

Brot

Ricardo Fischers Brot

...bekömmlich backen

Mehr als
30 Rezepte
vom Brotprofi
kreativ &
gelingsicher

@brotprofi Ricardo Fischer

Lieblings-Rezepte vom TikTok-Star



Leckere Kastenbrote



Süße Gebäcke



Leichte Weizenbrote



Aromatische Baguettes



Saftige Mischbrote



Fluffige Brötchen



Rustikale Laibe



Einfache
Weizengebäcke



Internationale Brote



Deutsche Klassiker



4 191911 409900

02

9,90 EUR

A: 10,90 Euro, CH: 15,10 sFR, BeNeLux: 11,70 Euro

Brot
Sonderheft

Jetzt bestellen



Die 50
beliebtesten
BROTRezepte.
Von Euch gewählt.

Ihr habt gewählt: Das sind die 50 beliebtesten aus mehr als 1.000 Rezepten. In unserer Facebook-Gruppe wollten wir von Euch wissen, welches Rezept Euer persönlicher Favorit aus den 25 bislang erschienen **BROTA**usgaben ist. Herausgekommen ist ein spannender, ausgewogener und bunter Mix, den wir für Euch in einem Sonderheft **Best of BROTA** zusammengestellt haben.

So vielfältig wie das Lebensmittel Brot, so vielfältig ist auch Eure Auswahl: Ob klassisches Mischbrot, französisches Baguette, Körner- oder Weizenbrot, Brötchen oder Butters toast so wie das beliebte, weil besonders fluffige, Tangzhong - alles ist dabei. Auch sämtliche Schwierigkeitsstufen sind vertreten. Von einfach zu verarbeitenden Weizen- bis hin zu aufwändigeren weichen Teigen sind alle Arten vertreten.

www.brot-magazin.de/einkaufen
040/42 91 77-110, service@brot-magazin.de

EDITORIAL



Liebe Leserin, lieber Leser.

Das erste Mal habe ich von Ricardo Fischer gehört, als mein Sohn mit seinem Handy vor mir stand und sagte: „Das musst Du sehen!“ Da ging gerade Das Corona-Backvideo von RicTok steil. Dieser TikTok-Bäcker war dann immer mal wieder Thema am Essenstisch und irgendwann sogar der Anlass, TikTok auf meinem Telefon zu installieren. Die App schien ja nun auch fürs Brotbacken relevant zu werden.

Irgendwann habe ich dann einfach mal mit Ricardo telefoniert. Inzwischen hatte er seinen Account in @brotprofi umbenannt und es war merkbar, dass die Videos immer professioneller und durchdachter wurden. Seine Art der Kommunikation war neu fürs Backhandwerk. Das fand ich beeindruckend.

In der Weinheimer Akademie Deutsches Bäckerhandwerk kamen wir länger ins Gespräch und mir gefiel Ricardos Philosophie. Handwerkliches Backen mit natürlichen Rohstoffen – so wie wir es in **BROT** eben auch zelebrieren.

So entstand die Idee eines gemeinsamen Projektes. Und ich freue mich, dass Ricardo sofort Feuer und Flamme dafür war. In diesem Sonderheft präsentieren wir mehr als 30 seiner liebsten Rezepte. Die Vielfalt ist groß, die Herangehensweise simpel. So holst auch Du bald Gebäcke von Profi-Qualität aus dem heimischen Ofen.

Normalerweise fokussieren wir uns ja auf herzhaftes Gebäcke. Süßes ist die Ausnahme. Die durfte hier aber


nicht fehlen. Natürlich musste die Eierschecke aus Ricardos sächsischer Heimat Platz in diesem Heft finden.

Wenn Du mit dieser Ausgabe ins Backen starten möchtest, findest Du neben den Rezepten auch Anleitungen für die Herstellung eines eigenen Sauerteiges sowie einer Lievito Madre. Beide sind hervorragende Triebmittel für aromatische, lange frischhaltende sowie bekömmliche Gebäcke. Es lohnt sich also, sich mal damit zu beschäftigen. Und Du wirst sehen: So kompliziert, wie es anfangs wirkt, ist es gar nicht.

Ich wünsche Dir ganz viel Spaß mit diesem Heft und viel Erfolg beim Ausprobieren der Rezepte vom @brotprofi. Vor allem aber: Guten Appetit.

Herzliche Grüße

Sebastian Marquardt, Chefredakteur

 @brotmagazin

 /BrotMagazin

 brot-magazin.de

Unsere Facebook-Gruppe:

 facebook.com/groups/brotforum

Euer BROT an:

 redaktion@brot-magazin.de

Brot
Akademie

Für alle, die sich neu mit dem Brotbacken beschäftigen, oder jene, die nach ersten Erfahrungen den nächsten Schritt gehen wollen, haben wir das perfekte Angebot. In der **BROT**Akademie findest Du Online-Kurse, die Dich in Deinen bäckerischen Fähigkeiten unterstützen und voranbringen. Das Angebot wächst von Monat zu Monat. Schau gleich vorbei und abonniere den Newsletter. So bleibst Du auf dem Laufenden. brot-akademie.com

Teckalt



14 Das einfachste Brot der Welt



16 Buttertoast



18 Dinkelvollkornbrot



28 Sauerteig-Baguette



30 Spannendes Landbrot



32 Kartoffel-Rosmarin



36 Sonntagsbrötchen



38 Dschabadda



40 Kümmelbrot



42 Dinkelseelen



44 Klassisches Kastenweißbrot



46 Focaccia



48 Laugen-Kastanien



56 Brotprofis Bauernbrot



58 Brioche



60 Kürbiskernbrot



62 Pain d'Epi



64 Gersterbrot



66 Türkisches Fladenbrot



68 Dreikornbrot



70 Tomaten-Zwirbel



72 Schlesisches Landbrot



74 Vinschgauer



76 Vollkornschrötbrot



78 Bao

Menschen & Brot

Der @Brotprofi im Porträt
Einfach mal TikTok rocken

Seite 6

Selbst ist das Brot

Gesund und bekömmlich
Triebmittel Sauerteig

Seite 20

How to: Sauerteig
So kommst Du zu Deinem
eigenen Anstellgut

Seite 24

How to: Lievito Madre
Ansetzen und pflegen

Seite 84

Verschiedenes

Editorial
BROTLaden
Glossar
Impressum

Seite 3
Seite 50
Seite 95
Seite 98



80
Champagnerroggen-
Vollkornbrot



82
Dinkel-Sesamkruste



88
Schokobrotchen



90
Pain de Campagne



92
Sächsische Eierschecke



94
Wally-Nuss

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 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

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

Trotz größter Sorgfalt passieren manchmal Fehler. In Rezepten ist das besonders ärgerlich. Daher berichtigen wir entscheidende Fehler, sobald sie entdeckt werden. Du findest die Korrekturen hier: www.brot-magazin.de/korrekturen

Millionen Menschen kennen seine Videos. Dabei unterhält Ricardo Fischer kein Bäckerei-Imperium. Im sächsischen Lossatal beheimatet, führt der Bäckermeister zwei Geschäfte. Dort bietet er handwerkliche Backwaren an. Dass er über die auch gerne redet, bringt ihm online jede Menge Aufmerksamkeit. Er weiß sie zu nutzen.

Ricardo Fischer stellt sich alle notwendigen Zutaten für ein Weizensauerteigbrot zusammen. Prüft noch einmal: Mehl, Wasser, Hefe, Salz – alles da. Greift zum Handy, startet die Kamera, stellt auf Selfie um und fängt an zu filmen. Und zu backen. Kurz danach ist alles im Kasten. Nun das Brot backen, danach noch einmal die Aufnahme vom Ergebnis. Irgendwann ist das Brot fertig – und zu dunkel. Ricardo überlegt, was er tun kann. Er nimmt ein Messer, kratzt die angebrannte Oberfläche ab. Belegt wird das abgeschnittene Stückchen mit Tomate und Mozzarella. Er beißt rein, filmt das Knuspern. Dann zum nächsten Schritt – Video schneiden. Und dann wird das Ergebnis bei TikTok hochgeladen. 30.000 Aufrufe nach kurzer Zeit. Läuft.

Ricardo Fischer ist Social-Media-Back-Star, unterrichtet inzwischen sogar Kolleginnen und Kollegen in der Nutzung sozialer Netzwerke. Vor einigen Jahren hätte niemand geahnt, dass es mal so kommen würde. „Ich wusste nicht, was ich nach der Schule machen sollte“, erinnert sich der Bäckermeister. Er schickt Bewerbungen an Betriebe verschiedener Gewerbe. Eingeladen zu einem Probetag wird er von zwei Bäckereien – einem Kleinbetrieb und einer größeren Backstube. Ricardo geht zu beiden. Zusagen erhält er ebenfalls von beiden, sie halten ihn für talentiert. Er entscheidet sich auf Anraten einer Berufsschullehrerin für die kleine Bäckerei. Die Reise kann beginnen.

Als er seine Ausbildung erfolgreich abschließt, übernimmt ihn der Betrieb. Weitere neun Jahre arbeitet er dort. Der Drang, mehr über sein Metier zu lernen, ist groß. An der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen beginnt Ricardo 2009 die Ausbildung zum Bäckermeister. Eine neue Lebensphase beginnt. Er lernt viel. Noch heute erinnert er sich an die „Super-Dozentin“, die Leidenschaft für natürliches Backen vermittelt. Sauerteig, Dreistufenführung, naturbelassene Produktion – alles Dinge, die zuvor keine große Rolle spielten. Der Funke springt über, leidenschaftlich backt er von früh bis spät und setzt sein erlerntes Wissen in die Praxis um. „Ein halbes Jahr lang habe ich meinen Meister in Vollzeit gemacht. Es war fordernd, aber toll.“ 2010 erhält er offiziell den Meisterbrief.

Die Zeit in der Akademie prägt Ricardo Fischer. Seine Einstellung zu seinem Beruf ändert sich. Er will mit natürlichen und regionalen Rohstoffen arbeiten, lange Reifezeiten fürs Gebäck, auf Backmittel verzichten. Backstubenleitung ist nun sein Ziel, Ricardo sucht nach einer passenden Bäckerei. Er wird zunächst fündig: „Ich war sehr motiviert und wollte eine Tätigkeit angehen, die meiner Back-Philosophie entsprach. Ich dachte, eine Backstube gefunden zu haben, in der ich mein Wissen umsetzen kann. Ich merkte aber, dass nicht in jeder Bäckerei so gebacken wird, wie ich es in der Akademie gelernt hatte.“ Nach einigen Monaten geht er und will lieber etwas Eigenes aufbauen.





Der **Brotprofi**
im Porträt

GEPÜRTER
BROT
SOMMELIER

*Einfach mal
Tik Tok rocken*

Nach seiner schulischen Ausbildung beginnt Ricardo eine Lehre zum Bäcker



Wo sich Türen schließen

„Anfang 2012 entschied ich mich für die Selbstständigkeit. Mein Ziel ist bis heute, Wertschätzung für das Bäckerhandwerk zu fördern. Das kann aber nur gelingen, wenn die Brote mit korrekten Methoden gebacken werden. Bereits mit einfachen und wenigen Zutaten ist es möglich, ein wirklich gutes Brot zu backen.“ Bis er aber loslegen kann, gilt es, noch einige Steine aus dem Weg zu räumen.

Das beginnt schon mit der Suche nach perfekten Räumlichkeiten. Auch hier wird es nicht so einfach wie vorgestellt. Dinge bahnen sich an und zerschlagen sich wieder. Aber Ricardo bleibt optimistisch am Ball: „Wo immer sich eine Tür schließt, öffnet sich eine andere.“

Und so fliegt die große Chance irgendwann ins Haus. In Person des Eigentümers der örtlichen Bäckerei. Als der Ricardos Familie im Heimatort Lossatal besucht, reden sie auch über die Pläne des Sohnes.

Die beiden kennen sich schon länger, kommen nun ins Gespräch. Der Pächter der Backstube steht kurz davor, zu schließen. Ersatz wird gesucht. Dabei ist dem Eigentümer wichtig, dass es gut weitergeht. Das spielt vielleicht sogar eine größere Rolle als finanzielle Aspekte. „Aus der Erfahrung zuvor“, sagt Ricardo, „habe ich natürlich gelernt und meine Bedingungen vor Anfang an klargestellt. Zwar kannten wir uns schon lange, trotzdem wollte ich noch einmal verdeutlichen, was ich mir vorstelle und wo die Grenzen sind.“ Das funktionierte: Bis heute arbeiten beide Parteien harmonisch zusammen.

Der Grundstein für Fischers Bäckerei ist gelegt. Der Brotprofi bekommt Unterstützung von einem Kollegen aus Bayern. Gemeinsam planen sie das Produktportfolio. „Zu Beginn war ich natürlich etwas



In der Akademie Deutschen Bäckerhandwerks Sachsen wird die Leidenschaft für das Backen mit Sauerteig geweckt



Alle Produkte in Fischers Bäckerei sind Bio-zertifiziert



1) Im Fachgeschäft in Leipzig gibt es eine große Auswahl an Broten wie beispielsweise die Zwirbel oder das Champagnerroggen-Vollkornbrot. 2) Auch mobil sind die Köstlichkeiten aus Fischers Bäckerei zu finden. Jede Woche steht der Wagen am Stadtmart Leipzig, an der Plagwitzer Markthalle und im Stadtmart Halle

naiv“, erinnert sich Ricardo. Und bei allem Respekt vor der bevorstehenden Ausgabe, spürt er keine Angst. Von Anfang an ist klar: In seiner Backstube wird nur mit natürlichen Rohstoffen gearbeitet, kein Backmittel eingesetzt und traditionelles Backen in den Fokus gestellt. Er setzt auf Bio-Zutaten, wenn auch anfangs noch nicht zertifiziert.

Die Kundschaft in der 6.000-Seelen-Gemeinde muss sich an den Neuen allerdings erst einmal gewöhnen: „Die extrem aufgeblasenen Brötchen vom vorherigen Anbieter gab es natürlich nicht mehr, stattdessen haben wir Gebäcke mit wertvollen Zutaten, langen Teigführungen und traditioneller Backkunst hergestellt. Die Kunden beschwerten sich, fragten

immer wieder nach den großen luftigen Brötchen. Ich habe jedesmal aufs Neue erklärt, warum unsere etwas kompakter, dafür aber auch bekömmlicher und aromatischer sind“, erinnert sich der Bäckermeister.

Überzeugungskünstler

Es ist ein kleiner Kraftakt. Aber der gelingt Ricardo Fischer. Viele Menschen im Umkreis der Bäckerei lassen sich über kurz oder lang überzeugen. Die Backwaren schmecken wieder wie früher. Das bricht mit Gewohnheiten, ist aber eben lecker. Ohne den festen Glauben an seine Sache, davon ist Ricardo überzeugt, lässt sich so ein Weg nicht gehen. „Man muss wirklich sicher sein, was man will und eine klare Zielsetzung haben“. Und schon damals erkennt er: „Kommunikation ist alles.“ Es gilt, den Kundinnen und Kunden immer wieder zu erklären, warum er tut, was er tut und welchen Vorteil sie davon haben.

Sein nächster Schritt ist 2014 die Bio-Zertifizierung. Der Sortimentsmanager eines Leipziger Biomarktes ist begeistert von den



Die Backwaren der Bäckerei Fischer werden aus regionalen und wertvollen Zutaten hergestellt, ...



... die richtigen Rohstoffe spielen dabei eine große Rolle

INFO

Backstube & Dorfladen

Kühnitzscher Dorfstraße 2, 04808 Lossatal

Telefon: 03 42 62/444 21

E-Mail: info@fischers-baeckerei.de

Öffnungszeiten:

Montag, Sonntag, Feiertag: Ruhetag

Dienstag bis Freitag: 06:00 - 12:00

Samstag: 06:00 - 11:00

Fachgeschäft Leipzig

Hinrichsenstraße 30, 04105 Leipzig

Telefon: 03 41/99 38 89 44

E-Mail: info@fischers-baeckerei.de

Aktuelle Öffnungszeiten:

Montag, Sonntag, Feiertag: Ruhetag

Dienstag bis Freitag: 08:00 - 18:00

Samstag: 08:00 - 13:00

Mobil unterwegs

Stadtmarkt Leipzig

Dienstag und Freitag: 09:00 - 17:00

Plagwitzer Markthalle

Samstag: 09:00 - 14:00

Stadtmarkt Halle

Mittwoch: 09:00 - 18:00 Uhr

Samstag: 09:00 - 14:00 Uhr



Im Jahr 2020 fängt Ricardo Fischer seine Weiterbildung als Brot-Sommelier an

Produkten des Bäckers. Er würde seine Backwaren gern verkaufen, kann das aber nur, wenn sie zertifiziert sind. Ricardo trägt den Gedanken ohnehin schon länger in sich. Das Gespräch gibt schließlich die Initialzündung. Der Partnervertrag folgt direkt auf die erfolgreiche Zertifizierung. „Damit haben wir dann auch begonnen, uns im Sortiment etwas breiter aufzustellen. Und es kamen weitere Bioläden in Leipzig als Lieferkunden dazu“, so der Backprofi.

Die Strukturen des Betriebes müssen dem Wachstum angepasst werden. Gleichzeitig verliert Ricardo Fischer seine Werte nicht aus den Augen. Der Erfolg gibt ihm Recht. 2018 wagt er den Schritt von Lossatal in die große Stadt, eröffnet ein Fachgeschäft in Leipzig. Die Stadt ist ein gutes Pflaster für Bio-Produkte. Da kommt Fischers Bäckerei gerade recht. Später kommt noch ein Marktauto dazu. Mit dem ist die Bäckerei täglich auf verschiedenen Märkten präsent.

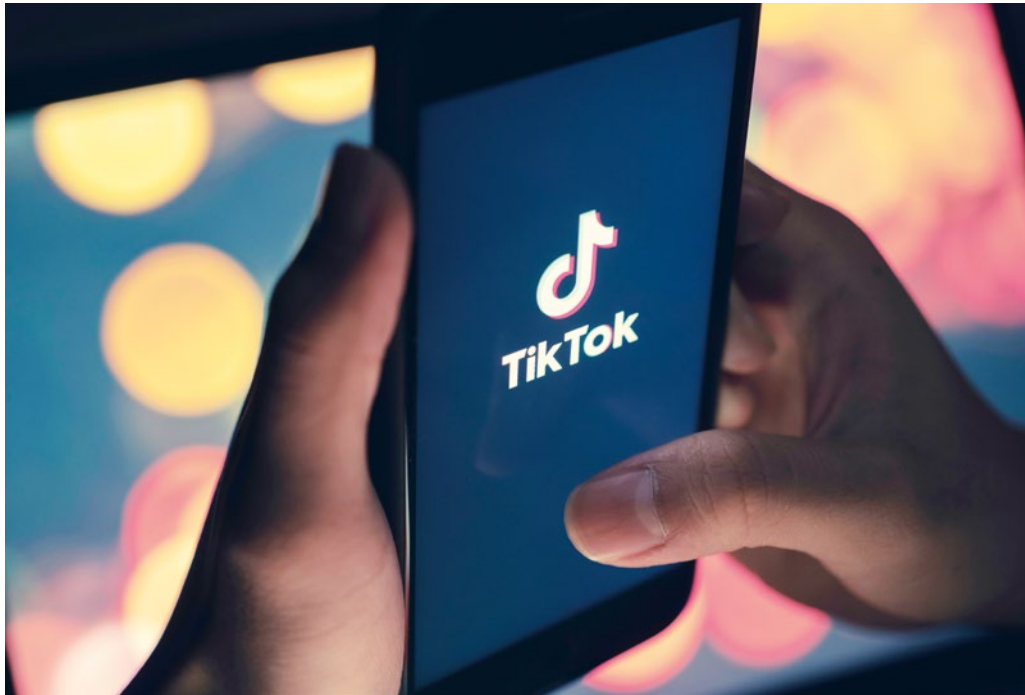
So sehr er einerseits die Entwicklung des Betriebes vorantreibt, so bleibt für ihn in der Produktion die Einfachheit Trumpf: „Auch wenn ich versuche, up-to-date zu bleiben, tue ich mich mit einigen Trends doch schwer und lasse die Finger davon. Besonders wichtig ist mir, zu zeigen, wie einfach das Brotbacken ist.“ Auch das Thema Gesundheit liegt ihm am Herzen: „Schritt für Schritt haben wir begonnen, bestimmte Zutaten zu reduzieren. Erst Hefe, dann Zucker.“

Der Weg zum TikToker

So konservativ er sein Handwerk betreibt, so experimentierfreudig ist er, wenn es darum geht, darüber zu sprechen. Die eigene Bäckerei ist seine Bühne, die Kundschaft sein Publikum. Aber er will ja nicht nur seine Produkte verkaufen. Vielmehr liegt Ricardo daran, die Wertschätzung für sein Handwerk allgemein zu fördern.



Unter dem Hashtag #LernenmitTikTok zeigt Ricardo Fischer nicht nur, wie leckere Brote entstehen, sondern beantwortet auch Fragen von Followern und teilt sein Wissen rund ums Backhandwerk



Ein Podcast zum Thema TikTok inspiriert Ricardo, selbst Videos zu drehen

2019 hört er einen Podcast zum Thema TikTok. Die Videoschnipsel-Plattform steckte zu diesem Zeitpunkt in Europa noch in den Kinderschuhen. Dennoch wird im Podcast prophezeit, wie essenziell sie bald schon sein wird – auch für Unternehmen und deren Kommunikation. Da weckt es das Interesse des Bäckers, er eröffnet ein privates Konto und bemerkt recht schnell: Niemand backt auf TikTok.

„Das war die Gelegenheit“, erzählt er lachend. Ricardo will die Lücke stopfen. „Ich hatte keine Ahnung, wie es geht. Aber ich dachte, irgendwie wird das schon klappen. Ich habe ja nichts zu verlieren.“ Sein Ziel: Mehr Wertschätzung fürs Handwerk. Der Weg: Einblicke in die Backstube. Der Bäckermeister betreibt „Learning by Doing“ – er schaut sich andere TikToker an, lässt sich von ihnen inspirieren, lernt wie Videos geschnitten werden und legt los. Einfach so, aus Spaß. Fast täglich lädt er Videos hoch. Das macht er in seiner Freizeit. Die Freude daran steht im Vordergrund. Es gibt keinen Content-Plan, keine Strategie. Es ist Spaß, aber seine Reichweite steigt von Tag zu Tag: RicTok,

wie er sich anfangs nannte, wird auf TikTok immer bekannter.

Parallel zum Erfolg in der digitalen Welt will sich Ricardo Fischer in seinem Handwerk weiterentwickeln. 2020 beginnt er die Ausbildung zum Brot-Sommelier. Teil der Prüfung ist eine Projektarbeit. Ermutigt von seinem Dozenten entscheidet er sich, das Thema Social Media näher zu beleuchten. Zu dem Zeitpunkt hat er selbst bereits 30.000 Follower auf TikTok. Nun steigt er noch tiefer ein, beschäftigt sich mit Hintergründen und Mechanismen. Dabei erhält er auch einen Push von der Plattform selbst. Die schreibt zu dieser Zeit 100 Plätze für ein Förderprogramm aus, in dessen Rahmen Influencer mit lehrreichen Inhalten finanzielle, aber auch inhaltliche Unterstützung erhalten.

Förderung als Influencer

Ricardo schickt eine Bewerbung und wird prompt in das Programm aufgenommen. Besonders wertvoll ist das Coaching einer beteiligten Agentur: „Unter anderem wurde gezeigt, wie man Content richtig vermittelt, erstellt und betreut.“ Hier lernt der



Stingel-Mühle
72336 Balingen



Versandkostenfrei ab 45 €

**QUALITÄTSMEHLE
BACKMISCHUNGEN
BACKZUTATEN
& ZUBEHÖR**

www.mehlkaufen.de



BIO MÜHLE EILING

Möhnstraße 98
59581 Warstein
shop@biomuehle-eiling.de
www.biomuehle-eiling.de

HÄUSSLER

Original Holzbackofen

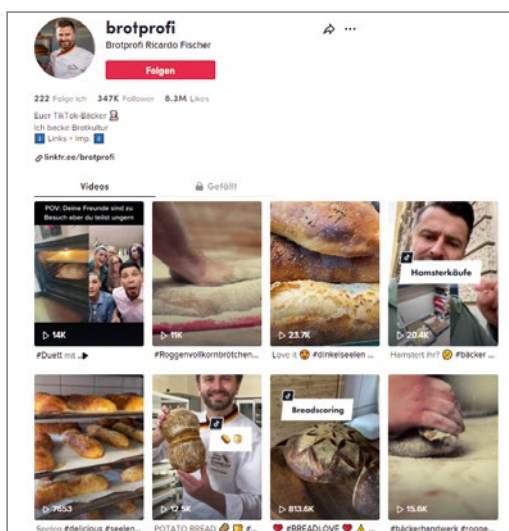



Mit dem Häussler HABO genießen Sie die wunderbare Backqualität aus dem original Holzbackofen. Ein großes Stück Lebensqualität für Ihr Zuhause.

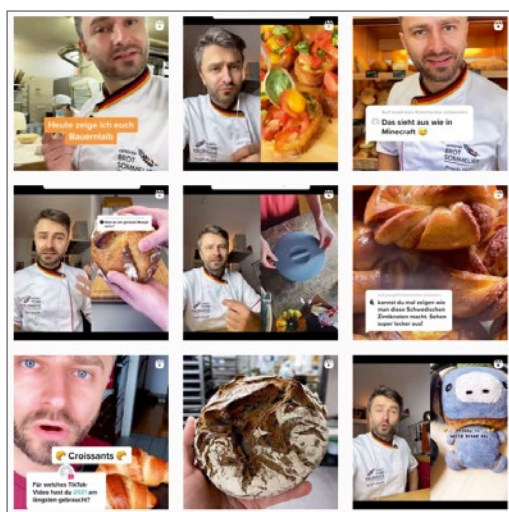
Kostenlos Katalog anfordern:
www.backdorf.de
88499 Heiligkreuztal · Tel. 073 71 / 9377-0

Influencer viel über die Inhalte-Produktion. Das Programm hat es in sich. Bis zu 30 Stunden pro Woche lernt Ricardo zeitweise von, mit und über TikTok. Die Vereinbarung legt auch fest, wie viele Inhalte der Bäcker produzieren und veröffentlichen muss. Der Prozess ist so lehrreich, dass Ricardo den Vertrag zweimal verlängert.

Die Plattform hat ihre Schwächen, so ist direkte Kommunikation nur bedingt möglich, aber sie bietet ihm eben auch eine große Bühne, auf der er für sich wie auch für sein Handwerk werben kann. Neben der Backstube zeigt er nun auch immer öfter seine



Weil ihm auf der Social Media-Plattform Back-Inhalte fehlen, wird Ricardo selbst zum TikTok-Bäcker



Das Thema Social-Media will Ricardo in Zukunft noch stärker ausbauen. Auch auf Instagram und Facebook ist er bereits aktiv ...

... und gibt dort Einblicke in seine Backstube und seine private Küche

private Küche: „Ich wollte gerade die Lern-Videos in meiner Wohnung und nicht in der Backstube erstellen, damit die Leute sehen können, dass gutes Brot auch Zuhause gelingt.“

Sein Wissen über Social Media und Inhalte-Produktion teilt der Influencer, inzwischen längst als @brotprofi bekannt, auch mit anderen Bäckerinnen und Bäckern. So gibt er Seminare an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim, der Elite-Schule der Branche. „Ich war anfangs aufgeregt, aber man wird von der Akademie gut vorbereitet“, erzählt der TikTok-Star. „Ich habe sogar bereits einen Schützling mit mittlerweile 60.000 Followern. Er hat alles gut umgesetzt, was ich gelehrt habe“, freut sich der Brot-Sommelier.

Ihm selbst folgen inzwischen 347.000 Menschen auf TikTok. Seine Videos werden millionenfach geschaut, erhalten bis zu 500.000 Likes. Und dennoch ist er nicht vollends zufrieden. In Zukunft möchte der TikTok-Bäcker seine Inhalte noch besser präsentieren und mehr Regelmäßigkeit in seinen Kanal bringen: „Ich bin eigentlich nie zufrieden, will mich immer mehr weiterentwickeln.“

Die Balance zwischen Betrieb und TikTok gelingt dem Unternehmer dabei immer besser. „In der Hochzeit gab es bis zu drei Videos am Tag, aktuell schaffe ich nur noch eines pro Woche. Ich möchte die Mitte finden“, sagt Ricardo. Und nebenbei gilt auch, die Herausforderungen des unternehmerischen Alltags zu meistern. Personalnot, explodierende Rohstoff- und Energiekosten gehen auch am TikTok-Star nicht vorbei. Einerseits ist die TikTok-Welt da manchmal willkommene Ablenkung, andererseits aber eben auch Bühne, auf der man Dinge erklären kann. Hier wie da wird Ricardo noch vieles ausprobieren und besser machen – in der Backstube wie auch auf der Social-Media-Bühne. 🍞



Jetzt bestellen



Mehr als 40 Rezepte ganz nach der **BROT**-Philosophie mit langen Gehzeiten für Bekömmlichkeit und volles Aroma.

Zutaten rein, Deckel drauf ... und los geht's. Der Thermomix ist ein Küchenhelfer für jede Gelegenheit. Auch als Back-Partner macht das Multifunktionsgerät eine gute Figur, wird im Handumdrehen zur Knetmaschine. Bestseller-Autorin Valesa Schell zeigt im neuen **BROT**-Sonderheft **BROT – Backen mit dem Thermomix**, wie so leckere Brote entstehen können. Neben Sauerteig, Lievito Madre, Hefewasser und Hefe setzt die passionierte Bäckerin dabei vor allem auf den Faktor Zeit. Denn die mehr als 40 Rezepte sind selbstverständlich ganz nach der **BROT**-Philosophie mit langen Gehzeiten für Bekömmlichkeit und volles Aroma konzipiert. Sie wurden mit viel Herzblut und Leidenschaft in der heimischen Küche entwickelt und getestet. In **BROT – Backen mit dem Thermomix** verrät die Redaktion zudem, was beim Einsatz der beliebten Küchenmaschine zu beachten ist, und gibt Tipps & Tricks aus der Backstuben-Praxis.

www.brot-magazin.de/einkaufen
040/42 91 77-110, service@brot-magazin.de

NO KNEAD-REZEPT

kein Kneten erforderlich

Tipp

Das Brot kann auch freigeschoben gebacken werden, sollte dann aber geschwadet werden.

Das einfachste Brot der Welt



Wenn es mal schnell und ohne großen Aufwand gehen soll, dann eignet sich dieses Rezept hervorragend. Bereits mit wenigen Zutaten und nur ein paar Handgriffen gelingt ein leckeres Brot. Die No-Knead-Methode eignet sich nicht nur für Neulinge, sondern ist auch ein beliebtes Backverfahren bei Erfahrenen. Und der Einsatz von ganz wenig Hefe sorgt für einen saftig-aromatischen Laib.

Teig-Zutaten

- ▶ 420 g Wasser (kalt)
- ▶ 600 g Weizenmehl 550
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 0,6 g Frischhefe

☉ Alle Zutaten gründlich mischen und abgedeckt für 12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

☉ Den Teig sanft auf eine mit Grieß bemehlte Arbeitsfläche geben und einmal von allen Seiten zur Mitte falten.

☉ Den Teigling mit Schluss nach unten auf ein mit Grieß bemehltes Backleinen (alternativ Küchentuch) legen und abgedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

☉ Den Backofen mitsamt gusseisernem Topf und Deckel rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☉ Den Teigling mit Schluss nach oben in den gusseisernen Topf stürzen, den Deckel schließen und in den Ofen geben. Den Deckel nach 20 Minuten abnehmen und für weitere 20 Minuten backen. 🍴

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	13,5 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	40 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	250°C
Schwaden:	nein



Zeitraster

22.00 Uhr
Teig zubereiten

Nächster Tag
10.00 Uhr
Teig formen
Ofen und Topf vorheizen

10.40 Uhr
Backen

11.20 Uhr
Brot fertig

Buttertoast

Laut Statistiken hat das Toastbrot seit Beginn der Pandemie das Mischbrot als beliebteste Brotsorte der Deutschen abgelöst. Es wird üblicherweise in einem geschlossenen Kasten gebacken. Die Kruste ist weich und hat meistens eine Karamell-Farbe. Die beigefarbene Krume ist fein geport, wattig und weich.

Teig-Zutaten

- ▶ 410 g Wasser (kalt)
- ▶ 640 g Weizenmehl 550
- ▶ 65 g Butter
- ▶ 50 g Honig
- ▶ 25 g Frischhefe
- ▶ 11 g Salz



Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	☆☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	bindig
Zeit gesamt:	4 Stunden
Zeit am Backtag:	4 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	210°C sofort
Schwaden:	beim Einschließen

- ☉ Alle Zutaten gründlich vermischen und 90 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen, dabei nach jeweils 30 und 60 Minuten einmal dehnen und falten.
- ☉ Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 4 gleiche Teile portionieren, diese jeweils rundwirken und 10 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- ☉ Die Teiglinge zu Zylindern aufrollen, nebeneinander in eine gefettete Kastenform (zirka 30 cm) legen und abgedeckt 50-70 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.
- ☉ Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ☉ Den Teigling mit etwas Wasser bepinseln, in den Ofen geben und sofort schwaden. Die Temperatur sofort auf 210°C senken und für zirka 45 Minuten backen. 🍴

Tipp

Für eine Dinkelversion einfach das Weizenmehl gegen Dinkelmehl 630 austauschen.

**Zeitraster**

17.00 Uhr

Teig ansetzen

18.40 Uhr

Teiglinge vorformen

18.55 Uhr

Zylinder aufrollen
Teig in die Form geben

19.30 Uhr

Ofen vorheizen

20.00 Uhr

Backen

20.45 Uhr

Brot fertig

Dinkel- vollkornbrot



Tipp

Dieses Brot kann auch mit langer Gare über Nacht im Kühlschrank hergestellt werden. Dazu den Teig erst in die Kastenform, danach für 12 Stunden in den Kühlschrank geben. Anschließend nach Rezept weiterarbeiten. Durch die lange Gare entwickeln sich etwas mehr Säure und Aroma.



Ein klassisches Brot, das zu allen Mahlzeiten passt, ist ein wahrer Retter im Alltag. Wenn der Magen knurrt, kommt ein solches Gebäck gerade recht, um den Hunger zu stillen. Dabei ist Vollkornbrot richtig sättigend und aromatisch. Kombiniert mit cremigen Aufstrichen und frischen Kräutern entsteht damit ein Festessen.

☉ Alle Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann auf schnellerer Stufe 1 Minuten kneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen, dabei nach 30 Minuten einmal dehnen und falten.

☉ Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche langwirken, in eine gefettete Kastenform (zirka 23 cm) geben und 30 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

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

☉ Den Teigling einschneiden, in den Backofen geben und sofort schwaden. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 220°C senken und weitere 60 Minuten backen. 🍴



Zeitraster

22.00 Uhr
Kochstück vorbereiten
Sauerteig ansetzen

Nächster Tag
14.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

15.15 Uhr
Teig in die Form geben
Ofen vorheizen

15.45 Uhr
Backen

16.55 Uhr
Brot fertig

Sauerteig

- ▶ 70 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 50 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 1 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und 16 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

Kochstück

- ▶ 200 g Wasser
- ▶ 40 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 11 g Salz

Mehl und Salz mit 80 g des Wassers verrühren, das restliche Wasser aufkochen. Das Gemisch ins kochende Wasser einrühren und unter ständigem Rühren etwa 1 Minute erhitzen, bis die Masse puddingartig eindickt. Abkühlen lassen, danach abgedeckt für 8-15 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Kochstück
- ▶ 135 g Wasser
- ▶ 400 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 7 g Frischhefe

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Dinkel
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	19 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	70 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

Triebmittel Sauerteig

Gesund und bekömmlich

Unzählige Kulturen tummeln sich in einem Sauerteig. Diese Mikroorganismen geben ihm sein einmaliges Geschmacksprofil, sie helfen aber auch bei der Verdaulichkeit im Körper sowie der Aufbewahrung draußen. Ein erstaunlicher Backhelfer.



Die alten Ägypter glaubten, dass die Göttin Isis als Erste Gerste und Wasser zu Brot machte. Wenn die nur gewusst hätten... In Wahrheit geben Ausgrabungsfunde Grund zur Annahme, dass Hefekulturen schon weit früher in Mesopotamien wie auch im heutigen Europa gezüchtet wurden. In seiner Naturgeschichte beschrieb Plinius, geboren im Jahr 23, die Zubereitung von Sauerteig und vermerkte, dass „die Körper derer, die mit gesäuerten Broten genährt werden, kräftiger sind“.

Anfangs schätzte man den Sauerteig tatsächlich nur wegen seiner Triebwirkung, der Fähigkeit Teige zu lockern, Brote fluffig zu machen.

Für eine Porung, also Löcher im Teig, ist die Entstehung von Kohlendioxid notwendig. Wer das auf natürlichem Weg haben will, braucht Hefen und Milchsäurebakterien. Enzyme wandeln die Stärke des Mehls in Zucker um. Der wiederum ist willkommenes Futter für diese Mikroorganismen.

Neben den Sauerteighefen dominieren zahlenmäßig die Milchsäurebakterien (Laktobazillen), die als Gärungsendprodukte neben Milchsäure auch Essigsäure, Alkohol und Kohlendioxid bilden.


Ihren Namen verdankt die Milchsäure dem Chemiker Karl Wilhelm Scheel, der sie 1780 als organische Säure in saurer Milch entdeckte. Weltweit werden heute 5.000 verschiedene Lebensmittel und alkoholische Getränke aus unterschiedlichen Rohstoffen mit Hilfe von Laktobazillus-Arten fermentiert. Um auf diese Bedeutung aufmerksam zu machen, wählte man Laktobazillen bei der Vereinigung für Allgemeine und Angewandte Mikrobiologie (VAAM) zu den Mikroben des Jahres 2018.

Milchsäure-Gärung beginnt, wenn den Milchsäurebakterien ausreichend Nahrung zur Verfügung steht. Wenn also das gemahlene Getreide zur Sauerteigherstellung mit Wasser in Verbindung kommt, werden mehleigene Enzyme (unter anderem Amylasen) aktiv. Sie spalten die Kohlenhydrate im Korn, die aus lang aneinandergereihten, verzweigten Zuckermolekülen bestehen, die Zucker Glucose und Maltose.

Kohlenhydrate → Maltose und Glucose

HEFE

Der Begriff geht auf das althochdeutsche Wort „hevilō“ zurück – „heben“. In der Schweiz sagt man auch „Hebel“, im Schwäbischen wird Sauerteig-Starter gelegentlich noch als „Urhäb“ bezeichnet. Hefe nannte man auch gist oder yeats, was auf die Gischt zurückgeht.



Sauerteig
gibt dem Teig
Triebkraft
und Aroma

Die Glucose-Einheiten werden von den Milchsäurebakterien im anaeroben (Sauerstoff ist also nicht notwendig) Stoffwechsel vergärt. Dabei teilt man die Laktobazillen nach ihren Abbauprodukten grob in zwei Stämme ein: homo- und heterofermentative.

Homofermentative Milchsäurebakterien bilden bis zu 90 Prozent Milchsäure als Endprodukt, ohne Kohlendioxid. Sie geben dem Sauerteig ein leichtes Joghurt-Aroma. Im Vergleich dazu bilden die heterofermentativen neben der Milchsäure auch Essigsäure, Ethanol (also Alkohol, der aber ab 80°C im Ofen verdampft) und in geringen Mengen Kohlendioxid. Sie geben dem Brot das säuerliche Aroma.

Interessant dabei: Von allen fermentierten Lebensmitteln ist in Sachen Mikroorganismen keines so komplex wie der Sauerteig. Nirgends hat man je so viele Kulturen auf einem Haufen erlebt. Einige, wie der Leitkeim *Lactobacillus sanfranciscensis*, lassen sich sogar nur im Sauerteig finden.

Wobei diese Vielfalt dem sogenannten Spontansauer (auch Natursauer) vorbehalten ist. Viele Bäckereien arbeiten mit

Reinzucht-Sauerteig. In diesem industriell hergestellten Ansatz werden nur die zwei bis vier dringend notwendigen Kulturen gezüchtet und in ihrer Balance optimiert. Das soll Sicherheit geben und Schwankungen in Geschmack und Garzeiten verhindern. Im Spontansauer wiederum tummeln sich tausende Kulturen, die natürlich in Mehl und Umwelt zu finden sind.

Ohne die Hilfe der Mikroorganismen ging beim Roggen früher gar nichts. Denn das Getreide war so enzymhaltig, dass die Stärke während der Teig-Gare beinahe vollkommen abgebaut wurde und Brot nur klitschig werden konnte. Roggen enthält mehr Amylasen als andere Getreide. Das ist ein Stärke abbauendes Enzym. Es ist wichtig für Produktion von Zucker als Nahrung für Hefen und Laktobazillen. Ein Zuviel aber verhindert die Backfähigkeit. Der Sauerteig hemmt die Amylasen, das Stärkegerüst bleibt erhalten. So erst wurde eine essbare fluffige Krume im Roggenbrot möglich.

UMWANDLUNG

Heterofermentativ

Glucose → Milchsäure + Ethanol + CO₂

Glucose → Milchsäure + Essigsäure

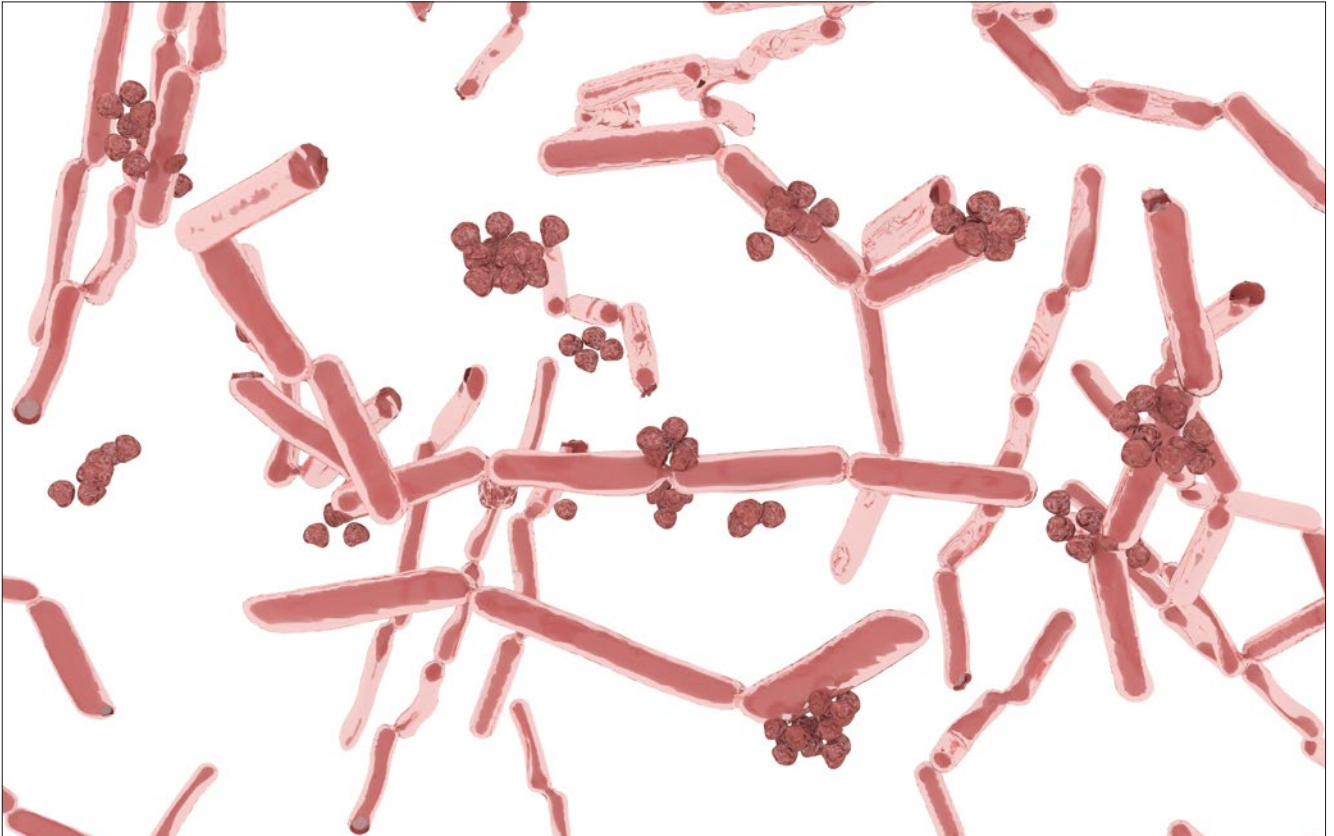
Homofermentativ

Glucose → Milchsäure



Enzyme wandeln die Stärke des Mehls in Zucker um. Der wiederum ist willkommen





Laktobazillen wurden von der Vereinigung für Allgemeine und Angewandte Mikrobiologie (VAAM) zu den Mikroben des Jahres 2018 gekürt



Sauerteig erhöht die Verträglichkeit von Gebäcken erheblich, das Magengrummeln nach Brotkonsum bleibt aus

Für moderne Roggenzüchtungen gilt das nur noch eingeschränkt. Sie sind ärmer an Enzymen und bräuchten den Sauerteig nicht mehr. Er macht aber die Krume elastischer und gibt vor allem einen aromatischen Geschmack. Doch selbst über den Geschmack hinaus hat Sauerteig ein paar entscheidende Pluspunkte.

Durch Sauerteig sinkt der pH-Wert des Brotes und die Bildung von Capronsäure oder Phenyl-Milchsäuren wird gefördert. Während des Gärprozesses entstehen zudem antimikrobielle Stoffwechselprodukte. Beide Effekte hemmen die Schimmelbildung. Daneben werden Diacetyl, Acetaldehyd oder Wasserstoffperoxid gebildet. Auch sie wirken antimikrobiell.

Zudem wird durch den Sauerteig Phytinsäure im Getreide abgebaut. Diese Säure bindet die Mineralien des Korns. Ihr Abbau macht sie für den Menschen verfügbarer. Mehr Nährstoffe also für den Körper. Der freut sich ohnehin schon über den niedrigen glykämischen Index, also die langsamere Aufnahme von Glucose im Blut während der Verdauung.

Letztlich finden sich im Sauerteig Kulturen wie der *Lactobacillus sanfranciscensis*, die sogenannte Exopolysaccharide bilden. Sie fördern das Wachstum von Bifidobakterien im Darm. Klingt erstmal nicht gut, ist aber super für die Darmflora.

Kurzum: Sauerteig ist etwas richtig Feines. Es lohnt sich, sich mit der komplexen Masse auseinanderzusetzen. 🍞

So kommst Du zu Deinem eigenen Anstellgut

How to: Sauerteig

Sauerteig ist ein Backhelfer mit vielen Vorteilen. Aber auch ein lebender Organismus. Ihn zu wecken, ist im Grunde ein recht einfacher Prozess. Hier eine vielfach erprobte Vorgehensweise.

Für den Ansatz empfiehlt sich Bio-Vollkornmehl. Auf der Schale des Kornes sitzen unzählige Mikroorganismen und Hefekulturen. Sie bringen alles mit, was man für einen guten Sauerteig braucht. Bio-Vollkornmehl enthält viel unbehandelte Schale und damit jene Kulturen, die für die Entstehung des Sauerteigs nötig sind. Ansonsten braucht es nur Wasser sowie ein verschließ-

bares Glas und ein warmes Plätzchen in der Wohnung. Dieser Ansatz wird mit Roggen erstellt, weil der ein einfach zu handhabendes Getreide ist. Weizen, Dinkel oder andere Getreide funktionieren genauso.



Tag 1

- ▶ 40 g Wasser (warm, ideal 40°C)
- ▶ 40 g Roggenmehl Vollkorn (Bio)

Beides in einem verschließbaren Glas zu einem Brei verrühren und für 24 Stunden abgedeckt warm stellen. Temperaturen zwischen 20°C und 30°C sind gut, zwischen 25°C und 30°C besser. 30°C ist die ideale Temperatur für die Entwicklung der gewünschten Kulturen. Optional: Mit 50 g Abrieb (inklusive Schale) eines unbehandelten Apfels bringt man zum Start mehr Hefen in den Ansatz, beschleunigt die Prozesse und schafft etwas mehr Sicherheit. Vor dem zweiten Schritt wird der Apfel dann aus der Masse gesiebt.

Tag 2

- ▶ 40 g Wasser (warm, ideal 40°C)
- ▶ 40 g Roggenmehl Vollkorn (Bio)

Beides im selben Glas mit der Masse vom Vortag zusammenrühren und erneut für 24 Stunden warm stellen.

Tag 3

- ▶ 40 g Wasser (warm, ideal 40°C)
- ▶ 40 g Roggenmehl Vollkorn (Bio)

Die Masse sollte sich schon gehoben haben und von Blasen durchsetzt sein. Der Geruch kann von angenehm säuerlich bis zu verfaulten Eiern oder Erbrochenem reichen. Das ist normal. Nur wenn Schimmel im Spiel ist, muss von vorn begonnen werden.

Wie gehabt die Zutaten in die Masse einrühren. Wenn der Teig sich zum Vortag allerdings schon verdoppelt hat, vielleicht sogar schon eingefallen ist, dann 50 g des Ansatzes aus dem Glas mit je 50 g Mehl und Wasser mischen und 12 Stunden warm reifen lassen. Hat sich danach noch nicht viel getan, weitere 12 Stunden reifen lassen. Ansonsten gleich wieder 50 g abnehmen und mit 50 g Mehl und Wasser mischen, 12 Stunden reifen lassen.

Sauerteig kann angenehm oder gar nach verfaulten Eiern riechen – das sollte bei der Zubereitung nicht irritieren





Mit Mehl und Wasser lässt
sich praktisch Sauerteig
herstellen

Tag 4

Ab jetzt heißt der Sauerteigansatz Anstellgut und ist auf Trab. Er kann, besser gesagt: muss zur Lagerung in den Kühlschrank wandern. Aufgrund der Kälte verlangsamt sich die Aktivität der Mikroorganismen, die Nahrung reicht also länger. Natürlich kann man den neuen Sauerteig auch gleich mal auffrischen (gemäß Pflegeanleitung auf der nächsten Seite). Das ist spätestens nach einer Woche fällig.

Die während des Ansetzens entstehenden Reste müssen entsorgt werden. Fürs Backen eignen sie sich anfangs weder geschmacklich noch in Sachen Triebkraft. Zudem enthalten sie noch Fäulnisbakterien, die man nicht zu sich nehmen möchte.

Sauerteig dauerhaft pflegen

Die eine mag ihr Sauerteigbrot gern richtig sauer, der andere liebt es eher mild. Beides ist möglich. Denn über fünf Parameter lässt sich die Tätigkeit der Mikroorganismen und damit auch der Geschmack des Sauerteigs beeinflussen.

Temperatur

Je kälter es ist, desto langsamer entwickeln sich die Mikroorganismen. Dabei hat jede Kultur ihren eigenen Idealtemperatur-Bereich. Der für Hefen liegt um 30°C herum. Bei der Temperatur vermehren sie sich sehr schnell und überholen in ihrer Entwicklung die Milchsäurebakterien. Das gibt denen weniger Zeit, Säure zu produzieren. Unter den Säuren dominiert dann die Milchsäure, die dem Gebäck ein Joghurt-ähnliches Aroma gibt. Verlangsamt man die Entwicklung des Sauer-

teigs durch eine Absenkung der Temperatur in Richtung 20°C, bleibt den Laktobazillen mehr Gelegenheit, Säure zu bilden, die Essigsäure wird dann stärker wahrnehmbar. Der Sauerteig entwickelt ein kräftigeres, saureres Aroma.

Mehl

Getreide ist das Futter für die Mikroorganismen im Sauerteig. Entsprechend also auch ein wichtiger Faktor bei der Pflege. Die vereinfachte Formel hier: Je heller das Mehl – je geringer also der Schalenanteil –, desto milder der Sauerteig. Helles Mehl bringt Enzyme und Futter in den Sauerteig, aber eben kaum Nachschub an Mikroorganismen, die mitessen wollen.

Wasser

So wie für jeden anderen Teig, lässt sich auch für den Sauerteig eine Teigausbeute (TA) festlegen. Sie gibt das Verhältnis von Mehl zu Wasser an. Dabei wird die Mehlmenge immer mit 100 angegeben und die Wassermenge im Verhältnis dazu addiert. Enthält ein Teig 100 g Mehl sowie 70 g Wasser, liegt die TA bei 170 (100 Teile Mehl plus 70 Teile Wasser).



Das Ergebnis von Teigen mit Sauerteig, sind Brote mit luftiger Krume und knuspriger Kruste

Sauerteig wird in der Regel mit einer TA von 200 geführt, enthält also ebenso viel Mehl wie Wasser. Aber das ist kein Naturgesetz. Über eine Erhöhung oder Verringerung des Wasseranteils lässt sich auch der Geschmack beeinflussen. Während eher fest geführte Sauerteige Säure-betonter sind, bilden flüssigere Sauerteige tendenziell mildere Aromen. Denn Wasser lässt vor allem die Hefen schneller und besser arbeiten, sie vermehren sich schneller als die Milchsäurebakterien. Auf Lievito Madre ist diese Formel nicht anzuwenden, das hängt aber mit der von vornherein insgesamt niedrigeren Zahl von Milchsäurebakterien im Verhältnis zu Hefekulturen sowie der hohen Menge Anstellgut beim Auffrischen zusammen.

Anstellgut-Menge

Bei der Pflege wird immer ein Teil des vorhandenen Anstellguts als Basis genommen.

Erhöht man dessen Anteil im Verhältnis zu Mehl und Wasser, beschleunigt das die Entwicklung des Sauerteigs und er entwickelt ein mildes Aromaprofil. Statt im Verhältnis 1:5:5 (Anstellgut: Mehl:Wasser), ließe er sich zum Beispiel auch 1:1:1 auffrischen.

Sauerstoff

Sauerstoff regt die Hefen und damit den Fermentationsprozess an. Mit ihm lassen sich auch müde Sauerteige in wenigen Tagen wieder auf Trab bringen. Aber wie bekommt man ihn ins Anstellgut oder in den Teig? Mit Rührbesen und Kraft oder einem Handrührgerät. Bei der Auffrischung des Sauerteigs oder der Teigherstellung wird dabei zunächst das Anstellgut kräftig mit dem Wasser verquirlt. Man schlägt es schaumig. Nach wenigen Minuten hat man so ordentlich Luft in die Masse gemixt. Die Mikroorganismen kommen auf Trab. Dann gibt man das Mehl dazu. 🍪



Sauerteig ist ein Vielkönner:
Er gibt Aroma, Volumen und
macht die Gebäcke haltbarer

Sauerteig-Baguette

Zuerst hieß es Phantasiebrot, heute kennen alle den Namen des Gebäcks: Baguette. Entwickelt wurde es im 19. Jahrhundert in Paris, an der Rezeptur änderte sich seitdem kaum etwas. Die langen Laibe enthalten geringe Hefemengen, haben feine Krusten und delikate, fleischige Krumen. Kombiniert mit Weichkäse liefert ein gutes Baguette eine unwiderstehliche Geschmacksexplosion.

Tipp

Baguettes schmecken am besten, wenn sie noch etwas warm sind. In Frankreich reißt man sich ein Stück ab (statt Scheiben abzuschneiden), legt ein großzügiges Stück Weichkäse darauf und genießt.



Sauerteig



- ▶ 40 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 60 g Weizenmehl 550
- ▶ 6 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und 12 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 375 g Wasser (kalt)
- ▶ 550 g Weizenmehl 550
- ▶ 14 g Salz
- ▶ 9 g Frischhefe

☉ Alle Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann auf schnellerer Stufe 2-4 Minuten kneten. Den Teig 90 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen, dabei nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

☉ Den Teig in 3 Portionen à 350 g teilen, diese jeweils langwirken und 15 Minuten abgedeckt in Backleinen (alternativ bemehltes Geschirrtuch) bei Raumtemperatur gehen lassen.

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

☉ Die vorgeformten Teiglinge zu Baguettes ausrollen und weitere 20-25 Minuten abgedeckt in Backleinen (alternativ bemehltes Geschirrtuch) bei Raumtemperatur gehen lassen.

☉ Die Teiglinge jeweils drei- bis fünfmal einschneiden, in den Backofen geben, nach 1 Minute schwaden. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 230°C senken und weitere 10 Minuten backen. 🍞



Schwierigkeitsgrad: ★★★☆
Getreide: Weizen
Triebmittel: Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz: weich
Zeit gesamt: 15 Stunden
Zeit am Backtag: 3 Stunden
Backzeit: 20 Minuten
Starttemperatur: 250°C
Backtemperatur: 230°C
nach 10 Minuten
Schwaden: nach 1 Minute



Zeitraster

22.00 Uhr
Sauerteig ansetzen

Nächster Tag
10.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

11.45 Uhr
Teiglinge vorformen

12.00
Ofen vorheizen
Baguette formen

12.30 Uhr
Baguette backen

12.50 Uhr
Baguette fertig



Schwierigkeitsgrad: ★★★★★
Getreide: Weizen
Triebmittel: Lievito Madre
Teigkonsistenz: weich
Zeit gesamt: 21,5-22,5 Stunden
Zeit am Backtag: 1,5 Stunden
Backzeit: 50 Minuten
Starttemperatur: 250°C
Backtemperatur: 230°C
nach 10 Minuten
Schwaden: beim Einschließen

Spannendes Landbrot

Wenn genussvolle Akzente aus Frankreich und Italien aufeinander treffen, kann es nur lecker werden: Nach kurzer Spannung bilden die Zutaten eine Symbiose der Aromen: Ein Weizensauerteigbrot, das ausschließlich mit Lievito Madre gelockert wird und ein harmonisches Aromaprofil aus milder Säure, Umami sowie feinen Röstaromen bildet.

☉ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 10 Minuten mischen und 4 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen, dabei alle 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

☉ Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rundwirken und 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

☉ Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche langwirken, mit Schluss nach oben in ein gut bemehltes Gärkörbchen geben und abgedeckt für 12 Stunden zur Gare in den Kühlschrank stellen.

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

☉ Den Teigling sanft aus dem Gärkorb stürzen, einschneiden, in den Ofen geben und sofort schwaden. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 230°C senken und weitere 40 Minuten backen. 🍞

Lievito Madre

▶ 35 g Wasser (lauwarm)

▶ 70 g Lievito Madre

▶ 70 g Weizenmehl Tipo 0
(alternativ Weizenmehl 550)

Alle Zutaten gründlich miteinander verkneten und 3-4 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

Hauptteig

▶ Lievito Madre

▶ 350 g Wasser (kalt)

▶ 465 g Weizenmehl T65
(alternativ Weizenmehl 550)

▶ 12 g Salz

Tipp

Tipo 0 ist das klassische Weizenmehl für helle Brote in Italien, T65 der französische Standard für Baguette & Co. Auf dem Papier entsprechen beide der deutschen Type 550, aufgrund der verwendeten Getreide haben sie jedoch ein jeweils eigenes Aroma-Profil. Es lohnt sich, mit ihnen etwas Abwechslung in die Backstube zu bringen.



Zeitraster

12.30 Uhr

Lievito Madre ansetzen

16.30 Uhr

Hauptteig ansetzen

20.40 Uhr

Brot vorformen

21.15 Uhr

Brot formen und in den Kühlschrank geben

Nächster Tag

08.45 Uhr

Ofen vorheizen

09.15 Uhr

Backen

10.05 Uhr

Brot fertig

Kartoffel- Rosmarin

Tipp

Die Kartoffeln können bereits am Vortag gekocht und über Nacht im Kühlschrank gelagert werden. Ebenso das Kartoffelwasser, das als Schüttflüssigkeit verwendet wird. Das hat auch den Vorteil, dass sich der Teig beim Kneten nicht zu stark erwärmt.



Rosmarinkartoffeln sind seit langem als wohlschmeckende Beilage bekannt. Auch in Brotteigen verleiht der Rosmarin dem Brot einen angenehm mediterranen Duft. Das Gebäck passt zur jeder Gelegenheit und ist dank seiner Zutaten sehr sättigend. Wer möchte, kann gern noch weitere Gewürze hinzugeben.



- Alle Zutaten – außer die Kartoffeln – 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann auf schnellerer Stufe 4 Minuten kneten. Eine Minute vor Knetende die Kartoffeln hinzugeben.
- Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 50 Minuten reifen lassen.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, halbieren, jede Hälfte rundwirken und 15 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Anschließend die Teiglinge erneut rundwirken und aneinander drücken, in Roggenmehl wälzen, mit Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkorbchen geben und 20-30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Teigling sanft aus dem Gärkorb stürzen, einschneiden und in den Ofen geben. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 230°C senken und weitere 35 Minuten backen. 🍳

Sauerteig

- ▶ 85 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 85 g Roggenmehl 1150
- ▶ 4 g Anstellgut

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

Kartoffeln

- ▶ 1.000 g Wasser (sprudelnd kochend)
- ▶ 200 g Kartoffeln
- ▶ 10 g Salz

Das Salz ins kochende Wasser geben, danach die Kartoffeln hinzugeben und gar kochen. Die Kartoffeln abgießen, das Kartoffelwasser aufheben und abkühlen lassen. Anschließend die Kartoffeln in Würfel schneiden oder raspeln und bis zur Weiterverarbeitung kaltstellen.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
 - ▶ 165 g Kartoffelwasser
 - ▶ 360 g Weizenmehl 550
 - ▶ 11 g Salz
 - ▶ 11 g Frischhefe
 - ▶ 1 g Rosmarin (getrocknet, gerebelt)
- Spätere Zugabe
- ▶ Kartoffeln

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	10,5-18,5 Stunden
Zeit am Backtag:	2,5-6,5 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen



Zeitraster

22.00 Uhr
Kartoffeln kochen
Sauerteig ansetzen

Nächster Tag
14.00 Uhr
Hauptteig zubereiten

15.15 Uhr
Ofen vorheizen

15.25 Uhr
Teig in die
Form geben

15.45 Uhr
Backen

16.30 Uhr
Brot fertig.



Werde Sauerteig- Experte

**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.



3. aktualisierte Auflage

www.brot-magazin.de/12malbrot
Telefon: 040/42 91 77-110
E-Mail: service@brot-magazin.de

Sonntags- brötchen

Am Sonntagmorgen möchte man entspannt in den Tag starten. Für viele Menschen ist es Tradition, am Ruhetag knackige Brötchen auf den Frühstückstisch zu stellen. Selbstgemacht und frisch sind sie am besten. Bei diesem Rezept werden sie bereits am Vortag angesetzt, so bleiben am Morgen nur noch das Formen und Backen.

Autolyseteig

- ▶ 420 g Wasser (kalt)
- ▶ 600 g Weizenmehl 550

Die Zutaten gründlich per Hand mischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ Autolyseteig
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 9 g Frischhefe

☉ Die Hefe und das Salz zum Autolyseteig geben, gründlich einkneten, den Teig rundwirken, in eine geölte Schüssel geben und für 12 Stunden abgedeckt im Kühlschrank zur Gare stellen.

☉ Am Backtag rechtzeitig den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, Teiglinge mit gewünschtem Gewicht (60-120 g) abstechen, auf eine Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) geben und 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

☉ Die Brötchen in den Backofen geben, sofort schwaden und 15-20 Minuten goldbraun ausbacken. 🍞

Zeitraster

18.30
Autolyseteig
ansetzen

19.40 Uhr
Hauptteig
ansetzen

20.00 Uhr
Teig in den
Kühlschrank geben

Nächster Tag
08.00 Uhr
Brötchen formen
Ofen vorheizen

08.40 Uhr
Backen

9.00 Uhr
Brötchen
fertig

Tipp

Aus diesem Teig kann man auch kleine Stangenweißbrote für den Grillabend herstellen. Dazu den Teig morgens zubereiten, abends zum Grillen aus dem Kühlschrank holen, längliche Stangen abstechen und backen.

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	14,5 Stunden
Zeit am Backtag:	60 Minuten
Backzeit:	15-20 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	250°C
Schwaden:	beim Einschließen

Dschabadda





Dschabadda ist die sächsische Version des italienischen Ciabatta. Gebacken wird das Brot mit Lievito Madre, sie verleiht dem Gebäck fruchtige Aromen und eine milde ausgewogene Säure. Besonders gut schmeckt es mit Weichkäse in Kombination mit Honig oder fruchtigen Aufstrichen. Das Brot eignet sich auch als Begleiter für warme Mittagsgерichte oder Antipasti.

☉ Alle Zutaten – außer 180 g Wasser – 15 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dabei in den letzten 5 Minuten das restliche Wasser hinzugeben. Dann 15 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.

☉ Den Teig abgedeckt 5 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen, dabei nach 3 Stunden einmal dehnen und falten.

☉ Den Teig auf eine mit Grieß bestreute Arbeitsfläche geben, vorsichtig zu einem Rechteck ausziehen und dieses in drei 3 Streifen à zirka 310 g aufteilen. Die Teiglinge auf eine Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) geben und abgedeckt 120 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

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

☉ Die Teiglinge in den Backofen geben, sofort schwaden und 24 Minuten backen. 🍴

Lievito Madre

- ▶ 35 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 70 g Weizenmehl 550
- ▶ 70 g Lievito Madre

Alle Zutaten gründlich verkneten und 3 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

Hauptteig

- ▶ Lievito Madre
- ▶ 180 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 400 g Weizenmehl 550
- ▶ 11 g Salz
- ▶ 3 g Backmalz (aktiv, alternativ Zucker)

Spätere Zugabe

- ▶ 180 g Wasser (lauwarm)

*Ergibt 3 Stück

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Lievito Madre
Teigkonsistenz:	sehr weich
Zeit gesamt:	11,5 Stunden
Zeit am Backtag:	11,5 Stunden
Backzeit:	24 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	250°C
Schwaden:	beim Einschießen

Zeitraster

08.00 Uhr
Lievito Madre ansetzen

11.10 Uhr
Hauptteig ansetzen

16.50 Uhr
Teig portionieren

18.30 Uhr
Ofen vorheizen

19.00 Uhr
Dschabadda backen

19.25 Uhr
Dschabadda fertig



Kümmelbrot

Kümmel wird eine heilende Wirkung nachgesagt. Er soll bei Blähungen, Husten und sogar Unterleibsbeschwerden helfen. Der intensive Geschmack ist eine sehr gute Ergänzung zum Aromaprofil dieses Roggen-Dinkel-Mischbrots. Mit frischem Aufstrich und leckeren Belägen wird es zu einem Hit beim Frühstück und Abendessen.

☉ Alle Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann auf schnellerer Stufe 1 Minute kneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 50 Minuten ruhen lassen.

☉ Den Teig in eine gefettete Kastenform (zirka 18 cm) geben, glattstreichen und mit Kümmel bestreuen. Den Teig 60 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

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

☉ Den Teigling einschneiden, in den Ofen geben und schwaden. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 220°C senken und weitere 50 Minuten backen. ■

Sauerteig

- ▶ 125 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 125 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 5 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und 12-20 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

Kochstück

- ▶ 100 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 20 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 6 g Salz

Mehl und Salz mit 40 g des Wassers verrühren, das restliche Wasser aufkochen. Das Gemisch ins kochende Wasser einrühren und unter ständigem Rühren etwa 1 Minute erhitzen, bis die Masse puddingartig eindickt. Abkühlen lassen, danach abgedeckt für 6-16 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Kochstück
- ▶ 190 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 200 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 200 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 10 g Kümmel
- ▶ 5 g Salz

Topping

- ▶ 5 g Kümmel

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆
Getreide: Roggen, Dinkel
Triebmittel: Sauerteig
Teigkonsistenz: weich, klebrig
Zeit gesamt: 15,5-23,5 Stunden
Zeit am Backtag: 3,5 Stunden
Backzeit: 60 Minuten
Starttemperatur: 250°C
Backtemperatur: 220°C
nach 10 Minuten
Schwaden: beim Einschließen



Zeitraster

20.00 Uhr
Kochstück ansetzen
Sauerteig ansetzen

Nächster Tag
08.00 Uhr
Hauptteig zubereiten

09.15 Uhr
Teig in die Form geben

09.45 Uhr
Ofen vorheizen

10.15 Uhr
Backen

11.15 Uhr
Brot fertig

Dinkelseelen

Die Krume ist saftig-luftig, die Kruste knuspert zartsplittrig. In Schwaben findet man sie in jeder Bäckerei. Seelen sind mit ihrem leichten Aroma ein beliebter Snack für zwischendurch. Sie schmecken sehr gut mit kräftigen Käsesorten wie auch fleischigen Belägen. Dinkel – auch er ist in Schwaben zuhause – verleiht ihnen eine nussige Note.

Hauptteig

- ▶ 380 g Wasser (kalt)
- ▶ 480 g Dinkelmehl 630
- ▶ 11 g Salz
- ▶ 10 g Sonnenblumenöl
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ 5 g Backmalz (aktiv)

Topping

- ▶ 40 g Kümmel



☉ Alle Zutaten 15 Minuten auf langsamer Stufe mischen und abgedeckt 120 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen, dabei alle 30 Minuten dehnen und falten.

☉ Den Teig in eine geölte Schüssel geben und abgedeckt für 10-14 Stunden in den Kühlschrank stellen.

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

☉ Den Teig auf eine befeuchtete Arbeitsfläche geben und mit nassen Händen etwa 10 längliche Teigstränge à 80 g abziehen und auf eine Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) geben. Die Teiglinge mit Kümmel bestreuen, direkt in den Ofen geben und 14 Minuten backen. 🍞

Tipp

Für die typischen Seelen kann man außer Kümmel zusätzlich noch etwas grobes Salz aufstreuen.

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Dinkel
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	sehr weich
Zeit gesamt:	13,5-17,5 Stunden
Zeit am Backtag:	1 Stunde
Backzeit:	14 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	250°C
Schwaden:	nein



Zeitraster

19.30 Uhr
Hauptteig
zubereiten

22.00 Uhr
Teig in den Kühl-
schrank geben

Nächster Tag
07.30 Uhr
Ofen vorheizen

08.00 Uhr
Seelen abziehen

08.15 Uhr
Backen

08.30 Uhr
Seelen
fertig



Klassisches Kastenweissbrot

Vorteig

- ▶ 50 g Wasser (kalt)
- ▶ 80 g Weizenmehl 550
- ▶ 1 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und 12 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 270 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 450 g Weizenmehl 550
- ▶ 15 g Roggenmehl 1150
- ▶ 17 g Frischhefe
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 11 g Backmalz (aktiv, alternativ Zucker)
- ▶ 6 g Sonnenblumenöl

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	bindig
Zeit gesamt:	15 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

Das Kastenweissbrot gehört zu den Klassikern. Nicht zuletzt seine Flexibilität macht es so beliebt. Es passt schließlich zu beinahe allen Belägen, Dips und Speisen. Für Kinder ist es das perfekte Pausenbrot. Leichte Aufstriche lassen das milde Aroma des Brotes deutlicher zur Geltung kommen.

☉ Alle Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe vermischen, dann auf schnellerer Stufe 2 Minuten kneten und abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen,

☉ Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rundwirken und 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

☉ Den Teigling langwirken, in eine gefettete Kastenform (zirka 30 cm) geben und 45 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

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

☉ Den Teig einschneiden, in den Ofen geben und sofort schwaden. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 220°C senken und weitere 35 Minuten backen. 🍞



Zeitraster

21.50 Uhr
Vorteig
ansetzen

Nächster Tag
10.00 Uhr
Hauptteig
ansetzen

11.15 Uhr
Teig
langwirken

11.35 Uhr
Teig in die
Form geben

11.50 Uhr
Ofen
vorheizen

12.20 Uhr
Backen

13.05 Uhr
Brot fertig

Tipp

Keine große Kastenform zur Hand? Dann lässt sich der Teig auch rundgewirkt im Gärkorbchen zur Gare stellen und ein freigeschobenes Weißbrot daraus backen.

Focaccia

Schon die Alten Römer liebten das ligurische Fladenbrot und backten es mit Olivenöl sowie Kräutern. Sie geben dem Gebäck den besonderen Kick. Dabei kann man selbst entscheiden, was auf die Focaccia kommt. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt, auch wenn die italienische Tradition nur Rosmarin und Tomaten kennt.

Lievito Madre

- ▶ 75 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 150 g Weizenmehl 550
- ▶ 150 g Lievito Madre

Die Zutaten gründlich verkneten und 3 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

Hauptteig

- ▶ Lievito Madre
- ▶ 275 g Wasser (kalt)
- ▶ 250 g Weizenmehl 550
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 5 g Butter

Topping

- ▶ 5 g Olivenöl
- ▶ Rosmarin (fein gehackt, nach Geschmack)

☉ Alle Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann auf schnellerer Stufe 5 Minuten kneten und abgedeckt bei Raumtemperatur 3 Stunden zur Gare stellen. Jeweils nach 30, 60 und 90 Minuten einmal dehnen und falten.

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

☉ Den Teig auf eine Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) geben und auf die gesamte Fläche ausziehen. Olivenöl gleichmäßig darauf verteilen, mit den Fingern tiefe Löcher eindrücken und 15 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

☉ Den Teig in den Ofen geben und 20 Minuten backen. 🍴





Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Lievito Madre
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	7 Stunden
Zeit am Backtag:	7 Stunden
Backzeit:	20 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	250°C
Schwaden:	nein

Tipp
Wahlweise können vor dem Backen noch Rosmarin aufgestreut oder Cocktail-Tomaten hineingedrückt werden.



Zeitraster

09.00 Uhr

Lievito Madre ansetzen

12.10 Uhr

Hauptteig zubereiten

15.15 Uhr

Ofen vorheizen

15.25 Uhr

Teig auf das Blech geben

15.45 Uhr

Backen

16.05 Uhr

Focaccia fertig

Laugen- Kastanien



Innen weich, außen knusprig: Die runden Gebäcke schmecken charakteristisch für Laugengebäcke salzig und pikant. Sie sind eine gute Alternative zum klassischen Brötchen. So wird der Frühstückstisch vielfältiger. Laugen-Kastanien mit etwas Butter und Haselnuss-Schokocreme sind eine Versuchung.

☉ Alle Zutaten 6 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann auf schnellerer Stufe 6 Minuten kneten und abgedeckt bei Raumtemperatur 10 Minuten ruhen lassen.

☉ Den Teig in 9 Stücke à zirka 100 Gramm portionieren, diese jeweils rundschleifen und auf einem Blech abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten zur Gare stellen.

☉ Das Blech für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Teiglinge sollen dabei etwas verhauten.

☉ Den Backofen rechtzeitig auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☉ Die Lauge nach Herstellerangaben zubereiten, die Teiglinge nacheinander für ein paar Sekunden vorsichtig hineintauchen und von allen Seiten benetzen. Anschließend wieder auf das Blech legen, mit grobem Salz bestreuen und einschneiden.

☉ Die Teiglinge in den Ofen geben, die Temperatur nach 10 Minuten auf 230°C reduzieren und weitere 10 Minuten backen. 🍴

Lievito Madre

- ▶ 35 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 70 g Weizenmehl 550
- ▶ 70 g Lievito Madre

Die Zutaten gründlich verkneten und 3 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

Hauptteig*

- ▶ Lievito Madre
- ▶ 250 g Wasser (kalt)
- ▶ 525 g Weizenmehl 550
- ▶ 30 g Sonnenblumenöl
- ▶ 22 g Frischhefe
- ▶ 11 g Zucker
- ▶ 11 g Salz
- ▶ 8 g Backmalz (aktiv, alternativ Zucker)

Zum Belaugen

- ▶ Brezellaug

Topping

- ▶ 20 g Salz (grob)

*Ergibt 9 Stück

Tipp

Wem das Arbeiten mit Lauge zu gefährlich ist, der kann alternativ Kaiser-Natron verwenden. Für das authentische Gebäck ist allerdings Lauge unabdingbar.

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.

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Lievito Madre, Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	8,5 Stunden
Zeit am Backtag:	8,5 Stunden
Backzeit:	20 Minuten
Starttemperatur:	240°C
Backtemperatur:	230°C nach 10 Minuten
Schwaden:	nein

Zeitraster

10.00 Uhr Lievito Madre ansetzen	13.10 Uhr Hauptteig ansetzen	13.40 Uhr Kastanien formen	14.55 Uhr Teiglinge in den Kühlschrank	17.40 Uhr Ofen vorheizen	17.55 Uhr Teiglinge laugen	18.10 Uhr Backen	18.30 Uhr Kastanien fertig
-------------------------------------	---------------------------------	-------------------------------	---	-----------------------------	-------------------------------	---------------------	-------------------------------

Brot Laden



399,- EURO

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. 🍳



12,80 EURO

Gärkorb

Der Gärkorb rund aus Holzschliff ist für Brote bis 1 Kg geeignet. Holzschliff ist ein Naturprodukt aus frischem Fichtenholz, was frei von jeglichen chemischen Zusätzen ist und auf rein physikalischem Wege hergestellt wird. Die aus nachhaltiger Forstwirtschaft stammenden, frischen Baumstämme werden dabei unter Wasserzufuhr an rotierende Steinwalzen gepresst. Der Gärkorb ist komplett in Deutschland gefertigt. 🍳

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. 🍳



Mockmill 200

299,- EURO

Mockmill 100

229,- EURO



649,- EURO

Mockmill Professional 200

Bestellung: 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 Kohlen-

stoffgehaltes (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

BROTMesser, Ellenlang

Mit einer Klingenlänge 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

040/42 91 77-110



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.

Brot

28,- EURO

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. ■

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.

28,- EURO

Brot

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. ■

29,- EURO

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. ■

BROTGranulat

Natürliche Zutat, für die das Mahlgut mit Wasser unter Druck erhitzt, aufgepoppt und dann vermahlen wird. Grob gesagt handelt es sich um ein getrocknetes Kochstück in Pulverform.

AB 6,80 EURO



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

Hartweizen: 7,50 Euro
Buchweizen: 8,20 Euro
Maiscrispies: 7,30 Euro
Roggenvollkorn: 6,80 Euro

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. ■

Ackerbohne: 8,20 Euro
Dinkel: 7,50 Euro
Kartoffel: 7,95 Euro

Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



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



18,50 EURO



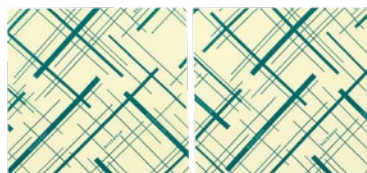
14,- EURO

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

040/42 91 77-110



CASO GourmetVAC 280 vollautomatisches Vakuumiersystem 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 Stoptaste kann der Vakuuervorgang jederzeit beendet werden. Inklusive Behälterfunktion für die Nutzung mit CASO-Vakuumbehältern. Im Lieferumfang sind 10 Folienbeutel 20x30 cm enthalten. 📦



159,99 EURO



39,99 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 Vakuuiergerätes. 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. 📦



199,- EURO

15,- EURO



Der Gär-Automat

Mit dem faltbaren Gärautomaten und Slow-Cooker von Brod & 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 Brod & 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 Brod & Taylor Gärautomaten. 📦

Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



Jetzt bestellen



Kreative Rezepte
auf ihre simpelste
und zugleich
aromatischste
Art.

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 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.

www.brot-magazin.de/einkaufen
040/42 91 77-110, service@brot-magazin.de



Brotprofis Bauernbrot

Sauerteig

- ▶ 250 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 250 g Roggenmehl 1150
- ▶ 25 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und 16 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.



Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 300 g Roggenmehl 1150
- ▶ 225 g Weizenmehl 550
- ▶ 15 g Salz
- ▶ 6 g Frischhefe

Ein traditionelles Bauernbrot tut nicht nur dem Magen, sondern auch der Seele gut. Belegt werden kann es nämlich mit allem – von süß und sauer bis hin zu herzhaft und herb. Solche Brote eignen sich für jede Mahlzeit und schmecken hervorragend zu Eintöpfen und frischen Salaten, aber auch als leichte Kost.

- 🕒 Alle Zutaten 6 Minuten auf langsamer Stufe mischen und 50 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 🕒 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rundwirken, mit Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben und 30 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.
- 🕒 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 🕒 Den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen stürzen, einschneiden und in den Ofen geben. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 230°C senken und weitere 50 Minuten backen. 🍴



Schwierigkeitsgrad: ★★★☆
Getreide: Roggen, Weizen
Triebmittel: Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz: weich
Zeit gesamt: 10,5-18,5 Stunden
Zeit am Backtag: 2,5 Stunden
Backzeit: 60 Minuten
Starttemperatur: 250°C
Backtemperatur: 230°C
nach 10 Minuten
Schwaden: nein



Zeitraster

7.00 Uhr
Sauerteig ansetzen

18.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

19.00 Uhr
Teig formen
Ofen vorheizen

19.30 Uhr
Brot backen

20.30 Uhr
Brot fertig

Brioche

Teig-Zutaten

- ▶ 150 g Vollmilch
- ▶ 395 g Weizenmehl 550
- ▶ 130 g Ei
- ▶ 130 g Butter
- ▶ 65 g Zucker
- ▶ 21 g Frischhefe
- ▶ 5 g Salz

Tipp

Alternativ kann man den Teig auch im ganzen rundwirken und in eine Panettone-Form setzen. So erhält man einen großen Kuchen.

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich, bindig
Zeit gesamt:	15,5 Stunden
Zeit am Backtag:	40 Minuten
Backzeit:	40 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	200°C sofort
Schwaden:	beim Einschließen

Sie sind locker, zart, süß und eignen sich besonders gut als Frühstücks- oder Kaffeegebäck. Brioche stammen aus Frankreich und sind in einigen Gegenden Deutschlands auch unter dem Namen Apostelkuchen bekannt. Leicht getoastet, mit Käse, Marmelade oder wahlweise Honig bestrichen, entfaltet sich ihr Aroma noch einmal viel intensiver.

☉ Alle Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann auf schnellerer Stufe 3 Minuten kneten. Den Teig 120 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen, dabei nach 60 Minuten einmal dehnen und falten.

☉ Den Teig in 9 Teile à zirka 100 Gramm portionieren und diese jeweils rundwirken. Alle Teiglinge nebeneinander in eine gefettete Auflaufform (zirka 17 x 17 Zentimeter) geben und 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Danach den Teig abgedeckt für 11 Stunden in den Kühlschrank geben.

☉ Den Backofen rechtzeitig auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☉ Die Auflaufform aus dem Kühlschrank nehmen und direkt in den Ofen geben, die Temperatur sofort auf 200°C senken, schwaden und 40 Minuten backen. 🍴



Zeithasten

18.15 Uhr
Teig ansetzen

20.30 Uhr
Teig formen, in die Form geben

21.45 Uhr
Teig in den Kühlschrank geben

Nächster Tag
08.15 Uhr
Ofen vorheizen

08.45 Uhr
Backen

09.25 Uhr
Brioche fertig



Kürbiskernerbrot



Tipp

Das Grundrezept kann auch verdreifacht und nach der Teigbereitung gedrittelt werden. Dann einfach jeden Teil mit andere Saaten (zum Beispiel Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Kürbiskerne) versehen. Somit erhält man drei unterschiedliche Brote.

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆

Getreide: Roggen, Dinkel

Triebmittel: Sauerteig

Teigkonsistenz: weich, klebrig

Zeit gesamt: 15-18 Stunden

Zeit am Backtag: 3 Stunden

Backzeit: 60 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 220°C

nach 10 Minuten

Schwaden: beim Einschließen



Saaten verleihen dem Brot ein gewisses Aroma und mehr Biss. Sie schmecken auf der Kruste und aber auch in der Krume richtig lecker. Die nussige Note passt vor allem zu süßen Belägen: Einfach mal mit fruchtiger Konfitüre oder selbstgemachter Marmelade probieren.

☉ Alle Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann auf schnellerer Stufe 1 Minute kneten. Den Teig 50 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken, in der Saatenmischung wälzen und in eine gefettete Kastenform (zirka 18 cm) geben und 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

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

☉ Dein Teigling einschneiden, in den Backofen geben und sofort schwaden. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 220°C senken und weitere 50 Minuten lang backen. 🍴

Sauerteig

- ▶ 125 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 125 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 5 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und 12-20 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.



Brühstück

- ▶ 80 g Wasser (sprudelnd kochend)
- ▶ 80 g Kürbiskerne (geröstet)

Die Kürbiskerne mit dem kochenden Wasser übergießen und 3 Stunden bei Raumtemperatur abkühlen lassen, danach abgedeckt für 4-16 Stunden in den Kühlschrank geben.



Kochstück

- ▶ 100 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 20 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 6 g Salz

Mehl und Salz mit 40 g des Wassers verrühren, das restliche Wasser aufkochen. Das Gemisch ins kochende Wasser einrühren und unter ständigem Rühren etwa 1 Minute erhitzen bis die Masse puddingartig eindickt. Abkühlen lassen, danach abgedeckt für 4-16 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Kochstück
- ▶ Brühstück
- ▶ 190 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 200 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 200 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 5 g Salz

Topping

- ▶ 40 g Kürbiskerne



Zeitraster

18.00 Uhr

Kochstück vorbereiten
Brühstück vorbereiten
Sauerteig ansetzen

Nächster Tag
08.00 Uhr

Hauptteig ansetzen

09.15 Uhr

Teig in die Form geben

09.45 Uhr

Ofen vorheizen

10.15 Uhr

Backen

11.15 Uhr

Brot fertig.



Pain d'Épi



Vorteig (Poolish)

- ▶ 200 g Wasser (kalt)
- ▶ 200 g Weizenmehl 550
- ▶ 1 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und 60-90 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur anspringen lassen. Danach abgedeckt für 10 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Das Epi ähnelt einer Ähre und ist in Frankreich das klassische Brot zum Erntedankfest. Der Teig wird zuerst zu einem Baguette geformt und dann mit einer Schere sehr tief und im flachen Winkel eingeschnitten. Die so entstandenen „Ohren“ lassen sich nach dem Backen einfach abbrechen und essen. Dazu passen frischer Dip und ein Glas Riesling.

☉ Alle Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann auf schnellerer Stufe 2 Minuten kneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 90 Minuten reifen lassen, nach jeweils 30 und 60 Minuten dehnen und falten.

☉ Den Teig in 3 Teile à zirka 365 g portionieren, diese jeweils langwirken und abgedeckt bei Raumtemperatur 10-15 Minuten gehen lassen.

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

☉ Die Teiglinge auf Baguettelänge ausrollen, in Backleinen (alternativ bemehltes Küchentuch) mit Schluss nach unten geben und bei Raumtemperatur 20-25 Minuten gehen lassen.

☉ Die Teiglinge mit einer Schere im flachen Winkel tief einschneiden, dadurch entstehen noch an den Teig gebundene Teigohren. Die entstandene Ohren im Wechsel links und rechts ablegen.

☉ Die Teiglinge in den Backofen geben, sofort schwaden, nach 10 Minuten die Temperatur auf 230°C senken und weitere 10 Minuten backen. 🍴

Hauptteig*

- ▶ Poolish
- ▶ 240 g Wasser
- ▶ 445 g Weizenmehl 550
- ▶ 15 g Salz
- ▶ 5 g Frischhefe

*Ergibt 3 Stück

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	15 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	20 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C
	nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen



Zeitraster

22.00 Uhr
Vorteig
ansetzen

Nächster Tag
9.00 Uhr
Hauptteig
ansetzen

10.45 Uhr
Teig
vorformen

11.05 Uhr
Baguettes ausrollen
Ofen vorheizen

11.35 Uhr
Baguettes einschneiden
Backen

12.00 Uhr
Pain d'Epi
fertig

Gerstenbrot

Mit dem Getreide Gerste hat es nichts zu tun. „Gerster“ geht zurück auf gerstern oder gersteln und steht für die Herstellung einer ausgeprägten Kruste im Ofenfeuer. Das wird heutzutage simuliert, indem die Oberfläche des Brotes direkt vor dem Backen mit einer Gasflamme abgeflämmt wird. So entsteht die auffällige Oberfläche. So ein traditionelles Roggenmischbrot passt zu jeder Gelegenheit.

Sauerteig

- ▶ 155 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 155 g Roggenmehl 1370 (alternativ Roggenmehl 1150)
- ▶ 10 g Anstellgut

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

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 205 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 205 g Roggenmehl 1370 (alternativ Roggenmehl 1150)
- ▶ 155 g Weizenmehl 550
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 6 g Frischhefe



Zeitraster

22.00 Uhr

Sauerteig ansetzen

Nächster Tag

10.00 Uhr

Hauptteig zubereiten

11.00 Uhr

Teig in die Form geben

11.15 Uhr

Ofen vorheizen

11.45 Uhr

Backen

12.45 Uhr

Brot fertig



☉ Alle Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 45 Minuten gehen lassen.

☉ Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche langwirken, in eine gefettete Kastenform (zirka 23 cm) geben und für 45 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

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

☉ Die Teigoberfläche stippen und mit einem Flambierer oder Bunsenbrenner abflämmen.

☉ Die Kastenform in den Ofen geben und sofort schwaden. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 220°C senken und weitere 50 Minuten backen. ■

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Weizen, Roggen

Triebmittel: Sauerteig, Hefe

Teigkonsistenz: weich, klebrig

Zeit gesamt: 11-19 Stunden

Zeit am Backtag: 3 Stunden

Backzeit: 60 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 220°C

nach 10 Minuten

Schwaden: beim Einschließen



Türkisches Fladenbrot

Die türkische Küche kennt viele Köstlichkeiten. Eine der bekanntesten ist das Fladenbrot. Seine fluffige Krume und zarte Kruste machen das Gebäck zu einem Hit. Besonders gut schmeckt es warm zu Suppen, Eintöpfen und Fleischgerichten. Es harmoniert aber auch mit leichten Aufstrichen, Antipasti oder deftigen Belägen.



Tipp

Für veganes Fladenbrot lassen sich die Butter durch Olivenöl ersetzen und pflanzlicher Joghurt verwenden.

Teig-Zutaten*

- ▶ 445 g Wasser (kalt)
- ▶ 655 g Weizenmehl 550
- ▶ 25 g Olivenöl
- ▶ 25 g Butter
- ▶ 20 g Frischhefe
- ▶ 13 g Joghurt
- ▶ 11 g Salz
- ▶ 6 g Zucker
- ▶ 1 g Rosmarin (gemahlen)

Topping

- ▶ 50 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 30 g Sesam
- ▶ 30 g Schwarzkümmel

Alle Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann auf schnellerer Stufe 5 Minuten kneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen, dabei nach 60 und 120 jeweils dehnen und falten, dann abgedeckt für 10 Stunden in den Kühlschrank geben.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche halbieren, beide Hälften jeweils rundwirken und abgedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten auf der Arbeitsfläche akklimatisieren lassen.

Die Teiglinge ausrollen (Durchmesser 25 cm) und auf eine Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) geben. Mit den Fingern Vertiefungen in den Teig drücken und ihn dann 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

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

Die Teiglinge vor dem Backen mit Wasser bestreichen, mit Sesam sowie Schwarzkümmel bestreuen, in den Ofen geben und sofort schwaden. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 230°C senken und weitere 15 Minuten backen. ■

*Ergibt 2 Stück

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	16 Stunden
Zeit am Backtag:	4 Stunden
Backzeit:	25 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

Zeitraster

19.40 Uhr
Teig ansetzen

22.00 Uhr
Teig in den Kühlschrank stellen

08.00 Uhr
Teig formen und akklimatisieren lassen

10.10 Uhr
Fladen ausrollen

10.50 Uhr
Ofen vorheizen

11.20 Uhr
Backen

11.45 Uhr
Brot fertig

Dreikornbrot

Brot des Jahres 2021 war das Dreikornbrot. Ein Klassiker ist die Mischung aus Weizen, Roggen und Hafer. Bei diesem Rezept kommt statt des Weizens jedoch Dinkel in den Teig, genau wie Roggen und Hafer mit dem vollen Korn. Das gibt dem Brot viele Ballaststoffe, Ölsaaten ergänzen das durch wertvolle ungesättigte Fettsäuren.

Tipp

Wenn man die Saaten des Brühstücks vorher im Ofen oder in der Pfanne leicht anröstet, bringen sie ein nussig-röstiges Aroma in den Teig.





Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆

Getreide: Roggen, Dinkel, Hafer

Triebmittel: Sauerteig

Teigkonsistenz: weich, klebrig

Zeit gesamt: 15,5-23,5 Stunden

Zeit am Backtag: 3,5 Stunden

Backzeit: 60 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 220°C

nach 10 Minuten

Schwaden: beim Einschließen

☉ Alle Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann auf schnellerer Stufe 1 Minute kneten und abgedeckt bei Raumtemperatur 50 Minuten zur Gare stellen.

☉ Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche langwirken, in der Saatenmischung wälzen, in eine gefettete Kastenform (zirka 18 cm) geben und abgedeckt 60 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

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

☉ Den Teigling einschneiden, in den Ofen geben und sofort schwaden. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 220°C senken und weitere 50 Minuten lang backen. 🍴

Sauerteig

- ▶ 125 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 125 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 5 g Anstellgut

Alle Zutaten gründlich mischen und 12-20 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

Kochstück

- ▶ 100 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 20 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 6 g Salz

Mehl und Salz mit 40 g des Wassers verrühren, das restliche Wasser aufkochen. Das Gemisch ins kochende Wasser einrühren und unter ständigem Rühren etwa 1 Minute erhitzen bis die Masse puddingartig eindickt. 60 Minuten abkühlen lassen, danach abgedeckt für 6-16 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Brühstück

- ▶ 100 g Wasser (kochend)
- ▶ 20 g Leinsaat (geschrotet)
- ▶ 20 g Sonnenblumenkerne
- ▶ 20 g Kürbiskerne
- ▶ 40 g Haferflocken Vollkorn

Die Saaten mischen, mit dem kochenden Wasser übergießen und 60 Minuten bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Anschließend abgedeckt für 6-16 Stunden in den Kühlschrank geben.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Kochstück
- ▶ Brühstück
- ▶ 190 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 200 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 200 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 5 g Salz

Topping

- ▶ 100 g Saatenmix



Zeitraster

19.00 Uhr
Kochstück vorbereiten
Brühstück vorbereiten
Sauerteig ansetzen

Nächster Tag
08.00 Uhr
Hauptteig zubereiten

09.15 Uhr
Teig in die Form geben

09.50 Uhr
Ofen vorheizen

10.20 Uhr
Backen

11.20 Uhr
Brot fertig.

Lievito Madre

- ▶ 180 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 360 g Weizenmehl 550
- ▶ 360 g Lievito Madre

Die Zutaten gründlich verkneten und 4 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen.



Autolyseteig

- ▶ 455 g Wasser (kalt)
- ▶ 660 g Weizenmehl 550

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

Hauptteig*

- ▶ Lievito Madre
- ▶ Autolyseteig
- ▶ 16 g Salz
- ▶ 7 g Frischhefe

Spätere Zugabe

- ▶ 120 g Tomaten (getrocknet, in Stücken)

*Ergibt 6 Stück

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Lievito Madre, Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	8,5 Stunden
Zeit am Backtag:	8,5 Stunden
Backzeit:	20 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

Tomaten-Zwirbel

Wer Fernweh hat, kann einfach Köstlichkeiten zubereiten, die an wärmere Orte erinnern. Dabei reicht es oft aus, mediterrane Zutaten zu vereinen, um sonnige Gefühle auf den Gaumen zu kitzeln. Die Kombination mit getrockneten Tomaten und ihrer süß-säuerlichen Geschmacksnote gibt dem einfachen Zwirbel besonderen Pfiff.

☉ Alle Zutaten – außer die getrockneten Tomaten – 10 Minuten auf langsamer Stufe vermischen, dann auf schnellerer Stufe 2 Minuten kneten. Anschließend die Tomatenstücke schonend untermischen. Den Teig 3 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen, dabei nach jeweils 60, 120 und 150 Minuten dehnen und falten.

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

☉ Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 6 Teile à zirka 350 Gramm portionieren, diese jeweils langwirken, verdrehen und in einem Backleinen (alternativ bemehltes Küchentuch) 15 Minuten gehen lassen.

☉ Die Teiglinge sanft auf eine Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) legen, in den Ofen geben und sofort schwaden. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 230°C senken und weitere 10 Minuten backen. 🍴



Tip

Die Tomaten können auch durch Oliven ersetzt werden. Man sollte sie vor der Zugabe zum Teig leicht in Mehl schwenken.



Zeitstrahl

08.00 Uhr

Lievito Madre ansetzen

11.00 Uhr

Autolyseteig ansetzen

12.10 Uhr

Hauptteig ansetzen

15.20 Uhr

Ofen vorheizen

15.30 Uhr

Zwirbel formen

15.50 Uhr

Backen

16.10 Uhr

Zwirbel fertig



Schlesisches Landbrot



Wenn man von Roggen nicht genug bekommt, ist dieses Gebäck genau das Richtige. Das Brot wird komplett aus dem rustikal-herzhaften Getreide hergestellt und überzeugt mit kräftigem Aroma. Besonders gut schmeckt es mit Belägen wie Wurst und Schinken, aber auch die Variante mit süßen Aufstrichen verspricht kulinarischen Genuss.

Sauerteig

- ▶ 260 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 290 g Roggenmehl 1150
- ▶ 30 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und 12-20 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Roggen
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	15-23 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	60 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschießen

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 240 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 400 g Roggenmehl 1150
- ▶ 14 g Salz
- ▶ 7 g Frischhefe

☉ Alle Zutaten 6 Minuten auf langsamer Stufe vermischen und 45 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

☉ Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rundwirken, mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen geben und 45 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

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

☉ Den Teigling sanft aus dem Gärkorb stürzen, mit einer Stippwalze (alternativ Gabel) auf der Oberfläche Muster erzeugen und an den Seiten des Brotes mit den Fingern oder dem Messerrücken Kerben eindrücken.

☉ Den Teigling in den Ofen geben und sofort schwaden. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 230°C senken und weitere 50 Minuten lang backen. 🍴

Zeitraster

07.00 Uhr
Sauerteig
ansetzen

19.00 Uhr
Hauptteig
ansetzen

20.00 Uhr
Brot formen

20.20 Uhr
Ofen vorheizen

20.50 Uhr
Backen

21.50 Uhr
Brot fertig

Vunschgawen



Genannt werden sie Vinschgauer oder Vinschgerlen – beide Name meinen das Gleiche: Ein Gebäck aus dem Südtiroler Vinschgau, bestehend aus einem Roggen-Weizen-Teig, getrieben mit Sauerteig. Bereits im 4. Jahrhundert nach Christus wurden die Fladenbrötchen zubereitet und das Rezept für diese „Ur-Paarl nach Kloster-Art“ bis heute überliefert.

☉ Alle Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 90 Minuten gehen lassen.

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in 6 gleichgroße Portionen teilen und jede davon schonend rundwirken. Die Teiglinge abgedeckt bei Raumtemperatur 90 Minuten auf einer Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) ruhen lassen.

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

☉ Die Teiglinge in den Backofen geben, sofort schwaden, die Temperatur nach 10 Minuten auf 230°C senken und weitere 20 Minuten backen. 🍴

Sauerteig

- ▶ 190 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 210 g Roggenmehl 1150
- ▶ 5 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und 12 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 370 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 280 g Roggenmehl 1370
- ▶ 120 g Weizenmehl 1050
- ▶ 14 g Salz
- ▶ 6 g Frischhefe
- ▶ 4 g Bockshornklee (gemahlen)
- ▶ 1 g Kümmel (gemahlen)
- ▶ 1 g Koriandersaat (gemahlen)
- ▶ 1 g Fenchelsaat (gemahlen)



Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	weich, klebrig
Zeit gesamt:	16 Stunden
Zeit am Backtag:	4 Stunden
Backzeit:	30 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen



Zeitraster

22.00 Uhr	Nächster Tag 10.00 Uhr	11.40 Uhr	12.50 Uhr	13.20 Uhr	13.50 Uhr
Sauerteig ansetzen	Hauptteig zubereiten	Vinschgauer formen	Ofen vorheizen	Backen	Vinschgauer fertig

Sauerteig

- ▶ 165 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 185 g Roggenschrot (mittel)
- ▶ 15 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und 12-20 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

Quellstück

- ▶ 275 g Wasser (kalt)
- ▶ 300 g Roggenschrot (mittel)
- ▶ 15 g Salz

Die Zutaten gründlich mischen und 12 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Quellstück
- ▶ 50 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 125 g Weizenschrot (fein, alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- ▶ 60 g Altbrot (geröstet, gemahlen, alternativ Semmelbrösel)
- ▶ 18 g Honig
- ▶ 5 g Frischhefe

Topping

- ▶ 40 g Roggenschrot (mittel)

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆
Getreide: Weizen, Roggen
Triebmittel: Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz: weich, klebrig
Zeit gesamt: 16-24 Stunden
Zeit am Backtag: 4 Stunden
Backzeit: 70 Minuten
Starttemperatur: 250°C
Backtemperatur: 220°C
nach 10 Minuten
Schwaden: nein

Vollkorn- schrotbrot

Hier treffen Roggen und Weizen aufeinander und sorgen für ein intensives Aroma. Das Vollkornschrotbrot ist ein kleinporiges Gebäck, das hervorragend zum Frühstück, Brunch und Abendessen passt. Der kräftige Geschmack harmoniert vor allem gut mit würzigen Aufstrichen und süßen Belägen.

☉ Alle Zutaten 15 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 15 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Den Teig erneut 15 Minuten auf langsamer Stufe mischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten zur Gare stellen.

☉ Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche langwirken, in Roggenschrot wälzen, in eine gefettete Kastenform (zirka 23 cm) geben und 30 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

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

☉ Die Kastenform in den Backofen geben, die Temperatur nach 10 Minuten auf 220°C senken und weitere 60 Minuten backen. 🍴



Zeithasten

22.00 Uhr
Sauerteig ansetzen
Quellstück vorbereiten

Nächster Tag
10.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

11.45 Uhr
Teig in die Form geben
Ofen vorheizen

12.20 Uhr
Backen

13.30 Uhr
Brot fertig



Bao

(Gedämpfte Brötchen)

Teig-Zutaten*

- ▶ 350 g Vollmilch (kalt)
- ▶ 475 g Weizenmehl 550
- ▶ 85 g Zucker
- ▶ 50 g Kartoffelstärke
- ▶ 30 g Frischhefe
- ▶ 20 g Rapsöl
- ▶ 10 g Salz

*Ergibt 14 Brötchen

Tipp

Bao werden üblicherweise mit Erdbeerkonfitüre, Schweinebäckchen oder karamellisierten Zwiebeln gefüllt.

Gedämpfte Brötchen sind ein wichtiger Bestandteil der chinesischen Küche. Das Gebäck wird aber auch abgewandelt in anderen asiatischen Kulturen gebacken. Sie können süß oder herzhaft hergestellt werden. Je nach Wunsch lassen sich Bao auch füllen. Sie haben ein mildes Aroma und harmonieren deshalb mit vielen Zutaten.

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	2 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	20 Minuten
Starttemperatur:	100°C
Backtemperatur:	100°C
Schwaden:	nein

☉ Alle Zutaten 6 Minuten auf langsamer Stufe vermischen, dann auf schnellerer Stufe 6 Minuten kneten. Den Teig 45 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

☉ Den Teig in 14 Teile à zirka 70 Gramm portionieren und diese jeweils rundwirken. Backpapier zu 14 Quadraten (8 x 8 Zentimeter) zuschneiden und mit etwas Öl bepinseln. Die Teiglinge auf die vorgefertigten Backpapier-Quadrate setzen und 30 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

☉ Die Teiglinge auf dem Backpapier im Bambusdämpfer oder einem Dämpfeinsatz bei 100°C mit geschlossenem Deckel 20 Minuten dämpfen. 🍲

Zeitraster

10.00 Uhr
Hauptteig zubereiten

11.00 Uhr
Teig formen

11.35 Uhr
Bambusdämpfer/
Dämpfeinsatz vorbereiten

11.45 Uhr
Dämpfen

12.05 Uhr
Bao fertig



NO KNEAD-REZEPT

kein Kneten erforderlich



Champagnerroggen- Vollkornbrot

Champagnerroggen ist eine alte, wiederentdeckte Getreidesorte, die aus der französischen Champagne stammt. Sie gedeiht bestens auf kargen, sandigen Böden und ist recht anspruchslos. Deshalb kann auf Dünger und Pestizide verzichtet werden. Seit einigen Jahren kultivieren regionale Landwirte diese unverfälschte Kulturpflanze wieder und wirken somit einer Verarmung auf landwirtschaftlichen Nutzflächen entgegen.



Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆
 Getreide: Roggen
 Triebmittel: Sauerteig
 Teigkonsistenz: weich
 Zeit gesamt: 15-23 Stunden
 Zeit am Backtag: 7 Stunden
 Backzeit: 60 Minuten
 Starttemperatur: 250°C
 Backtemperatur: 230°C
 nach 10 Minuten
 Schwaden: beim Einschließen

Sauerteig I

- ▶ 80 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 80 g Champagnerroggenmehl Vollkorn (alternativ Roggenmehl Vollkorn)
- ▶ 4 g Anstellgut

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



Sauerteig II

- ▶ 160 g Sauerteig I
- ▶ 160 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 160 g Champagnerroggenmehl Vollkorn (alternativ Roggenmehl Vollkorn)

Die Zutaten gründlich mischen und 4 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.



Quellstück

- ▶ 20 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 10 g Roggenvollkornbrot (getrocknet, zerbröseln)

Die Zutaten gründlich mischen und 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur quellen lassen.

☉ Alle Zutaten gründlich (per Hand zirka 10 Minuten) mischen und 50 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.

☉ Den Teig in eine gefettete Kastenform (zirka 23 Zentimeter) geben, glattstreichen und 50-70 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

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

☉ Die Kastenform in den Ofen geben und sofort schwaden. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 230°C senken und weitere 50 Minuten backen. ■

Hauptteig

- ▶ Sauerteig II
- ▶ Quellstück
- ▶ 300 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 390 g Champagnerroggenmehl Vollkorn (alternativ Roggenmehl Vollkorn)
- ▶ 12 g Salz



Zeitraster

18.00 Uhr Sauerteig I ansetzen	Nächster Tag 10.00 Uhr Sauerteig II ansetzen	13.30 Uhr Quellstück ansetzen	14.00 Uhr Hauptteig ansetzen	14.50 Uhr Teig in die Form geben	15.30 Uhr Ofen vorheizen	16.00 Uhr Backen	17.00 Uhr Brot fertig
-----------------------------------	--	----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------	---------------------	--------------------------

A round loaf of sesame seed bread sits on a dark wooden surface. A slice of the bread is cut and placed in front of it, revealing a porous, airy interior. A bread knife with a wooden handle and a serrated blade is positioned behind the slice. The background is dark and textured.

Tipp

Dieses Brot kann auch über Nacht im Kühlschrank geführt werden. Nach der Stockgare wird der Teig dafür abgedeckt für 12 Stunden in den Kühlschrank gegeben. Dadurch entwickeln sich etwas mehr Säure und Aroma.

Dinkel-Sesamkruste



Dinkelbrote überzeugen mit ihrem nussigen Aroma. Manchen Gebäcken verleiht das Getreide sogar eine würzig-zimtige Note. Röstaromen, die sich beim kräftigen Ausbacken bilden, runden das geschmacklich perfekt ab. Kombiniert man Dinkel-Laibe mit frischen Aufstrichen, Belägen oder auch deftigen Speisen, entsteht ein besonderes Geschmackserlebnis.

☉ Alle Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann auf schnellerer Stufe 1 Minute kneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten zur Gare stellen, dabei nach 30 Minuten einmal dehnen und falten.

☉ Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rundwirken, mit Wasser bestreichen, in Sesam wälzen und mit Schluss nach oben in einem bemehlten Gärkorbchen 30 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

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

☉ Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, in den Ofen geben und schwaden. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 220°C senken und weitere 50 Minuten backen. 🍴

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆
Getreide: Dinkel
Triebmittel: Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz: weich
Zeit gesamt: 15-23 Stunden
Zeit am Backtag: 3 Stunden
Backzeit: 60 Minuten
Starttemperatur: 250°C
Backtemperatur: 220°C
nach 10 Minuten
Schwaden: beim Einschießen

Sauerteig

- ▶ 70 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 50 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 1 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und 12-20 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

Kochstück

- ▶ 195 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 40 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 11 g Salz

Mehl und Salz gründlich mit 80 g des Wassers verrühren. Das restliche Wasser aufkochen und die Mehl-Salz-Mischung unterrühren. Unter ständigem Rühren zirka 1 Minute erhitzen, bis eine puddingartige Konsistenz entsteht. Das Kochstück nach dem Abkühlen für bis zu 15 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Kochstück
- ▶ 135 g Wasser (kalt)
- ▶ 400 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 7 g Frischhefe

Topping

- ▶ 50 g Sesam



Zeitraster

21.30 Uhr
Kochstück vorbereiten
Sauerteig ansetzen

Nächster Tag
13.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

14.15 Uhr
Brot formen
Ofen vorheizen

14.50 Uhr
Backen

15.50 Uhr
Brot fertig

Ansetzen und pflegen

How to: Lievito Madre





Lievito Madre wird
auch Mutterhefe
genannt

Viele Wege führen nach Rom, und immerhin noch einige zur eigenen italienischen Mutterhefe. Es gibt etliche Grundrezepte – mit und ohne Honig, mit Dinkel- oder Weizenmehl. Hier geht es um einen ganz einfachen Ansatz, der bereits nach zwei bis drei Wochen eine triebstarke Lievito Madre hervorbringt. Es kann allerdings auch 4 bis 6 Wochen dauern. Die Natur ist manchmal launisch.

- ▶ 200 g Weizenmehl 550
- ▶ 80 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 20 g Blütenhonig
- ▶ 20 g Olivenöl

Die Zutaten von Hand gut miteinander zu einem glatten Teig verkneten und am Ende zu einer Kugel formen. Diese Kugel rundherum mit Olivenöl einreiben, kreuzweise einschneiden und in einem Glas oder einer Porzellanschüssel abgedeckt 2 Tage lang bei Raumtemperatur stehen lassen. Der Ansatz kann in dieser Zeit breitlaufen, sich auch an der Oberfläche verfärben. Solange kein Schimmel im Spiel ist, stellt das kein Problem dar.

Nach 2 Tagen:

- ▶ 100 g Weizenmehl 550
- ▶ 50 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 100 g vom hergestellten Ansatz
(der Rest kann binnen einer Woche in einem Hefeteig verbacken werden)

Die Zutaten erneut von Hand gut miteinander zu einem glatten Teig verkneten und am Ende

zu einer Kugel formen. Diese Kugel rundherum mit Olivenöl einreiben, kreuzweise einschneiden und in einem frischen Glas oder einer frischen Porzellanschüssel abgedeckt 2 Tage lang bei Raumtemperatur stehen lassen.

Nach weiteren 2 Tagen:

- ▶ 100 g Weizenmehl 550
- ▶ 50 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 100 g vom 2 Tage zuvor hergestellten Ansatz

Die Zutaten erneut von Hand gut miteinander zu einem glatten Teig verkneten und am Ende zu einer Kugel formen. Diese Kugel rundherum mit Olivenöl einreiben, kreuzweise einschneiden und in einem frischen Glas oder einer frischen Porzellanschüssel abgedeckt für 5 Tage in den Kühlschrank stellen. Der Ansatz sollte langsam Trieb entwickeln und in dieser Zeit wachsen sowie blasig werden. Daher empfiehlt sich ab jetzt ein Gefäß, in dem der Teig sich im Zweifel verdreifachen kann. Durch die Kühlung verlangsamen sich allerdings alle Prozesse, es wird also nicht schnell gehen. Wenn zunächst nichts



Zum Einsatz kommt der Vorteig auch oftmals in süßen Gebäcken. Sein Aroma ist sehr mild, deswegen passt Lievito Madre besonders gut zu derartigen Broten

passiert – Geduld. Nur Schimmel wirft das Projekt zurück und zwingt zum Neuanfang.

Nach 5 Tagen

- ▶ 100 g Weizenmehl 550
- ▶ 50 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 100 g vom 5 Tage zuvor hergestellten Ansatz

Die Zutaten erneut von Hand gut miteinander zu einem glatten Teig verkneten und am Ende zu einer Kugel formen. Diese Kugel in einem frischen Glas oder einer frischen Porzellanschüssel (Gefäß groß genug) abgedeckt für 5 Tage in den Kühlschrank stellen. Öl und Einschnitt sind nun nicht mehr nötig. Der Teig sollte auf Trab sein. Wenn nicht – Geduld, manchmal kann es länger dauern. Die übrig gebliebene Menge kann zum Backen verwendet werden.

In diesem Kreislauf geht es nun immer weiter. Spätestens nach 5 bis 7 Tagen sollte die Lievito Madre nach dem bekannten Muster aufgefrischt werden. Das Kugelformen ist allerdings nicht mehr nötig, der Ansatz wird einfach in ein Glas getan, das groß genug ist. Der jeweils entstehende Rest dient zum Backen und kann gut und gerne eine Woche auf seinen Einsatz warten.

Natürlich kann die Lievito Madre auch jederzeit zwischendurch aufgefrischt werden, wenn es ans Backen gehen soll. Bei Zimmertemperatur reift sie deutlich schneller als im Kühlschrank, wenn es mal spontaner zugehen soll. Die Mengen können dabei variiert werden, das Mischungsverhältnis Lievito Madre-Mehl-Wasser sollte aber immer 2:2:1 betragen. 🍞

Jetzt bestellen



€ 8,50

040/42 91 77-110
service@brot-magazin.de

NO KNEAD-REZEPT

kein Kneten erforderlich



Schokobrotchen



Schokolade ist eine wunderbare Zutat beim Backen, veredelt viele Köstlichkeiten. Schokobrotchen gehören zum Standard-Sortiment von Bäckereien. Selbstgemacht schmecken sie aber noch einmal viel besser. Egal ob Kinder oder Erwachsene – alle lieben die süßen Teilchen. Diese Variante des Feingebäcks ist sogar vegan.

☉ Alle Zutaten – außer Schokotröpfchen – gut vermischen, zum Schluss die Schokotröpfchen unterheben und 120 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen, dabei jeweils nach 30, 60 und 90 Minuten dehnen und falten.

☉ Den Teig in 9 Portionen à zirka 105 g teilen und jeweils rundschleifen. Die Teiglinge auf einer Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

☉ Den Backofen rechtzeitig auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☉ Die Teiglinge mit Haferdrink bepinseln, in den Backofen geben und 12-15 Minuten backen. 🍪

Teig-Zutaten

▶ 280 g Haferdrink (alternativ Pflanzendrink nach Geschmack)

▶ 435 g Weizenmehl 550

▶ 40 g Margarine

▶ 35 g Rohrohrzucker

▶ 17 g Frischhefe

▶ 7 g Salz

Spätere Zugabe

▶ 135 g Schokotröpfchen (Zartbitter)



Topping

▶ 30 g Haferdrink (alternativ Pflanzendrink nach Geschmack)

Tipp

Alternativ kann man die Teiglinge über Nacht im Kühlschrank zur Gare stellen und sie am nächsten Tag 2-3 Stunden akklimatisieren lassen, bevor man sie backt.



Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	4 Stunden
Zeit am Backtag:	4 Stunden
Backzeit:	12-15 Minuten
Starttemperatur:	240°C
Backtemperatur:	240°C
Schwaden:	nein



Zeitraster

10.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

12.15 Uhr
Brötchen formen

13.00 Uhr
Ofen vorheizen

13.30 Uhr
Backen

13.45 Uhr
Brötchen fertig



Pain de Campagne

Das Pain de Campagne, oder auch Landbrot, ist ein Klassiker der französischen Bäckerei. Oft wird es mit Weizensauerteig hergestellt. Die Variante mit Roggenvollkorn gibt dem Brot ein kräftigeres Aroma und damit mehr Charakter. Egal, welche Mehlsorte zum Einsatz kommt: Der Geschmack ist immer großartig.



Zeitraster

16.00 Uhr
Sauerteig ansetzen

17.30 Uhr
Hauptteig zubereiten

20.30 Uhr
Brot formen

Nächster Tag
08.00 Uhr
Ofen vorheizen

08.30 Uhr
Backen

09.30 Uhr
Brot fertig



Tipp
Das Anstellgut sollte für dieses Brot sehr aktiv, also kurz zuvor aufgefrischt worden sein.

Sauerteig

- ▶ 50 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 50 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 50 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und 90 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 340 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 500 g Weizenmehl 1050
- ▶ 10 g Salz

Spätere Zugabe

- ▶ 70 g Wasser (lauwarm)

☉ Alle Zutaten – außer 70 g Wasser – 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dabei die 70 g Wasser langsam schluckweise hinzugeben, dann auf schnellerer Stufe 5 Minuten kneten. Den Teig 3 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen, nach 90 Minuten einmal dehnen und falten.

☉ Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rundwirken. Den Teigling in ein gut bemehltes Gärkorbchen geben und mit Schluss nach oben abgedeckt für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

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

☉ Den Teigling sanft aus dem Gärkorb stürzen, einschneiden, in den Ofen geben und sofort schwaden. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 230°C senken und weitere 50 Minuten backen. 🍞

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Roggen, Weizen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	17,5 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	60 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

Sächsische Eierschecke



Jede einzelne Schicht schmeckt wunderbar: Egal ob Eierschegge, Schecke oder Eierschecke – gemeint ist immer die Kuchenspezialität aus Sachsen und Thüringen. Sie besteht aus drei leckeren Massen: dem zarten Teig, der frischen Quarkmasse sowie der cremigen Scheckenmasse. Zusammen ergeben sie einen unwiderstehlichen Genuss.

☉ Alle Zutaten der Scheckenmasse – außer Eiklar, Eigelb, Butter und Zucker – mischen, unter ständigem Rühren zu einem Pudding kochen und etwas abkühlen lassen. Das Eigelb und die Butter unter den noch warmen Pudding rühren.

☉ Den Backofen rechtzeitig auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☉ Das Eiklar mit dem Zucker steif schlagen und vorsichtig unter den Pudding heben, sodass es eine lockere Scheckenmasse ergibt.

☉ Die Springform mit dem Teig aus dem Kühlschrank nehmen, die Quarkmasse auf dem Kuchenteig verteilen und glatt streichen. Die Scheckenmasse vorsichtig darauf verteilen und glattstreichen.

☉ Den Kuchen direkt in den Ofen geben, die Temperatur nach 15 Minuten auf 190°C senken und weitere 45 Minuten backen. 🍴

Tipp
Die Springform kann auch mit Backpapier ausgelegt werden.

Schwierigkeitsgrad:	★★★★
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	bindig
Zeit gesamt:	14,5-20,5 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	60 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	190°C nach 15 Minuten
Schwaden:	nein

Kuchenteig

- ▶ 80 g Vollmilch (lauwarm)
- ▶ 155 g Weizenmehl 550
- ▶ 30 g Butter
- ▶ 20 g Zucker
- ▶ 8 g Frischhefe
- ▶ 2 g Salz

Alle Zutaten per Hand gründlich mischen und 120 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen. Jeweils nach 30 und nach 60 Minuten dehnen und falten.

Den Teig mit einem Nudelholz rund ausrollen, in eine gefettete Springform legen und abgedeckt für 10-16 Stunden in den Kühlschrank geben.

Quarkmasse

- ▶ 400 g Quark
- ▶ 80 g Zucker
- ▶ 60 g Ei
- ▶ 40 g Weizenmehl 550
- ▶ 40 g Butter (flüssig)
- ▶ 40 g Sultaninen
- ▶ 3 g Schalenabrieb einer Bio-Zitrone
- ▶ 2 g Salz

Alle Zutaten – außer Butter – gut mischen, dann die Butter gründlich unterrühren.

Scheckenmasse

- ▶ 350 g Vollmilch
- ▶ 50 g Zucker
- ▶ 55 g Weizenstärke
- ▶ 2 g Salz

Spätere Zugabe

- ▶ 160 g Eiklar
- ▶ 80 g Eigelb
- ▶ 80 g Butter
- ▶ 50 g Zucker



Zeitraster

20.00 Uhr
Kuchenteig zubereiten

22.10 Uhr
Teig ausrollen, mit Springform in den Kühlschrank geben

Nächster Tag
10.00 Uhr
Quarkmasse und Scheckenmasse zubereiten

10.10 Uhr
Ofen vorheizen

10.30 Uhr
Eierschecke schichten

10.40 Uhr
Backen

11.40 Uhr
Eierschecke fertig

Wally-Muss

Sauerteig

- ▶ 65 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 75 g Roggenmehl 1150
- ▶ 5 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und 16 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

Fermentolyseteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 370 g Wasser (kalt)
- ▶ 435 g Weizenmehl 550
- ▶ 90 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 3 g Backmalz (aktiv, alternativ Zucker)

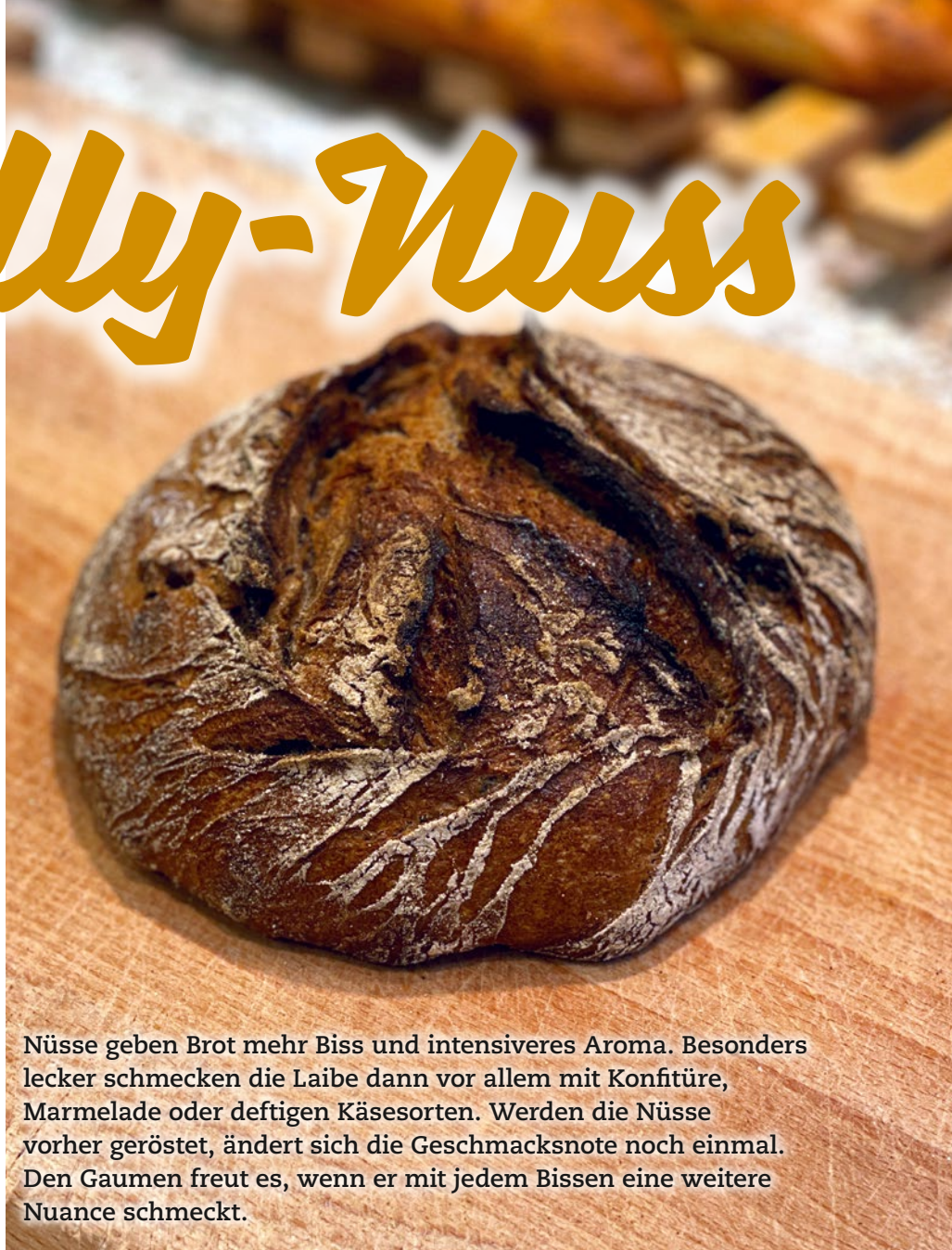
Alle Zutaten gründlich mischen und 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Hauptteig

- ▶ Fermentolyseteig
- ▶ 30 g Wasser
- ▶ 13 g Salz

Spätere Zugabe

- ▶ 75 g Walnüsse (zerkleinert, geröstet)



Nüsse geben Brot mehr Biss und intensiveres Aroma. Besonders lecker schmecken die Laibe dann vor allem mit Konfitüre, Marmelade oder deftigen Käsesorten. Werden die Nüsse vorher geröstet, ändert sich die Geschmacksnote noch einmal. Den Gaumen freut es, wenn er mit jedem Bissen eine weitere Nuance schmeckt.

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆

Getreide: Weizen, Roggen

Triebmittel: Sauerteig

Teigkonsistenz: weich

Zeit gesamt: 34-38 Stunden

Zeit am Backtag: 1,5 Stunden

Backzeit: 50 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 230°C

nach 10 Minuten

Schwaden: beim Einschließen

☉ Alle Zutaten gründlich mischen, die Walnüsse hinzugeben und den Teig 3-4 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen, dabei jeweils nach 60, 120 und 180 Minuten dehnen und falten.

☉ Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rundwirken, mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkorbchen legen und abgedeckt für 12-15 Stunden in den Kühlschrank geben.

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

☉ Den Teigling sanft aus dem Gärkorb stürzen, einschneiden, in den Ofen geben und sofort schwaden. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 230°C senken und weitere 40 Minuten backen. 🍴

Tip

Man kann die Walnüsse auch gegen Haselnüsse austauschen.



Zeithasten

22.00 Uhr

Sauerteig ansetzen

Nächster Tag

14.00 Uhr

Fermentolyseteig ansetzen

15.10 Uhr

Hauptteig ansetzen

18.30 Uhr

Brot formen und in den Kühlschrank geben

Nächster Tag

7.00 Uhr

Ofen vorheizen

7.30 Uhr

Backen

8.30 Uhr

Brot fertig

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 röscher. 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 gemahlene 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**



Fenstertest – 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.

Fingerdrucktest – Die Reife eines Weizenteiges lässt sich am besten mit dem Fingerdrucktest 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.

Hydratation – 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 **BROTAusgabe** 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 Auskühlphase 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 Gebäckigenschaften 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). Zieh fett 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 Teiglänge vergrößern ihr Volumen im Ofen nur noch minimal.

HERAUSGEBER
Sebastian Marquardt,
Tom Wellhausen

REDAKTION
Mundsburger 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,
Jan Schnare, Esra Soydogan

AUTOR/INNEN
Ricardo Fischer, Sebastian
Marquardt, Esra Soydogan

FOTOS
aleksakarina, chathuporn,
ChristArt, fascinadora,
innazagorulko, ipobba, JimmyC,

Julia Sedaeva, koldunova, Maria,
MaZi, Natallia, Natalya,
phototraelua, Racle Fotodesign,
ValentinValkov

VERLAG
Wellhausen & Marquardt
Mediengesellschaft bR
Mundsburger 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
Telefon: 040/42 91 77-404
anzeigen@wm-medien.de

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
Ricardo Fischers BROT ist eine
Sonderpublikation der Zeitschrift
BROT. Bezug über den Fach-,
Zeitschriften- und Bahnhofs-
buchhandel. Direktbezug über
den Verlag.

EINZELPREIS
Deutschland: € 9,90
Österreich: € 10,90
Schweiz: sFr 15,10
Benelux: € 11,70

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.

Ricardo Fischers
Brot

Ein Sonderheft der
Zeitschrift BROT

**DEUTSCHES
BROTINSTITUT e.V.**

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

wellhausen
marquardt
Mediengesellschaft

Jetzt bestellen!



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

040/42 91 77-110, service@brot-magazin.de

Brot Akademie



Masterclass Sauerteig

In diesem 10-Tages-Kurs setzt Du Deinen eigenen Sauerteig an und lernst alles über den Umgang mit ihm. Außerdem backen wir gemeinsam Dein erstes Sauerteig-Brot.



Masterclass Baguette

Mit einfachen Zutaten und wenig Aufwand zum perfekten Baguette. Wir zeigen Dir, wie Du auf dem Niveau Pariser Boulangerien backen kannst.



Masterclass Hefezopf

Von der Teigbereitung bis zur Flechttechnik lernst Du alles, um bald schon selbst die perfekten Hefezöpfe herzustellen, die auf jedem Büffet zu einem Hingucker werden.



Masterclass Croissant & Pain au chocolat

Tourierte Teige sind eine besondere Herausforderung. Wir zeigen Dir, wie Du mit einfachen Hausmitteln luftige Croissants und verführerische Pain au chocolat herstellen kannst.

- ✓ Videokurse mit ausführlichen Anleitungen
- ✓ Praxisnahe Tipps und Tricks
- ✓ Einfache Zutaten, gelingsichere Rezepte

- ✓ Begleitende Kursmaterialien und Rezepte zum Download
- ✓ Lerne wann und wo Du willst – in Deinem Rhythmus
- ✓ Einmal gebucht, immer wieder verfügbar



Uwe Riebow

Die Kurse sind super! Fachlich versiert und inhaltlich klasse strukturiert, egal ob man noch Anfänger ist oder schon zu den fortgeschrittenen Hobbybäckern zählt. Ich habe den Sauerteigkurs mitgemacht und mit dem neuen Wissen direkt ein Bombenergebnis erzielt.



Beate Kircheis

Ich bin total begeistert von den Inhalten und der Umsetzung. Die Videos sind sehr lehrreich, überfordern dabei nicht und werden durch hilfreiche Beschreibungen ergänzt. Es gibt viel Bonusmaterial mit praktischen Ideen zur Wissenserweiterung. Absolut empfehlenswert!



Sven Schwarzat

Ich habe die Masterclass Hefezopf belegt und kann den Kurs nur jedem Hobbybäcker empfehlen. Vor allem die Lektionen zum Flechten des Zopfes haben mir sehr weitergeholfen. Als Ergebnis bekam ich einen hübsch aussehenden und sehr leckeren Hefezopf.

Jetzt buchen unter brot-akademie.com

Geballtes Wissen

BROTfibel Basis-Wissen

19,80 €
Artikel-Nr.: BASISFIB



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

Jetzt bestellen

www.brot-magazin.de/einkaufen
oder 040/42 91 77-110