

Schnelles
Brot

Schnelles **Brot**

Gesund und bekömmlich backen

Mehr als
30 Rezepte
gelingsicher,
kreativ & leicht
umsetzbar

Aromatische und gut
verträgliche Brote

Flott auf den Tisch

Unter anderem in diesem Heft



Würziges Kastenbrot



Kräftiges Ciabatta



Saftiges Mischbrot



Fluffige Brötchen



Leichtes Weizengebäck



Leckeres Kastanienbrot



Krosses Grillgebäck



Milder Haferlaib



Softes Knäckebrot



Aromatische Wecken



9,90 EUR

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

Brot
Sonderheft

Jetzt bestellen



Alle Grundlagen und detailliertes Hintergrundwissen zum Brotbacken – das gibt es in der neuen **BROT**Fibel „Brotbacken – Alle Grundlagen, Tricks und Kniffe“. Wissenswertes über Rohstoffe, das passende Equipment, richtiges Mischen und Kneten, die Prozesse im Teig, Brotaufbewahrung und Fehlervermeidung – das alles findet man hier in kompakter und leicht verständlicher Form. Auch wer sich mit Schnitttechniken für Brote oder Rezeptentwicklung auseinandersetzen möchte, wird in der neuen **BROT**Fibel fündig. Sie umfasst einfach alles, was es braucht, um sich schnell in die Herstellung bekömmlicher und schmackhafter Brote einzuarbeiten und die Prozesse dabei zu verstehen.

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

EDITORIAL



Liebe Leserin, Lieber Leser.

Für mich ist Brotbacken mehr als ein Hobby. Es bedeutet Entspannung, gibt dem Backtag eine Struktur und mir das angenehme Gefühl, genau zu wissen, was ich esse. Vom einfachen Weizenlaib über kerniges Mischbrot oder den kräftigen Roggenkasten – die Vielfalt in meiner heimischen Küche ist riesig. Es gibt Brötchen und Baguettes, leichtes Frühstücks- oder aromatisches Sauerteigbrot, je nach Lust und Anlass. Und nach nur wenigen Handgriffen sowie einer gewissen Wartezeit zieht dann schon der appetitanregende Brotduft durchs Haus.

In der Regel gebe ich dem Teig viel Zeit, um sich zu entwickeln, vielfältige Aromen zu entfalten und durch Fermentation schwer verdauliche Bestandteile des Mehls abzubauen, weil Brot dann besser verträglich wird. Doch manchmal muss es eben einfach mal schnell gehen. Da steht nicht viel Zeit zur Verfügung und der Brotvorrat soll flott aufgefüllt werden. Auf Geschmack und Nährstoffvielfalt möchte ich dabei aber ebenso wenig verzichten wie auf eine möglichst gute Frischhaltung.

So wie mir geht es vielen. Bereits vor einigen Monaten formulierten die Mitglieder unserer Facebook-Gruppe **BROTForum** den ausdrücklichen Wunsch, ein **BROT**Sonderheft mit schnellen Rezepten herauszubringen, das gut bekömmliche und leckere Rezepte beinhaltet – nur eben in einer Turbo-Version.

In diesem Heft sind nun mehr als 30 Rezepte versammelt, von denen viele gerade mal drei Stunden Zeitaufwand in Anspruch nehmen und keines eine Herstellungsdauer von sechs Stunden überschreitet. Der eigentliche Aufwand beim Brotbacken beträgt dabei in Summe nur


wenige Minuten, da der Teig zwischenzeitlich – wenn auch in diesem Fall kurze – Ruhephasen braucht. Sechs Stunden, das mag vielen lang erscheinen, ist es im Sinne eines verträglichen Backergebnisses jedoch nicht. Im Gegenteil. Nach wie vor gilt: Je mehr Zeit ein Teig zum Reifen hat, desto besser.

Neben Brotrezepten findest Du auch ein paar fix gemachte Aufstriche und eine Anleitung, wie Du, wenn Du magst, die Speed-Rezepte zu Langzeit-Rezepturen umwandeln kannst. Wenn sie Dir schon in der schnellen Version schmecken, wirst Du jene mit längerer Teigführung lieben.


Ich wünsche Dir ganz viel Freude beim Nachbacken und Ausprobieren der Rezepte in diesem Heft. Lass es Dir schmecken.

Herzliche Grüße


Edda Klepp, Redakteurin

 @brotmagazin


 /BrotMagazin

 brot-magazin.de

Unsere Facebook-Gruppe:

 facebook.com/groups/brotforum

Euer BROT an:

 redaktion@brot-magazin.de

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 **BROTAkademie** 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

Inhalt



10

Mildes Haferbrot



12

Maroniliebe



14

Süßkartöffelchen



15

Knobizilla



16

Speedy Seedy



23

Kamut-Korn-Krustis



24

Macchiato Rapido



28

Tomatenzwirbel



29

Brunnenkresse-Aufstrich



34

Karzongs



36

Irish Malts



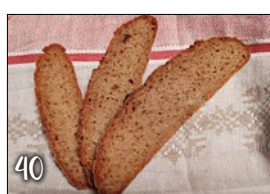
38

Speedy Brown



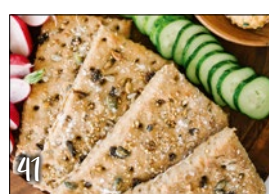
39

Hasel-Schokitella



40

Fenchel-Honig-Laib



41

Snäckebröt



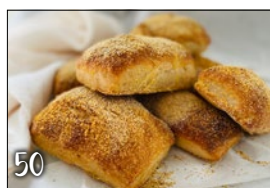
42

Rustico



43

Roemer



50

Joghurt-Fluffies



52

Ruch-Bier-Bâtard



53

Süßkartoffel-Knoten

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 79 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
-  brot-magazin.de
-  [facebook.com/groups/brotforum](https://www.facebook.com/groups/brotforum)
-  BROTRezept-Suche: www.brot-magazin.de/rezepte

Selbst ist das Brot

- Brotbacken wie die Profis** Seite 6
Mehl, Salz, Wasser – und ein wenig Zeit
- Tool-Time** Seite 18
Nützliches Equipment für die Hobby-Backstube
- Schnell Flüssigkeit binden** Seite 30
Wie man Turbo-Brote haltbar macht
- Slow down** Seite 62
Hefe-Rezepte auf Langzeitführung umrechnen
- Richtig aufbewahren** Seite 70
So bleibt Brot lange frisch und lecker

Verschiedenes

- Editorial** Seite 3
- BROTLaden** Seite 44
Nützliche Produkte fürs heimische Backen
- Glossar** Seite 79
- Impressum** Seite 82



54 Rennradler



55 Dattel-Frischkäse-Aufstrich



56 Kernbeißer



58 Fast and Fabulous



60 Kräuter-Ciabatta



66 Verkommtnix



67 Vonbing-Brot



68 Flotte Mohn



74 Kürbiskerl



75 Hafer-Sodabrot



76 Ten Minutes



78 Kömerkracher

 Glutenfrei



Brotbacken wie die **Profis**

Mehl, Salz, Wasser - und ein wenig Zeit

Text: Edda Klepp

Es braucht nicht viel, um ein wohlschmeckendes und nahrhaftes Brot zu backen. Aus wenigen Zutaten und mit etwas Zeit entsteht schon bald das gewünschte Ergebnis. Und das ganz ohne Zusatzstoffe, Konservierungsmittel und standardisierte Backverfahren. Stattdessen kommen individuelle handwerkliche Gebäcke herrlich duftend und schmeckend direkt aus dem heimischen Ofen auf den Tisch.

Die Grundzutaten für ein selbst gebackenes Brot sind schnell aufgezählt: Es braucht Mehl, Schüttflüssigkeit – meist ist das Wasser –, dazu Salz und ein Triebmittel. Der wichtigste Rohstoff für Brot ist sicherlich das Mehl. Je nach Beschaffenheit entwickeln sich der Teig, die Qualität des fertigen Gebäcks und auch der Geschmack.

Mehl

Mehl wird aus Getreidekörnern gewonnen. Sie bestehen aus drei Komponenten: der Schale, dem Mehlkörper und dem Keimling. In der Schale befinden sich zahlreiche Vitamine und Mineralstoffe. Je nach Schalenanteil im Mehl kommen sie dann auch ins fertige Brot. Darüber gibt die Mehltypen-Auskunft: Niedrige Nummern wie bei Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630 bezeichnen einen eher geringen Schalenanteil, höhere einen größeren.

In Vollkornmehl ist, wie der Name schon sagt, das volle Korn enthalten. Allerdings gibt es auch hier Unterschiede. Die dritte Kom-

ponente, der Keimling, wird in manchen Mehlen direkt mitvermahlen, meist aber erst mit Wärme behandelt und dann wieder zugefügt. Er enthält Fette, die das Mehl schneller ranzig werden lassen. Das verträgt sich nicht mit der im Handel geforderten Mindesthaltbarkeit von 14 Monaten. Den Keimling unbehandelt mitzumahlen, verringert die Haltbarkeit des Mehls, gibt aber mehr Aroma.

Der Mehlkörper besteht aus Stärke, die bei der Teigbereitung in Teilen von Enzymen zu Einfach- und Zweifachzuckern aufgespalten wird. Die Zucker wiederum bilden die Nahrung für Mikroorganismen, die den Teig dann fermentieren. Aber dazu später mehr.



Mehl, Salz, Wasser, Hefe – mehr braucht es nicht, um ein Brot zu backen



Fertig geformt wandert der Teigling ins Gärköbchen

Ebenfalls in Mehl enthalten sind verschiedene Proteine, unter anderem Gliadin und Glutenin. Vermischt man Mehl und Wasser, bilden beide zusammen ein stabiles Glutengerüst und können anschließend ein Vielfaches ihres Eigengewichtes an Wasser aufnehmen. Das erklärt, warum sich während des Knetens der Teig verändert und mit der Zeit stabiler, gleichmäßiger und auch fester wird.

Wer sich mit dem Brotbacken intensiver beschäftigt, wird nicht drum herum kommen, sich mit der Mehlqualität auseinanderzusetzen. Im Profibereich wird sie häufig über den Proteingehalt bestimmt. Doch der Eiweiß-Anteil allein macht noch kein gutes Mehl, auch die Qualität der Proteine ist entscheidend. So unterscheiden sich beispielsweise Dinkel und Weizen in ihren Backeigenschaften voneinander, obgleich sie sehr ähnliche Proteingehalte haben.

Um den Ansprüchen professioneller Bäckereien zu genügen, prüfen Mühlen die Eigenschaften ihrer Mehle sehr genau und mischen oft verschiedene Chargen mit unterschiedlichen Eigenschaften zusammen, um ein gleichbleibend gutes Ergebnis zu erhalten. In den Supermarkt gelangen häufig nur die „übriggebliebenen“ Mehle. Auch hieraus lassen sich gute Brote backen, der Griff zu hochwertigeren Mehlen aus der regionalen Mühle dürfte sich aber allemal lohnen und zu noch besseren Backergebnissen führen.

Wasser

Die Schüttnflüssigkeit, meist Wasser, bringt Saftigkeit in den Teig und ist, wie bereits beschrieben, für die Bildung des Glutengerü-

tes unabdingbar. Die Qualität des Leitungswassers in Mitteleuropa ist hoch, weswegen man es meist gut verwenden kann. Lediglich Wasser mit hohem Chlorgehalt stellt ein Problem dar, weil es die Mikroorganismen hemmt, die für die spätere Fermentation des Teiges verantwortlich sind. Ist Chlor im Wasser, empfiehlt sich daher eher der Griff zu Tafel- oder stillem Mineralwasser.

Aber welche Wassermenge gehört in welchen Brotteig? Ist es zu wenig, wird das Brot schnell trocken und hart. Bei einer zu großen Menge fließt der Teig davon und kann keine Form halten. Außerdem geraten Brote dann oft klitschig.

Wie viel Wasser ein Mehl tatsächlich aufnehmen kann, hängt von vielen Faktoren ab, unter anderem der Temperatur, der Luftfeuchtigkeit sowie dem Schalenanteil, der Lagerung und auch der Getreidequalität. Mengenangaben für Flüssigkeiten in Rezepten sind daher immer nur Richtwerte. Es ist ratsam, zunächst etwa 20 Prozent der angegebenen Menge zurückzuhalten und erst später in den Teig zu geben, sofern das Mehl noch Flüssigkeit verträgt.

Salz

Neben Mehl und Wasser tritt eine weitere Zutat: Salz. Empfohlen wird eine Menge von etwa 2 Prozent der Mehlmenge. Salz wirkt im Teig



Beim Kneten festigt sich das Glutengerüst im Teig



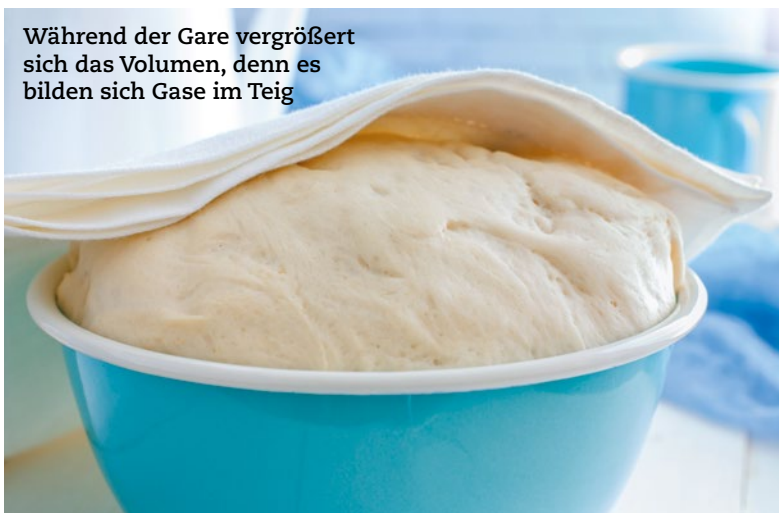
Mit Schluss nach oben gebacken, ergeben sich herrlich rustikale Krusten

hygroskopisch, das bedeutet, es zieht Wasser an und bedingt daher eine Straffung des Teigs. Vergisst man es, erkennt man das also nicht nur am Geschmack, sondern auch an der Teigkonsistenz. Er wirkt dann wesentlich breiiger als gewohnt.

Hefe

Ohne Triebmittel wird sich kein Teig zu einem gelungenen Brot entwickeln. Triebmittel heißt es deswegen, weil es dafür sorgt, dass sich Gase im Teig bilden, die die spätere Porung in der Krume des Brotes bilden, sie quasi „antreiben“. Sie sorgen für Lockerung und beeinflussen dabei auch den Geschmack des Gebäcks. Beim späteren Backen und der dabei im Teig entstehenden Hitze verfestigt sich die Struktur, die durch die Gase entstanden ist.

In dieser Ausgabe kommt überwiegend Hefe als Triebmittel zum Einsatz. Im Teig werden die Mikroorganismen in der Hefe auch ohne Sauerstoffzufuhr aktiv. Sie verstoffwechseln die Kohlenhydrate im Teig zu Alkohol und Kohlenstoffdioxid. Der Alkohol verdunstet ab einer Temperatur von 80°C. Die bei der Fermentation entstehenden Aromen bleiben im Brot enthalten.



Während der Gare vergrößert sich das Volumen, denn es bilden sich Gase im Teig

LESE-TIPP

Neben der klassischen Hefe gibt es noch zahlreiche andere Triebmittel, unter anderem Sauerteig, Lievito Madre oder Hefewasser. Wer sich damit ausführlicher auseinandersetzen will, findet alles Wissenswerte dazu in der **BROT**Fibel Brotbacken. Die Fibel ist unter www.brot-magazin.de/shop erhältlich.



Je mehr Hefe im Teig ist, desto schneller entwickelt er sich. Viel ist dabei aber nicht unbedingt besser, denn um Aroma zu entwickeln und die schwer verdaulichen Bestandteile des Mehls abzubauen, braucht es Zeit. Hier muss auch bei einem schnellen Brot ein ausgewogenes Verhältnis geschaffen werden.

Der zeitliche Ablauf

Der Prozess beim Brotbacken läuft immer ähnlich ab. Zuerst werden die Zutaten miteinander vermischt, anschließend zu einem gleichmäßigen und stabilen Teig geknetet. Darauf folgt die erste Fermentationsphase, auch Stockgare genannt. Während dieser Zeit entwickeln sich Gase im Teig und er nimmt an Volumen deutlich zu.

Nach der Stockgare wird der Teig zu einem sogenannten Teigling geformt, der im Prinzip bereits die vorgesehene Form des späteren Brotes bekommt. Hier ist dann oft von Lang- oder Rundwirken die Rede.

Aber auch andere Formen sind denkbar, zum Beispiel ein zylinderförmiger Teigling für ein Baguette. Je nachdem, wie kompliziert die Form wird, können mehrere Arbeitsschritte notwendig werden, zwischen denen sich der Teig immer wieder kurz entspannen darf.

Es folgt die Stückgare, also die zweite Fermentationsphase als Teigling. Hierfür wird er meist in einem bemehlten Gärkorbchen zur Gare gestellt, entweder mit Schluss nach oben oder unten. Mit Schluss ist die Seite des Teiglings gemeint, bei der die Teignähte zusammenkommen, während die Oberseite des Teigling straff und glatt ist.

Nach der Stückgare stürzt man den Teigling sanft kopfüber aus dem Korbchen, sodass er

seine Form erhält. Dann kommt der Teigling in den vorgeheizten Ofen. Manchmal wird er zuvor noch mit einer scharfen Klinge eingeschnitten. Der Ofen muss vorgeheizt sein, damit das Brot direkt heiß angebacken werden kann. Das sorgt für ordentlich Ofentrieb. Die heiße Temperatur bewirkt, dass sich die Gase im Teigling ausdehnen, bevor die Struktur der Krume verhärtet.

Mit Schluss nach oben gebacken, bilden sich nun rustikale und wild aufgerissene Muster. Ist der Schluss unten, sieht das Brot später etwas „sortierter“ aus, da es idealerweise an den dafür vorgesehenen (eingeschnittenen) Stellen aufgeht.

Häufig steht in Rezepten, dass das Brot unter Schwaden in den Ofen gegeben werden soll. Unter Schwaden versteht man Wasserdampf, der sich dann auf die Teigoberfläche legt und durch die stärkere Wärmeübertragung die Krustenbeschaffenheit beeinflusst. Die Stärke an der Teigoberfläche verkleistert sofort und das Eiweiß gerinnt, sodass eine schönere Kruste entsteht.

Manche Haushaltsöfen bringen bereits eine eigene Dampffunktion mit. Ist dies nicht der Fall, kann man sich beispielsweise mit einer hitzebeständigen Schüssel helfen, in die

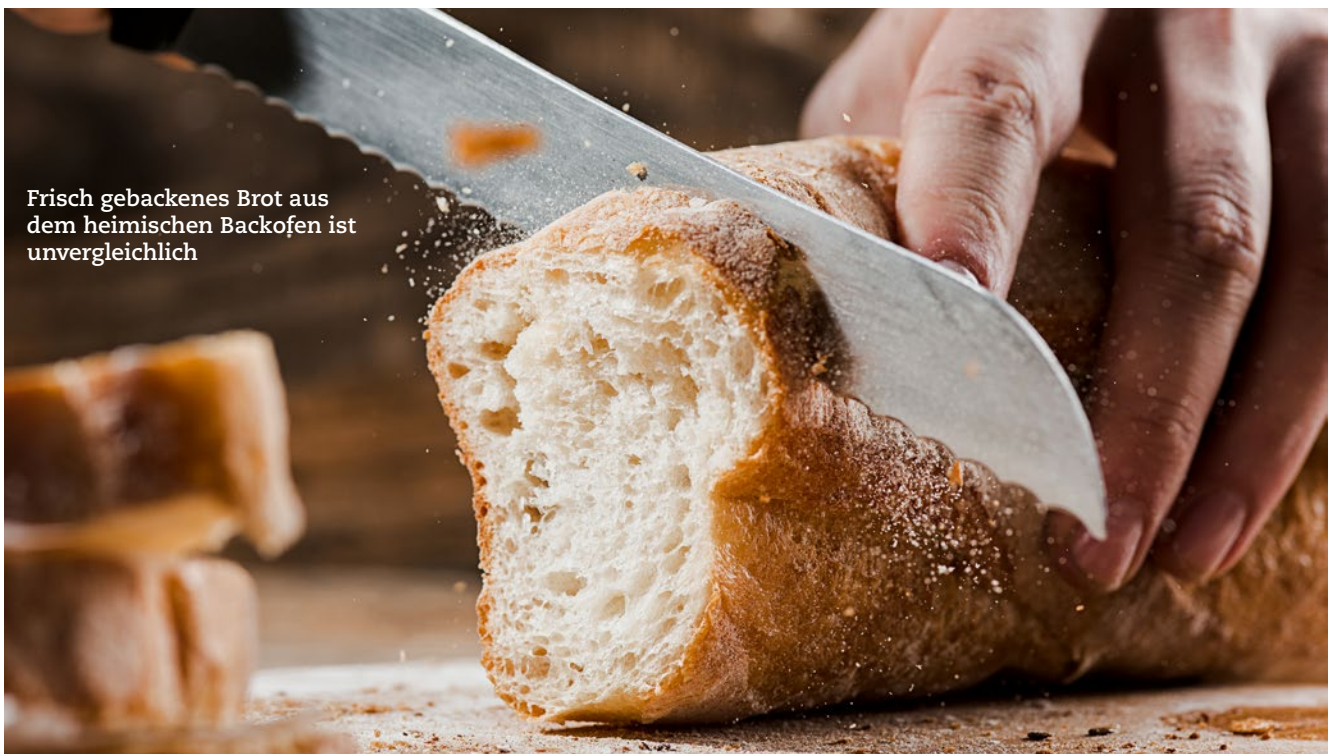


Mehl wird aus Getreide gewonnen, doch nicht in jedem Mehl steckt das ganze Korn

man Schrauben und Muttern füllt. Sie werden mit erhitzt und, wenn das Brot in den Ofen kommt, mit Wasser übergossen, sodass Dampf entsteht. Der Vorgang entfällt, wenn man das Brot in einem vorgeheizten Gusseisen-Topf mit geschlossenem Deckel backt. In dem so verkleinerten Backraum schwadet sich das Brot mit entweichendem Wasserdampf selbst.

Üben, üben, üben

Brotbacken ist an sich nicht schwer. Schnell kann man sich in die Abläufe einarbeiten und sich Kenntnisse über die Zutaten und den Herstellungsprozess aneignen. Schon beim ersten Versuch gelingt so oft ein gelungenes Backergebnis, das gut schmeckt und einen mit Stolz erfüllt. Wer die einzelnen Arbeitsschritte erst einmal verstanden hat, wird sich immer mehr freischwimmen können und vielleicht sogar eines Tages ganz eigene Brotvarianten kreieren. 🍞



Frisch gebackenes Brot aus dem heimischen Backofen ist unvergleichlich




Zeitaufwand:
3-3,5 Stunden

Quellstück

- ▶ 100 g Vollmilch (Raumtemperatur, alternativ pflanzliche Milchalternative)
- ▶ 100 g Haferflocken (fein)

Die Zutaten gründlich mischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 10-15 Minuten quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ 300 g Wasser (kalt)
- ▶ 350 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Dinkelmehl 630
- ▶ 40 g Anstellgut
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ 10 g Backmalz (inaktiv, optional, alternativ Honig)

Spätere Zugabe

- ▶ Quellstück

Mildes Haferbrot

Hafer ist ein beliebtes Frühstücksgetreide, das sich auch bestens für Brot eignet. In Kombination mit Weizen und Dinkel entsteht ein geschmacklich-mildes Gebäck, das Kinder und Erwachsene lieben. Ein Quellstück hält das Brot saftig und frisch. Außerdem ist es ein guter Beweis, dass auch bei Turborezepten nicht auf den Geschmack von Sauerteig verzichtet werden muss.



Zeitraster

18.00 Uhr
Quellstück ansetzen
Hauptteig ansetzen

19.15 Uhr
Brot formen

19.45 Uhr
Backofen vorheizen

20.15 Uhr
Backen

21.15 Uhr
Brot fertig

Jetzt bestellen



Immer der perfekte Belag. Passend zum Brot, zur Stimmung und zur Jahreszeit.

www.brot-magazin.de/einkaufen

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

HÄUSSLER

Holzbacköfen und Elektro-Steinbacköfen



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

Kostenlos Katalog anfordern:
www.backdorf.de

88499 Heiligkreuztal · Tel. 073 71/9377-0



● Die Zutaten auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen, dann 6 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.

● Das Quellstück hinzugeben und auf schnellerer Stufe 2 Minuten unterkneten, dann den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten reifen lassen.

● Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und langformen. Mit Schluss nach oben in einem bemehlten Gärkorbchen bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

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

● Den Teig sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, einschneiden und unter Schwaden in den Ofen geben. Nach 15 Minuten die Temperatur auf 210°C reduzieren und weitere 30 Minuten backen. 🍴

Rezept & Bilder: David Ruppert

📷 @gamer_backt

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆

Getreide: Weizen, Dinkel, Hafer

Triebmittel: Sauerteig, Hefe

Teigkonsistenz: bindig, fest

Zeit gesamt: 3-3,5 Stunden

Zeit am Backtag: 3-3,5 Stunden

Backzeit: 45 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 210°C

nach 15 Minuten

Schwaden: beim Einschließen



Maroniliebe

Teig-Zutaten

- ▶ 330 g Wasser (kalt)
- ▶ 400 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Kastanienmehl
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 10 g Frischhefe
- Spätere Zugabe
- ▶ 100 g Maroni (essfertig, geschält)

Potzblitz – das Brot geht schnell und ist gleichzeitig soooo lecker. In dem Kastanienbrot werden ganze Maroni sowie Kastanienmehl verarbeitet. Es schmeckt fein süßlich-nussig und hat dabei auch die typisch erdige Note der stärkereichen Nussfrucht. Bereits der Anblick der dunklen Krume mit den bissfesten Stückchen lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Die wild aufgerissene Kruste verleiht der Maroniliebe ein rustikales Äußeres.


● Alle Zutaten – außer den Maroni – auf langsamer Stufe 4 Minuten mischen, dann 4 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.

● Die Maroni zugeben und auf schnellerer Stufe 1 Minute unterkneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 45 Minuten gehen lassen.

● Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundformen und mit Schluss nach unten in einem bemehlten Gärkorbchen abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

Rezept & Bilder: Nadja Alessi

 @little_kitchen_and_more

 little-kitchen-and-more.com



● Rechtzeitig den Backofen sowie einen gusseisernen Topf mit Deckel auf 250°C vorheizen.

● Den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen stürzen und in den Topf geben. Mit geschlossenem Deckel 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 230°C reduzieren und weitere 40 Minuten backen. Für die letzten 15 Minuten den Deckel abnehmen. 🍴

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

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	3 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	nein



Zeitraster

14.00 Uhr
Teig ansetzen

15.00 Uhr
Teig formen


15.30 Uhr
Ofen vorheizen

16.00 Uhr
Backen

16.50 Uhr
Brot fertig

Rezept & Bilder: Nadja Alessi

 @little_kitchen_and_more

 little-kitchen-and-more.com




Zeitaufwand:
3 Stunden

Teig-Zutaten

- ▶ 330 g Buttermilch (kalt)
- ▶ 300 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Roggenmehl 1150
- ▶ 100 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 100 g Süßkartoffeln (geschält, mittelfein gerieben)
- ▶ 11 g Frischhefe
- ▶ 11 g Salz

Tipp

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

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen, Dinkel, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	3 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C nach 10 Minuten
Schwaden:	nein

Süßkartoffelchen

Die Süßkartoffel zeigt sich hier von ihrer besten Seite. Die geriebene Knolle sorgt für ein saftiges Brot mit langer Haltbarkeit. Roggen- und Dinkelmehl ergänzen den Geschmack um herb-nussige Noten. Buttermilch bringt eine leichte Säure in den Teig und rundet das Aroma perfekt ab.

- Alle Zutaten auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen, dann 5 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundformen und mit Schluss nach unten in einem bemehlten Gärkorbchen abgedeckt bei Raumtemperatur 45 Minuten gehen lassen.
- Rechtzeitig den Backofen sowie einen gusseisernen Topf mit Deckel auf 250°C vorheizen.
- Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen in den Topf stürzen und mit geschlossenem Deckel 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 230°C senken und weitere 35-40 Minuten backen, dabei für die letzten 10 Minuten den Deckel abnehmen. 🍴



Zeitraster

9.00 Uhr
Teig ansetzen

10.15 Uhr
Teig formen

10.40 Uhr
Ofen vorheizen

11.10 Uhr
Backen

12.00 Uhr
Brot fertig



Tipp

Das Johannisbrotkernmehl ist optional. Allerdings kann es sein, dass sich der Aufstrich durch die Lagerung etwas verflüssigt, wenn man es weglässt. Wer möchte, kann die Creme auf Brot mit Kresse oder Brokkolisprossen toppen.

Knobizilla

Die Knoblauchcreme ist fix hergestellt und passt wunderbar zum herzhaften Abendbrot. Sie eignet sich außerdem als Dip oder auch als Soße zu Fleisch. Selbst Eintöpfe lassen sich damit veredeln. Die Basis für die Creme bildet Quark, verfeinert wird sie außerdem mit Sahne und einem Hauch Zitronensaft.


Zutaten


- ▶ 250 g Magerquark
- ▶ 150 g Schlagsahne (kalt)
- ▶ 5 g Knoblauch (frisch, gepresst)
- ▶ 4 g Zitronensaft
- ▶ 1 g Johannisbrotkernmehl (optional)
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ Pfeffer

- Schlagsahne mit der Prise Salz steif aufschlagen und zur Seite stellen.
- Den Quark mit dem Knoblauch cremig aufschlagen.
- Die steife Sahne unter den Quark heben.
- Zitronensaft zugeben und mit Pfeffer abschmecken.
- Gekühlt ist der Aufstrich 3-4 Tage haltbar. 🍴


Zeitaufwand:
30 Minuten

Rezept & Bild: Michelle Deschner

 @mimipustblume

 /mimipustblume

Speedy Seedy

⌚
Zeitaufwand:
4-5 Stunden

Teig-Zutaten

- ▶ 300 g Weizenmehl 550
- ▶ 200 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 400 g Wasser (sehr warm, zirka 60°C)
- ▶ 30 g Kürbiskerne (geröstet)
- ▶ 30 g Sonnenblumenkerne (geröstet)
- ▶ 20 g Sesamsaat (geröstet)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Backmalz (inaktiv, alternativ Rübensirup)
- ▶ 5 g Backmalz (aktiv, optional)
- ▶ 5 g Frischhefe



Das Brot macht seinem Namen alle Ehre. Es enthält geröstete Saaten (Englisch: seeds), etwas Malz und Vollkornmehl, sodass sich im Teig verschiedene Geschmacksnuancen entfalten. Üblicherweise wird durch ein Saaten-Quellstück Saftigkeit in so ein Gebäck gebracht. Das umgeht man hier durch eine hohe und sehr warme Flüssigkeitsmenge, die durch die Saaten während des Knetens zunehmend aufgesogen wird.

Tipp

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

Rezept & Bild: Denise Pissulla-Wälti

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	4-5 Stunden
Zeit am Backtag:	4-5 Stunden
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C nach 10 Minuten
Schwaden:	nein

🟢 Zunächst Wasser, dann Mehle und anschließend alle weiteren Zutaten in die Schüssel geben, um die Hefe bei hoher Wassertemperatur nicht zu gefährden. Die Zutaten auf langsamer Stufe 6 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 15 Minuten kneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 90-120 Minuten zur Gare stellen, dabei nach 30, 60 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

🟢 Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, straff rundwirken und mit Schluss nach unten in einem bemehlten Gärkorbchen abgedeckt bei Raumtemperatur etwa 60 Minuten zur Stückgare stellen.

🟢 Rechtzeitig den Ofen sowie einen gusseisernen Topf mit Deckel auf 250°C vorheizen.

🟢 Den Teigling vorsichtig aus dem Gärkorbchen stürzen und in den Topf geben. Mit geschlossenem Deckel 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 230°C reduzieren und weitere 35-40 Minuten backen, dabei für die letzten 15-20 Minuten den Deckel abnehmen. 🍴



Zeitraster

17.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

19.15 Uhr
Brot formen

19.45 Uhr
Ofen vorheizen

20.15 Uhr
Backen

21.00 Uhr
Brot fertig

Jetzt bestellen



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

Tool-Time

Nützliches **Equipment** für die Hobby-Backstube

Back-Neulinge stehen oft vor der Frage, welches Equipment sie benötigen. Nicht immer dient Backzubehör nur dazu, die Ergebnisse der Arbeit zu verbessern. So manches Helferlein macht bestimmte Gebäck-Ideen überhaupt erst umsetzbar. Die folgende Übersicht schafft Klarheit: Was ist ein Muss, was ist nützlich und was eher Luxus.

Muss

Einige Dinge gehören schlicht in eine Küche, in der öfter als viermal jährlich Brot gebacken wird. Die gute Nachricht: Sie sind nicht teuer, leisten aber nützliche Dienste.

Verschließbare Gläser

Wer mit Sauerteig arbeitet, kommt um mindestens zwei verschließbare Gläser nicht umhin. In einem schlummert der Sauerteig, der auf seinen nächsten Einsatz wartet. Da sich aus Hygiene-Gründen ein regelmäßiger Umzug in ein sauberes Zuhause empfiehlt, steht dafür Glas Nummer zwei bereit. Die Deckel müssen nicht fest schließen, sie sollen stets locker anliegen, um Gärgase aus dem Glas zu lassen. Preis: ab 1,- Euro

Schüsseln

Teig lässt sich am besten in Schüsseln zusammenrühren. Dürfen es für Hefeteige gern welche aus Plastik sein, ist das für Sauerteige nicht empfehlenswert. Die Säure greift die Oberfläche langfristig an. Hier

sind Edelstahl-Schüsseln deutlich besser.

Eine kleinere Schüssel (1 Liter) ist praktisch für Vorteige, Hauptteige brauchen mehr Platz – ab 3 Litern Fassungsvermögen. Wer mehr und öfter backt, hat höheren Bedarf. Preis: Plastik ab 2,- Euro, Edelstahl ab 5,- Euro

Abdeckhauben

Damit die Oberfläche von Teigen nicht verhäutet, müssen sie abgedeckt zur Gare gestellt werden. Textil hilft nicht gegen Austrocknung. Hat die Schüssel nicht von Haus aus einen Deckel, bieten sich – neben wiederverwendbaren Wachstüchern – vor allem lebensmittelechte Abdeckhauben an. Die gibt es – meist im Set – in mehreren Durchmessern. Preis: ab 6,- Euro (für Sets ab 15 Hauben)





Edelstahlschüsseln gehören in Küchen, in denen mit Sauerteig gearbeitet wird. Glas und Keramik tun es auch

Teigkarten

Will man den Teig effizient aus der Schüssel bekommen, macht eine Teigkarte – oder Teigschaber – das erheblich einfacher. Dafür gibt es biegsame Karten aus weichem Plastik. Ergänzt werden sie durch starre Teigkarten, die man gut zum Formen oder Abstechen von Teigen (zum Beispiel bei Brötchen) nutzen kann. Es gibt sie aus Metall sowie aus Plastik. Plastik schont empfindliche Arbeitsplatten. Preis: ab 1,- Euro

Blasenspritze

Schwaden hilft dem Brot in der wichtigen Phase des Ofentriebs. Erzeugen kann man den Schwaden über ein zweites Blech oder eine feuerfeste Schale mit Steinen beziehungsweise Schrauben und Muttern unten im Ofen. Wichtig ist, dann auch das Wasser sicher auf die heißen Dinge zu bekommen. Das funktioniert am besten mit einer Blasenspritze (100 ml), idealerweise ergänzt durch ein Stück Silikon-schlauch. Preis: ab 6,- Euro

Waage

Beim Brotbacken werden alle Zutaten mit ihrem Gewicht angegeben. Das macht auch die



Gärkorbchen geben Broten perfektes Klima kurz vorm Backen. Danach werden sie in der Restwärme des Ofens getrocknet und ausgebürstet



Eine gute Waage gehört zur Grundausstattung, die Feinwaage für Kleinstmengen ist eine praktische Ergänzung

Handhabung einfacher. Die Schüssel steht auf der Waage und man gibt nach und nach alles dazu. Waage jeweils auf Null gestellt – so kommt alles schnell zusammen. Bei manchen Knetmaschinen wiegt allein der Kessel zwei Kilo. Insofern kommen nur Waagen in Frage, die mindestens 5 Kilogramm messen, besser aber 10 oder 15 Kilo. Zudem sollte die Fläche ausreichend groß sein, damit sich das Display auch dann noch ablesen lässt, wenn die Schüssel einen größeren Durchmesser hat. Preis: ab 12,- Euro

Gärkorbchen

Man kann einen Teigling auch in einem Sieb zur Stückgare stellen, das mit einem bemehlten Tuch ausgelegt ist. Gärkorbchen tun's einfacher und günstig. Die gebräuchlichsten Materialien sind Peddigrohr und Holzschliff. Letztere sind die Empfehlung für Haushalte. Schnell nachwachsende Fichte ist nicht nur der umweltfreundlichere Rohstoff, das Material gibt Teiglingen auch ein besseres Klima. Für Einsteiger empfiehlt sich eine runde Form, da das Wirken runder Teiglinge einfacher ist. 1-kg-Korbchen sind perfekt für Standard-Brote. Preis: ab 15,- Euro

Messer mit Wellenschliff

Um Brotteig vor dem Backen schnell und tief einschneiden zu können, ist ein scharfes Messer mit Wellenschliff ein Muss. Oft zu finden als Tomatenmesser. Preis: ab 10,- Euro

Per Blasenspritze lässt sich Schwadenwasser sicher in den Backraum bringen





Weiche Roggenteige lassen sich noch mit dem Handrührgerät mischen, bei Weizenteigen ist es nur eine Frage der Zeit, wann das Gerät aufgibt

Nützliches

Es gibt eine Menge Helferlein, ohne die man gut Brot backen kann. Dennoch machen sie das Leben leichter und sind eine deutliche Empfehlung für all jene, die regelmäßig backen.

Knetmaschine

Eine Küchenmaschine ergibt Sinn, wo häufiger gebacken wird. Elektrische Knetter findet man bereits ab 99,- Euro. Allerdings sind Brotteige zuweilen anspruchsvoll. Während die Watt-Zahl relativ unbedeutend ist, sollte der Fokus auf Motoren- und Getriebe-Qualität liegen. Die Klassiker in Brotback-Küchen sind – aufsteigend im Preis – Bosch, Kenwood, Famag, Ankarsrum und Häussler. Die Maschinen sind unterschiedlich vielseitig und eine Frage des persönlichen Budgets. Preis: ab 150,- Euro

Kastenform

Eine 30-Zentimeter-Form im Haus bereut man nicht. Wichtig ist, dass sie Säurebeständig ist. Denn ein Sauerteig kann schon mal einige Stunden in der Form gären. Für Fortgeschrittene gibt es – zum Beispiel für Toast – verschließbare Formen. Keinesfalls



Ein scharfes Messer ist ein Muss für das Einschneiden der Teiglinge vor dem Backen, Wellenschliff ist empfehlenswert



Im gusseisernen Topf entsteht perfektes Backklima

empfehlenswert sind Silikon-Formen. Sie behindern eine schnelle Wärme-Übertragung und geben dem Teig in der Phase des Ofentriebs zu wenig Halt. Preis: ab 10,- Euro

Backstahl

Backt man häufig und will im heimischen Ofen möglichst professionelle Bedingungen, ist ein Stahl unerlässlich. Gut vorgeheizt, gibt er schnell große Hitze ans Brot weiter und stärkt den Ofenrieb. Dabei heizt er mit 15 bis 20 Minuten signifikant schneller auf als ein Back- oder Pizzastein. Im Umkehrschluss speichert er die Wärme nicht lange, was aber unerheblich ist, wenn man nicht mehrfach hintereinander backt.

Gusseiserner Topf

Wer einen gusseisernen Topf besitzt, muss sich um Stein, Stahl oder Schwaden keine Sorgen machen. Alles in einem gelöst. Jedes freigeschobene Brot lässt sich auch im Topf backen. Im geschlossenen Topf entsteht durch den kleinen Backraum eine Atmosphäre, die der eines professionellen Bäckerei-Ofens sehr nahe kommt. Der Teigling bekommt im vorgeheizten Topf sofort kräftig

Auf Dauer ist das Kneten von Hand recht anstrengend





Dauerbackfolie und Einschießer fördern das sanfte Gleiten des Teiglings in den Ofen

Hitze von allen Seiten. Das verdunstende Wasser wiederum bleibt im engen Topf und ersetzt so den Schwaden. Durch das Vorheizen muss der Topf auch nicht behandelt werden. Kein Fetten, kein Mehlen. Ob günstig von IKEA oder edel von LeCreuset – egal. Hauptsache Gusseisen. Preis: ab 50,- Euro

Dauerbackmatte

Am einfachsten lässt sich ein Teigling auf Backpapier in den Ofen bringen. Besser für Umwelt und Geldbeutel ist eine Dauerbackfolie oder -matte. Es gibt sie in verschiedenen Ausführungen, mit Glasfaser oder Silikon, und für verschiedene Temperaturbereiche. Da Brot große Hitze zum Start braucht, empfiehlt sich eine Variante für bis zu 300°C. Preis: ab 10,- Euro

Feinwaage

Man braucht sie für kleine Hefemengen und findet unterschiedliche Ausführungen – Löffel, Fein- oder Goldwaagen. Einige Haushaltswaagen im höheren Preissegment bieten eine 0,1-Gramm-genaue Abwiegefunktion im unteren Gewichtsbereich an. Preis: ab 10,- Euro



Die Stipprolle ist ein praktisches Spielzeug für Fans des Paderborner Landbrottes. Aber auch Quiche-Teige lassen sich damit perforieren

Backsteine findet man häufig als Pizzasteine im Handel. Ihr Nachteil ist die lange Aufheizzeit



Kerntemperatur-Messer

Wird der Teig beim Kneten zu warm? Ist das Brot durchgebacken? Solche Fragen kann man nach Gefühl oder Klopfest beantworten. Oder man misst einfach nach, um ganz sicher zu sein. Dieses gute Gefühl kauft man sich mit einem Thermometer, das in der Küche vielseitig einsetzbar ist. Preis: ab 9,- Euro

Stipprolle

Wer gerne Paderborner backt oder auch sonst eine löchrige Optik bevorzugt, erleichtert sich das Leben mit einer Stipprolle. Preis: ab 5,- Euro

Rasierklinge/Skalpell

Für klarere und kunstvollere Schnitte in den Teigling sind scharfe Klingen von Vorteil. Vor allem wenn es um das klassische Einschneiden von Baguettes geht, empfiehlt sich eine Rasierklinge. Sie wird nur auf einen Halter geschoben und steigert die Perfektion des Einritzens. Preis: ab 5,- Euro. In der Nerd-Fraktion wird auch schon mal zum medizinischen Gerät – dem Skalpell – gegriffen. Preis: ab 2,- Euro

Luftdicht verschließbare Behälter

Es ist nur eine Frage der Zeit, wann Vorratsschädlinge in der Küche auftauchen. Da ist die Aufbewahrung von Mehl- und anderen Vorräten in luftdicht verschließbaren Boxen dringend angeraten. Die Boxen gibt es von verschiedenen Anbietern wie Lock & Lock oder Auer in unterschiedlichen Größen. Grundsätzlich ist richtig, dass Mehl eigentlich atmen soll. Bei den in Haushalten üblichen Mengen überwiegt aber der Vorteil des Schädlings-Schutzes. Preis: ab 15,- Euro



Rasierklingen und Skalpell ermöglichen die höhere Kunst des Einschneidens

Der kleine Luxus

Hier geht es nun um die Dinge, die man nicht braucht, um gutes Brot zu backen. Tut man das öfter und mit höherem Anspruch, erleichtern sie allerdings vieles.

Einschießer

Brot lässt sich auf Backpapier in den Ofen balancieren oder auch aufs heiße Blech stürzen. Für bequeme oder grobmotorisch veranlagte Menschen ist ein Einschießer hilfreich. Das kann im Grunde ein schmales Brett oder Blech sein, von dem der Laib geschmeidig in den Ofen gleitet. Preis: ab 10,- Euro

Gärbox

Temperatur ist ein wichtiger Faktor bei der Teiggare. Hilfreich ist hier eine Gärbox. Sie kann zugleich als SlowCooker fungieren und erlaubt eine exakte Temperatur-Kontrolle. Vor allem wird die Temperatur stabil über lange Zeit gehalten. Preis: ab 200,- Euro

pH-Messgerät

Manche Menschen haben eine so innige Beziehung zum eigenen Sauerteig, dass sie selbst seinen pH-Wert kennen möchten. Das



Mehl lässt sich mit der Haushaltsmühle nicht erzeugen, aber frisches aromatisches Feinschrot



Gutes Backleinen gibt Teiglingen für Kleingebäck Halt und gutes Klima

ist im Grunde gut, um sehr genau zu wissen, was da in der Masse passiert. Auch beim Ansetzen von Hefewasser ist es nützlich zu erkennen, wann der richtige pH-Wert erreicht ist, der unerwünschte Mikroorganismen unterdrückt. Preis: ab 15,- Euro

Backleinen

Wer öfter Kleingebäck auf dem Backplan hat, freut sich über diesen Helfer, der diesem Halt und gutes Klima gibt. Zu achten ist beim Kauf neben dem Format auch auf das Textilgewicht. Schwerer ist besser. Ab 300 g/qm hat man stabiles Material. Preis: ab 30,- Euro

Haushaltsmühle

Ein häufiges Missverständnis: Haushaltsmühlen können kein Mehl mahlen. Vor allem keine Typen-Mehle. Qua Definition ist das maximale Ergebnis Vollkorn-Feinschrot. Der kann als Zutat natürlich fantastisch sein. Oder auch als frisches Futter für den Sauerteig. Insofern schön, wenn man Körner kaufen und elektrisch selbst mahlen kann. Den Mehleinkauf wird es eher ergänzen, nicht ersetzen. Preis: ab 300,- Euro. 🌱



Wer seinen Sauerteig vollumfänglich kennenlernen möchte, greift zum pH-Messgerät

 **Zeitaufwand:**
2,5-3 Stunden



Kamut-Korn-Krustis

Nicht nur Thermomix-Besitzerinnen und -Besitzer werden die Brötchen lieben. Das Formen der Teiglinge erfolgt direkt nach dem Kneten und die Garzeit beträgt nur maximal 2 Stunden – ein waschechtes Schnell-Back-Rezept eben. Das Ergebnis ist eine Brötchensonne, die ideal zur Vorspeise oder als Begleiter zu Herzhaftem gereicht werden kann.

- Eine runde Backform (Durchmesser zirka 28 cm) fetten und mit Saaten austreuen.
- Hefe und Rübenkraut im Wasser auflösen. Dazu 2 Minuten bei 37°C auf Stufe 2 laufen lassen.
- Die restlichen Zutaten für den Teig hinzugeben und 3 Minuten auf der Teigknetstufe zu einem glatten Teig verkneten.
- Im Anschluss direkt auf eine nasse Arbeitsfläche geben und in neun gleich große Stücke zu je etwa 110 g teilen. Mit nassen Händen zu Brötchen formen und auf die Saaten in die Form setzen. Abgedeckt für 90-120 Minuten an einem warmen Ort reifen lassen. Dazu den Teig zum Beispiel in der Nähe einer warmen Heizung platzieren oder mit einer Wärmflasche in eine Decke einwickeln.
- Den Backofen rechtzeitig auf 200°C Umluft vorheizen.
- Die Brötchen in der Form unter Schwaden 17-20 Minuten backen. ■



Zeitraster

10.00 Uhr
Backform vorbereiten
Teig ansetzen

10.10 Uhr
Brötchen formen

11.30 Uhr
Ofen vorheizen

12.00 Uhr
Backen

12.20 Uhr
Brötchen fertig

Dieses Rezept
gelingt mit dem
Thermomix



Teig-Zutaten

- ▶ 350 g Wasser
- ▶ 10 g Zuckerrübensirup
- ▶ 8 g Frischhefe
- ▶ **Spätere Zugabe**
- ▶ 275 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 220 g Dinkelmehl 630
- ▶ 80 g Kamutmehl
- ▶ 50-70 g Saatenmischung (nach Geschmack)
- ▶ 12 g Salz

Tip

Kamutmehl findet sich im Handel häufig unter der Bezeichnung Khorasan.



Rezept & Bilder: Bärbel Adelhelm

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Dinkel, Kamut
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	klebrig
Zeit gesamt:	2,5-3 Stunden
Zeit am Backtag:	2,5-3 Stunden
Backzeit:	17-20 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	beim Einschließen

Macchiato Rapido

Kaffee, Milch und Mehl geben sich in dem aromatischen Dreikornbrot ein Stelldichein. Wer von Kaffeeduft nicht genug bekommen kann, findet hiermit ein perfektes Pendant zu dem beliebten Heißgetränk, mit knuspriger Kruste und fluffiger Krume. Das Gebäck ist ein richtiges Alltagsbrot und passt zu allen Aufstrichen sowie Belägen. Besonders heimisch fühlt es sich natürlich auf der morgendlichen Kaffeetafel.

Tipp

Wer kein BROTGranulat zur Hand hat, kann das Brot auch mit einem Kochstück zubereiten. In diesem Fall dauert es etwa eine Stunde länger. Dafür 100 g Wasser aus dem Hauptteig nehmen, in einem Kochtopf erhitzen und unter ständigem Rühren 40 g zusätzliches Weizenmehl 1050 untermischen. Die Masse aufkochen lassen, bis sie puddingartig andickt. Vom Herd nehmen und abgedeckt bei Raumtemperatur zirka 60 Minuten auskühlen lassen.



 **Zeitaufwand:**
3,5 Stunden

Teig-Zutaten

- ▶ 300 g Vollmilch (lauwarm)
- ▶ 160 g Kaffee (lauwarm)
- ▶ 250 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 250 g Weizenmehl 1050
- ▶ 100 g Roggenmehl 1150
- ▶ 30 g **BROT**Granulat Ackerbohne (alternativ **BROT**Granulat Buchweizen)
- ▶ 20 g Butter (weich)
- ▶ 12 g Frischhefe
- ▶ 12 g Salz


🕒 Alle Zutaten auf langsamer Stufe 2 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 8 Minuten kneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

🕒 Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und mit Schluss nach unten in einem bemehlten Gärkorbchen 50-60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

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

Den Teigling behutsam aus dem Gärkorbchen stürzen, unter Schwaden in den Ofen geben und 15 Minuten backen. Die Temperatur auf 190°C reduzieren und weitere 45 Minuten backen. 🍴

Rezept & Bilder: Tanja Schlund

 @schlundisworld

 /Schlundis.Blog

 schlundis.com

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Dinkel, Weizen, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	3,5 Stunden
Zeit am Backtag:	3,5 Stunden
Backzeit:	60 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	190°C nach 15 Minuten
Schwaden:	beim Einschießen

Tip

Beim **BROT**Granulat handelt es sich um eine natürliche Zutat, vergleichbar mit einem getrockneten Kochstück. Mehr Informationen auf Seite 46 oder unter brot-magazin.de/einkaufen.



Einen kostenlosen Einführungskurs **BROT**Granulat findest Du unter brot-akademie.com. Dort erfährst Du alles über diese Backzutat und wie man sie verwendet.



Zeitraster

9.00 Uhr
Kaffee kochen & Milch anwärmen

9.20 Uhr
Hauptteig ansetzen

10.30 Uhr
Brot formen

11.00 Uhr
Ofen vorheizen

11.30 Uhr
Backen

12.30 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.



Deine Abo-Vorteile:

- 10% Ersparnis auf den Heftpreis
- Zugriff auf das gesamte Digital-Archiv mit mehr als 1.500 Rezepten
- Das Magazin im Umschlag frei Haus
- 2 Wochen vor Erscheinen Zugriff auf die Digitalausgabe
- Preisvorteile für Sonderhefte und **BROT**Fibeln bei Neuerscheinung



3. aktualisierte Auflage

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


Tomatenzwirbel


Teig-Zutaten*


- ▶ 350 g Wasser (kalt)
- ▶ 400 g Weizenmehl 1050
- ▶ 100 g Roggenmehl 1150
- ▶ 100 g Tomatenmark
- ▶ 12 g Frischhefe
- ▶ 7 g Salz

*Ergibt 2 Stück

Rezept & Bild: Sebastian Marquardt

 @brotmagazin

 /brotmagazin

 brot-magazin.de


Zeitaufwand:
3 Stunden

Die Gäste stehen in drei Stunden vor der Tür und der Hingucker fürs Büffet fehlt noch? Kein Problem. Mit einfachen Zutaten lässt sich schnell noch ein optisches Highlight backen, das auch geschmacklich überzeugt. Mit Frischkäse, Butterflöckchen oder Avocado-creme wird jede Scheibe zu einem Hochgenuss. Da kann man nur hoffen, dass fürs herzhaft-frühstück am Folgetag noch etwas übrig bleibt.

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	3 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	30 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	230°C
Schwaden:	beim Einschließen

🕒 Alle Zutaten 5 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 20 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 90 Minuten gehen lassen.

🕒 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in zwei Hälften à je zirka 480 g teilen. Jede Hälfte langziehen und jeweils in sich verdrehen, auf eine Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) geben und abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

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

🕒 Die Zwirbel mit Schwaden in den Ofen geben und 30 Minuten backen. 🍴



Zeitraster

15.00 Uhr
Teig ansetzen

17.00 Uhr
Teig formen
Ofen vorheizen

17.30 Uhr
Backen

18.00 Uhr
Zwirbel fertig

Brunnenkresse-Aufstrich

Mit frischem, würzigem Blattgemüse lässt sich im Handumdrehen ein leckerer Brotaufstrich herstellen. Er ist eine gute Alternative zu Wurst oder Käse. Dafür wird ein Rest Kartoffelbrei verwendet, der sich mit Brunnenkresse und Radieschengrün vereint. Das kräftig-herbe Aroma der Blätter und eine leicht scharfe Senfnote erfreuen den Gaumen und veredeln als Begleiter jedes Brot.

- Die Brunnenkresse und das Radieschengrün waschen, dann die Blätter der Brunnenkresse von den Stielen zupfen und die Blätter sowie das Radieschengrün grob zerkleinern.
- Knoblauch schälen und mit dem Olivenöl zu den Blättern geben. Die Zutaten pürieren.
- Kartoffelbrei, Schmand und Zitronensaft zugeben und alles gut mischen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen. Gekühlt ist der Aufstrich 3-4 Tage haltbar. ❏

Zutaten

- ▶ 150 g Schmand (vegan, alternativ veganer Sauerrahm)
- ▶ 150 g Brunnenkresse
- ▶ 75 g Radieschengrün
- ▶ 80-100 g Kartoffelbrei (kalt, alternativ veganer Frischkäse)
- ▶ 20 g Olivenöl
- ▶ 3 g Knoblauch (entspricht einer kleinen Zehe)
- ▶ Saft 1/2 Bio-Zitrone
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer

Rezept & Bild:
Gerda Göttling



Tipp

Anstelle von Brunnenkresse und Radieschengrün können auch Rucola und Spinat verwendet werden. Für eine grobe Alternative kann auf das Pürieren verzichtet werden.

 Zeitaufwand:
30 Minuten



So halten Brote länger

Schnell
Flüssigkeit
binden



Schnelles Hefe-Brot wird oft schon nach kurzer Zeit sehr trocken. Es schmeckt zudem schnell eher fad. Dem Teig fehlt die Zeit, ausreichend Flüssigkeit zu binden und Aroma auszubilden. Spätestens am dritten Tag kann das Brot dann kaum noch mit Genuss gegessen werden. Doch es geht auch anders. Mit den richtigen Tricks und Kniffen bringt man Saftigkeit in die Krume und macht das Gebäck dadurch länger haltbar.

Text: Edda Klepp

Trockenes Brot ist freudlos. Verwendet man viel Backhefe und lässt dem Teig nur wenig Zeit, Feuchtigkeit aufzunehmen, trocknet das fertige Gebäck nach dem Backen rasch aus. Um die Frischhaltung von Brot zu verbessern, gibt es ein paar einfache Methoden, die man auch mit wenig Zeit anwenden kann, damit das Brot selbst im Schnellbackgang schön saftig wird.

Flüssigkeitsmenge erhöhen

Bei der Teigbereitung werden Wasser und Mehl vermischt und das Mehl quillt auf. Es bildet sich ein Glutengerüst, in dem sich Flüssigkeit anlagern kann. Je nach Zusammensetzung der Zutaten und der Herstellungsweise variiert die mögliche Wassermenge in einem Brot. Im Fachjargon ist in diesem Zusammenhang von Teigausschüttung (TA) die Rede. Sie beschreibt



Bei der Teigbereitung bildet sich beim Mischen von Mehl und Wasser ein Glutengerüst, in dem sich Wasser anlagern kann

Die mechanische Einwirkung beim Kneten begünstigt die Wasseraufnahme im Teig



das Verhältnis zwischen der Flüssigkeits- und der Mehlmenge im Teig.

Kommen auf 100 g Mehl 60 g Wasser (oder vergleichbare Flüssigkeiten), beträgt die TA 160 und kennzeichnet einen eher festen Brotteig. Bei 80 g Wasser auf dieselbe Menge Mehl liegt die TA bei 180 und der Brotteig ist recht weich und schwieriger weiterzuverarbeiten. Die TA lässt sich mit dieser einfachen Formel berechnen:

$100 \times (\text{Wassermenge} + \text{Mehlmenge}) / \text{Mehlmenge} = \text{TA}$.

Beispiel für einen Teig mit 600 g Mehl und 450 g Wasser:

$100 \times (450 + 600) / 600 = \text{TA } 175$.

Lässt man den Zutaten ausreichend Zeit und mischt sie gut durch, geschieht die Wasseranlagerung von selbst. Wird der Teig gründlich geknetet, unterstützt die mechanische Einwirkung des Knetwerkzeuges diesen Prozess und beschleunigt ihn sogar. Den Teig gut auszukneten, ist daher der erste Tipp, damit er in vergleichsweise kurzer Zeit eine möglichst hohe Flüssigkeitsmenge bindet. Während des Knetprozesses sieht man dann, ob das Mehl noch Wasser aufnehmen kann oder nicht.

Zutaten vorverquellen

Ein weiterer Kniff ist die Verwendung von sogenannten Nullteigen. Sie werden vor dem Hauptteig hergestellt, um der Verquellung



Brotteige mit einer Teigausbeute von 180 und mehr sind besonders weich und nicht einfach in der Handhabung



In einem Quellstück werden trockene Zutaten wie Saaten, Kerne oder Flocken vorverquollen

Zeit zu geben, und enthalten kein Triebmittel. Zusammen mit allen anderen Zutaten kommen sie dann in den Hauptteig und werden gründlich verknetet. Hierzu zählen Quell-, Brüh- und Kochstücke.

Als Quellstück wird eine Mischung trockener Zutaten bezeichnet, die vorverquollen werden. Je nach Zutat dauert das zwischen einer Stunde oder einem ganzen Tag. Für schnelles Brot kann man gemahlene Flohsamenschalen in einem Quellstück verwenden, da sie nur etwa 60 Minuten benötigen, um optimal aufzuquellen. Dabei können sie das bis zu 40-fache ihres Eigengewichts an Flüssigkeit aufnehmen. Ebenfalls eine hohe Wasseraufnahmefähigkeit haben Hirse (2,5-fache Men-

ge), gemahlenes und getrocknetes Altbrot (doppelte bis vierfache Menge) sowie Kartoffelflocken (vierfache Menge) oder BROTGranulat (fünffache Menge).

Um ein Quellstück herzustellen, nutzt man eine Wassertemperatur von bis zu 35°C. Je länger es steht, desto mehr steigt das Risiko, darin ungewollte Keime zu vermehren. Um das zu verhindern, hilft die Zugabe von Salz. Die Salzmenge, die im Quellstück verwendet wird, kann man im Hauptteig abziehen. Insgesamt wird empfohlen, in einem Brotteig nicht mehr als 2 Prozent Salz bezogen auf die Gesamt-Mehlmenge zu verwenden. Bei nur kurzer Quellzeit in Speed-Brotten sind Keime allerdings seltener ein Problem.



Flohsamenschalen nehmen besonders viel Flüssigkeit auf

Tip

Beim BROTGranulat handelt es sich um eine natürliche Zutat, vergleichbar mit einem getrockneten Kochstück. Mehr Informationen auf Seite 46 oder unter brot-magazin.de/einkaufen.



Einen kostenlosen Einführungskurs BROTGranulat findest Du unter brot-akademie.com. Dort erfährst Du alles über diese Backzutat und wie man sie verwendet.



Wärme nutzen

Eine etwas andere Form des Quellstücks ist das Brühstück. Hierbei wird kochendes Wasser verwendet, was die Wasseraufnahme bei Getreide noch einmal erhöht. Ob bei Saaten, Flocken oder Schrot – durch die Hitze verkleistert die darin enthaltene Stärke und die Zutaten können mehr Wasser binden. Die empfohlene Quellzeit von Brühstücken beträgt eine bis vier Stunden, sie kann allerdings auch flexibel auf bis zu 24 Stunden verlängert werden.

Um in einem schnellen Brot die Flüssigkeitsaufnahme zu erhöhen, ohne Zeit zu verlieren, empfiehlt es sich, eher mit einem Brühstück statt mit einem Quellstück zu arbeiten, um die darin enthaltene Wärme zu nutzen. Man kühlt es dann nicht vollständig aus, sondern gibt es noch warm zum Teig, bei maximal 60°C. So erwärmt sich beim Vermischen der gesamte Teig und die Tätigkeit der enthaltenen Hefen wird angeregt.

Gleiches gilt für die Arbeit mit Kochstücken. Darunter versteht man vorverquollene Zutaten, die unter Rühren tatsächlich aufgekocht werden. Neben Saaten, Flocken, Schrot und anderen trockenen Zutaten kommt hier häufig auch Mehl zum Einsatz. Die Hitze beim Aufkochen führt ebenfalls zur Verkleisterung und einer daher erhöhten Wasseraufnahme.

In einem Mehlkochstück kann man das bis zu Fünffache seines Eigengewichts an Flüssigkeit im Mehl binden.

Granulat verwenden

Um Zeit zu sparen und gleichzeitig von den Vorteilen eines Kochstücks zu profitieren, kann dem Teig alternativ auch hydrothermisch verarbeitetes Getreide in Form von Granulat zugegeben werden. Dabei handelt es sich um eine vollkommen natürliche Zutat, die einem getrockneten Mehlkochstück gleichkommt. Mischt man das Granulat mit kaltem Wasser, verquillt es in nur 10 Minuten. Anschließend gibt man es dann direkt in den Hauptteig. Es verleiht ihm Stabilität und dem Brot eine saftige sowie wattige Krume.

Nullteige zu verwenden hilft dabei, die Teigausbeute in Broten zu erhöhen, auch wenn nur wenig Zeit für die Teigentwicklung und Wasseraufnahme bleibt. Je nach Art ist die mögliche Menge im Hauptteig begrenzt. Nicht mehr als 10 Prozent der Gesamt-Mehlmenge sollten für ein Mehlkochstück verwendet werden. Für Brüh- und Quellstücke gilt: nicht mehr als 30 bis 50 Prozent der Gesamt-Mehlmenge. Alles in allem ist es eine einfache und wirkungsvolle Methode, Broten mehr Saftigkeit und damit auch Frischhaltung zu verleihen. 🌱



Im Mehlkochstück kann die bis zu fünffache Wassermenge des Mehlgewichts gebunden werden



Bei Granulat handelt es sich um hydrothermisch behandeltes Getreide


Zeitaufwand:
3-3,5 Stunden

Karzongs

Die Kartoffelbrötchen haben es in sich. Die kleinen Kraftpakete sind dank der zerdrückten Erdäpfel saftig und nahrhaft zugleich. Essig und Rübensirup bringen eine süß-säuerliche Geschmacksnote in den Teig. In Nullkommanix stehen sie auf dem Frühstückstisch und können dafür noch auf unterschiedliche Weise dekoriert werden.

Teig-Zutaten*

- ▶ 375 g Wasser (kalt)
- ▶ 475 g Weizenmehl 550
- ▶ 175 g Kartoffeln (gekocht, geschält, zerdrückt)
- ▶ 25 g Zuckerrübensirup (alternativ Honig)
- ▶ 25 g BROTGranulat Buchweizen (alternativ BROTGranulat Ackerbohne)
- ▶ 15 g Backmalz (inaktiv, optional)
- ▶ 15 g Essig
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ 5 g Zitronensaft

Spätere Zugabe

- ▶ 50 g Butterschmalz

*Ergibt 15 Stück

● Alle Zutaten – außer Butterschmalz – auf langsamer Stufe 8 Minuten mischen.

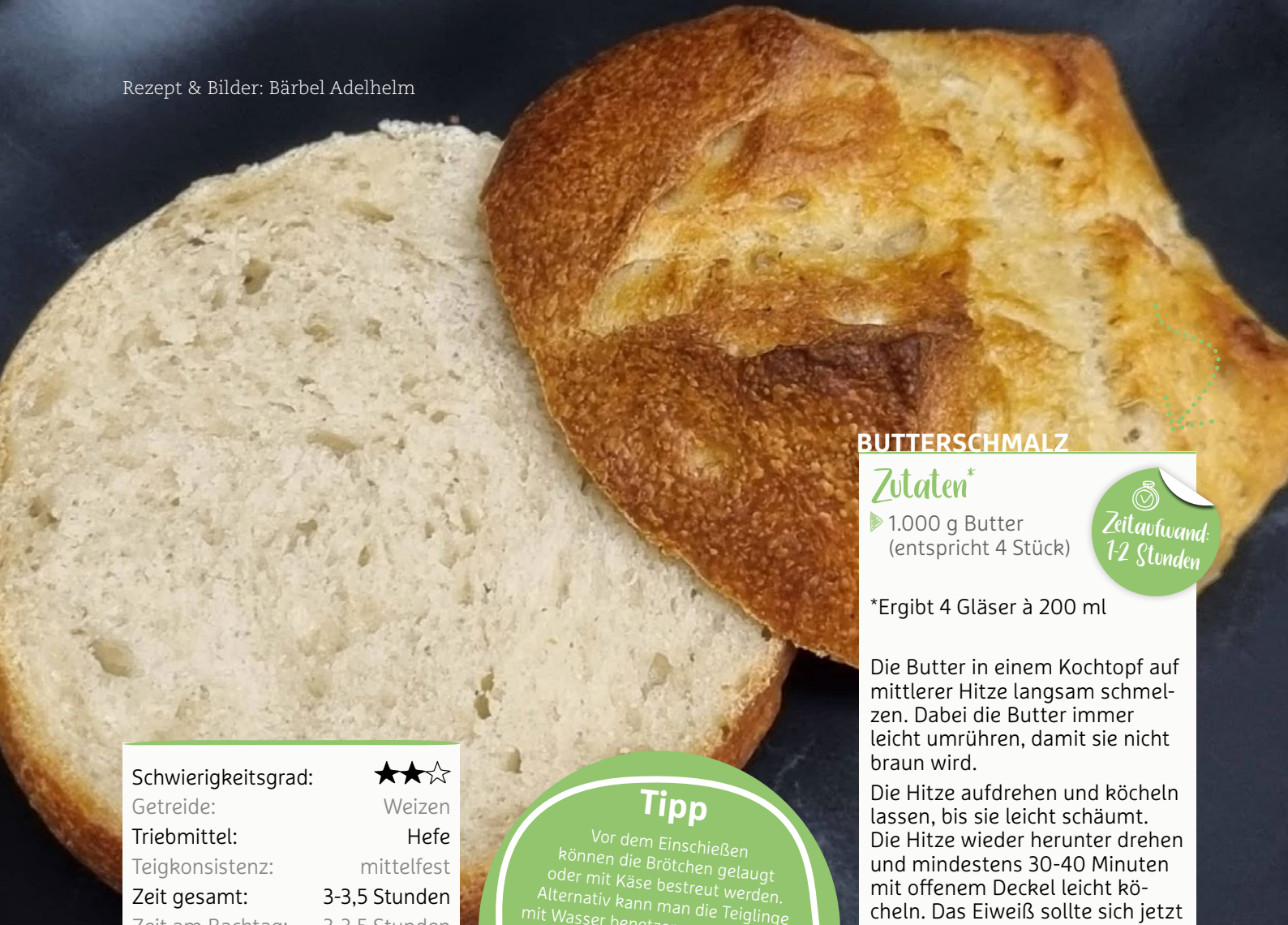
● Butterschmalz hinzugeben und auf schnellerer Stufe 5 Minuten unterkneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten reifen lassen.

● Den Teig auf eine mit Wasser benetzte Arbeitsfläche geben und in 15 gleich große Portionen à zirka 75 g teilen, die Teiglinge rundschleifen und auf



SAUERTEIG TROCKNEN

Statt des Essigs kann als Aromageber auch getrockneter Sauerteig in den Teig gegeben werden. Um den selbst herzustellen, streicht man Reste des Anstellguts dünn auf Backpapier, deckt sie gegebenenfalls mit einem zweiten Papier ab und lässt sie bei Raumtemperatur trocknen. Das dauert maximal zwei bis drei Tage. Sobald der Sauerteig trocken ist, kann er leicht zerbrochen und in einem Glas aufbewahrt werden. Kühl und trocken aufbewahrt, hält er mindestens 12 Monate.



Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	3-3,5 Stunden
Zeit am Backtag:	3-3,5 Stunden
Backzeit:	15-17 Minuten
Starttemperatur:	190°C
Backtemperatur:	190°C
Schwaden:	nein

Tipp
 Vor dem Einschließen können die Brötchen gelaugt oder mit Käse bestreut werden. Alternativ kann man die Teiglinge mit Wasser benetzen und mit Saaten bestreuen. Statt des BROTGranulates kann man alternativ geröstetes, gemahlenes Altbrot verwenden. In diesem Fall sollte die Flüssigkeitsmenge um 25-50 g reduziert werden.

BUTTERSCHMALZ

Zutaten*

▶ 1.000 g Butter (entspricht 4 Stück)

Zeitaufwand:
1-2 Stunden

*Ergibt 4 Gläser à 200 ml

Die Butter in einem Kochtopf auf mittlerer Hitze langsam schmelzen. Dabei die Butter immer leicht umrühren, damit sie nicht braun wird.

Die Hitze aufdrehen und köcheln lassen, bis sie leicht schäumt. Die Hitze wieder herunter drehen und mindestens 30-40 Minuten mit offenem Deckel leicht köcheln. Das Eiweiß sollte sich jetzt absetzen und die Masse klarer werden.

Die Masse vom Herd nehmen. Die festen Bestandteile vorsichtig abschöpfen und entsorgen, alternativ die Flüssigkeit durch ein feines Sieb abseihen, in zuvor ausgekochte Gläser füllen, diese sofort fest verschließen und dann abkühlen lassen.

Gekühlt ist das Butterschmalz bis zu 12 Monate haltbar, ungekühlt etwa 3 Monate.

ein mit einer Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech geben, darauf abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

- Die Teiglinge für 30 Minuten nicht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
- Rechtzeitig den Backofen auf 190°C Umluft vorheizen.
- Die Teiglinge einschneiden, in den Ofen geben und 15-17 Minuten backen. 🍴

Tipp

Beim BROTGranulat handelt es sich um eine natürliche Zutat, vergleichbar mit einem getrockneten Kochstück. Mehr Informationen auf Seite 46 oder unter brot-magazin.de/einkaufen.



Einen kostenlosen Einführungskurs BROTGranulat findest Du unter brot-akademie.com. Dort erfährst Du alles über diese Backzutat und wie man sie verwendet.



Tipp
 Wer die festen Bestandteile nicht entsorgen möchte, kann sie als Bratfett für Kartoffeln verwenden.



Rezept & Bilder: Denise Pissulla-Wälti

Tipp

Die Teiglinge lassen sich auch gut einschneiden. Dafür mit Schluss nach oben zur Stückgare stellen und vor dem Einschneiden 15 Minuten unabgedeckt verhauten lassen. Als Teigreste kann man sehr gut Sauerteigreste verwenden.

Irish Malts

In Irland gehören süße Malzbrote und -brötchen zum Standardrepertoire jeder Bäckerei. Saftig-weich kommen die hübschen Irish Malts daher – und dabei mit weit weniger Süße aus. Das typische Aroma lassen sie nicht missen. Möglich wird das durch die Zugabe von Malzbier und Teigresten, zum Beispiel übrig gebliebenem Sauerteig. So schmecken die Brötchen jedes Mal wieder neu, ohne ihre irische Seele zu verlieren.



Brühstück

- ▶ 150 g Malzbier
- ▶ 30 g BROTGranulat Hartweizen (alternativ 40 g Altbrot, geröstet, gemahlen)

Das Malzbier auf zirka 80-90°C erhitzen, das BROTGranulat damit übergießen, beides gründlich verrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Hauptteig*

- ▶ Brühstück (zirka 60°C)
- ▶ 120 g Malzbier (kalt)
- ▶ 270 g Weizenmehl 550
- ▶ 60 g Weizenmehl 1050
- ▶ 40 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 200 g Teigreste (aus dem Kühlschrank)
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 5 g Backmalz (aktiv oder inaktiv, alternativ Honig)

Topping

- ▶ 20 g Malzbier (kalt)
- ▶ 10 g Sesamsaat

*Ergibt 4 Stück

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	2,5-3 Stunden
Zeit am Backtag:	2,5-3 Stunden
Backzeit:	25 Minuten
Starttemperatur:	235°C
Backtemperatur:	235°C
Schwaden:	beim Einschließen

Alle Zutaten auf langsamer Stufe 6 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 4-8 Minuten kneten, die Knetdauer variiert je nach Zusammensetzung der Teigreste. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 60-90 Minuten zur Gare stellen, dabei nach 20 und 40 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 4 gleich große Portionen à zirka 220 g teilen.

Die Teiglinge jeweils zu länglichen Brötchen falten, gut auf Spannung bringen und die Enden spitz ausformen. Die Teiglinge mit Schluss nach oben mit Malzbier befeuchten und mit Sesam bestreuen, dann mit Schluss nach unten in ein bemehltes Backleinen (alternativ Geschirrhandtuch) geben und abgedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten zur Stückgare stellen.

Rechtzeitig den Backofen auf 235°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Teiglinge drehen und mit Schluss nach oben unter kräftigem Schwaden in den Ofen geben, 25 Minuten backen. ■

Beim BROTGranulat handelt es sich um eine natürliche Zutat, vergleichbar mit einem getrockneten Kochstück. Mehr Informationen auf Seite 46 oder unter brot-magazin.de/einkaufen.

Tipp

Einen kostenlosen Einführungskurs BROTGranulat findest Du unter brot-akademie.com. Dort erfährst Du alles über diese Backzutat und wie man sie verwendet.



Zeitraster

8.00 Uhr
Brühstück ansetzen

8.15 Uhr
Hauptteig ansetzen

9.45 Uhr
Brötchen formen

10.00 Uhr
Ofen vorheizen

10.30 Uhr
Backen

10.55 Uhr
Brötchen fertig

Speedy Brown

Zeitaufwand:
4 Stunden

Autolyseteig

- ▶ 320 g Wasser (warm)
- ▶ 300 g Weizenmehl 1050
- ▶ 170 g Weizenmehl Vollkorn

Die Zutaten gründlich mischen, bis keine Mehlnerster mehr vorhanden sind, und abgedeckt bei Raumtemperatur 40-45 Minuten quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ Autolyseteig
- ▶ 150 g Wasser (warm)
- ▶ 75 g Roggenmehl 1150
- ▶ 65 g Haferflocken (geröstet)
- ▶ 20 g Sonnenblumenkerne (geröstet)
- ▶ 11 g Salz
- ▶ 9 g Frischhefe
- ▶ 6 g Apfelessig (alternativ Zitronensaft)

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆

Getreide: Weizen, Roggen, Hafer

Triebmittel: Hefe

Teigkonsistenz: mittelfest

Zeit gesamt: 4 Stunden

Zeit am Backtag: 4 Stunden

Backzeit: 45-50 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 210°C
nach 10 Minuten

Schwaden: beim Einschließen



Weizenmehl kann auch mit kräftigen Noten überzeugen. Die Haferflocken und Sonnenblumenkerne sind perfekte Feuchtigkeitsdepots in dem Gebäck, außerdem bringen sie Biss sowie herrlichen Geschmack in die Krume. Die wild aufgerissene Kruste gibt dem Mischbrot einen rustikalen Charakter.

- Alle Zutaten auf langsamer Stufe 3 Minuten mischen, dann 6 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 90 Minuten gehen lassen, dabei nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, schonend rundwirken und mit Schluss nach unten in einem bemehlten Gärkorbchen bei Raumtemperatur 35 Minuten zur Gare stellen.
- Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, unter Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 210°C reduzieren und weitere 35-40 Minuten backen. 🍴

Rezept & Bild: Sebastian Krist

@brotartig

brotartig.de



Zeitraster

10.00 Uhr
Autolyseteig ansetzen
Saaten rösten

10.50 Uhr
Hauptteig ansetzen

12.35 Uhr
Teig formen

12.40 Uhr
Ofen vorheizen

13.10 Uhr
Backen

14.00 Uhr
Brot fertig

Hasel-Schokitella

Schoko-Nuss-Aufstrich kann man sehr leicht selbst herstellen – mit gerösteten Haselnüssen zum Beispiel. Wohlige Süße erhält die Creme durch Agavendicksaft und Kokosblütenzucker. Ein Hauch von Vanille, Sahne und Butter rundet den Geschmack ab, Schokolade und Kakao machen den Aufstrich besonders lecker.

- Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten.
- Geröstete Haselnüsse und Schokolade in einem Mixer oder einer Küchenmaschine fein mahlen.
- Die restlichen Zutaten dazugeben und alles zusammen pürieren, bis die Masse cremig und homogen ist.
- Gekühlt hält sich der Aufstrich bis zu 2 Wochen. 🍴

Tipp Statt sie in der Pfanne zu rösten, können die Nüsse auch im Backofen bei 200°C erhitzt werden, bis sie duften.

Zutaten*

- ▶ 200 g Haselnüsse (geröstet)
- ▶ 100 g Schlagsahne (flüssig)
- ▶ 60 g Butter (weich)
- ▶ 50 g Agavendicksaft
- ▶ 50 g Vollmilchschokolade
- ▶ 25 g Kokosblütenzucker (alternativ Rohrohrzucker)
- ▶ 35 g Backkakao
- ▶ 10 g Vanillezucker

*Ergibt 2 Gläser à 230 ml



Rezept & Bild: Valesa Schell



@brotbackliebeundmehr



/groups/brotbackliebeundmehr



brotbackliebeundmehr.com





Brühstück

- ▶ 200 g Wasser (kochend)
- ▶ 100 g Altbrot (geröstet, gemahlen)

Das Altbrot mit dem Wasser übergießen und abgedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten ziehen lassen.

Hauptteig

- ▶ Brühstück
- ▶ 265 g Wasser (kalt)
- ▶ 250 g Roggenmehl 1370 (alternativ Roggenmehl 1150)
- ▶ 100 g Dinkelmehl 630
- ▶ 50 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 110 g Lievito Madre (aus dem Kühlschrank)
- ▶ 12 g Frischhefe
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 5 g Honig
- ▶ 3 g Fenchel (gemahlen)
- ▶ 3 g Speiseöl

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Dinkel, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	2,5-3 Stunden
Zeit am Backtag:	2,5-3 Stunden
Backzeit:	40-45 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C nach 15 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen



Fenchel-Honig-Laib

Ein herzhaft-kräftiges Brot, dazu etwas Butter und Salz – das ist ein echter Hochgenuss. Als Geschmacksgeber mit mild-säuerlicher Note kommt übrig gebliebene Lievito Madre zum Einsatz. Dazu gesellen sich die Aromen von Fenchel und Honig, denen der Laib auch seinen Namen verdankt. Besonders gut schmeckt er zu herzhaftem Käse oder frischem Kräuterquark.

- Alle Zutaten auf langsamer Stufe 4-5 Minuten mischen. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 45 Minuten gehen lassen.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und mit Schluss nach unten in einem bemehlten Gärkorbchen bei Raumtemperatur 30-40 Minuten zur Gare stellen.
- Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Teigling unter Schwaden in den Ofen geben und 15 Minuten backen. Die Temperatur auf 220°C reduzieren und weitere 25-30 Minuten backen. ■

Tipp Wer keine Lievito Madre hat, kann stattdessen 140 g Sauerteig (TA 200, also zu gleichen Teilen aus Mehl und Wasser bestehend) verwenden und lässt im Hauptteig dafür bis zu 35 g Wasser weg.

Rezept & Bilder: Michelle Deschner

@mimipustebume

Zeitraster

10.00 Uhr
Brühstück ansetzen

10.35 Uhr
Hauptteig ansetzen

11.30 Uhr
Brot formen

11.40 Uhr
Ofen vorheizen

12.10 Uhr
Backen

12.50 Uhr
Brot fertig



Snäckebröt

Knäckebröt ist ein wunderbar dezentes Gebäck, bei dem der leckere Belag im Vordergrund steht. Hier kommt der Klassiker in einer soften Variante daher. Mit würzigem Aufstrich und knackigem Gemüse belegt, ist das Brot ein locker-leichter Begleiter zum Frühstück oder als Snack zwischendurch. Und dabei dauert die eigene Herstellung kaum länger, als fertiges Knäcke im Supermarkt zu besorgen.

● Alle Zutaten auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 3-5 Minuten kneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

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

● Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 0,5 Zentimeter dicken Rechteck von zirka 30 x 40 cm ausrollen und gleichmäßig verteilt kleine Mulden in die Oberfläche drücken, zum Beispiel mit dem Stiel eines Kochlöffels.

● Den Teig mit etwas Wasser befeuchten und die Saatenmischung gleichmäßig darüber streuen.

● Den Teig in 12 gleich große Rechtecke schneiden und sie auf ein mit einer Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech legen.

● Das Blech in den Ofen geben, die Temperatur sofort auf 190°C reduzieren und 15 Minuten backen. ■

Zeitraster

8.00 Uhr
Teig ansetzen

8.50 Uhr
Ofen vorheizen

9.15 Uhr
Knäcke formen

9.20 Uhr
Backen

9.35 Uhr
Knäcke fertig

Teig-Zutaten*

- ▶ 300 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 320 g Roggenmehl 997 (alternativ Roggenmehl 1150)
- ▶ 100 g Buchweizenmehl (alternativ Reismehl Vollkorn)
- ▶ 4 g Salz
- ▶ 4 g Trockenhefe

Topping

- ▶ 30 g Saatenmischung (zum Beispiel Sonnenblumenkerne, Sesam- oder Leinsaat)

*Ergibt 12 Stück

Tip

Für eine süße Note können der Saatenmischung auch klein gehackte Trockenfrüchte wie Datteln oder Cranberrys beigemischt werden.

Zeitaufwand:
1,5-2 Stunden

Rezept & Bild: Stefanie Isabella Wenzel

@lebkuchennest

/www.lebkuchennest.de

lebkuchennest.de

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Roggen, Buchweizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	1,5-2 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5-2 Stunden
Backzeit:	15 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	190°C sofort
Schwaden:	nein

NO KNEAD-REZEPT

kein Kneten erforderlich

Kochstück

- ▶ 250 g Wasser (kochend)
- ▶ 75 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 12 g Salz

Die Zutaten gründlich verrühren und aufkochen, bis die Masse puddingartig andickt. Das Kochstück vom Herd nehmen und abgedeckt bei Raumtemperatur zirka 30 Minuten abkühlen lassen.

Hauptteig

- ▶ Kochstück (lauwarm)
- ▶ 200 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 35 g Anstellgut
- ▶ 12 g Rohrohrzucker
- ▶ 5 g Frischhefe

Spätere Zugabe

- ▶ 425 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 50 g Wasser (bei Bedarf)

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe, Sauerteig
Teigkonsistenz:	klebrig, weich
Zeit gesamt:	5-6 Stunden
Zeit am Backtag:	5-6 Stunden
Backzeit:	50-60 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	180°C nach 10 Minuten
Schwaden:	nein

Rezept & Bild: Bärbel Adelhelm

Zeitraster

10.00 Uhr
Kochstück ansetzen

10.45 Uhr
Hauptteig ansetzen

14.00 Uhr
Brot formen
Ofen vorheizen

14.30 Uhr
Backen

15.30 Uhr
Brot fertig

Zeitaufwand:
5-6 Stunden

Rustico

Das Vollkorn-Kochstück und der Sauerteig geben dem rustikalen Brot eine kräftige Note. Die feine Krume macht es zum idealen Alltagsbrot. Dank der warmen Teigführung genügt eine geringe Hefemenge trotz der kurzen Garzeit. Das Ergebnis ist ein aromatisches Brot, bei dem man auf Geschmack sowie lange Frischhaltung nicht verzichten muss.

● Das lauwarmer Kochstück mit dem Anstellgut, dem Zucker, der Hefe und 200 g Wasser gut mischen.

● Das Mehl hinzugeben und gründlich untermischen, bis keine Mehlnecker mehr vorhanden sind. Der Teig sollte klebrig und weich sein. Wenn er zu fest ist, noch schluckweise bis zu 50 g Wasser dazugeben.

● Den Teig an einem warmen Ort – zum Beispiel in der Nähe einer Heizung oder in einer Decke mit einer Wärmflasche eingewickelt – abgedeckt 3-4 Stunden gehen lassen, dabei nach 30, 90 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Das Volumen sollte sich deutlich vergrößert haben.

● Den Teig in eine gefettete Kastenform (zirka 26 cm) füllen und abgedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.

● Rechtzeitig den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

● Die Teigoberfläche leicht befeuchten, die Kastenform in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 180°C reduzieren und weitere 40-50 Minuten backen. ■

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



Roemer


Zeitaufwand:
3-3,5 Stunden

Herzhaft, saftig, sättigend. So klingt ein ideales Brot für die Winterzeit. Die Mischung aus dem vollen Korn des Emmers und dem rustikalen Roggen sorgt für kräftigen Geschmack. Beide Mehle binden zudem viel Wasser, was das Brot saftig macht. Das schmeckt dann auch nach einigen Tagen noch so richtig gut.

- Alle Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 3 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Den Teig abgedeckt 70-80 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rundwirken und mit Schluss nach unten in einem bemehlten Gärkorbchen 50-60 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.
- Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen und in den Ofen geben. Die Temperatur sofort auf 220°C senken und 50 Minuten backen. ■

Teig-Zutaten

- ▶ 490 g Wasser (kalt)
- ▶ 340 g Emmermehl Vollkorn (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- ▶ 260 g Roggenmehl 1370 (alternativ Roggenmehl 1150)
- ▶ 12 g Frischhefe
- ▶ 12 g Salz

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Emmer, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	3-3,5 Stunden
Zeit am Backtag:	3-3,5 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C sofort
Schwaden:	optional

Zeitraster

17.00 Uhr	18.30 Uhr	19.00 Uhr	19.30 Uhr	20.20 Uhr
Hauptteig ansetzen	Brot formen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig

Brot Laden



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. 🍞



Gärkörbe

Die Gärkörbe aus Holzschliff sind 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. Die Gärkörbe sind komplett in Deutschland gefertigt. 🍞



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 Kohlenstoffgehaltes (bei uns über 0,8%) können sie höher gehärtet und damit dünner und schärfer geschliffen werden. Zudem sind sie langlebiger. 🍷

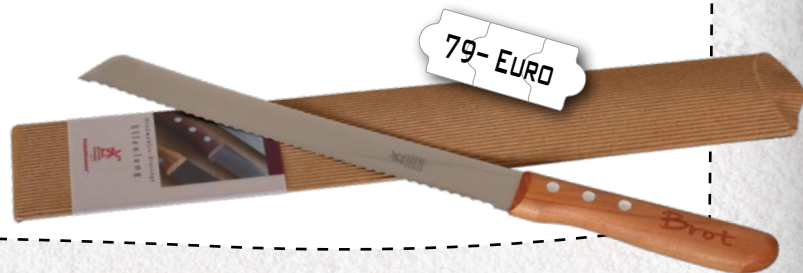
Griff: Kirsche mit BROT-Logo
 Nieten: Aluminium
 Klinge: carbon
 Oberfläche: feingepließtet
 Klingenlänge: ca. 182 mm
 Gesamtlänge: ca. 305 mm

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

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. 🍳

449,- EURO



Top-Mühlen namhafter Hersteller



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. 🍳



349,- EURO

Mockmill 200

Mockmill 100

279,- EURO



Mockmill Professional 200

719,- 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 mikrowelleneeignet. Die Materialien sind frei von BPA. 🍷

Gitternetzlappen „Teiger“

Stinkender Putzlappen voller Teig? Teigreste an Schüsseln, Knetwerkzeugen und Händen, die sich nur mühsam entfernen lassen? Das alles gehört mit dem Teiger der Vergangenheit an.

Jeder von uns kennt sicher verklebte und schlechtriachende Putzschwämme oder Putzlappen an denen Teigreste kleben, die sich auch nicht wieder lösen lassen. Hier schafft der simple wie geniale Teiger Abhilfe. Durch seine Gitternetzstruktur löst er Teigreste ohne, dass der Lappen komplett verklebt. Und wenn doch mal kleine Reste an ihm hängenbleiben, kann man ihn einfach in der Spülmaschine waschen. Der Teiger (30 x 30 cm) wird im Doppelpack geliefert und ist Made in Germany. 🍷



17,99 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



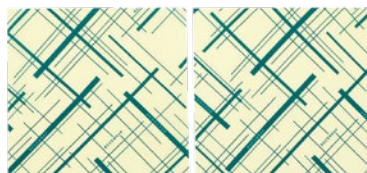
14,- EURO

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 Teiggare 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 Brot extra groß
43 x 58 cm



24,- EURO

Bee's Wrap 3er-Set groß
33 x 35 cm

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

18,50 EURO



Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



Joghurt-Fluffies

Teig-Zutaten*

- ▶ 250 g Wasser (sehr warm, etwa 60°C)
- ▶ 250 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 250 g Weizenmehl 550
- ▶ 20 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 150 g Naturjoghurt (zimmerwarm)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Zucker
- ▶ 5 g Frischhefe
- ▶ 5 g Backmalz (inaktiv, alternativ Honig)

Topping

- ▶ 50 g Maisgrieß (Polenta, alternativ Hartweizengrieß)

*Ergibt 8 Stück

Kaum jemand kann fluffigen Brötchen widerstehen, wenn sie frisch gebacken aus dem Ofen kommen. Die rustikalen Joghurt-Fluffies werden nach einer kurzen Gare vom Teig abgestochen und ohne lange Aufbereitung gebacken. Damit auch der Geschmack nicht zu kurz kommt, bringen Naturjoghurt und Roggenvollkornmehl auf unkomplizierte Weise Aroma ins Spiel.

● Alle Zutaten auf langsamer Stufe 10 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 15-20 Minuten kneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 90-120 Minuten zur Gare stellen, dabei nach 20, 40 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

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

● Den Teig vorsichtig auf eine mit Maisgrieß bestreute Arbeitsfläche stürzen, ohne ihn zu entgasen. Die Teigoberseite ebenfalls mit Maisgrieß bestreuen,






Zeitaufwand:
 3-3,5 Stunden

dann 8 etwa gleich große Portionen à zirka 110 g abstechen und auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech setzen.

● Die Teiglinge mit Wasser besprühen und nochmals mit Maisgrieß bestreuen, dann 10-15 Minuten gehen lassen.

● Die Teiglinge unter kräftigem Schwaden in den Ofen geben, die Temperatur sofort auf 210°C senken und 20-25 Minuten backen. ■

Rezept & Bilder: Denise Pissulla-Wälti

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	3-3,5 Stunden
Zeit am Backtag:	3-3,5 Stunden
Backzeit:	20-25 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	210°C sofort
Schwaden:	beim Einschließen



Zeitraster

17.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

19.00 Uhr
Backofen vorheizen

19.10 Uhr
Brötchen formen

19.30 Uhr
Backen

19.55 Uhr
Brötchen fertig


Teig-Zutaten*


- ▶ 300 g Bier (kalt, alternativ alkoholfreies Bier)
- ▶ 180 g Wasser (kalt)
- ▶ 400 g Weizen-Ruchmehl (alternativ Weizenmehl 1050)
- ▶ 100 g Champagnerroggenmehl 1150 (alternativ Roggenmehl 1150)
- ▶ 50 g Anstellgut (kalt)
- ▶ 40 g Altbrot (geröstet, gemahlen)
- ▶ 30 g Leinsaat (geschrotet)
- ▶ 30 g Sesamsaat
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ 5 g Zuckerrübensirup

*Ergibt 2 Stück

Rezept & Bild: Valesa Schell

 @brotbackliebeundmehr

 /groups/brotbackliebeundmehr

 brotbackliebeundmehr.com

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Hefe, Sauerteig
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	4 Stunden
Zeit am Backtag:	4 Stunden
Backzeit:	35-40 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

Tipp

Anstelle von Anstellgut kann man auch Lievito Madre verwenden. Dann sollte man die Wassermenge jedoch etwas erhöhen.



Zeitraster

10.00 Uhr
Teig ansetzen

12.20 Uhr
Teiglinge formen

12.50 Uhr
Ofen vorheizen

13.20 Uhr
Backen

14.00 Uhr
Brote fertig

Ruch-Bier-Bâtard

Das Pain Bâtard ist ein klassisches französisches Weißbrot. Seine Besonderheit liegt in der Form: In der Mitte etwas breiter und zu den Enden hin spitzer. Ruchmehl, Altbrot, Bier, Leinsaat und Sesam machen das Gebäck in dieser Variante zu einer echten Aromabombe – die nicht nur zu herzhaften Belägen passt.

● Alle Zutaten auf langsamer Stufe 4 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 12 Minuten kneten. Den Teig einmal dehnen und falten, dann abgedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen, dabei nach 30, 60 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

● Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in zwei gleich große Portionen à zirka 570 g teilen, diese jeweils rundwirken und 10 Minuten entspannen lassen.

● Die Teiglinge jeweils langwirken und die Enden mit der Handkante etwas spitzer rollen. Beide Teiglinge mit Schluss nach unten auf eine Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) legen und abgedeckt bei Raumtemperatur 50-60 Minuten gehen lassen.

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

● Die Teiglinge längs einschneiden, unter Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere 25-30 Minuten backen. ■


Zeitaufwand:
4 Stunden


Zeitaufwand:
4,5-5 Stunden



Süßkartoffel-Knoten

Nicht nur die Form, sondern auch die Zutat Süßkartoffel macht die schnellen Knoten-Brote besonders. Trotz der kurzen Gehzeit sorgen die Knolle und Joghurt für eine wattige Krume mit einer guten Frischhaltung. Das Gebäck wird so zu einer schönen und leicht hergestellten Abwechslung im Brotalltag.

● Alle Zutaten auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 10-15 Minuten kneten. Den Teig direkt einmal dehnen und falten, anschließend 3 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen, dabei nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

● Den Teig auf eine bemehlte und mit Weizenkeimlingen bestreute Arbeitsfläche geben und vorsichtig zu einem Rechteck von ungefähr 35 x 30 cm ausziehen.

● Das Rechteck mit Weizenkeimlingen und etwas Mehl bestreuen und der Länge nach vier gleich große Streifen à zirka 280 g abstechen.

● Die Teigstränge jeweils vorsichtig auf eine Länge von 40 cm ausziehen, erneut mit Weizenkeimlingen bestreuen, zu einem einfachen Knoten verschlingen und auf eine Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) setzen, dann abgedeckt bei Raumtemperatur 30-45 Minuten zur Gare stellen.

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

● Die Teiglinge unter Schwaden in den Ofen geben und 20 Minuten backen. ■

Teig-Zutaten*

- ▶ 300 g Wasser (kalt)
- ▶ 600 g Weizenmehl 550
- ▶ 120 g Süßkartoffel (roh, fein gerieben)
- ▶ 100 g Joghurt (3,8% Fett)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Frischhefe

Topping

- ▶ 40-50 g Weizenkeimlinge (alternativ Weizenschrot fein)

*Ergibt 4 Stück

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	4,5-5 Stunden
Zeit am Backtag:	4,5-5 Stunden
Backzeit:	20 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	230°C
Schwaden:	beim Einschließen



Zeitraster

10.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

13.30 Uhr
Knoten formen


13.45 Uhr
Ofen vorheizen


14.15 Uhr
Backen


14.35 Uhr
Knoten fertig



Rezept & Bilder: Valesa Schell

 @brobackliebeundmehr

 /groups/brobackliebeundmehr

 brobackliebeundmehr.com



Zeitaufwand:
4 Stunden

Teig-Zutaten

- ▶ 330 g Radler (kalt, alternativ alkoholfreies Radler)
- ▶ 110 g Wasser (kalt)
- ▶ 250 g Gelbweizenmehl Vollkorn (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- ▶ 250 g Dinkelmehl 630
- ▶ 25 g Altbrot (geröstet, gemahlen)
- ▶ 25 g Leinsaat (geschrotet)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ 5 g Zuckerrübensirup

Rennradler

Gelbweizen ist eine sehr alte Getreidesorte, die sich wunderbar für Brotteige eignet. Mit Radler – im Norden sagt man Alsterwasser – als Schüttflüssigkeit, geröstetem Altbrot und geschroteter Leinsaat ergibt es ein wunderbar mildes, aromatisches Brot mit einer guten Frischhaltung, das zu allem gut schmeckt.

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Gelbweizen, Dinkel
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	4 Stunden
Zeit am Backtag:	4 Stunden
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

🕒 Die Zutaten auf langsamer Stufe 6 Minuten mischen, dann weitere 6-7 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Den Teig einmal dehnen und falten, dann abgedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen, dabei nach 20, 40, 60 und 80 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

🕒 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rundwirken, mit Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen geben und abgedeckt bei Raumtemperatur 45 Minuten gehen lassen.

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

🕒 Den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen stürzen, einschneiden, unter Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere 35-40 Minuten backen. 🍴



Zeitstraster

10.00 Uhr
Teig ansetzen

12.15 Uhr
Brot formen


12.30 Uhr
Ofen vorheizen


13.00 Uhr
Brot backen


13.50 Uhr
Brot fertig



Rezept & Bild:
Tanja Schlund

 @schlundisworld

 /Schlundis.Blog






 schlundis.com


Zeitaufwand:
2,5-3,5 Stunden









Dattel-Frischkäse-Aufstrich

Pikant, würzig, orientalisch – die Frischkäse-Zubereitung ist ein perfekter Begleiter auf dem Buffet, wenn Gäste kommen. Sie passt aber auch einfach zu einer leckeren Brotzeit. Ob als Aufstrich auf knusprigem Brot oder als Dip zu Gemüsesticks, der Frischkäse ist cremig und dank der Datteln angenehm süß. Er hat definitiv Suchtpotenzial.

-  Schmand und Frischkäse mit Kurkuma, Kreuzkümmel, Salz und Curry gut verrühren.
-  Datteln und Knoblauchzehen klein schneiden und zur Frischkäsemasse geben. Alles zusammen pürieren.
-  Die Masse mit Pfeffer und Chilipulver abschmecken, anschließend in Gläser füllen und diese fest verschließen. Vor dem Verzehr mindestens 2-3 Stunden ziehen lassen.
-  Gekühlt ist der Aufstrich 4-6 Tage haltbar. 

Zutaten*

-  300 g Frischkäse
-  200 g Schmand
-  200 g Datteln (getrocknet, entsteint)
-  6 g Knoblauch (frisch)
-  3 g Salz
-  2 g Kurkuma (gemahlen)
-  1 g Kreuzkümmel (gemahlen)
-  1 g Currypulver
- Spätere Zugabe**
-  Pfeffer (frisch gemahlen)
-  Chilipulver (mild)

*Ergibt 3 Gläser à 350 g



Teig-Zutaten

- ▶ 360 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 400 g Weizenmehl 1050
- ▶ 100 g Roggenmehl 1150
- ▶ 80 g Karotten (geraspelt)
- ▶ 50 g Walnüsse
- ▶ 50 g Sonnenblumenkerne
- ▶ 50 g Kürbiskerne
- ▶ 20 g BROTGranulat Ackerbohne (alternativ BROTGranulat Buchweizen)
- ▶ 20 g Butter (weich)
- ▶ 12 g Frischhefe
- ▶ 12 g Salz

Topping

- ▶ 30 g Saaten-Mischung (zum Beispiel Sesam, Leinsaat, Kürbis- und Sonnenblumenkerne)

Zeitaufwand:
3 Stunden

Kernbeißer

Das Brot ist ein richtig aromatisches Herbstgebäck. Für den nussigen Geschmack und den knackigen Biss sorgen Walnüsse sowie Kürbis- und Sonnenblumenkerne. Die geraspelten Karotten bringen die nötige Saftigkeit mit. Natürlich passt das Brot auch zu jeder anderen Jahreszeit. Noch lauwarm mit Butter ist es ein wahrer und vor allem schneller Genuss.





Tipp

Beim BROTGranulat handelt es sich um eine natürliche Zutat, vergleichbar mit einem getrockneten Kochstück. Mehr Informationen auf Seite 46 oder unter brot-magazin.de/einkaufen.

Brot
Akademie

Einen kostenlosen Einführungskurs BROTGranulat findest Du unter brot-akademie.com. Dort erfährst Du alles über diese Backzutat und wie man sie verwendet.

Alle Zutaten auf langsamer Stufe 2 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 8 Minuten kneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, langwirken, die Oberseite leicht befeuchten und in der Saatenmischung wälzen. Den Teigling mit Schluss nach oben in einem bemehlten Gärkorbchen bei Raumtemperatur zirka 60 Minuten gehen lassen.

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

Den Teigling behutsam aus dem Gärkorbchen stürzen, einschneiden und unter kräftigem Schwaden in den Ofen geben. Die Temperatur nach 15 Minuten auf 190°C reduzieren und weitere 35 Minuten backen. 🍳

Tipp Alternativ zum BROTGranulat kann das Brot auch mit einem Mehlkochstück zubereitet werden, allerdings dauert es dann etwa eine Stunde länger. Dafür 75 g Wasser aus dem Hauptteig in einem Kochtopf erhitzen und 30 g Weizenmehl 1050 untermischen. Die Masse unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis sie puddingartig andickt, sie dann vom Herd nehmen und 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur auskühlen lassen.

Rezept & Bilder: Tanja Schlund

@schlundisworld

/Schlundis.Blog

schlundis.com

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	3 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	190°C nach 15 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen



Zeitraster

11.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

12.10 Uhr
Teigling formen

12.40 Uhr
Backofen vorheizen

13.10 Uhr
Backen

14.00 Uhr
Brot fertig



Fast and Fabulous


Zeitaufwand:
4,4,5 Stunden

Teig-Zutaten

- ▶ 250 g Buttermilch (Raumtemperatur)
- ▶ 100 g Wasser (heiß, zirka 65-70°C)
- ▶ 475 g Weizenmehl 550
- ▶ 25 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 20 g Anstellgut (alternativ Teigreste)
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 10 g Backmalz (inaktiv, alternativ Honig)
- ▶ 5 g Frischhefe

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	4-4,5 Stunden
Zeit am Backtag:	4-4,5 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C sofort
Schwaden:	beim Einschließen

Ein fluffiges, helles Brot darf auf dem reichlich gedeckten Esstisch nicht fehlen. Mit Buttermilch gebacken, wird es besonders aromatisch. Durch die Beigabe von Roggenvollkornmehl bekommt das Brot eine knusprige Kruste und eine luftige Porung. Das Anstellgut bringt außerdem eine sanfte Säure ins Brot.

🕒 Alle Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann auf schnellerer Stufe etwa 15 Minuten kneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 90-120 Minuten zur Gare stellen. Nach 30, 60 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

🕒 Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, straff langwirken und mit Schluss nach unten in einem bemehlten Gärkorbchen abgedeckt bei Raumtemperatur etwa 60 Minuten zur Stückgare stellen.

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

🕒 Den Teigling vorsichtig aus dem Gärkorbchen stürzen und unter reichlich Schwaden in den Ofen geben. Die Temperatur sofort auf 230°C senken und 45 Minuten backen. 🍴

Zeitraster

10.00 Uhr
Teig ansetzen

12.15 Uhr
Brot formen
Ofen vorheizen

13.15 Uhr
Backen

14.00 Uhr
Brot fertig

Jetzt bestellen



Die 50
beliebtesten
BROTRezepte.
Gewählt von den
Leserinnen und
Lesern.

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 25 erschienenen **BROTA** Ausgaben ist. Herausgekommen ist ein spannender, ausgewogener und bunter Mix, den wir für Euch in einem Sonderheft **Best of BROT** 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



Kräuter-Ciabatta

Ein softes Ciabatta mit würzigem Aroma ist ein leckerer Begleiter zu Salaten und Fleisch. Ziegenfrischkäse gibt dem Gebäck zusammen mit den Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern eine besondere Note. Die weiche Krume schmeichelt dem Gaumen, auch ganz ohne Belag ist das Ciabatta ein Genuss.

● Alle Zutaten – außer Frischkäse, Frühlingszwiebeln und Kräuter – 3 Minuten auf langsamer Stufe mischen. Frischkäse, Frühlingszwiebeln und Kräuter hinzugeben und weitere 2 Minuten langsam mischen, dann auf schnellerer Stufe 8-10 Minuten kneten. Den Teig einmal dehnen und falten, dann 2,5-3 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen, dabei nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

● Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und vorsichtig zu einem Rechteck von etwa 20 x 35 cm ausziehen, ohne den Teig zu entgasen.

● Vom Teig der Länge nach vier gleich große Portionen à zirka 290 g abstechen. Die einzelnen Teigstücke vorsichtig etwas in Ciabatta-Form ziehen und auf eine Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) geben, sodass die Unterseite jetzt oben liegt. Die Teiglinge abgedeckt bei Raumtemperatur 30-45 Minuten zur Gare stellen.

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


● Die Teiglinge unter Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 230°C reduzieren und weitere 10 Minuten backen. 🍴

Tipp

Um die Teiglinge in Form zu bringen, ist eine feste Teigkarte ein sehr nützliches Hilfsmittel.

Rezept & Bild:
Maïke von Richthofen

 @justbread.de

 /justbread.de

 justbread.de


Zeitaufwand:
45 Stunden

Teig-Zutaten*

- ▶ 380 g Wasser (kalt)
- ▶ 600 g Weizenmehl Tipo 0 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ 6 g Honig

Spätere Zugabe

- ▶ 100 g Ziegenfrischkäse (alternativ Kräuterfrischkäse)
- ▶ 30 g Frühlingszwiebeln (fein gehackt)
- ▶ 30 g Kräuter (frisch, fein gehackt, zum Beispiel Petersilie)

*Ergibt 4 Stück

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	4-5 Stunden
Zeit am Backtag:	4-5 Stunden
Backzeit:	20 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen



Zeitraster

9.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

12.00 Uhr
Teig formen

12.15 Uhr
Ofen vorheizen

12.45 Uhr
Backen

13.05 Uhr
Ciabattas fertig



Hefe-Rezepte
auf **Langzeitführung**
umrechnen

Slow down

Manchmal muss es schnell gehen und in wenigen Stunden soll ein frisch gebackenes Brot auf dem Tisch stehen. Noch besser wird es allerdings, wenn man dem Teig mehr Zeit gibt, Aromen zu bilden und schwer bekömmliche Bestandteile des Mehls abzubauen. Durch die Reduktion des Triebmittels wird der Prozess automatisch verlangsamt.

Text: Edda Klepp

Gutes Brot braucht Zeit – das liest man immer wieder. Tatsächlich mehren sich die Studien und Hinweise darauf, welchen großen Einfluss die Herstellungsweise von Brot auf dessen Verträglichkeit hat. Viele Menschen, die glauben, dass sie Gluten oder Weizen nicht vertragen, können langzeitgeführte Brote ohne Probleme genießen.

Mit Langzeitführung ist eine sehr lange Dauer gemeint, während der ein Teig fermentieren kann. In dieser Phase, die auch als

Gare oder Gärung bezeichnet wird, werden schwer verdauliche Mehlbestandteile von Mikroorganismen sozusagen vorverdaut, sodass das Brot verträglicher wird.

Zudem entwickeln sich in der längeren Zeit mehr Aromen aus den Rohstoffen heraus. Das Brot verbessert sich also auch geschmacklich durch lange Gare. Mit dem entsprechenden Hintergrundwissen kann man schnelle Rezepte in langsame umbauen, um von diesem Prozess zu profitieren.

Unverträglichkeiten

Tatsächlich löst Gluten, das in Getreide wie Weizen, Dinkel oder Roggen enthalten ist, bei manchen Menschen schwere körperliche Symptome aus, wie zum Beispiel Entzündungen oder Durchfall. Der Anteil derer ist jedoch geringer, als viele glauben.

Nur bei etwa zehn Prozent der Bevölkerung liegt tatsächlich eine diagnostizierte Glutenbeziehungsweise Weizenallergie, -unverträglichkeit oder -sensitivität vor. Darunter fallen zirka ein bis zwei Prozent Zöliakie-Betroffene – sie haben die schwerste Form der Glutenunverträglichkeit.

Wer keine dieser Diagnosen hat und dennoch auf Brot mit körperlichem Unbehagen reagiert, findet die Gründe in der Regel woanders, eben zum Beispiel in einer zu kurzen Teiggare. Mit einfachen Mitteln kann hier bei Hefe-Brotrezepten Abhilfe geschaffen werden.

Mit Temperaturen arbeiten

Zum einen kann man den Reifeprozess des Teiges durch die Temperatur regeln. Wärme regt die Tätigkeit von Hefen an, Kälte verlangsamt sie. Eine Möglichkeit, den Teig über lange Zeit zu führen, besteht darin, ihn nach einer kurzen Anspring-Phase in den Kühlschrank zu verfrachten.



Eine Möglichkeit, die Fermentationszeit zu verlangsamen, ist die Reduzierung der Teigtemperatur

Steht in den Rezepten dieser Ausgabe Raumtemperatur, ist damit immer ein Temperaturbereich zwischen 20-22°C gemeint. Pro 5°C verdoppeln oder halbieren sich Fermentationszeiten in etwa. Im Kühlschrank herrschen in der Regel 5-7°C.

Für die Berechnung der neuen Gehzeit kann man demnach wie folgt vorgehen: Sind in einem Rezept 120 Minuten Gare bei Raumtemperatur angegeben und der Teig wandert nach 30 Minuten stattdessen in den Kühlschrank, verlängern sich die verbleibenden 90 Minuten auf bis zu 12 Stunden. Ausgehend von 20°C Raumtemperatur und dreimal minus 5°C, verdoppelt sich die Zeit dreifach:

Verringert man die Hefemenge im Teig, braucht er länger, um zu reifen





Beim Einsatz von Sauerteig lässt sich die Zeit nicht so einfach umrechnen wie bei Backhefe

- Gare bei 20°C: 90 Minuten
- Gare bei 15°C: 90 Minuten x 2 = 180 Minuten
- Gare bei 10°C: 180 Minuten x 2 = 360 Minuten
- Gare bei 5°C: 360 Minuten x 2 = 720 Minuten

Umgekehrt können nach dem Prinzip auch langzeitgeführte Rezepte in schnelle Varianten umgerechnet werden.

Die Hefemenge reduzieren

Neben der Temperatur-Absenkung bietet es sich an, von vornherein die Hefemenge im Rezept zu reduzieren. Auf diese Weise dominiert nicht mehr der klassische Hefeschmack und der Teig kann vielfältigere Aromen ausbilden. Das Brot wird also nicht nur verträglicher, sondern auch gleich sehr viel leckerer.



Tatsächlich leiden weniger Menschen an einer Weizen- oder Glutenunverträglichkeit, als viele meinen

Allerdings braucht dieser Vorgang Zeit. Die Hefemenge zu reduzieren hat also nicht nur Auswirkungen auf den Geschmack, es ist zudem die zweite Methode, um schnelle Rezepte zu langsamen Varianten umzugestalten. Wird die Hefemenge verringert, benötigt der Teig automatisch mehr Zeit. Reduziert man beispielsweise 12 g Frischhefe auf nur noch 6 g, dann verdoppelt sich die Dauer der Gare bei gleicher Temperatur.

Beide Prinzipien lassen sich auch wunderbar miteinander kombinieren, indem man eine geringe Hefemenge in den Teig gibt und



BROTE MIT SAUERTEIG

Was für Hefe gilt, gilt ebenfalls für andere Triebmittel: Auch die Mikroorganismen in einer Lievito Madre, Hefewasser oder einem Sauerteig werden von Wärme zu mehr Aktivität angeregt. Entsprechend verlangsamt sich die Fermentation bei kühlen Temperaturen. Im Gegensatz zu Backhefe sind diese Triebmittel allerdings nicht standardisiert, sodass eine einfache Verdoppelungsformel hier nicht greift. Je nach Aktivität des Anstellguts, des Mengenverhältnisses von Wasser zu Mehl, der Häufigkeit der Auffrischung oder zum Beispiel auch der Ausgangstemperatur verändert sich die Dauer der Gare, sobald diese Zutat zum Einsatz kommt und/oder ihre Menge reduziert wird. Zudem kann eine kalte Gare auch zu einer stärkeren Säuerung des Brotes führen, was nicht jeden Geschmack trifft.

Generell stellen Zeitangaben in Brotrezepten immer nur eine Empfehlung dar. Die tatsächliche Reife zeigt sich am Teig selbst. Bei Rezepten in diesem Heft, bei denen zusätzlich zur Hefe auch Lievito Madre oder Sauerteig zum Einsatz kommt, ist diese Zutat häufig vor allem eines: Geschmacksgeber. Um diese Rezepte zu verlangsamen, muss die jeweilige Menge ebenfalls reduziert werden oder man lässt die Zutat gleich ganz weg und erhöht dafür die Wasser- und Mehlmengen. Damit dann trotzdem Säure ins Brot kommt, kann man alternativ beispielsweise Zitronensaft oder Apfelessig verwenden.



Während der Teiggare verstoffwechseln Mikroorganismen Bestandteile des Mehls

Langzeitführung kostet kaum oder gar keinen zusätzlichen Aufwand, nur die Pausen zwischen den Arbeitsschritten dauern länger

außerdem mit kühlen Temperaturen arbeitet. In diesem Fall ist dann von langer kalter Gare die Rede.

Viele Vorteile

Brot mit Langzeitführung herzustellen, hat also eine Menge Vorteile, dabei ist der eigentliche Arbeitsaufwand derselbe wie bei schnellen Broten. Lediglich die Wartezeiten zwischen den einzelnen Arbeitsschritten verlängern sich. Schon allein für den Geschmack und die bessere Verträglichkeit lohnt es sich aber allemal, sich mit den verschiedenen Parametern beim Brotbacken auseinanderzusetzen.

Je länger Mehl und Wasser Zeit haben, sich zu verbinden, desto besser ist übrigens am Ende auch die Wasseraufnahme des Teigs. Das führt zu mehr Saftigkeit in der Krume und damit auch zu einer längeren Haltbarkeit – ein weiteres Argument, um sich künftig

häufiger mit langzeitgeführten Teigen zu beschäftigen. Belohnt wird man schließlich mit einer besonderen Aromatik, langer Frischhaltung und bekömmlichem Brot. 🍞

Brote aus Langzeitführung sind bekömmlicher und haben meist auch mehr Geschmack



Brühstück

- ▶ 200 g Wasser (kochend)
- ▶ 30 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 30 g Altbrot (geröstet, gemahlen)
- ▶ 12 g Salz

Mehl, Salz und Altbrot mit kochendem Wasser verrühren. Mindestens 30 Minuten abgedeckt abkühlen lassen.

Hauptteig*

- ▶ Brühstück
- ▶ 250 g Wasser (kalt)
- ▶ 350 g Dinkelmehl 1050
- ▶ 200 g Dinkelmehl 630
- ▶ 150 g Roggenmehl 1150
- ▶ 200 g Joghurt (kalt)
- ▶ 60 g Kamutmehl
- ▶ 50 g Lievito Madre (kalt, alternativ 2 g Frischhefe)
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ 10 g Zuckerrübensirup

Spätere Zugabe

- ▶ 25 g Butter (weich)

Topping

- ▶ Saaten (nach Geschmack)

*Ergibt 10 Stück

Tipp

Kamutmehl findet sich im Handel häufig unter der Bezeichnung Khorasan.

Rezept & Bild: Bärbel Adelhelm

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Dinkel, Roggen, Kamut
Triebmittel:	Hefe, Lievito Madre
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	3,5-4,5 Stunden
Zeit am Backtag:	3,5-4,5 Stunden
Backzeit:	16-18 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	beim Einschließen



Zeitraster

10.00 Uhr
Brühstück ansetzen

10.35 Uhr
Hauptteig ansetzen

12.45 Uhr
Brötchen formen,
Ofen vorheizen

13.15 Uhr
Backen

13.35 Uhr
Brötchen
fertig



Verkommtnix

Wer viel backt, hat auch immer mal wieder ein bisschen Mehl über, das für ein ganzes Brot nicht reicht, aber zu schade ist, um es zu entsorgen. Genau solche Mehle sind die Hauptzutat für die kleinen Verkommtnix-Brötchen. Eine tolle Resteverwertung – Experimentieren erlaubt!

- Alle Zutaten – außer Butter – 3-5 Minuten auf langsamer Stufe mischen. Die Butter dazugeben und für weitere 2 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Für 2-3 Stunden an einem warmen Ort – zum Beispiel in der Nähe einer Heizung oder in eine Decke mit einer Wärmflasche eingewickelt – abgedeckt zur Gare stellen.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und noch einmal von Hand gut durchkneten. In 10 gleich große Stücke zu je etwa 150 g teilen. Zu länglichen Brötchen formen.
- Die Teiglinge auf einem mit Saaten bestreuten Backblech abgedeckt noch einmal 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- Rechtzeitig den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.
- Die Brötchen einschneiden, mit Wasser besprühen, mit Saaten bestreuen und in den Ofen geben, schwaden und 16-18 Minuten backen. 🍴

Vonbing-Brot

Ein kräftiges Roggenbrot sättigt lange und schmeckt besonders gut zu herzhaften Belägen. Die Mystikerin Hildegard von Bingen sprach Dinkel eine gute Verträglichkeit und Muskatnuss kraftspendende wie auch wärmende Eigenschaften zu. Ganz gleich, ob man daran glaubt – ein lecker-winterliches Gebäck ist der Kasten allemal.

● Alle Zutaten auf langsamer Stufe 8 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 5 Minuten kneten.

● Eine gefettete Kastenform mit Dinkelflocken austreuen.

● Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, langwirken, mit Schluss nach unten in die Kastenform geben, die Oberfläche noch einmal kräftig bemehlen und den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 2-3 Stunden gehen lassen, bis er die Form vollständig ausfüllt und sich an der Oberfläche deutliche Risse bilden.

● Rechtzeitig den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

● Den Teig in der Kastenform in den Ofen geben, die Temperatur sofort auf 180°C senken und 60 Minuten backen. 🍴

Teig-Zutaten

- ▶ 390 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 200 g Roggenmehl 1150
- ▶ 200 g Roggenmehl 997 (alternativ Roggenmehl 1150)
- ▶ 200 g Dinkelmehl 1050
- ▶ 50 g Anstellgut
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 6 g Frischhefe
- ▶ 2 g Muskat (gemahlen, optional)
- ▶ 2 g Zimt (gemahlen, optional)

Topping

- ▶ 40 g Dinkelflocken (fein)


Wer kein Anstellgut zur Hand hat, kann es weglassen und stattdessen die Hefemenge verdoppeln. Für den leicht säuerlichen Geschmack empfiehlt sich in diesem Fall die Beigabe von 15 g Apfelessig.

Tipp


Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Roggen, Dinkel
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	weich, klebrig
Zeit gesamt:	3,5-4,5 Stunden
Zeit am Backtag:	3,5-4,5 Stunden
Backzeit:	60 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	180°C sofort
Schwaden:	nein

Rezept & Bild: Edda Klepp

 @brotmagazin

 /BrotMagazin

 brot-magazin.de


Zeitaufwand:
3,5-4,5 Stunden

Zeitraster

16.00 Uhr
Teig ansetzen
Kastenform vorbereiten

16.15 Uhr
Teig in die Kastenform füllen

19.00 Uhr
Ofen vorheizen

19.30 Uhr
Backen

20.30 Uhr
Brot fertig

Flotte Mohni



Quellstück

- ▶ 120 g Wasser (warm)
- ▶ 40 g Mohnsaat
- ▶ 40 g Sesamsaat
- ▶ 40 g Haferflocken
- ▶ 40 g Mehrkornflocken

Die Zutaten mit Wasser übergießen, mehrfach umrühren und abgedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ 140 g Wasser (kalt)
 - ▶ 200 g Gelbweizenmehl 550 (alternativ Weizenmehl 550)
 - ▶ 200 g Weizenmehl 1050
 - ▶ 100 g Waldstaudenroggenmehl Vollkorn (alternativ Roggenmehl Vollkorn)
 - ▶ 100 g Hafermehl
 - ▶ 350 g Magerquark
 - ▶ 30 g Honig
 - ▶ 12 g Salz
 - ▶ 10 g Butter
 - ▶ 10 g Frischhefe
- Spätere Zugabe
- ▶ Quellstück

Topping

- ▶ 40 g Mohn (alternativ Mandelstifte oder Sesamsaat)

Kräftiger Waldstaudenroggen, milder Hafer, aromatischer Sesam und verschiedene Flocken passen perfekt zu Mohn. Das Brot überzeugt mit einer dezenten Beigabe der kleinen schwarzen Pflanzensamen und proteinreichen Magerquarks. Es schmeckt gut zu cremigem Frischkäse und Konfitüren, zum Beispiel Aprikose, Mirabelle oder Pflaume. Dabei ist das Brot angenehm nussig und hält lange frisch. Die Mohnsamen sorgen für aufregendes Knistern im Mund.

● Alle Zutaten – außer das Quellstück – auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen, dann 5 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.

● Das Quellstück zugeben und auf schnellerer Stufe 2 Minuten unterkneten, anschließend den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 3 Stunden gehen lassen, dabei nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

● Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und rundwirken. Die Oberfläche des Teiglings befeuchten und in Sesamsaat wälzen, dann mit Schluss nach oben in einem bemehlten Gärkorbchen 45 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.



 **Zeitaufwand:**
5,5-6 Stunden

● Rechtzeitig den Backofen sowie einen gusseisernen Topf mit Deckel auf 220°C vorheizen.

● Den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen stürzen, einschneiden und in den gusseisernen Topf heben. Mit geschlossenem Deckel 5 Minuten backen. Die Temperatur auf 190°C reduzieren und weitere 55 Minuten backen, dabei für die letzten 15 Minuten den Deckel abnehmen. 🍴

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

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Gelbweizen, Weizen, Roggen, Hafer
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	5,5-6 Stunden
Zeit am Backtag:	5,5-6 Stunden
Backzeit:	60 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	190°C, nach 5 Minuten
Schwaden:	nein

Rezept & Bild: Karl Oppenkamp

Zeitraster

8.00 Uhr
Quellstück ansetzen

8.30 Uhr
Hauptteig ansetzen

11.45 Uhr
Brot formen

12.00 Uhr
Ofen vorheizen

12.30 Uhr
Backen

13.30 Uhr
Brot fertig

Richtig **aufbewahren**

So bleibt Brot lange frisch und lecker

Um der vorzeitigen Alterung von Brot und Schimmel vorzubeugen, braucht es nicht viel. Entscheidend sind natürliche Materialien zur Aufbewahrung, in denen das Brot atmen kann, sodass keine Staunässe entsteht. Auf diese Weise bleibt es problemlos mehrere Tage haltbar.

Text: Edda Klepp

Frisches Brot ist etwas Feines. Damit es mehrere Tage ebenso frisch bleibt, nicht austrocknet oder verdirbt, muss es korrekt aufbewahrt werden. Wer dabei jetzt als erstes an den Kühlschrank denkt, liegt falsch. Während andere Lebensmittel in der Kühlung extra lange frisch halten, führen die niedrigen Temperaturen bei Brot eher dazu, dass es trocken wird und an Geschmack verliert.

Wie Brot altert

Um zu verstehen, warum Brot im Kühlschrank schneller altert, muss man sich

anschauen, was technologisch bei der Teigbereitung sowie dem Backvorgang passiert. Werden Mehl und Wasser vermischt, bildet sich aus dem im Mehl enthaltenen Gluten ein stabiles Gerüst, die Stärke des Mehls verkleistert und bindet Flüssigkeit im Teig. Beim Backen gerinnt die Eiweißhaut der Stärkekörner und bricht auf. So kann Wasser eingelagert werden.

Kaum kommt das fertige Brot aus dem Ofen, kehrt sich der Prozess um. Im Teig bildet sich die Verkleisterung zum Teil zurück und setzt dabei Wasser frei. Die Feuchtigkeit wandert





Der Kühlschrank ist kein geeigneter Aufbewahrungsort für Brot

an die Außenhaut, bei Brot Kruste genannt, und weicht sie auf. Ein Teil verdunstet. Im Fachjargon heißt dieser Vorgang Retrogradation. Kühle Temperaturen beschleunigen den Prozess, weshalb der Kühlschrank als Lagerort ausfällt.

Komplett auskühlen

Nach dem Backen sollte Brot ohnehin bei Raumtemperatur zunächst vollständig abkühlen, zum Beispiel auf einem Gitterrost. Je nachdem, wie groß das Gebäck ist, kann das eine oder auch mehrere Stunden dauern. Erfahrungsgemäß brauchen dunklere und Vollkornbrote länger zum Auskühlen als leichte, helle.

Währenddessen bilden sich auf der Kruste manchmal feine Risse. Oft ist dabei ein Knistern zu hören. Die Struktur der Krume



Im Brotteig bildet sich ein Glutengerüst, in dem sich Wasser anlagern kann

hat sich zu diesem Zeitpunkt ebenfalls noch nicht gefestigt. Das erklärt, warum warmes Brot bisweilen am Brotmesser kleben bleibt oder gummiartig wirkt, wenn man es zu früh anschneidet.

Solange das Brot warm ist, sollte es auf keinen Fall bereits verpackt werden, da sich sonst Kondenswasser bildet und somit die Gefahr der Schimmelbildung steigt. Bei Broten mit einem hohen Roggenanteil empfiehlt es sich, sogar einen ganzen oder – bei reinen Vollkornbroten – bis zu drei Tage mit dem Anschnitt zu warten.

Perfekte Lagerung

Die einfachste und dabei auch sinnvollste Lagerung von Brot ist, es mit der Schnitt-

Ein Brotkasten aus Holz eignet sich in vielen Fällen gut, um Brot zu lagern





Bevor man Brot anschneidet, sollte es vollständig auskühlen, zum Beispiel auf einem Gitterrost

kante nach unten auf einem Holzbrettchen aufzustellen. Auf diese Weise hält sich die Feuchtigkeit in der Krume. Das Brot kann zusätzlich mit einem Backleinen oder Geschirrhandtuch abgedeckt werden. Außer Backleinen kommen bisweilen auch Bienenwachstücher zum Einsatz.

Die Hauptsache ist, dass das Gebäck weiter atmen kann und sich kein Kondenswasser bildet, um die Entstehung von Schimmel zu vermeiden. Aus diesem Grund ist Plastik generell nicht für die Lagerung geeignet – weder in Form einer Tüte noch als Brotbox-Material.

Möchte man das Brot lieber in einem Behälter aufbewahren, eignen sich Tontöpfe, Keramik-, Holz- sowie Metallboxen, zum Beispiel aus rostfreiem Stahl. In jedem Fall sollte man vor der Anschaffung Qualität und

BROT EINFRIEREN

Plastikbeutel kommen ausschließlich beim Einfrieren zum Einsatz. Im Gegensatz zum Kühlschrank, der den Alterungsprozess beschleunigt, erhöht die Aufbewahrung im Gefrierfach nämlich die Haltbarkeit um mehrere Wochen oder sogar Monate. Je nach Bedarf können dabei einzelne Scheiben oder gleich ein ganzer Laib luftdicht verpackt in den Froster gegeben werden. Bilden sich unterhalb des Gefrierpunktes weiße Stellen auf den Scheiben, deutet dies nicht auf Schimmel hin. Bei -18°C fühlen sich die Mikroorganismen nämlich schon längst nicht mehr wohl. Vielmehr handelt es sich dabei um Eis-Kristalle, die bei steigender Temperatur wieder verschwinden. Das Auftauen sollte in Ruhe und bei Raumtemperatur geschehen. Dann noch ein kurzer Aufenthalt im Ofen oder Toaster und schon schmeckt die kross gebackene Scheibe wieder angenehm aromatisch.



Ist der Laib noch warm, kann die Krume klitschig und gummiartig werden, insbesondere bei dunklen Broten mit einem hohen Roggenanteil

zweckmäßige Bauweise genau prüfen. Selbst Brotboxen riechen manchmal sehr unangenehm und geben den Geruch dann auch an das Backwerk weiter.

Wichtig ist die Möglichkeit der Luftzirkulation. Zu dicht verbaute Boxen aus Edelstahl sind ebenfalls keine gute Wahl. In



Plastik ist ein absolutes No-go, da sich darin schnell Staunässe bildet

MIT SAUERTEIG SCHIMMEL VORBEUGEN

Optimale Frischhaltung von Brot setzt schon bei der Teigbereitung an. Wer sein Brot haltbar machen möchte, gibt ihm Zeit – und zwar bereits bei der Zubereitung. So helfen verschiedene Backverfahren, es auf natürlichem Wege zu konservieren. Sauerteig zum Beispiel sorgt dafür, dass Brot weniger schnell altbacken wird und seltener schimmelt. Bei der Versäuerung verstoffwechseln Milchsäurebakterien Zuckermoleküle zu Milchsäure; die im Sauerteig enthaltenen Hefen bauen derweil Kohlenhydrate zu Alkohol und Kohlenstoffdioxid um. Dadurch wird das Volumen des Teiges erhöht und die Bestandteile des Mehls werden besser aufgeschlossen, sodass es eine größere Wassermenge aufnehmen kann. Das verlängert die Frischhaltung.

ihnen kann ein tendenziell schlechtes Klima für Brot entstehen, das dem einer luftdichten und feuchten Plastikbox ähnelt.

Hygiene einhalten

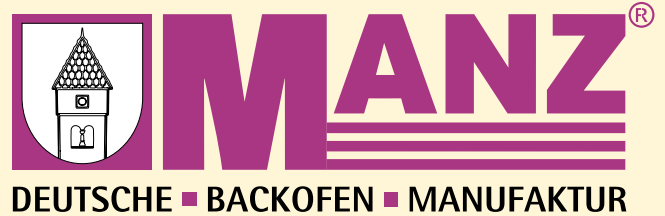
Ganz gleich, für welche Lösung man sich letztlich entscheidet – jeder Gegenstand, der mit dem Brot in Berührung kommt, sollte regelmäßig und gründlich gereinigt werden. Hierfür genügt es meist, zum Beispiel eine Brotbox mit etwas Essigwasser zu putzen und anschließend mit einem Tuch trocken zu wischen. Da sich Schimmelsporen schnell überall verbreiten, sollte immer die gesamte Box gereinigt werden.

Wer regelmäßig Brot backt und sich mit den Hintergründen des Backprozesses auseinandersetzt, wird leicht lernen können, wie ein Brot lange frisch hält und auch nach ein paar Tagen noch lecker schmeckt. Richtig gelagert, kann man gutes Brot meist mehrere Tage bis zu einer Woche problemlos genießen. 🍞



Am besten stellt man das Brot mit Schnittkante nach unten auf ein Holzbrett, so kann nur wenig Feuchtigkeit aus der Krume entweichen

Anzeige



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



Professionelle Backöfen
für zu Hause und Gewerbe

Backen | Braten | Grillen | Kochen
Dampfgaren | Niedrigtemperaturgaren
Dörren | Haltbarmachen

MANZ ist ein wahrer Meister aller Klassen!

Backen Sie bei uns im Mitmach-Seminar
und überzeugen Sie sich von
hervorragenden Backergebnissen!

Oder besuchen Sie unsere Backofenwelt
mit mehr als 60 Ofenmodellen
und professionellem Zubehör!

Mo-Fr 8-17 | Sa 9-13 Uhr

MANZ Backtechnik GmbH

Backofenstraße 1-3 | 97993 Creglingen-Münster
0 79 33 / 91 40-0 | www.manz-backtechnik.de

Kürbiskerl

Hefegemisch

- ▶ 300 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 200 g Hokkaido-Kürbis (Bio, mit Schale, weich gegart)
- ▶ 25 g Mandelmus (alternativ Erdnussbutter)
- ▶ 25 g Ahornsirup (alternativ Agavendicksaft)
- ▶ 10 g Frischhefe

Alle Zutaten gründlich mischen, grob pürieren und bis zur weiteren Verwendung zur Seite stellen.

Hauptteig

- ▶ 150 g Hirsemehl
- ▶ 75 g Reismehl Vollkorn
- ▶ 75 g Buchweizenmehl
- ▶ 20 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- ▶ 12 g Goldleinsaat (gemahlen)
- ▶ 5 g Salz

Spätere Zugabe

- ▶ Hefegemisch


Topping

- ▶ 1 Cashewkern

Rezept & Bild: Nadine Metz

 @glutenfreibackennadine

 /glutenfreibackennadine

 glutenfrei backen mit Nadine

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	glutenfrei
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	2-2,5 Stunden
Zeit am Backtag:	2-2,5 Stunden
Backzeit:	40 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	200°C nach 15 Minuten
Schwaden:	nein



Was wäre das Leben nur ohne Kürbisse? Ab dem Spätsommer beginnt die Ernte und das lagerfähige Gemüse kann man danach den ganzen Winter über genießen. Dabei gibt es so viele verschiedene Sorten, dass die Auswahl schwerfällt. In diesem Brot spielt der gelb-orangefarbene Hokkaido die Hauptrolle und verleiht dem Gebäck nicht nur einen einzigartigen Geschmack, sondern auch eine fantastische Farbe.

- Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen.
- Die trockenen Zutaten zum Hefegemisch geben und auf langsamer Stufe 1 Minute mischen, dann auf schnellerer Stufe 3 Minuten kneten.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, von oben mit Mehl bestäuben und von allen Seiten je zweimal zur Mitte hin falten.
- Den Teig mit Schluss nach unten drehen und mit beiden Händen straff zu einer Kugel formen.
- Vier Stücke Küchengar (jeweils zirka 50-60 cm) über Kreuz legen, sodass sie auf der Arbeitsplatte ein Tortenstückmuster ergeben. Den Teigling mit Schluss nach unten auf das Kreuz heben, jeweils zwei gegenüberliegende Fäden um den Teigling legen und oben mittig verschnüren, ihn dann abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.
- Rechtzeitig den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den verschnürten Teigling vorsichtig in den Ofen geben und 15 Minuten backen. Die Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere 25 Minuten backen.
- Nach dem Backen und Abkühlen die Schnüre entfernen und einen Cashewkern in die Mitte des Brotes drücken, sodass er wie der Stiel eines Kürbisses aussieht. 🍂

Zeitraster

8.00 Uhr
Hefegemisch herstellen

8.05 Uhr
Hauptteig ansetzen

8.15 Uhr
Brot formen

9.00 Uhr
Ofen vorheizen



9.30 Uhr
Backen

10.10 Uhr
Brot fertig

NO KNEAD-REZEPT

kein Kneten erforderlich 

Rezept & Bild: Julia Stüber

 @juliastueber julia-stueber.de
Zeitaufwand:
1,5 Stunden

Teig-Zutaten

- ▶ 100 g Haferflocken (grob)
- ▶ 100 g Haferflocken (fein)
- ▶ 75 g Reismehl Vollkorn
- ▶ 75 g Reismehl (hell)
- ▶ 75 g Maniokmehl
- ▶ 75 g Kartoffelmehl
- ▶ 15 g Flohsamen
- ▶ 12 g Natron
- ▶ 6 g Salz
- ▶ 5 g Zucker
- ▶ 5 g Xantan

Spätere Zugabe

- ▶ 450 g Buttermilch (kalt)
- ▶ 1 Ei (Größe M)

Hafer-Sodabrot

Die Mischung aus feinen und groben Haferflocken gibt hier den besonderen Kick. Sie verleiht dem Brot Biss und eine angenehme Textur. Sodabrot ist ein Klassiker aus Irland, den man dort überall bekommt. Es hat eine krümelige Struktur, sodass gar nicht auffällt, dass es glutenfrei ist. Noch warm serviert, schmeckt es am besten.

Tipp

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

- Den Ofen auf 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die trockenen Zutaten gut miteinander vermischen.
- Die Buttermilch mit dem Ei verquirlen und zu den trockenen Zutaten geben. Alles von Hand zu einem festen Teig verrühren.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und rundwirken.
- Den Teigling mit Schluss nach unten in eine mit Butter gefettete, gusseiserne Schmorpfanne (nicht vorgeheizt, alternativ Topf) geben, kreuzförmig einschneiden und in den Ofen geben. Nach 15 Minuten die Temperatur auf 180°C senken und weitere 25 Minuten backen. ■

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	glutenfrei
Triebmittel:	Natron
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	1,5 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	40 Minuten
Starttemperatur:	210°C
Backtemperatur:	180°C
	nach 15 Minuten
Schwaden:	nein

NO KNEAD-REZEPT

kein Kneten erforderlich

Hauptteig

- ▶ 100 g Hafermehl (glutenfrei)
- ▶ 70 g Maniokmehl
- ▶ 60 g Reismehl Vollkorn
- ▶ 60 g Buchweizenmehl (glutenfrei)
- ▶ 60 g Kartoffelmehl (alternativ Tapiokastärke)
- ▶ 50 g Haferflocken (grob, glutenfrei)
- ▶ 30 g Sonnenblumenkerne
- ▶ 20 g Goldleinsaat (geschrotet)
- ▶ 15 g Backpulver (glutenfrei)
- ▶ 10 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- ▶ 5 g Salz

Spätere Zugabe

- ▶ 400-450 g Mineralwasser (mit Kohlensäure)
- ▶ 20 g Apfelessig

Topping

- ▶ 10 g Haferflocken (grob, glutenfrei)
- ▶ 10 g Sonnenblumenkerne
- ▶ 10 g Goldleinsaat
- ▶ Rapsöl

Tipp
Für einen besonders würzigen Geschmack können 10 g des Hafermehls durch die gleiche Menge Kastanienmehl ersetzt werden.

Zeitaufwand:
1,5 Stunden



Ten Minutes

Am meisten Geduld ist hier beim Abkühlen gefragt, denn der Teig für das Brot ist in nur 10 Minuten verrührt. Das Gebäck punktet mit markantem Geschmack, es treffen mildes Hafer-, herbes Buchweizen- und kräftiges Vollkornreismehl aufeinander. Für Biss sorgen Flocken und Saaten, so hält das Brot lange satt.

Rezept & Bild: Stephanie Reineke

- @mein_glutenfreier_backofen
- /meinglutenfreierbackofen
- meinglutenfreierbackofen.blog

- Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Alle trockenen Zutaten mischen.
- Erst den Apfelessig, dann das Wasser zugeben und alle Zutaten von Hand gründlich mischen.
- Den Teig in eine gefettete Kastenform (zirka 26 cm) geben und glattstreichen. Die Oberfläche mit Rapsöl bestreichen und mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen sowie Goldleinsaat bestreuen.
- Das Brot in der Kastenform unter Schwaden in den Ofen geben und 15 Minuten backen. Den Dampf ablassen und weitere 45-50 Minuten backen. 🍴

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	glutenfrei
Triebmittel:	Backpulver
Teigkonsistenz:	weich, klebrig
Zeit gesamt:	1,5 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	60-65 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	beim Einschließen, nach 15 Minuten ablassen



Zeitraster

15.00 Uhr Backofen vorheizen	15.20 Uhr Teig ansetzen	15.30 Uhr Backen	16.30 Uhr Brot fertig
--	-----------------------------------	----------------------------	---------------------------------



Jetzt abonnieren und keine Ausgabe mehr verpassen

www.speisekammer-magazin.de

040 / 42 91 77-110

✓ Glutenfrei

NO KNEAD-REZEPT

kein Kneten erforderlich

Rezept & Bild: Melanie & Yasmin Köhler

Instagram @zoelisters

Website zoelisters.at

🕒
Zeitaufwand:
1,5 Stunden

Hauptteig

- ▶ 150 g Brauhirsemehl
- ▶ 100 g Reismehl (hell)
- ▶ 100 g Hafermehl
- ▶ 50 g Kichererbsenmehl
- ▶ 50 g Tapiokastärke
- ▶ 50 g Leinsaat (geschrotet)
- ▶ 50 g Kürbiskerne (gehackt)
- ▶ 50 g Sonnenblumenkerne
- ▶ 15 g Backpulver
- ▶ 10 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- ▶ 10 g Salz

Spätere Zugabe

- ▶ 550 g Wasser (lauwarm)
- 20 g Rapsöl

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	glutenfrei
Triebmittel:	Backpulver
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	1,5 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	60 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	nein

Körnerkracher

Das Körnerbrot können auch Backneulinge einfach zubereiten. Es ist keine Küchenmaschine erforderlich und als Triebmittel wird Backpulver verwendet, wodurch die Gehzeit entfällt. Das Reismehl verleiht dem Brot eine leicht süßliche Note. Besonders aromatisch schmeckt es, wenn die einzelnen Scheiben noch kurz getoastet werden.

- 🟢 Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 🟢 Alle trockenen Zutaten gründlich mischen.
- 🟢 Wasser und das Öl hinzufügen und alles gründlich verrühren, bis keine Mehlneister mehr vorhanden sind. Den Teig zirka 5 Minuten quellen lassen.
- 🟢 Eine Kastenform (zirka 30 cm) einfetten oder alternativ mit Backpapier auslegen. Den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen, glattstreichen und in den Ofen geben. 60 Minuten backen. 🟩

Glossar



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

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

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

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



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

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

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

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

Brühstück – gehört zur Gruppe der Nullteige innerhalb der Vorstufen. Es dient der Verquellung größerer 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 gemalenes 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**



Fenster – 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 Rosinenhefewater angestellt. In einer Zwischenstufe fermentiert man dieses Hefewater 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 Kralle, 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/ybnxlqww>  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 Einschließen 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 Gebäckeigenschaften wird die Dauer der Gärphase



festgesetzt. Während der Teigruhe reift der Teig. Insbesondere verquellen die Mehlbestandteile, bei kleberwirksamen Mehlen entspannt das Klebergerüst. Außerdem wird die Reifung auch zum Vermehren der Hefen genutzt. Ideale Temperaturen für die Stockgare liegen zwischen 20° und 28°C. Bei kühler Führung (4-10°C) über mindestens 6-8 Stunden entstehen während der Stockgare vielfältige Aromen. Die Stockgare kann durch Teigbearbeitungsprozesse (Dehnen und Falten) unterbrochen werden, um den Teig zu straffen, die Teigtemperatur zu vergleichmäßigen, die Teigstruktur zu beeinflussen und durch Gasaustausch den Stoffwechsel der Hefen anzuregen.

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

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

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

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

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

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

Geballtes Wissen

Die ersten Schritte zum eigenen Brot –
einfach und gelingsicher erklärt.

BROTfibel Basis-Wissen

19,80 €

Artikel-Nr.: BASISFIB



Alles übers Ansetzen, Pflegen, Nutzen und
Retten von Sauerteigen (inklusive Lievito
Madre und glutenfreiem Sauerteig).

BROTfibel Sauerteig

19,80 €

Artikel-Nr.: SAUERFIB

Jetzt bestellen

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

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

Mario Bicher, Edda Klepp,
Jan Schnare, Max Stecker

AUTOR/INNEN

Bäbel Adelhelm, Nadja Alessi,
Michelle Deschner, Gerda Götting,
Melanie & Yasmin Köhler, Sebastian
Krist, Nadine Metz, Karl
Oppenkamp, Denise Pissula-Wälti,
Stephanie Reineke, Maike von
Richthofen, David Ruppert, Valesa
Schell, Tanja Schlund, Julia Stüber,
Isabella Wenzel

FOTOS

alexklich, andifink, ArtHdesign,
beats_, bukhta79, Daniel Jędzura,
Daniel Vincek, fredredhat, ghazii,
innazagorulko, JRG, katinrah,
KatrinaEra, Kitty, leno2010, LoopAll,
M.Dörr & M.Frommherz, master1305,
mekcar, Mihail, Natasha Breen, New
Africa, Olga Gorchichko, Peter Kim,
savva_25, shaiith, Timmary, womue,
YesPhotographers, zlikovec, Анна
Журавлева

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

Schnelles BROT ist eine Sonder-
publikation der Zeitschrift BROT.
Bezug über den Fach-, Zeitschriften-
und Bahnhofsbuchhandel.
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.
Meßberg 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.

Schnelles Brot

Ein Sonderheft
von BROT

**DEUTSCHES
BROTINSTITUT e.V.**

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

wellhausen
& marquardt
Mediengesellschaft

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

Jetzt bestellen



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 vermischt, 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