie überzeugen durch eine kinderleichte Bedienung, sind einfach zu reinigen und verfügen über Motoren mit 360 Watt (Mockmill 100) beziehungsweise 600 Watt Leistung (Mockmill 200). Der Mahlgrad kann stufenlos von sehr fein bis grob eingestellt werden. Die Mahlleistung der Mockmill 100 liegt bei rund 100 Gramm Weichweizen pro Minute, das 200er-Modell schafft erwartungsgemäß die doppelte Menge. Dafür sorgt jeweils ein robuster Industriemotor, der ein Mahlwerk aus Korund-Keramik-Mahlsteinen antreibt. Als Besonderheit besteht das innovative Gehäuse aus nachwachsenden Rohstoffen und die Mühlen werden komplett in Deutschland hergestellt. Der Hersteller gibt eine Garantie von 6 Jahren. Wer sehr große Mengen Getreide verarbeitet, für den ist die Mockmill Professional 100 oder die Professional 200 die richtige Wahl. Beide Mühlen sind für stundenlanges Mahlen ausgelegt. ■



649,- EURO

Mockmill Professional 200



299,- EURO

Mockmill 200



~~249,- EURO~~ 199,- EURO

KoMoMio

FIDIBUS 21

279,- EURO

FIDIBUS Classic

399,- EURO

229,- EURO



KoMo-Handmühle

### KoMo

KoMo-Mühlen sind einfach in der Bedienung, leicht zu reinigen, klein genug für Miniküchen, groß genug für Familien und Profiköche, wohlthuend leise, mit einer schonenden, aber effizienten Mahltechnik ausgestattet, exakt und leicht verstellbar und nachhaltig in der gesamten Produktionskette. Zudem bietet der Hersteller bis zu 12 Jahre Garantie auf seine Mühlen. In gleich 6 Farben sorgt leistungsfähige KoMoMio für Farbe in

der Küche. Sie verfügt über einen 400-Watt-Motor. Die Getreidemühle FIDIBUS 21 misst gerade einmal 32 cm in der Höhe, hat aber dennoch einen 250 Watt leistenden Motor. Selbstschärfende Mahlsteine aus Korund-Keramik und ein kräftiger 360 Watt Industriemotor sind die Attribute der FIDIBUS Classic. Und wer ganz auf Strom verzichten möchte, für den ist die KoMo-Handmühle die richtige Wahl. ■

Bestellung: [www.brot-magazin.de/einkaufen](http://www.brot-magazin.de/einkaufen)

040/42 91 77-110





## Vejibag

Vejibags sind für die Aufbewahrung von Gemüse eine Alternative zu Plastikbeuteln. Das Gemüse bleibt länger frisch und die Umwelt wird geschont. Die Beutel bestehen zu 100 Prozent aus ungefärbter Bio-Baumwolle. Es gibt zwei Größen: Vejibag „Standard“ und Vejibag „Lang“.

Standard  
27,90 x 30,50 cm

24,95 EURO

Lang  
27,90 x 43,20 cm

28,95 EURO

AB  
5,70 EURO



Buchweizen € 6,90  
Dinkel € 6,30  
Hartweizen € 5,90

Kartoffel € 6,70  
Roggenvollkorn € 5,70

## BROTGranulat

Inhalt: je 500 Gramm  
Natürliche Zutat für Brot- und Brötchenteige.

- Stabilisiert weiche Teige,
- Erhöht die Wasseraufnahme
- Gibt mehr Volumen
- Verfeinert die Krume
- Steigert die Ausbundsicherheit

Dosierung:

Bis zu 5% der Mehlmenge kann durch Granulat ersetzt werden (Bei Kartoffel additiv zugegeben). Weiche Teige erhalten so mehr Stabilität. Die Wasseraufnahme des Teiges lässt sich jedoch auch um etwa 3-6% erhöhen.



199,- EURO

15,- EURO



## Der Gär-Automat

Mit dem faltbaren Gärautomaten und Slow-Cooker von Brot & Taylor gibt es eine semi-professionelle Lösung für den Hausgebrauch, um die Gärzeit eines Brotteigs exakt zu regulieren. Der Gärautomat sorgt zuverlässig und präzise für die richtige Temperatur bei der Gare von Hefeteig, Sauerteig, Joghurt oder Kefir. Schonende und gleichmäßige Strahlungswärme erwärmt die Zutaten. Im Gärmodus stehen

mit dem digitalen Temperaturregler Einstellungen von 21°C bis 49°C in 1°C-Schritten zu Verfügung (Im Slowcooker-Modus lassen sich 30°C bis 90°C in 5°C-Schritten einstellen). Für aufgehenden Brotteig kann die Luftfeuchtigkeit durch Verwendung des mitgelieferten Wasserbehälters (typische Luftfeuchtigkeit 60-80 %) erhöht werden. Der Automat ist platzsparend zu verstauen und mit wenigen Handgriffen gebrauchsfertig aufgebaut.

Das **Zusatzgitter-Gestell** verdoppelt die Kapazität für den Brot & Taylor Gärautomaten Ideal für das Gären von zwei Backblechen oder vier Brotkästen. Backbleche sollten 36,2 cm x 30,5 cm oder kleiner sein. Brotkästen sollte etwa 8 cm hoch sein, sodass die maximale Höhe des gegärten Brotteiges 10 cm ist.

**Zusätzliches Gärblech** für den Brot & Taylor Gärautomaten.

Bestellung: [www.brot-magazin.de/einkaufen](http://www.brot-magazin.de/einkaufen)

040/42 91 77-110







19,95 EURO

## Dauerback- und Grillmatte

Hochwertige Dauerback- und Grillmatte für Temperaturen bis 300 Grad. Die Matten sind 100% lebensmittelecht und mit einem Gewicht von 80 g und einer Dicke von 0,3 mm sehr robust und langlebig. Die dichten, ineinandergreifenden Fasern gewährleisten eine langfristige Nutzung. Perfekt geeignet als Backpapier-Ersatz. Auch für den Grill sind diese Matten optimal. Die Matten werden in einem 3er-Set geliefert. 🍷

- für Temperaturen bis 300 Grad
- Maße 50x40 cm
- Antihafbeschichtung
- Hochwertiges Material aus teflonbeschichtetem Silikon
- 100% lebensmittelecht
- Lieferumfang: 3 Matten



42,- EURO

## BROTMesser, Hamburger

Anders als die meisten Brotmesser hat dieses keinen Wellenschliff. Die Form hat ihren Ursprung im Alten Land. Es wurde vor allem genutzt, um das Brot direkt in der Hand – vor allem vor der Brust – zu schneiden. Daher die für eine Brotmesser relativ kurz Klinge, die aber absolut alltagstauglich ist und mit der auch große Laibe gut geschnitten werden können.

Ein weitere Besonderheit ist die Verwendung von nicht-rostfreiem Carbonstahl. In Europa haben mittlerweile die rostfreien Messer die Carbonstahlmesser fast völlig verdrängt, obwohl diese an sich zum Schneiden besser geeignet sind. Aufgrund ihres reicheren Kohlenstoffgehaltes (bei uns über 0,8%) können sie höher gehärtet und damit dünner und schärfer geschliffen werden. Zudem sind sie langlebiger. 🍷

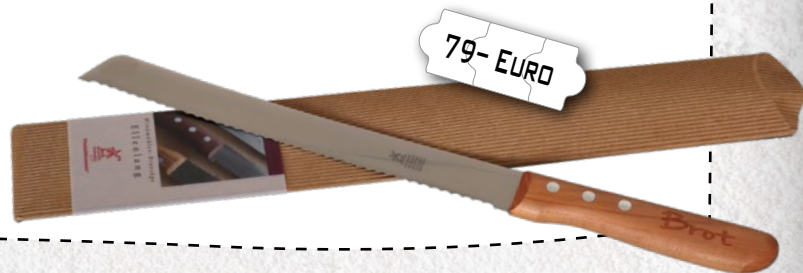
Griff: Kirsche mit BROT-Logo  
 Nieten: Aluminium  
 Klinge: carbon  
 Oberfläche: feingepließtet  
 Klingenlänge: ca. 182 mm  
 Gesamtlänge: ca. 305 mm

Griff: Kirsche mit BROT-Logo  
 Nieten: Aluminium  
 Klinge: rostfrei  
 Oberfläche: blaugepließtet  
 Klingenlänge: ca. 260 mm  
 Gesamtlänge: ca. 400 mm

## BROTMesser, Ellenlang

Mit einer Klinglänge von 26 Zentimetern ist dieses wunderschöne BROTMesser zum Schneiden von großen Landbroten wie geschaffen. Nutzt man diese Länge richtig aus, schneidet man eine Scheibe schon mit zwei, maximal drei Mal Sägen vom Laib. Wie die meisten Windmühlen-Messer ist auch die Klinge vom „Ellenlang“ sorgsam von Hand blaugepließtet. Durch die so entstehende Glätte und Feinheit gleitet das Messer besonders leicht durch das Brot. Der Griff ist aus hochwertigem Kirschholz.

Die Brotsäge hat hoch geschliffene Wellenzähne in der Art des „Solinger Dünnschliffes“, die von Hand auspoliert werden. Das macht sie besonders scharf und ist maßgeblich wichtig für leichtes Schneiden auch härterer Brote. 🍷



79,- EURO

## Küchenthermometer

Das hochwertige Küchenthermometer verfügt über einen extrem dünnen Fühler. Dadurch entstehen praktisch keinerlei Schäden oder Löcher bei der Messung der Kerntemperatur von Broten, Fleisch und anderen Lebensmitteln. Der Fühler hat einen Durchmesser von nur 1,2 mm. Damit ist das Thermometer auch perfekt für die Messung der Teig-Temperatur während der Bearbeitung und der Gare geeignet. Sehr schnelle und genaue Messung der Temperatur von -50°C bis 320°C, großes, digitales Display, das sich automatisch mitdreht. 🍷



99,- EURO



Bestellung: [www.brot-magazin.de/einkaufen](http://www.brot-magazin.de/einkaufen)

040/42 91 77-110





Rezept & Bild: Nadine Metz

@glutenfreibackenmitnadine

/glutenfreibackenmitnadine

glutenfrei backen mit Nadine

# HIRSE- BUCHWEIZEN- BRÖT

## Teig-Zutaten

- ▶ 800 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 250 g Hirsemehl
- ▶ 200 g Buchweizenmehl Vollkorn
- ▶ 30 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- ▶ 20 g Leinsaat (gemahlen)
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 1 g Frischhefe

### Tipp

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: glutenfrei

Triebmittel: Hefe

Teigkonsistenz: sehr weich

Zeit gesamt: 20-22 Stunden

Zeit am Backtag: 3,5 Stunden

Backzeit: 60 Minuten

Starttemperatur: 230°C

Backtemperatur: 230°C

Schwaden: nein

Wer ein Brot mit wenig Hefe und schöner Porung genießen möchte, ist bei diesem Rezept genau richtig. Durch die lange Teigführung ist nur eine kleine Hefemenge nötig und man erhält dennoch ein fluffiges Gebäck mit angenehmer Säure. Leinsamen, Buchweizen und Hirse geben ihm geschmacklich einen bodenständigen Charakter, der gleichermaßen zu süßen wie zu herzhaften Belägen passt.

☉ Die Hefe im Wasser auflösen. Die trockenen Zutaten vermischen. Das Hefegemisch hinzufügen und alles zu einem glatten, sehr weichen Teig verrühren. Abgedeckt bei Raumtemperatur 16-18 Stunden gehen lassen.

☉ Den nun fester gewordenen Teig mit nassen Händen einmal von jeder Seite nach innen falten und auf diese Weise rundformen. Mit Schluss nach unten in einer runden Schüssel (Durchmesser zirka 24 cm) weitere 120 Minuten gehen lassen.

☉ Rechtzeitig den Backofen und einen gusseisernen Topf mit Deckel (Durchmesser zirka 24 cm) auf 230°C vorheizen.

☉ Den Teigling vorsichtig in den vorgeheizten Topf stürzen. Bei geschlossenem Deckel 30 Minuten backen. Den Deckel abnehmen und weitere 30 Minuten backen. 🍴





# ZWIEBELBROT

Das Brot lässt in puncto Saftigkeit und Geschmack keine Wünsche offen. Sein besonderes Aroma geben ihm die mit karamelisiertem Zucker angeschwitzten Zwiebeln. In der leicht säuerlichen Buttermilch finden sie den idealen Gegenspieler. Ein rustikales Bauernbrot, das perfekt zu herzhaften Belägen passt.

☉ Wasser, Buttermilch, Honig, Brüh- und Zwiebelstück in einer Schüssel mischen. Die Hefe untermischen.

☉ Alle Trockenzutaten in einer separaten Schüssel vermengen und den Nasszutaten gründlich untermischen, sodass ein homogener Teig entsteht. Abgedeckt bei Raumtemperatur 20-24 Stunden gehen lassen.

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkorbchen geben. Abgedeckt bei Raumtemperatur 3-4 Stunden gehen lassen.

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide:

glutenfrei

Triebmittel:

Hefe

Teigkonsistenz:

mittelfest

Zeit gesamt:

26-29 Stunden

Zeit am Backtag:

4-5 Stunden

Backzeit:

60 Minuten

Starttemperatur:

250°C

Backtemperatur:

230°C sofort

Schwaden:

nein

☉ Rechtzeitig den Ofen mit einem gusseisernen Topf auf 250°C vorheizen.

☉ Den Teigling in den vorgeheizten Topf stürzen und in den Ofen geben. Die Temperatur sofort auf 230°C reduzieren und 45 Minuten backen. Den Deckel abnehmen und weitere 15 Minuten fertig backen. 🍴

## Zwiebelstück

- ▶ 200 g Zwiebel (rot, in Würfel zerkleinert)
- ▶ 20 g Zucker
- ▶ 10 g Rapsöl (alternativ anderes Speiseöl)

Den Zucker in eine Pfanne geben und beim Erhitzen karamellisieren lassen. Die Zwiebel und das Öl zugeben und auf kleiner Flamme glasig anschwitzen. Abgedeckt 120 Minuten abkühlen lassen.

## Brühstück

- ▶ 60 g Wasser (kochend)
- ▶ 40 g Haferflocken

Die Haferflocken mit dem kochenden Wasser übergießen. Abgedeckt 120 Minuten quellen lassen.

## Hauptteig

- ▶ Zwiebelstück
- ▶ Brühstück
- ▶ 400 g Wasser (warm)
- ▶ 90 g Buttermilch
- ▶ 10 g Honig
- ▶ 1,5 g Frischhefe

### Spätere Zugabe

- ▶ 150 g Buchweizenmehl Vollkorn
- ▶ 120 g Kartoffelstärke
- ▶ 100 g Reismehl (hell)
- ▶ 60 g Linsenmehl (alternativ Soja-, Kichererbsen- oder Lupinenmehl)
- ▶ 50 g Leinsamenmehl (dunkel)
- ▶ 12 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 6 g Leinsamenschrot (gold)
- ▶ 3 g Brotgewürz

Die Zwiebel nach Belieben mehr oder weniger stark anrösten. Anstelle der Buttermilch können auch Schmand oder Joghurt zum Einsatz kommen.

**Tipp**

Rezept & Bilder: Alexandra Wojna

 @glutenfreiengenissen.at

 /glutenfreiengenissen

 glutenfreiengenissen.at



## ZEITRASTER

17.30 Uhr

Zwiebelstück ansetzen  
Brühstück ansetzen

20.00 Uhr

Hauptteig ansetzen

Nächster Tag

16.00 Uhr

Teig formen

19.30 Uhr

Ofen vorheizen

20.00 Uhr

Backen

21.00 Uhr

Brot fertig



# TOTALLY NUTS





## Fermentolyseteig

- ▶ 350 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 400 g Buchweizenmehl Vollkorn
- ▶ 12 g Rohrohrzucker
- ▶ 2 g Frischhefe

Die Hefe im Wasser auflösen, dann die restlichen Zutaten gründlich von Hand vermischen und den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 6-8 Stunden zur Gare stellen.



## Brühstück

- ▶ 40 g Wasser (kochend)
- ▶ 80 g Haselnüsse (gehackt, geröstet)
- ▶ 8 g Salz

Das Salz im kochenden Wasser auflösen und die frisch gerösteten Haselnüsse damit überbrühen. 4-8 Stunden abgedeckt quellen lassen.



## Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ Fermentolyseteig
- ▶ 16 g Honig
- ▶ 20 g Butter (weich)
- ▶ 2 g Zimt

### Topping

- ▶ 40 g Haselnüsse (gehackt)
- ▶ 40-60 g Sesamsaat



Wer sich glutenfrei ernährt, muss nicht auf aromatische und herzhaftere Brote verzichten. Das **Totally Nuts** kommt sogar ohne Stärkemehle aus. Seinen besonderen Geschmack erhält das Brot durch die gerösteten Haselnüsse. Die nussige Note vom Buchweizen sowie die Süße des Honigs runden das Geschmackserlebnis ab.

- Die Zutaten von Hand klümpchenfrei miteinander vermischen. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.
- Eine Kastenform (zirka 30 cm) fetten und bis zum Rand mit Sesamsaat austreuen.
- Den Teig einfüllen, glatt streichen und die Oberfläche leicht anfeuchten. Anschließend mit dem restlichen Sesam und den gehackten Haselnüssen bestreuen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 30-60 Minuten zur Stückgare stellen.
- Den Ofen auf 250°C vorheizen.
- Die Kastenform mit dem Teig in den Ofen geben und die Temperatur sofort auf 230°C reduzieren. 45-50 Minuten backen. 🍴



### Tipp

Wer wenig Zeit hat, kann die Hefemenge auf 10 g erhöhen und die Gare des Vorteigs auf 2 Stunden reduzieren. Auch andere Nüsse eignen sich für dieses Brot.

### FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| Schwierigkeitsgrad: | ★☆☆            |
| Getreide:           | glutenfrei     |
| Triebmittel:        | Hefe           |
| Teigkonsistenz:     | klebrig        |
| Zeit gesamt:        | 8,5-11 Stunden |
| Zeit am Backtag:    | 2,5 Stunden    |
| Backzeit:           | 45-50 Minuten  |
| Starttemperatur:    | 250°C          |
| Backtemperatur:     | 230°C sofort   |
| Schwaden:           | nein           |



## ZEITRASTER

23.00 Uhr  
Brühstück ansetzen  
Fermentolyseteig ansetzen

Nächster Tag  
7.00 Uhr  
Hauptteig ansetzen

7.45 Uhr  
Kastenform  
ausstreuen

8.00 Uhr  
Ofen vorheizen

8.30 Uhr  
Backen

9.15 Uhr  
Brot fertig



# ROSINENBROT MIT ZIMT

## Teig-Zutaten

- ▶ 125 g Mandeln (gemahlen)
- ▶ 50 g Kokosblütenzucker
- ▶ 10 g Kokosmehl
- ▶ 7 g Backpulver
- ▶ 3 g Zimt (gemahlen)
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 1 Prise Vanille (gemahlen)

## Spätere Zugabe

- ▶ 125 g Apfelmus (ungesüßt)
- ▶ 100 g Kokosöl (flüssig)
- ▶ 4 Eier (Größe M)
- ▶ 100 g Rosinen



Rezept & Bild: Julia Stüber

@essenmitgefuehl

essen-mit-gefuehl.de

## Tipp

Das Brot lässt sich gut in Scheiben einfrieren und später kurz im Ofen erwärmen. Falls man kein ungesüßtes Apfelmus findet, den Kokosblütenzucker einfach um 10 g reduzieren.

## FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| Schwierigkeitsgrad: | ☆☆☆           |
| Getreide:           | glutenfrei    |
| Triebmittel:        | Backpulver    |
| Teigkonsistenz:     | klebrig       |
| Zeit gesamt:        | 1,5 Stunden   |
| Zeit am Backtag:    | 1,5 Stunden   |
| Backzeit:           | 40-45 Minuten |
| Starttemperatur:    | 175°C         |
| Backtemperatur:     | 175°C         |
| Schwaden:           | nein          |

Das Brot eignet sich perfekt zum Frühstück mit Marmelade oder Honig und auch pur zu einer Tasse Kaffee. Zu Rosinen und Zimt kommen fruchtige Aromen von Apfelmus und Kokosöl, gepaart mit dem mild-süßlichen Geschmack der Mandel und einem Hauch Vanille. Das Backwerk ist schnell gemacht und kann morgens noch warm genossen werden. So startet man gern in den Tag.

- Den Backofen auf 175°C vorheizen.
- Die trockenen Zutaten vermischen.
- In einer weiteren Schüssel die 4 Eier verquirlen. Anschließend das Apfelmus und das Kokosöl dazugeben und gründlich vermischen.
- Die flüssigen Zutaten in die Mehlmischung geben und klümpchenfrei verrühren.
- Die Rosinen zugeben und unterrühren.
- Eine Kastenform (zirka 26 cm) einfetten.
- Den Teig in die gefettete Kastenform füllen und in den vorgeheizten Backofen geben. 40-45 Minuten backen. 🍪



# Glossar

**Altbrot** – Auch Restbrot oder Aromabrot. In der Regel als Quellstück genutzt, erfüllt Altbrot zwei wesentliche Funktionen: Es bringt mehr Aroma ins Gebäck und bindet sehr viel Flüssigkeit. Das sorgt für eine saftige Krume und längere Frischhaltung. Während des Gärprozesses stellt es den Mikroorganismen zudem mehr Nahrung zur Verfügung. Altbrot ist dabei nicht notwendigerweise alt, es kann übrig gebliebenes Brot verwendet werden. Das wird in Stücke geschnitten, getrocknet und geröstet (dafür eignet sich zum Beispiel die Restwärme des Ofens). Die Stückchen werden dann in der Küchenmaschine oder Mühle zerkleinert. Alternativ kann getrocknetes Brot auch zunächst zerkleinert und dann in der Pfanne trocken angeröstet werden. Geeignet sind alle Brotsorten. Je dunkler das Brot, desto aromatischer wird das Quellstück. Steht Altbrot nicht zur Verfügung, kann man es durch Semmelbrösel ersetzen, die man kurz trocken in der Pfanne anröstet.

**Anspringen lassen** – Wenn in einem Rezept davon die Rede ist, dass man den Teig „anspringen lassen“ soll, ist damit der Prozess gemeint, bei dem die Gärung in der für die Mikroorganismen freundlichen Raumtemperatur beginnt. Später wird dieser Prozess dann in kühlerer Atmosphäre wieder verlangsamt.

**Anstellgut (ASG)**, auch **Starter** – Das Anstellgut ist ein Rest Sauerteig, der nicht gebacken, sondern zur späteren Verwendung aufbewahrt wird. Vor dem nächsten Backtag wird mit einem Teil des Anstellgutes sowie Mehl und Wasser ein neuer Sauerteig hergestellt (Auffrischung). Das Anstellgut dient der Reduzierung des Zeitaufwandes zur Herstellung von Sauerteig sowie der Entwicklung einer stabilen Bakterienkultur und damit eines definierten Sauerteigaromas. Anstellgut kann entweder immer vom jeweils für den Backtag angesetzten Sauerteig abgenommen oder separat geführt und aufgefrischt werden.

**Ausmahlgrad**, auch **Ausmahlungsgrad** oder **Mehlausbeute** – Der prozentuale Wert gibt Auskunft darüber, wieviel Prozent des ganzen Kornes im Mehl enthalten sind. Je höher also der Ausmahlgrad, desto mehr Schalenanteil ist im Mehl enthalten.



**Ausstoßen** – Während oder nach der Stockgare wird der Teig entweder mehrmals mit der Faust ausgestoßen/eingedrückt oder kurz kräftig durchgeknetet. Ziel ist das Entgasen und Straffen des Teiges. Dabei wird einerseits das Gärgas Kohlenstoffdioxid gegen Luftsauerstoff ausgetauscht, der für die


Vermehrung der Hefen benötigt wird. Andererseits verteilen sich die Gasbläschen gleichmäßiger im Teig – eine Grundvoraussetzung für eine gleichmäßige Porung im Brot.

**Autolyse** – Mehl und Wasser werden zu einem Nullteig verrührt und 20 bis 60 Minuten abgedeckt ruhen gelassen. In dieser Zeit quellen Stärke und Eiweiße mit Wasser. Das Klebereiweiß verkettet sich zu langen Klebersträngen (Glutenstränge). Die Autolyse dient zur Geschmacksverbesserung bei direkt geführten Teigen. Sie soll außerdem das Gebäckvolumen und die Kruste verbessern. Ziel der Autolyse ist, das Klebergerüst von Weizenteigen aufzubauen. Sie hat den Vorteil, dass der Teig kürzere Zeit geknetet werden muss, da er bereits einen Teil seiner Struktur aufgebaut hat.

**Backmalz** – natürliches Backmittel, das aus gekeimtem Getreide gewonnen wird. Während der Keimung sind Getreide-eigene Enzyme auf dem Höhepunkt ihrer Aktivität und bauen unter anderem die Stärke des Kornes zu Zucker ab. Unterbrochen wird der Keimprozess durch Darren, also Trocknung des Getreides. Bei niedrigeren Temperaturen wird es zunächst getrocknet, dann gemahlen. Dabei bleiben die Enzyme intakt und werden durch das Hinzufügen von Wasser wieder aktiviert. Daher heißt dieses Malz „(enzym)aktives Backmalz“. Die Enzyme setzen ihre Tätigkeit im Teig fort. Die Hefe-Aktivität wird angeregt, die Krume des Gebäcks wattiger, der Geschmack mild süßlich, die Kruste röcher. Wichtig ist eine sehr vorsichtige Dosierung, da zu viel Enzymatik zu einer Zersetzung des Teiges führt, weil zu viel Stärke abgebaut wird. Enthält der Teig Roggen, ist keine Zugabe aktiven Malzes sinnvoll, da Roggen selbst über eine höhere Enzymatik verfügt. Wird das gekeimte Getreide bei höheren Temperaturen gedarrt, nimmt es Farbe an und die Enzyme werden inaktiviert. Die Rede ist dann von „(enzym)inaktivem Backmalz“. Es gibt dem Teig Farbe, eine malzige Geschmacksnote und den Hefen schnell aufzuschließende Zuckerstoffe.


**Brühstück** – gehört zur Gruppe der Nullteige innerhalb der Vorstufen. Es dient der Verquellung gröberer Brotbestandteile (z.B. Körner, Saaten, Schrote). Für ein Brühstück werden die festen Bestandteile im Verhältnis von zirka 1:1 bis 1:3 mit kochendem Wasser vermischt und mindestens 2-6 Stunden quellen gelassen. Würden die groben Bestandteile nicht verquollen, würde der Wassergehalt im Teig sinken und der Teig durch Nachquellung zunehmend fester und trockener werden. Neben Schrot kann auch getrocknetes und gemahlenes Brot überbrüht werden. Dieses Altbrot bindet etwa die dreifache Menge seines Eigengewichtes an Wasser.

**Dehnen und Falten** – Vorgang, bei dem weizen-dominierten Teigen durch mehrfache Dehnung und Faltung mehr Struktur verliehen wird. Das Klebergerüst wird damit schonend entwickelt. Das Gashaltevermögen steigt. Außerdem dient es der Entgasung und Sauerstoffzufuhr, der Homogenisierung der Teigtemperatur und damit der Unterstützung der Hefenaktivität. Im Bäckeralltag wird meist nur von „Falten“ gesprochen, dennoch sind beide Vorgänge gemeint. Teig kann auf verschiedene Weisen gefaltet werden. Bei der Heimbäckerei eher üblich ist die Methode mit feuchten Händen in einem Behälter (für mittelfeste bis weiche Teige). Dabei wird der Teig am hinteren Ende unterfasst, nach oben gedehnt und zum Körper hin auf den restlichen Teig gefaltet. Nun die gegenüberliegende und anschließend die die anderen Seiten genauso bearbeiten.

<http://tinyurl.com/yagxq38g>  Video

**Dextrine** – Dextrine sind Abbauprodukte von Stärke. Sie bilden sich beim Backen ab 150 Grad bei Abwesenheit von Wasser in der Kruste von Broten und geben ihnen die Farbe sowie den typischen Geschmack.

**Einschießen** – Einführen des Teiglings in den Backofen mit Hilfe eines Schießers (Backbrett). Als Trennmittel zwischen Schiesser und Teigling wird häufig Grieß oder Schrot verwendet. In der Heimbäckerei kann auch Backpapier als Unterlage genommen werden. Beim Einschießen wird die Trägheit des Teiglings genutzt. Der Teigling wird mit dem Backbrett auf den Backstein geführt. Mit einem schnellen Ruck wird das Backbrett aus dem Ofen gezogen, sodass der Teigling durch die Trägheitskraft auf dem Backstein liegen bleibt.

<http://tinyurl.com/y9xrqr8>  Video



**Falten** – siehe **Dehnen und Falten**



**Fensterertest** – Zur Feststellung, ob ein Weizenteig ausreichend ausgeknetet ist, zieht man den Teig mit vier Fingern vorsichtig in vier Richtungen auseinander. Wenn der Teig sich dabei dehnt, ohne schnell zu reißen (also ein beinahe durchsichtiges Fenster entsteht), ist der Teig ideal ausgeknetet.

**Fingertest** – Die Reife eines Weizenteiges lässt sich am besten mit dem Fingertest ermitteln. Dafür wird der Finger beherzt in den Teig gedrückt. Springt der Teig an der Druckstelle sofort wieder in seine Ursprungsform zurück, ist er noch nicht reif zum Backen. Er hat noch Untergare. Entwickelt sich die Druckstelle nur langsam und nicht vollständig zurück, ist die knappe Gare erreicht. Der Teigling ist bereit zum Backen, entwickelt aber noch ausreichend Ofentrieb. Bleibt die Druckstelle bestehen, hat der Teig seine volle Gare oder bereits Übergare erreicht. Dann muss schnell gebacken werden. Wahrscheinlich wird der Teigling im Ofen kaum noch aufgehen oder die Oberfläche leicht einsacken. Das ist aber lediglich ein optisches Problem, das weder Genießbarkeit noch Geschmack einschränkt.

**Freigeschoben** – ein Brot, das ohne Form oder Topf gebacken wird, bezeichnet man als freigeschoben. Es weist eine geschlossene Kruste auf.

**Hydration** – Bestimmt – wie auch die Teigausbeute – den Wasseranteil des Brotes im Verhältnis zum Mehl. Enthält ein Brot 1.000 Gramm Mehl und 700 Gramm Wasser, beträgt die Hydratation 70%.

**Infinity-Vorteig** – Ein Vorteig, der Hefe über einen langen Zeitraum haltbar macht. Angesetzt wird er mit 0,1 g Frisch- oder einer Prise Trockenhefe, 150 g Wasser sowie 250 g Mehl. In **BROT**-Rezepten handelt es sich um Weizenmehl 1050, wobei der Teig aber mit jedem beliebigen Mehl geführt werden kann. Bei jedem Einsatz wird ein kleiner Teil des Teiges zurückbehalten und wieder mit Wasser und Mehl im selben Verhältnis (37,5%/62,5%) aufgefrischt. Beim ersten Mal lässt man ihn 1 Stunde lang anspringen, bevor er abgedeckt im Kühlschrank weiter reift, nach dem Auffrischen kann er jeweils direkt in den Kühlschrank. Einsatzbereit ist der Vorteig immer dann, wenn er sein Volumen etwa verdoppelt hat. Einen ausführlichen Bericht zum Infinity-Vorteig gibt es in **BROT**-Ausgabe 4/20.

**Japanische Hefe (Tennen Kobo Okoshi)** – Triebmittel nach einem Rezept von Satoko Shinke, vorgestellt in **BROT** 6/2017. Dabei wird zunächst ein Rosinenhefewasser angesetzt. In einer Zwischenstufe fermentiert man dieses Hefewasser gemeinsam mit Naturjoghurt. Im letzten Schritt kommt Mehl dazu. Es entsteht ein fester Teig mit mildem Aroma, dessen Eigenschaften einer Lievito Madre ähneln. Durch sie kann die Japanische Hefe jederzeit in gleicher Menge ersetzt werden.

**Krume** – Das lockere und elastische Innere eines Brotes, das von der Kruste umgeben wird. Von der Krume hängt der Nährwert des Brotes ab. Geschmack und Geruch der Brotkrume werden nicht nur durch die Zutaten beeinflusst. Die Aromastoffe, die in der Kruste entstehen, ziehen aufgrund des Unterdrucks im Inneren während der Abkühlphase des Brotes durch die gesamte Brotkrume. Die Eigenschaften der Brotkrume (Struktur, Elastizität, Geschmack, Geruch) sind unter anderem abhängig vom Wassergehalt, von den Zutaten, von der Teigführung und der Teigaufarbeitung.

**Lievito Madre** – Italienische Mutterhefe. Ein kalt und fest geführter Sauerteig, der sich durch Robustheit und milden Geschmack auszeichnet.

**Nullteig** – Gemisch aus Getreideerzeugnissen, Flüssigkeit und – in einigen Fällen – Salz. Sie werden ohne Triebmittel angesetzt. Zweck ist die Verquellung der Getreideerzeugnisse. Zu den Nullteigen zählen Quellstücke, Brühstücke und Kochstücke. Sie erhöhen den möglichen Flüssigkeitsanteil im Teig, verbessern die Teigausbeute und ermöglichen so eine längere Frischhaltung der Backwaren, saftigere Krumen und günstigere Kaeigenschaften.


**Ofentrieb** – Beschreibt die Volumenzunahme des Teiges während des Backvorgangs. Die Volumenzunahme erfolgt einerseits physikalisch durch Ausdehnung der vorhandenen Gärgase, andererseits biologisch durch Produktion von Gärgas über mikrobielle Prozesse. Welchen Anteil der biologische Faktor hat, bestimmt der Gärzustand des Teiglings (bei Vollgare überwiegt der physikalische Ofentrieb, bei knapper Gare überwiegt der biologische Ofentrieb).



**Poolish** – Hefe-Vorteig, der in der Regel zu gleichen Teilen aus Wasser und Mehl besteht. Ihnen wird lediglich Hefe zugesetzt, meistens 1% bezogen auf die Mehlmenge, aber auch geringere Hefe-Anteile sind möglich. Der Teig ruht mindestens 6 Stunden, oft auch länger (lange Teigführung). Meistens wird er kühl zur Gare gestellt.

**Quellstück** – Gehört zur Gruppe der Nullteige innerhalb der Vorstufen und dient der Verquellung größerer Brotbestandteile (Körner, Saaten, Schrote). Für ein Quellstück werden die festen Bestandteile im Verhältnis von 1:1 bis 1:2 mit 10 bis 30°C warmem Wasser vermischt und 4 bis 20 Stunden quellen gelassen. Eine zeitlich manchmal passendere Variante ist das Verquellen über 8 bis 12 Stunden bei 6 bis 8°C im Kühlschrank. Um enzymatischen Abbau und Fremdgärung zu verhindern, kann die Salzmenge des Hauptteiges mit in das Quellstück eingerührt werden. Würden die groben Bestandteile nicht verquollen, würden sie Wasser aus dem Teig ziehen, er würde zunehmend fester und trockener werden. Üblicherweise sollte die im Quellstück zu verquellende Menge nicht mehr als 30 bis 60 Prozent der Gesamtmenge der Getreideerzeugnisse ausmachen. Je wärmer das Wasser, umso mehr kann davon gebunden werden.

**Rundschleifen** – Um ein Teigstück rund zu schleifen, faltet man zunächst auf der Unterseite alle Ränder des Teiglings zur Mitte hin und drückt sie leicht an, sodass der entstehende Schluss nicht wieder aufgeht. Danach dreht man den Teigling um, legt seine Hand wie einen Käfig locker darüber und bewegt sie mit sanftem Druck auf einer bemehlten Arbeitsfläche in kreisenden Bewegungen. Dabei formt man die Hand zu einer Krallenform, damit die Finger etwas unter den Teig kommen. Der Teigling bekommt so eine kugelige (Brötchen-)Form und es wird Spannung aufgebaut.

<https://tinyurl.com/yxdyn57n>  Video



**Rundwirken** – Beim Rundwirken wird der Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in Form gebracht. Dabei klappt man die Außenseiten reihum zur Mitte. Dieser Vorgang wird so lange wiederholt, bis eine straffe Teigkugel entsteht. Da bei diesem Prozess Kohlendioxid entweicht und gleichzeitig Sauerstoff eingearbeitet wird, verbessert man noch einmal die Hefeaktivität, was sich positiv auf die Krume auswirkt.




<http://tinyurl.com/ybnxlquw>  **Video**

**Schamotte** – Als Schamotte wird ein gesteinsähnliches, künstlich hergestelltes, feuerfestes Material bezeichnet. Daraus werden beispielsweise Öfen, Kamine, aber auch Pizzasteine hergestellt. Schamotte kann besonders gut Wärme speichern.

**Schluss** – Die Seite des Brotes, auf der der Teig beim Formen zusammengeführt wird. Der Laib kann mit Schluss nach oben gebacken werden, was zu einem eher wilden Aufreißen der Kruste entlang der Nahtstellen führt. Soll das Brot eine glatte Oberfläche aufweisen oder an definierten Einschnitt-Stellen aufreißen, wird es mit Schluss nach unten gebacken. Im Gärkorb muss es jeweils anders herum liegen, da es zum Backen aus diesem gestürzt wird.



**Schwaden**, auch Dampf, bedampfen – Der Dampf wird sofort nach dem Einschleusen des Teiglings oder verzögert in den Ofen gegeben. Er kondensiert auf der Teighaut, lässt dank der freiwerdenden Wärme das darin enthaltene Eiweiß sofort gerinnen und die Stärke verkleistern (Voraussetzung für eine knusprige Kruste). Dennoch hält der Dampf die Teighaut kühl, elastisch und ermöglicht so einen optimalen Ofentrieb und ein optimales Gebäckvolumen. Außerdem löst sein Kondenswasser die aus der Mehlstärke entstandenen Dextrine, die später zu einem attraktiven Brotglanz führen.

<http://tinyurl.com/ycob6dfu>  **Video**

**Starter** – siehe **Anstellgut**

**Stippen** – Das Wort leitet sich von „Eintunken“ ab. Stippen ist eine Alternative zum Einschneiden des Teiges vor dem Backen. Mit einer Stipprolle werden etwa 1 Zentimeter tiefe Löcher in die Teigoberfläche eingebracht, hier kann sich der Teig während des Ofentriebs dann ausdehnen.

**Stockgare** – Die Gärphase des kompletten, ungeformten Teiges nach dem Kneten und vor dem Aufarbeiten. Je nach Dauer der anschließenden Zwischengare und Stückgare sowie der zu erreichenden Gebäckeseigenschaften wird die Dauer der Gärphase festgesetzt. Während der Teigruhe reift der Teig. Insbesondere verquellen die Mehlbestandteile, bei kleberwirksamen Mehlen entspannt das Klebergerüst. Außerdem wird die Reifung auch zum Vermehren der Hefen genutzt. Ideale Temperaturen für die Stockgare liegen zwischen 20° und 28°C. Bei kühler Führung (4-10°C) über mindestens 6-8 Stunden entstehen während der Stockgare vielfältige Aromen. Die Stockgare kann durch Teigbearbeitungsprozesse (Dehnen und Falten) unterbrochen werden, um den Teig zu straffen, die Teigtemperatur zu vergleichmäßigen, die Teigstruktur zu beeinflussen und durch Gasaustausch den Stoffwechsel der Hefen anzuregen.



**Stückgare** – Die letzte Ruhe- und Reifephase vor dem Backen. Abhängig von der Dauer der Stückgare entwickeln sich Ofentrieb und Krumenstruktur. Die Stückgare wird entweder mit Schluss nach unten oder mit Schluss nach oben durchgeführt. Die Gartemperatur sollte idealerweise höher sein als bei der Stockgare. Während der Stückgare wird die Hefegärung angestrebt (optimal zwischen ca. 28-35°C). Für den Heimbäckerbereich sind 24-26°C ausreichend, um ansprechende Ergebnisse zu erzielen.

**Teigausbeute (TA)** – Das in Zahlen ausgedrückte Verhältnis zwischen der im Teig verwendeten Menge an Flüssigkeit und der Menge an Getreideerzeugnissen (Mehl). Sie ist ein Maß für die Menge an Teig, die entsteht, wenn 100 Teile Getreideerzeugnisse mit einer bestimmten Menge an Flüssigkeit gemischt werden. Bei einer TA 160 kommen also 60 Gramm Flüssigkeit auf 100 Gramm Getreide/Mehl. Als Flüssigkeit gelten neben Wasser alle in ihrer Konsistenz mit Wasser vergleichbaren Flüssigkeiten (Milch, Buttermilch oder Öle). Andere Zutaten wie Quark, Joghurt oder Eier verändern zwar auch den Flüssigkeitsanteil im Teig und damit die Teigausbeute, werden aber nicht in die Berechnung einbezogen. Hohe Teigausbeuten sind kennzeichnend für weiche Teige (TA 180), niedrige Teigausbeuten für festere Teige (TA 160).

Mit folgender Formel lässt sich die TA berechnen:  

$$100 \times (\text{Wassermenge} + \text{Mehlmenge}) / \text{Mehlmenge} = \text{TA}$$
Das bedeutet zum Beispiel bei einem Teig mit 600 g Mehl und 450 g Wasser:  $100 \times (450 + 600) / 600 = \text{TA } 175$ .

**Teigführung** – Bezeichnet die gesamte Teigentwicklung vom Mischen der Zutaten bis zum Backen. Sie unterliegt vielen Faktoren, die gezielt gesteuert werden können, um optimale Backergebnisse zu erreichen.

**Tourieren** – Herstellungsprozess für Blätter- und Plunder-teige (zum Beispiel Croissant oder Franzbrötchen). Ziehfett oder Butter wird in Teig eingeschlagen und ausgerollt. Nach dem Ausrollen faltet man den Teig und rollt ihn erneut aus. Jedes Falten und Ausrollen wird als eine Tour bezeichnet. Durch den Prozess entstehen mehrere dünne Teiglagen, die jeweils durch das Fett voneinander getrennt sind.

**Vollgare** – Optimaler Gärzustand für Brote mit glatter (nicht aufgerissener) Kruste. Sie liegt zwischen Untergare und Übergare. Der Teigling hat ein großes Volumen, ist dennoch stabil und setzt bei Druck auf die Teighaut etwas Widerstand entgegen, wengleich sich die Druckstelle nur noch wenig zurückbildet (Fingertest/Drucktest). Die Hefen haben bei Vollgare ihren Stoffwechsel verlangsamt. Vollgarige Teiglinge vergrößern ihr Volumen im Ofen nur noch minimal.



# VORSCHAU

Das nächste **BROT-Sonderheft**  
**BROT – Ricardo Fischers**  
**Lieblingsrezepte**  
 erscheint im **Februar 2022**.

Als @Brotprofi begeistert Bäckermeister und Brotsommelier Ricardo Fischer auf TikTok Millionen Brot-Fans und zeigt, wie man zu einem perfekten Ergebnis kommt. Im Sonderheft präsentiert er 30 seiner liebsten Kreationen zum Nachbacken.



Foto: Eric Kemnitz



**HERAUSGEBER**  
 Sebastian Marquardt,  
 Tom Wellhausen

**REDAKTION**  
 Mundsbürger Damm 6  
 22087 Hamburg  
 Telefon: 040/42 91 77-300  
 redaktion@wm-medien.de  
 www.brot-magazin.de

**LEITUNG REDAKTION/GRAFIK**  
 Jan Schönberg

**CHEFREDAKTION**  
 Sebastian Marquardt  
 (verantwortlich)

**REDAKTION**  
 Edda Klepp, Mario Bicher,  
 Vanessa Grieb, Jan Schnare

**AUTOR/INNEN**  
 Bärbel Adelhelm, Nadja Alessi,  
 Sonja Bauer, Ben Bernista, Silke  
 Binte-Braun, Michelle Deschner,  
 Oliver Flodmann, Edda Klepp,  
 Sebastian Krist, Nadine Metz,  
 Denise Pissula-Wälti, Olga Rau,  
 David Ruppert, Valesa Schell,  
 Tanja Schlund, Esra Soydogan,

Julia Stüber, Isabella Wenzel,  
 Alexandra Wojna

**FOTOS**  
 stock.adobe.com: Bernulius,  
 Gajus, Gcapture, Rajesh, SteveMC

**VERLAG**  
 Wellhausen & Marquardt  
 Mediengesellschaft bR  
 Mundsbürger Damm 6  
 22087 Hamburg

Telefon: 040/42 91 77-0  
 post@wm-medien.de  
 www.wm-medien.de

**GESCHÄFTSFÜHRER**  
 Sebastian Marquardt  
 post@wm-medien.de

**VERLAGSLEITUNG**  
 Christoph Bremer

**ANZEIGEN**  
 Christoph Bremer (Leitung)  
 Sven Reinke, Julia Großmann

**GRAFIK**  
 Sarah Thomas, Martina Gnaß,  
 Bianca Buchta, Jannis Fuhrmann,  
 Kevin Klatt  
 grafik@wm-medien.de

**ABO- UND KUNDENSERVICE**  
 Leserservice BROT  
 65341 Eltville

Telefon: 040/42 91 77-110  
 Telefax: 040/42 91 77-120  
 E-Mail: service@wm-medien.de

**DRUCK**  
 Grafisches Centrum Cuno  
 GmbH & Co. KG  
 Gewerbering West 27, 39240 Calbe

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem  
 Papier. Printed in Germany.

**COPYRIGHT**  
 Nachdruck, Reproduktion oder  
 sonstige Verwertung, auch  
 auszugsweise, nur mit  
 ausdrücklicher Genehmigung  
 des Verlages.

**BEZUG**  
 No-Knead BROT ist eine Sonder-  
 publikation der Zeitschrift BROT.  
 Bezug über den Fach-, Zeitschriften-

und Bahnhofsbuchhandel.  
 Direktbezug über den Verlag.

**INZELPREIS**  
 Deutschland: € 8,50  
 Österreich: € 9,40  
 Schweiz: sFr 12,90  
 Benelux: € 9,80

**GROSSO-VERTRIEB**  
 DMV Der Medienvertrieb  
 GmbH & Co. KG.  
 Meißberg 1  
 20086 Hamburg

Für unverlangt eingesandte Bei-  
 träge kann keine Verantwortung  
 übernommen werden. Mit der  
 Übergabe von Manuskripten,  
 Abbildungen, Dateien an den  
 Verlag versichert der Verfasser,  
 dass es sich um Erstveröffent-  
 lichungen handelt und keine  
 weiteren Nutzungsrechte daran  
 geltend gemacht werden können.

## NO-KNEAD Brot

Ein Sonderheft der  
 Zeitschrift BROT



FÖRDERMITGLIEDSCHAFT  
 BROT unterstützt als Fördermitglied  
 das Deutsche Brotinstitut e. V.

wellhausen  
 marquardt  
 Mediengesellschaft



# Endlich wieder lieferbar



Bekömmlich,  
lecker,  
einfach



Raffinierte  
Rezepte  
von Herzhaft  
bis Süß

Jetzt bestellen  
[www.brot-magazin.de/einkaufen](http://www.brot-magazin.de/einkaufen)  
040/42 91 77-110, [service@brot-magazin.de](mailto:service@brot-magazin.de)



# Geballtes Wissen

## BROTfibel Basis-Wissen

19,80 €  
Artikel-Nr.: BASISFIB



**BROTfibel  
Sauerteig**  
19,80 €  
Artikel-Nr.: SAUERFIB

# Jetzt bestellen

[www.brot-magazin.de/einkaufen](http://www.brot-magazin.de/einkaufen)  
oder 040/42 91 77-110