

# Brot

Backen mit dem Thermomix®

**SAUERTEIG,  
HEFE UND CO.**

So kommt Trieb  
ins Gebäck

**TIPPS & TRICKS**

Alles über den  
Thermomix  
als Knetmaschine

**KÜCHEN-  
ALLROUNDER**

Süß, herzhaft, lecker –  
Abwechslung für  
jeden Geschmack

Mehr als  
**40 Rezepte**  
Kreativ  
& klassisch  
♡

**ALLES REIN**

Per Knopfdruck  
zum perfekten Backergebnis



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

# Jetzt bestellen



Sauerteig – lecker, gesund, aber ein Buch mit sieben Siegeln? Das muss nicht sein. Denn wer das Zusammenspiel der Mikroorganismen versteht und weiß, wie man sie steuert, kann souverän damit umgehen. Mit dieser Fibel bleiben keine Fragen offen. Vom Anstellen des eigenen Sauerteigs über seine Pflege bis hin zu Problemlösung und Langzeitsicherung sowie kreativer Reste-Verwertung wird alles erklärt, was im Backalltag wichtig ist. Fachlich fundiert, pragmatisch und praxiserprobt. Gezeigt werden klassischer Sauerteig, Lievito Madre, Japanische Hefe, Marvin, das Multitalent sowie glutenfreier Sauerteig. Und zu jedem von ihnen gibt es im Anhang gleich Rezepte. So kann der Backspaß direkt beginnen.

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

# EDITORIAL

## Liebe Leserinnen, liebe Leser.



Auf Knopfdruck zum perfekten Backerlebnis – das geht. Und zwar mit diesem **BROT**Sonderheft **Backen mit dem Thermomix**. Damit das Ergebnis ein großer Erfolg wird, Geschmack und Verarbeitung überzeugen, gilt es, ein paar Tipps und Tricks zu beherzigen. Die erkläre ich Euch in diesem Heft. Ebenso wie Grundbegriffe des Backens oder hilfreiche Anmerkungen zu den Rezepten. So steht einem tollen Ergebnis nichts im Wege.

Beim Zubereiten von Teigen mit dem Thermomix ist es besonders wichtig, die Knetzeiten im Vergleich zu anderen Küchenmaschinen anzupassen. Zu langes Kneten tut der Teigstruktur nicht gut. Ich habe für dieses Heft experimentiert und eine Methode entwickelt, mit der jeder Teig im Thermomix optimal gelingen kann. Damit gebe ich Euch ein Standard-Vorgehen mit auf den Weg, das Ihr auch bei jedem anderen Thermomix-Brot- oder -Brötchenrezept verwenden könnt. Es dauert zwar etwas länger als andere Vorgehensweisen, aber die Ergebnisse sprechen für sich.

Mehr als 40 Rezepte warten darauf, mit dem Küchenhelfer geknetet zu werden. Aber auch mit jeder anderen Knetmaschine gelingen diese – die Zeiten müssen lediglich angepasst werden. Wie, erkläre ich ebenfalls. Mit dabei sind Rezepte mit Hefe, Hefewasser, Sauerteig sowie Lievito Madre – die Besonderheiten der einzelnen Triebmittel zeige ich neben denen

der Küchenmaschine von Vorwerk außerdem. So werden Ciabatta, eine Dinkel-Schmand-Kruste oder der Sonntags-Stuten im Knopfumdrehen zum Genuss.

Ich wünsche Euch nun gutes Gelingen und hoffe, Euch für die Teige aus dem Thermomix begeistern zu können. Auf die Knöpfe, fertig, los.

Herzliche Grüße

Valesa Schell

**Backen mit dem Thermomix** ist ein Sonderheft der Zeitschrift **BROT**, dem Magazin für gesundes und bekömmliches Backen.

 @brotmagazin

 /BrotMagazin

 brot-magazin.de

Unsere Facebook-Gruppe:

 facebook.com/groups/brotforum

# INHALT

## Verschiedenes

Editorial	Seite 3
Mühlenfinder	Seite 29
BROTladen	Seite 56
Glossar	Seite 95
Vorschau/Impressum	Seite 98

## Selbst ist das Brot

<b>Backen mit dem Thermomix</b> Wichtige Hinweise für beste Ergebnisse	Seite 6
<b>Tipps &amp; Tricks</b> Wie Teige mit dem Thermomix gelingen	Seite 8
<b>Hefe</b> Unterschätztes Triebmittel	Seite 10
<b>Sauerteig</b> Variantenreich und pflegebedürftig	Seite 36
<b>Lievito Madre</b> Milde Italienerin	Seite 62
<b>Hefewasser</b> Mischen, Schütteln, los	Seite 86



12 Joghurthörnchen



14 Karöttchen



16 Hafer-Urkorn-Laib



17 Ciabatta



18 Vollkorn-Mischbrot



19 Weizenkruste Latte Macchiato



20 Polentaknoten



22 Baguette



24 Sonnenkruste



26 Semola-Ecken



27 Speed-Mix



28 Orangen-Rosinen-Brötchen



30 Bratkartoffel-Brötchen



32 Karotten-Nuss-Knacker



33 Dinkel-Bier-Kruste



34 Schmand-Toast



40 Hafer-Ecken



42 Rustikale Burger-Buns



44 Buttermilch-Kaffee-Saatling



46 Schwäbische Seelen



48 Ruch-Auffrischbrot



49 Italienisches Landbrot



50 Emmer-Quark-Kröstchen



52 Volles Korn

# Wie dieses Heft funktioniert

## Vorab

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

## Philosophie

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

## Temperaturen

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

## Wasser

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

## Zeitangaben

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

## Sauerteig

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

## Die Bewertung

Wir haben jedem Brot einen Schwierigkeitsgrad zugeordnet.

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

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

## Fachbegriffe

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

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

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

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



54 Gelbweizling



66 Frieze



68 Weizen-Kürbiskern-Kruste



69 Schönauer Landbrot



70 Gouda-Kanten



72 Haselnuss-Quark-Kruste



74 Knauzen



75 Emmer-Mälzchen



76 Dinkel-Schmand-Kruste



78 Sonntags-Stuten



80 Odenwälder Landbrot



81 Italienisches Semola-Kröstchen



82 Dinkel-Ruchling



90 Hirsel



92 Franzi



93 Frühstücksbrötchen



94 Dreier-Kruste



- .....
- Hefe
- Sauerteig
- Lievito Madre
- Hefewasser

# Backen mit dem Thermomix

# So geht's

Alle Rezepte dieses Sonderheftes **Backen mit dem Thermomix** haben viele Dinge gemeinsam, die zu Beginn grundlegend erklärt werden sollen. Bei einigen Gebäcken warten natürlich auch Besonderheiten.

## Backen mit langer Teigführung

Ganz nach der bekannten BROTPhilosophie sind alle Rezepte mit langer Teigführung entwickelt worden. So werden die Brote und Brötchen bekömmlicher und entwickeln mehr Aroma. Auch wenn Rezepte Zubereitungszeiten von 20-30 Stunden haben – die effektive Zeit, in denen mit Teig und Zutaten gearbeitet wird, ist deutlich geringer und beträgt in der Regel nicht mehr als 15-30 Minuten. In der restlichen Zeit ruhen Teig oder Teiglinge und warten auf ihre Weiterverarbeitung. Das ist genau die Zeit, in der sich herrliche Aromen entwickeln und schwer verdauliche Bestandteile des Getreides abgebaut werden.

## Backen mit Sauerteig und Lievito Madre

Sauerteig und Lievito Madre können bei allen Rezepten ausgetauscht werden. Wenn man statt Sauerteig auf Lievito Madre zurückgreift, benötigt man etwas mehr Flüssigkeit. Umgekehrt braucht man beim Ersetzen von Lievito Madre durch Sauerteig etwas weniger Flüssigkeit. Jeder Sauerteig kann für jedes Rezept eingesetzt werden, also auch ein Weizensauerteig oder Lievito Madre für Roggenbrot.

## Dehnen und Falten in der Stockgare

Je nach Teigkonsistenz, werden Teige während der ersten Gare, der Stockgare, gedehnt und gefaltet. Das ist wichtig, um eine gute Teigstabilität zu entwickeln und das Aufgehen des Teiges zu unterstützen. Das Klebergerüst wird gestrafft, Kohlendioxid aus dem Teig gedrückt und Sauerstoff eingearbeitet. Letzteres regt die Aktivität der Hefen an. Der Teig sollte dann in eine Schüssel mit etwas Öl

gegeben werden, damit er nicht zu sehr am Boden klebt. Darin wird er – am besten mit nassen Händen – gefaltet. Auch weiche Teige lassen sich so gut handhaben.

## Austausch von Zutaten

Manche Rezepte enthalten italienische, französische sowie Schweizer Mehlsorten oder Urkorn. All diese Mehlsorten können gegen handelsübliche ausgetauscht werden. Eine Alternative wird immer angegeben, wenn es sich um exotische Vertreter handelt.

Honig oder Zuckerrübensirup können gegen jedes andere Süßungsmittel getauscht oder – je nach Geschmack – auch weggelassen werden.

In einigen Rezepten wird Altbrot verwendet. Dazu nimmt man trockenes Altbrot, röstet es 15-20 Minuten bei zirka 200°C im Backofen (dafür lässt sich auch die Restwärme des Ofens nach dem Backen nutzen) und mahlt es im Thermomix auf der höchsten Stufe fein. Solange in den Altbrotresten keine Saaten

## Tipp

Alle wichtigen Grundbegriffe zum Brotbacken, wie Stück- und Stockgare, gibt es im Glossar ab Seite 95.

enthalten sind, hält es sich gemahlen über Monate. Vorratshaltung ist hier das Zauberwort. Geröstetes Altbrot sorgt für eine höhere Wasseraufnahme im Teig, hält es länger frisch und verpasst dem Brot mehr Aroma.

Milchprodukte können gegen vegane Alternativen getauscht werden oder auch untereinander, solange sie in etwa die gleiche Konsistenz haben: zum Beispiel Joghurt gegen Schmand, Buttermilch gegen Kefir oder Quark gegen Frischkäse.

## Tipp für Neulinge

Neulinge können problemlos alle Brote und Brötchen mit 2-3 Sternen nachbacken. Dann einfach 5-10 Prozent weniger Flüssigkeit nehmen, das macht die Verarbeitung deutlich einfacher.

## Umrechnung für andere Küchenmaschinen

Alle Rezepte aus diesem Heft lassen sich selbstverständlich auch wunderbar mit anderen Küchenmaschinen kneten und verarbeiten. Dabei gilt: Grundsätzlich kann man bei weizenlastigen Rezepten von 10-12 Minuten Knetzeit ausgehen, bei roggenlastigen von 4-5 Minuten, beides ohne Autolyse. Bei vollkornlastigen Rezepten sollte 8-12 Minuten auf langsamer Stufe geknetet werden, mit Autolyse. 🍞



## So gelingen Brot- und Brötchenteige im Thermomix

# Tipps & Tricks

Brot- und Brötchenteige werden im Thermomix ganz wunderbar, wenn man einige grundlegende Dinge beachtet:

- 1** Während des gesamten Vorgangs bleibt der Messbechereinsatz immer im Deckel.
- 2** Die trockenen Zutaten werden immer zuerst in den Topf gegeben, dann kommen die flüssigen Zutaten dazu.
- 3** Damit der Teig gut verknetet werden kann, sollte eine Mehlmenge von 500 g nicht überschritten, eine von 100 g nicht unterschritten werden.
- 4** Die Flüssigkeiten sollten möglichst kalt sein, am besten aus dem Kühlschrank oder so kalt wie möglich aus dem Wasserhahn.
- 5** Wenn man sein Getreide selbst im Thermomix mahlen möchte, sollte man das immer am Vortag machen, damit das Mehl gut abgekühlt ist. Außerdem muss es gesiebt werden. Feiner wird es jedoch, wenn das Getreide entweder in einer Mühle gemahlen oder fertig gemahlene Vollkornmehl verwendet wird. Das Mehl im Thermomix wird nie so fein und ist dadurch weniger backstark. Die groben Schalenstücke verhindern den Aufbau eines stabilen dehnbaren Glutengerüsts.
- 6** Wird im Thermomix gemahlene Vollkornmehl verwendet, ist etwas weniger Flüssigkeit zu nehmen, da das Mehl eher etwas gröber ist und nicht so viel Flüssigkeit aufnimmt.
- 7** Wenn im Topf noch Teigreste sind, sollte man den Thermomix 10-15 Sekunden ohne Zugabe weiterer Zutaten auf Stufe 10 laufen lassen. So gelangen die Teigreste an den Rand und können mit dem Schaber entnommen werden.
- 8** Zum Reinigen zirka 1/3 hoch Wasser einfüllen und 10 Sekunden auf Stufe 10 sowie weitere 10 Sekunden auf Stufe 10 im Linkslauf laufen lassen. Dann kann der Topf anschließend mit einer Spülbürste ganz leicht gereinigt werden.
- 9** Zum Entnehmen des Teiges den Topf umdrehen und am unteren Ende des Messers hin- und herdrehen. So fällt der Teig zum größten Teil aus dem Topf. 🍞



## VORGEHENSWEISE BEIM TEIGKNETEN IM THERMOMIX

Die Vorgehensweise in allen Rezepten für Brot- und Brötchenteige ist immer die gleiche. Ausnahmen sind Teige mit Brüh- oder Quellstück, die ganze Zutaten enthalten (zum Beispiel Nüsse oder Saaten). Lediglich sehr roggelastige Teige eignen sich nicht für den Thermomix. Sie sind sehr klebrig und mit dem Messer des Gerätes nicht gut zu bearbeiten. Das gilt für Teige mit 70-100 Prozent Roggenanteil. Die Zutaten für diese Brote kann man in der Regel einfach mit einem Kochlöffel in einer Schüssel vermischen.

- 1** Zunächst werden die Teigzutaten auf Stufe 4 für 20 Sekunden vermischt. Teige mit ganzen Saaten laufen dabei auf Linksstufe.
- 2** Danach verquillt das Mehl 30-60 Minuten, bildet bereits Glutenstränge, die die Gase im Teig halten. Dieser muss später weniger lange geknetet werden.
- 3** Einzelne Zutaten, wie Salz, werden zum Teil erst nach der Verquellung zugefügt. Das Salz bindet viel Flüssigkeit und hemmt die Hefe beim Arbeiten. Der Teig wird dann auf der Teigstufe 3 Minuten geknetet. Eventuell kommt währenddessen nach 1-2 Minuten noch Butter/Öl über die Deckelöffnung dazu. Diese auch erst später, da der Teig sonst zu weich werden würde – man könnte nicht mehr einschätzen, ob er noch mehr Wasser oder andere Flüssigkeit benötigt.
- 4** Vorteige können grundsätzlich am Vortag gemacht werden. Hefe- und Sauerteige können 8-12 Stunden gehen, Brüh-, Quell sowie Kochstücke können nach 1-2 Stunden kühlgestellt werden.
- 5** Mit dieser Vorgehensweise kann jeder Brot- oder Brötchenteig geknetet werden. 🍞

Unterschätzte Komponente

# ÜBELTÄTER HEFE?





Gelegentlich bricht sich in sozialen Netzwerken eine große Hefe-Abneigung Bahn, das wohl bekannteste aller Triebmittel hat es wahrlich nicht leicht. Und es stimmt, zu viel Hefe ist nicht für alle Menschen bekömmlich. Aber in wohl dosierten Mengen kann sie – ob frisch oder als Trocken-Granulat – ganz wunderbare und gut bekömmliche Brote treiben.

Insbesondere für Neulinge, die – unbegründet – vor Sauerteig & Co. zurückschrecken, sind sowohl Frisch- als auch Trockenhefe eine tolle Einstiegsmöglichkeit ins Brotbacken. Sie sorgen, klar dosiert, zuverlässig für einen berechenbaren Trieb und somit für ein tolles Backergebnis. Hefe ist berechenbar, Schwäche-Perioden, wie sie bei Lievito Madre oder Sauerteig vorkommen können, gibt es nicht. Hält man sich ans Rezept, wird man belohnt. Das liegt nicht zuletzt daran, dass industriell hergestellte Hefen unter immer denselben Bedingungen produziert werden.

Wer auf Bio setzt, kauft Hefe mit deutlich geringerem Chemie-Einsatz bei der Herstellung und besserer Umweltbilanz, in Sachen Trieb nehmen sich beide Varianten jedoch nichts. Zwischen einzelnen Herstellern sind diese größer. Hat man sich also an

Produkt A gewöhnt, lohnt es sich, diesem treu zu bleiben.

Ob man sich nun für die trockene oder die frische Hefe entscheidet, liegt ganz im persönlichen Entscheidungsspielraum. Es gibt kein Besser oder Schlechter, nur ein „anders anzuwenden“. In ihren Eigenschaften gibt es keine großen Unterschiede. Doch Trockenhefe ist konzentrierter. Bereits ein Drittel der Menge ihres frischen Verwandten genügt für das gleiche Backergebnis.

Weiterer Vorteil der Hefe, wieder insbesondere für Neulinge: Ihr Einsatzspektrum ist enorm groß. Alle Getreidearten können von ihr getrieben werden, kalte oder warme, schnelle oder lange Gare – völlig irrelevant. Somit erklärt sich, warum sie auch für Erfahrene von großer Bedeutung sein kann, und nicht kategorisch verbannt werden sollte. 🍞

Hefe ist weitaus besser als ihr Ruf – und ebenso bekömmlich wie andere Triebmittel, wenn sie sparsam dosiert wird

Anzeige



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



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

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

# JOGHURT- HÖRNCHEN

## VORTEIG

- ▶ 150 g Milch (kalt)
- ▶ 150 g Weizenmehl 550
- ▶ 3 g Frischhefe

Die Hefe in der Milch auflösen und das Mehl gründlich unterrühren. Abgedeckt bei Raumtemperatur 4-5 Stunden gehen lassen.

## HAUPTTEIG\*

- ▶ Vorteig
  - ▶ 50 g Milch (kalt)
  - ▶ 200 g Dinkelmehl 630
  - ▶ 150 g Weizenmehl 550
  - ▶ 100 g Griechischer Joghurt
  - ▶ 1 Ei (Größe M)
  - ▶ 60 g Zucker
  - ▶ 7 g Salz
  - ▶ 5 g Abrieb einer Bio-Zitrone
  - ▶ 3 g Frischhefe
- Spätere Zugabe
- ▶ 50 g Butter (kalt, in Stückchen)

### Topping

- ▶ 1 Eigelb (Größe M)
- ▶ 25 g Sahne
- ▶ 3 g Zucker
- ▶ 3 g Salz

\*Ergibt 12 Stück



**Joghurt-Hörnchen schmecken nicht nur zum Frühstück gut. Kinder lieben sie als Pausensnack, mit Schokocreme oder Marmelade sind sie ein Hit beim Nachmittagskaffee. Das weiche Gebäck kann nach Belieben mit Nuss oder Schokolade gefüllt werden.**

- 1** Alle Zutaten, außer Butter, in den Topf geben, 20 Sekunden auf Stufe 4 vermischen. 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 2** Die Butter dazugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten.
- 3** Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und 4 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 30, 60 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.



**Tipp**  
 Der Vorteig kann bereits am Vortag zubereitet und nach 4-5 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank gestellt werden.

**Für Einsteiger geeignet**

Schwierigkeitsgrad:	★★☆
Getreide:	Weizen, Dinkel
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	11-12 Stunden
Zeit am Backtag:	11-12 Stunden
Backzeit:	17-20 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	beim Einschließen

- 4 Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben, rundwirken und zu einem runden Teigling von zirka 35 cm Durchmesser ausrollen. Diesen – wie einen Kuchen – in 12 gleich große Dreiecke teilen. (Bild 1)
- 5 Die Teiglinge von der langen Seite her locker aufrollen und das Ende unter den Teigling drücken. (Bild 2) Abgedeckt bei Raumtemperatur 90 Minuten ruhen lassen.
- 6 Den Backofen rechtzeitig auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 7 Für das Topping alle Zutaten verquirlen und die Teiglinge damit einstreichen.
- 8 Teiglinge mit kräftigem Schwaden in den Ofen geben, 17-20 Minuten backen. ■

## VORTEIG

- ▶ 150 g Karottensaft (kalt)
- ▶ 150 g Weizenmehl 550
- ▶ 3 g Frischhefe

Die Hefe im Karottensaft auflösen und das Mehl gründlich unterrühren. Abgedeckt 4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

## QUELLSTÜCK

- ▶ 150 g Karottensaft (kalt)
- ▶ 150 g Karotten (gerieben)
- ▶ 100 g Sonnenblumenkerne (geröstet, abgekühlt)
- ▶ 50 g Haferflocken (fein, geröstet, abgekühlt)

Alle Zutaten gründlich vermischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 2-3 Stunden quellen lassen.

## HAUPTTEIG

- ▶ Vorteig
- ▶ Quellstück
- ▶ 90 g Wasser (kalt)
- ▶ 150 g Weizenmehl 1050
- ▶ 150 g Dinkelmehl 630
- ▶ 50 g Roggenmehl 1370 (alternativ Roggenmehl 1150)
- ▶ 80 g Quark (40 % Fett)
- ▶ 2 g Frischhefe

### Spätere Zugabe

- ▶ 20 g Sonnenblumenöl (alternativ neutrales Speiseöl)
- ▶ 14 g Salz

Schwierigkeitsgrad:



Getreide: Weizen, Dinkel, Roggen

Triebmittel: Hefe

Teigkonsistenz: mittelfest

Zeit gesamt: 10 Stunden

Zeit am Backtag: 10 Stunden

Backzeit: 40-45 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 200°C,  
nach 10 Minuten

Schwaden: beim Einschließen,  
nach 10 Minuten ablassen



# KARÖTTCHEN

Geriebene Karotten und Karottensaft verleihen dem Karöttchen eine tolle Farbe sowie ein frisches und spannendes Aroma, das insbesondere zu Käse hervorragend passt. Die Haferflocken und Sonnenblumenkerne bringen den nötigen Crunch und somit den passenden Gegenspieler zu den weichen Möhren mit.

- 1 Alle Zutaten, außer Salz und Öl, in den Topf geben, 20 Sekunden im Linkslauf auf Stufe 4 vermischen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten quellen lassen.
- 2 Das Salz dazugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten. Währenddessen nach 1 Minute das Öl über die Deckelöffnung zugeben.
- 3 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und 3 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.



## Tipp

Je nachdem, wie frisch und saftig die Karotten sind, benötigt man eventuell etwas mehr oder weniger Flüssigkeit. Der Vorteig und das Quellstück können bereits am Vorabend hergestellt werden und 8-10 Stunden abgedeckt im Kühlschrank stehen bleiben. Wer möchte, kann auch zwei kleine Brote zu jeweils 525 g backen, die Backzeit reduziert sich dann auf 30-35 Minuten.

- 4 Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben. Vorsichtig, ohne zu viel Druck, langwirken und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkorbchen geben. 45-60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 5 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Den Teigling vorsichtig aus dem Gärkorbchen stürzen und einschneiden. Mit kräftigem Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und die Temperatur auf 200°C reduzieren, weitere 30-35 Minuten backen. ■



Der Vorteig hat bereits eine orangene Farbe, die sich auch im Brot wiederfindet

## VORTEIG

- ▶ 200 g Buttermilch (kalt)
- ▶ 150 g Rotkornweizenmehl Vollkorn (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- ▶ 3 g Frischhefe

Die Hefe in der Buttermilch auflösen und das Mehl gründlich unterrühren. Abgedeckt 3-4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

## BRÜHSTÜCK

- ▶ 240 g Wasser
- ▶ 150 g Haferflocken (fein)

Die Flocken in einer Pfanne trocken rösten, bis sie duften. Das Wasser direkt in die heiße Pfanne zu den Flocken geben und 1-2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur quellen lassen.

## HAUPTTEIG

- ▶ Vorteig
- ▶ Brühstück
- ▶ 100 g Buttermilch (kalt)
- ▶ 100 g Wasser (kalt)
- ▶ 100 g Dinkelmehl Vollkorn (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- ▶ 100 g Dinkelmehl 630
- ▶ 100 g Waldstaudenroggenmehl Vollkorn (alternativ Roggenmehl Vollkorn)
- ▶ 10 g Zuckerrübensirup
- ▶ 2 g Frischhefe

Spätere Zugabe

- ▶ 14 g Salz

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Weizen, Dinkel, Roggen

Triebmittel: Hefe

Teigkonsistenz: mittelfest

Zeit gesamt: 8-9,5 Stunden

Zeit am Backtag: 8-9,5 Stunden

Backzeit: 45-50 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 200°C,  
nach 10 Minuten

Schwaden: beim Einschließen,  
nach 10 Minuten ablassen

# HAFER- URKORN-LAIB

Der Hafer-Urkorn-Laib besteht zu 80 Prozent aus Vollkornmehl. Die Urkorn-Sorten geben dabei den perfekten Gegenspieler zu der lieblichen Buttermilch, die neben dem Aroma auch die luftige Krume des Brotes zu verantworten hat.

- 1 Alle Zutaten, außer Salz, in den Topf geben, 20 Sekunden im Linkslauf auf Stufe 4 vermischen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten quellen lassen.
- 2 Das Salz zugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten.
- 3 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und 2,5-3 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- 4 Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben. Vorsichtig, ohne zu viel Druck, rundwirken und 10 Minuten bei Raumtemperatur entspannen lassen. Nochmals etwas straffer rundwirken und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkorbchen geben. Bei Raumtemperatur 30-45 Minuten gehen lassen.
- 5 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Den Teigling vorsichtig aus dem Gärkorbchen stürzen und einschneiden, unter kräftigem Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und die Temperatur auf 200°C reduzieren, weitere 35-40 Minuten backen. 🍴



Wer mag, kann auch zwei kleine Brote von jeweils 550 g backen, die Backzeit verkürzt sich dann auf 35-40 Minuten. Der Hefevorteig und das Brühstück können schon am Vorabend zubereitet und abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank gestellt werden.





# CIABATTA

## Tipp

Für Ciabatta empfehlen sich besonders proteinreiche Mehle, die man unter den Labels „backstark“ oder „kleberstark“ findet. Aus dem Teig können mehrere schmale oder zwei etwas breitere Teiglinge abgestochen werden.

Der italienische Klassiker passt im Sommer wunderbar zu Gebrilltem oder als Sidekick einer Antipasti-Platte. Aber auch Suppen sowie Salate freuen sich über das Stangengebäck – einfach belegt mit Schinken oder Käse. Es braucht nicht viel, um das Ciabatta in Szene zu setzen. Der Teig ist sehr weich, wird aber nur abgestochen. Das macht ihn auch für Neulinge gut handhabbar.

- 1 Alle Zutaten, außer Salz und Öl, in den Topf geben, 20 Sekunden auf Stufe 4 vermischen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.
- 2 Das Salz dazugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten. Währenddessen nach 2 Minuten das Öl über die Deckelöffnung zugeben und unterkneten.
- 3 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und 5 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 20, 40 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- 4 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 5 Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben und die Teigoberfläche leicht bemehlen. Mit den Händen vorsichtig zu einem Rechteck ziehen. Der Länge nach in zwei gleich große Teile trennen und auf Dauerbackfolie oder Backpapier absetzen. Abgedeckt 15 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 6 Die Teiglinge mit kräftigem Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200°C reduzieren, weitere 7-10 Minuten backen. 🍲

## TEIG-ZUTATEN\*

- ▶ 410 g Wasser (kalt)
  - ▶ 450 g Weizenmehl Tipo 0 (alternativ Weizenmehl 550)
  - ▶ 50 g Roggenmehl 1370 (alternativ Roggenmehl 1150)
  - ▶ 6 g Frischhefe
- Spätere Zugabe
- ▶ 20 g Olivenöl
  - ▶ 12 g Salz

\*Ergibt 2 Stück

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	6,5 Stunden
Zeit am Backtag:	6,5 Stunden
Backzeit:	17-20 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen



### Tipp

Mahlt man selbst, empfiehlt es sich, das Getreide am Vortag zu mahlen, damit es kühl in den Thermomix kommt. Wer möchte, kann auch zwei kleine Brote backen, die Backzeit reduziert sich dann auf 35-40 Minuten.

# VOLLKORN- MISCHBROT

## TEIG-ZUTATEN

- ▶ 420 g Wasser (kalt)
- ▶ 300 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 200 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 20 g Leinsamen (geschrotet)
- ▶ 10 g Zuckerrübensirup
- ▶ 5 g Frischhefe

### Spätere Zugabe

- ▶ 12 g Salz

**Für Einsteiger  
geeignet**

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Dinkel, Roggen
Triebmittel:	Weizen, Dinkel
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	6-7 Stunden
Zeit am Backtag:	6-7 Stunden
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

Mit den richtigen Zutaten kann auch ein reines Vollkornbrot herrlich saftig und locker werden. Wichtig ist, auf sehr fein gemahlene Mehl zu setzen. Neben Weizen- und Dinkelvollkornmehl enthält der Teig noch etwas Leinsamen. Das gibt Aroma und verbessert die Wasseraufnahme – so bleibt das Brot länger frisch.

- 1** Alle Zutaten, außer Salz, in den Topf geben, 20 Sekunden auf Stufe 4 vermischen. 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 2** Das Salz dazugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten.
- 3** Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und 4 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 30, 60 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- 4** Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben. Vorsichtig, ohne zu viel Druck, rundwirken und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkorbchen geben. 45-60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 5** Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6** Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, einschneiden und mit kräftigem Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200°C reduzieren, weitere 35-40 Minuten backen. 🍳



# WEIZENKRUSTE LATTE MACCHIATO

Kaffee und Milch passen für die meisten per se schon einmal gut zusammen. Kommt dann noch geröstetes Altbrot hinzu und wird zu einem Teig verarbeitet, hat man gleich drei Aromakicks. Geschmacklich passt die Weizenkruste Latte Macchiato zu süßen und herzhaften Belägen.

- 1 Alle Zutaten, außer Salz, in den Topf geben, 20 Sekunden auf Stufe 4 vermischen. 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur quellen lassen.
- 2 Das Salz dazugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten.
- 3 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und 4 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 30, 60 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- 4 Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben. Vorsichtig, ohne zu viel Druck, langwirken und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkorbchen geben. 45-60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 5 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Den Teigling vorsichtig aus dem Gärkorbchen stürzen und mit kräftigem Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und die Temperatur auf 200°C reduzieren, weitere 35-40 Minuten backen. ■



Der Vorteig kann auch am Vortag hergestellt werden und 8-10 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur stehen bleiben. Wer mag, backt zwei kleine Brote à 450 g, die Backzeit verkürzt sich dann auf 35-40 Minuten.

## VORTEIG

- ▶ 200 g Kaffee (gekocht, kalt)
- ▶ 150 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 50 g Altbrot (geröstet, gemahlen)
- ▶ 3 g Frischhefe

Die Hefe im Kaffee auflösen, Altbrot und Mehl unterrühren und 4-6 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

## HAUPTTEIG

- ▶ Vorteig
  - ▶ 240 g Milch (kalt)
  - ▶ 300 g Weizenmehl 550
  - ▶ 50 g Roggenmehl 1370 (alternativ Roggenmehl 1150)
  - ▶ 10 g Zuckerrübensirup
  - ▶ 2 g Frischhefe
- [Spätere Zugabe](#)
- ▶ 12 g Salz

### Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	11-13 Stunden
Zeit am Backtag:	11-13 Stunden
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen, nach 10 Minuten ablassen



# POLENTAKNOTEN

## BRÜHSTÜCK

- ▶ 200 g Wasser (kochend)
- ▶ 100 g Polenta (instant/schnellkochend)

Polenta in das Wasser einrühren, kurz aufkochen lassen, 1-2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur quellen und auskühlen lassen.

## HAUPTTEIG\*

- ▶ Brühstück
  - ▶ 100 g Milch (kalt)
  - ▶ 95 g Wasser (kalt)
  - ▶ 300 g Weizenmehl 550
  - ▶ 150 g Dinkelmehl 630
  - ▶ 150 g Schmand
  - ▶ 10 g Honig
  - ▶ 3 g Frischhefe
- Spätere Zugabe
- ▶ 12 g Salz
  - ▶ 10 g Olivenöl

\*Ergibt 9 Stück

Maisgrieß in Form von Polenta verleiht den Knoten eine leicht gelbliche Farbe, doch nicht nur optisch können sich die Brötchen sehen lassen. Auch geschmacklich überzeugen sie voll und ganz, schmecken besonders frisch und passen gut zu Konfitüre oder einem Nuss-Aufstrich, ebenso zu Käse sowie Wurst.

- 1** Alle Zutaten, außer Salz und Öl, in den Topf geben, 20 Sekunden auf Stufe 4 vermischen. 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur quellen lassen.
- 2** Das Salz zugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten. Währenddessen nach 1 Minute das Olivenöl über die Deckelöffnung dazugeben und unterkneten.
- 3** Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und 4 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Abgedeckt für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 4** Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben, 9 gleich große Teile von zirka jeweils 100 g abstechen und jedes Teil nochmals halbieren, jede Hälfte rundwirken und zu einem Strang von etwa 25-30 cm rollen. Wenn die Teigstränge beim Ausrollen zu widerspenstig sind, hilft es, sie 2-3 Minuten entspannen zu lassen und dann fortzufahren. Jeweils 2 Stränge miteinander verschlingen (Bild 1) und zu einem Knoten formen. (Bild 2)



**Tipp**

Der Teig kann 5-6 Tage im Kühlschrank gelagert werden. So kann man jeden Tag die Menge abnehmen, die zum Frühstück benötigt wird. Er wird mit jedem Tag aromatischer. Wer schneller gemachte Brötchen braucht, kann den Teig einfach auf die Arbeitsfläche kippen und abstechen. So benötigen die Polentaknoten nur noch eine Gare von knapp 60 Minuten.

Mit dem Schluss nach unten auf Dauerbackfolie oder Backpapier absetzen. Die Teiglinge leicht bemehlen und abgedeckt 2-2,5 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

- 5 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Die Teiglinge mit kräftigem Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200°C reduzieren, weitere 5-7 Minuten backen. 🍲

<b>Schwierigkeitsgrad:</b>	★★★☆☆
<b>Getreide:</b>	Weizen, Dinkel
<b>Triebmittel:</b>	Hefe
<b>Teigkonsistenz:</b>	mittelfest
<b>Zeit gesamt:</b>	32,5-34 Stunden
<b>Zeit am Backtag:</b>	3-3,5 Stunden
<b>Backzeit:</b>	15-17 Minuten
<b>Starttemperatur:</b>	250°C
<b>Backtemperatur:</b>	200°C, nach 10 Minuten
<b>Schwaden:</b>	beim Einschließen

# BAGUETTE

Für ein etwas rustikaleres Aroma bekommen die französischen Klassiker in diesem Fall einen kleinen Anteil Roggenmehl verpasst. So spielen sie sich auf jedem Buffet in den Vordergrund und treten aus ihrem Schattendasein als Beilage mehr als hervor. Dabei werden sie natürlich weiterhin gerne mit herzhaften Dips oder Käse kombiniert.

## VORTEIG

- ▶ 150 g Wasser (kalt)
- ▶ 150 g Weizenmehl T65 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 3 g Frischhefe

Die Hefe im Wasser auflösen und das Mehl gründlich untermischen. Abgedeckt 6-8 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

## TEIG-ZUTATEN\*

- ▶ Vorteig
  - ▶ 200 g Wasser (kalt)
  - ▶ 300 g Weizenmehl T65 (alternativ Weizenmehl 550)
  - ▶ 50 g Roggenmehl 1370 (alternativ Roggenmehl 1150)
  - ▶ 10 g Honig
- Spätere Zugabe
- ▶ 12 g Salz

\*Ergibt 3 Stück

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	17-20 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	20-22 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	nach 1 Minute

- 1 Alle Zutaten, außer Salz, in den Topf geben, 20 Sekunden auf Stufe 4 vermischen. 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 2 Das Salz dazugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten.
- 3 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und abgedeckt 8-9 Stunden bei Raumtemperatur zur Stockgare stellen. Nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- 4 Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben und 3 gleich große Teiglinge von jeweils 280 g abstechen. Die Seiten der Teiglinge jeweils nach innen einschlagen und vorsichtig, ohne zu viel Druck, längswirken. Die Teiglinge jeweils von der kurzen Seite her zu einem Zylinder aufrollen. Bei Raumtemperatur 10 Minuten entspannen lassen.
- 5 Das obere Drittel jedes Teiglings von der langen Seite zur Mitte hin falten. Jeweils den Teigling um 180° drehen und wieder das jetzt oben liegende Drittel zur Mitte hin falten. Mit den Daumen der Länge nach eine Kuhle mittig in den Teigling drücken. Dann den oberen Teil nach unten über den gesamten Teigling ziehen und etwas festdrücken, diesen Vorgang mehrfach wiederholen, bis der Teig straff zu einem dünnen Zylinder aufgerollt ist. Jeweils zu einem langen Teigling ausrollen, dabei die Enden etwas spitzer rollen. Mit dem Schluss nach unten auf Dauerbackfolie oder Backpapier absetzen und abgedeckt bei Raumtemperatur 30-45 Minuten gehen lassen.
- 6 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 7 Die Teiglinge einschneiden und in den Ofen geben, nach 1 Minute kräftig Schwaden. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 220°C senken, weitere 10-12 Minuten backen. 🍴

## Tipp

Für den typischen Geschmack und die Konsistenz von französischem Baguette empfiehlt sich französisches Mehl. Bei Verwendung von Weizenmehl 550 benötigt man etwas weniger Wasser. Der Teig kann alternativ nach 5 Stunden der Stockgare für 24-48 Stunden in den Kühlschrank gegeben werden. Dann 1-2 Stunden vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen.



# SONNEN- KRUSTE

## VORTEIG

- ▶ 150 g Wasser (kalt)
- ▶ 150 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 2 g Frischhefe

Die Hefe im Wasser auflösen und das Mehl gründlich untermischen, abgedeckt 4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

## QUELLSTÜCK

- ▶ 150 g Wasser (kalt)
- ▶ 120 g Apfel (gerieben)
- ▶ 75 g Sonnenblumenkerne (geröstet, abgekühlt)
- ▶ 50 g Altbrot (geröstet, gemahlen)

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

## HAUPTTEIG

- ▶ Vorteig
- ▶ Quellstück
- ▶ 50 g Wasser (kalt)
- ▶ 150 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 100 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 250 g Kartoffelpüree (abgekühlt)
- ▶ 20 g Zuckerrübensirup (alternativ Süßungsmittel nach Wahl)
- ▶ 2 g Frischhefe

### Spätere Zugabe

- ▶ 12 g Salz



Die Sonnenkruste wird mit einem Vollkornanteil von 70 Prozent wunderbar luftig und saftig. Ein Quellstück aus geriebenem Apfel, gerösteten Sonnenblumenkernen und Altbrot sowie das Kartoffelpüree im Hauptteig bringen ein kräftiges Aroma sowie Saftigkeit und lange Frischhaltung in den Teig.

- 1 Alle Zutaten, außer Salz, in den Topf geben, 20 Sekunden auf Stufe 4 im Linkslauf vermischen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten quellen lassen.
- 2 Das Salz dazugeben und den Teig 3 Minuten auf Teigstufe kneten.
- 3 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum falten und 3 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 60



## Tipp

Der Vorteig und das Quellstück können bereits am Vorabend zubereitet werden und abgedeckt bei Raumtemperatur 8-10 Stunden stehen bleiben. Wer möchte, kann zwei Brote in jeweils einer Kastenform (zirka 17 cm) backen. Die Backzeit reduziert sich dann auf 35-40 Minuten.

und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Für 10-16 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank geben.

- 4 Den Teig vorsichtig in eine gefettete Kastenform (zirka 29 cm) geben, mit nassen Händen glattstreichen und abgedeckt 4-5 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 5 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Die Kastenform mit kräftigem Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und die Temperatur auf 200°C reduzieren, weitere 35-40 Minuten backen. 🍳

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	23-30 Stunden
Zeit am Backtag:	5-6 Stunden
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen, nach 10 Minuten ablassen



# SEMOLA-ECKEN

## VORTEIG

- ▶ 150 g Wasser (kalt)
- ▶ 150 g Semola di Rimacinata (alternativ Hartweizengrieß)
- ▶ 3 g Frischhefe

Die Hefe im Wasser auflösen, Semola unterrühren und 4 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

## HAUPTTEIG\*

- ▶ Vorteig
  - ▶ 225 g Wasser (kalt)
  - ▶ 250 g Weizenmehl 550
  - ▶ 100 g Semola di Rimacinata (alternativ Hartweizengrieß)
  - ▶ 10 g Honig
  - ▶ 3 g Frischhefe
- Spätere Zugabe
- ▶ 12 g Salz

\*Ergibt 4 Stück

### Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	33,5 Stunden
Zeit am Backtag:	1 Stunde
Backzeit:	15-17 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschießen

Der einfachste Weg, Brötchen eine Form zu geben: sie abstechen. Das klappt auch wunderbar bei den Semola-Ecken und hat den Vorteil, dass der sehr weiche Teig einfach verarbeitet und seine Porung schön luftig wird. Bei diesem Kleingebäck wurde doppelt gemahlener Hartweizengrieß verwendet, das sogenannte Semola di Rimacinata.

- 1 Alle Zutaten, außer Salz, in den Topf geben, 20 Sekunden auf Stufe 4 vermischen. 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur quellen lassen.
- 2 Das Salz dazugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten.
- 3 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und 4 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Abgedeckt für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 4 Den Teig auf eine mit Semola (alternativ Hartweizengrieß) bestäubte Unterlage geben. Die Oberfläche des Teiges mit Semola bestäuben und 4 gleich große, viereckige Teiglinge à 190 g abstechen. Diese umgedreht auf Dauerbackfolie oder Backpapier absetzen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 30-45 Minuten gehen lassen.
- 5 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Die Teiglinge mit kräftigem Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200°C reduzieren, weitere 5-7 Minuten backen. ■

### Tipp

Semola di Rimacinata (Hartweizenmehl) erhält man in manchen großen Supermärkten, in italienischen Läden oder im Onlinehandel. Der Vorteig kann bereits am Vorabend hergestellt werden und 8-10 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur stehen bleiben. Ohne Probleme kann der Teig bis zu 6 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Es lohnt sich, ihn gleich in größerer Menge anzusetzen und jeden Morgen Frühstücksbrötchen abzustecken, die bereits 60 Minuten später aus dem Backofen kommen.

# SPEED-MIX

Für Einsteiger  
geeignet

Der Speed-Mix ist ein einfaches Mischbrot, dass auch Neulingen gut gelingt. Trotz der Einfachheit überzeugt es mit einem ausgewogenen wie interessanten Geschmack. Weizen, Dinkel und Roggen harmonieren zusammen und freuen sich auf deftige Aufstriche sowie süße Beläge gleichermaßen.

- 1 Alle Zutaten, außer Salz und 30 g Wasser, in den Topf geben, 20 Sekunden auf Stufe 4 vermischen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 20 Minuten quellen lassen.
- 2 Das Salz dazugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten. Währenddessen nach und nach 30 g Wasser schlückchenweise zugeben, solange der Teig noch Flüssigkeit aufnimmt.
- 3 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und 2,5 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 20, 40 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- 4 Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben. Vorsichtig, ohne zu viel Druck, langwirken und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkorbchen absetzen. 45-60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 5 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Den Teigling vorsichtig aus dem Gärkorbchen stürzen und einschneiden. Mit kräftigem Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und die Temperatur auf 200°C reduzieren, weitere 35-40 Minuten backen. ■

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

## TEIG-ZUTATEN

- ▶ 350 g Wasser (kalt)
  - ▶ 200 g Weizenmehl 550
  - ▶ 200 g Dinkelmehl 1050
  - ▶ 100 g Roggenmehl 1370 (alternativ Roggenmehl 1150)
  - ▶ 10 g Zuckerrübensirup
  - ▶ 5 g Frischhefe
- Spätere Zugabe
- ▶ 30 g Wasser (kalt)
  - ▶ 12 g Salz



## VORTEIG

- ▶ 150 g Milch (kalt)
- ▶ 150 g Weizenmehl 550
- ▶ 3 g Frischhefe

Die Hefe in der Milch auflösen und das Mehl gründlich unterrühren. 4 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

## QUELLSTÜCK

- ▶ 50 g Orangensaft (kalt)
- ▶ 100 g Rosinen

Die Zutaten vermischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 4 Stunden quellen lassen.

## HAUPTTEIG\*

- ▶ Vorteig
- ▶ Quellstück (inklusive Saft)
- ▶ 140 g Orangensaft (kalt)
- ▶ 250 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Dinkelmehl 630
- ▶ 1 Ei (Größe M)
- ▶ 50 g Zucker
- ▶ 30 g Vanillezucker
- ▶ 25 g Honig
- ▶ 6 g Salz
- ▶ 5 g Schalen-Abrieb einer Bio-Orange
- ▶ 3 g Frischhefe
- ▶ 3 g Kardamom

### Spätere Zugabe

- ▶ 60 g Butter (kalt, in Stückchen)

### Topping

- ▶ 1 Eigelb (Größe M)
- ▶ 25 g Sahne
- ▶ 3 g Salz
- ▶ 3 g Zucker

\*Ergibt 11 Stück



Rosinenbrötchen werden mit einem leichten Orangengeschmack zu einem wahren Genuss. Wenn keine Kinder mitessen, kann man die Orangenschale zuvor in Orangelikör einweichen – das gibt nochmal einen zusätzlichen Kick. Sehr gut passen auch ungesalzene Pistazien in den Teig.

- 1 Alle Zutaten, außer Butter, in den Topf geben, 20 Sekunden auf Stufe 4 im Linkslauf vermischen. Abgedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur quellen lassen.
- 2 Die Butter dazugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten.
- 3 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und 4-5 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 30, 60 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.



**Tipp**

Die Rosinen werden durch das Untermischen in den Teig teilweise etwas zerkleinert. Wer das nicht möchte, knetet sie von Hand unter. Der Vorteig und das Quellstück können bereits am Vortag zubereitet und nach 4 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank gegeben werden.

**Schwierigkeitsgrad:** ★★★

**Getreide:** Weizen, Dinkel

**Triebmittel:** Hefe

**Teigkonsistenz:** mittelfest

**Zeit gesamt:** 11-12,5 Stunden

**Zeit am Backtag:** 11-12,5 Stunden

**Backzeit:** 16-18 Minuten

**Starttemperatur:** 200°C

**Backtemperatur:** 200°C,

**Schwaden:** beim Einschießen

- 4 Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben, 11 gleich große Teile von jeweils zirka 100 g abstechen und diese rundwirken. Bei Raumtemperatur 10 Minuten abgedeckt entspannen lassen. Nochmals straff rundwirken und mit dem Schluss nach unten auf Dauerbackfolie oder Backpapier absetzen. Abgedeckt 90-120 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 5 Den Backofen rechtzeitig auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Für das Topping alle Zutaten verquirlen und die Teiglinge damit einpinseln.
- 7 Die Teiglinge einschneiden und mit kräftigem Schwaden in den Ofen geben, 16-18 Minuten backen. ■

Mühlensfinder



PLZ 20000

**Mühle Erks**

Backen Sie Ihr Brot mit unseren wertvollen Zutaten!

**Bioland**

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

PLZ 50000

**Horbacher Mühle**

Horbacher Mühle  
Prod. u. Handels GmbH

Oberhorbacher Str. 25  
53819 Neunkirchen-Seelscheid

Telefon: 02247 / 300 102

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

PLZ 70000

**Stingel-Mühle**  
72336 Balingen

Versandkostenfrei ab 45 €

**QUALITÄTSMEHLE  
BACKMISCHUNGEN  
& ZUBEHÖR**

[www.mehlkaufen.de](http://www.mehlkaufen.de)

**BIO MÜHLE**

**EILING**

**BIO MÜHLE EILING**  
Möhnstraße 98  
59581 Warstein  
[shop@biomuehle-eiling.de](mailto:shop@biomuehle-eiling.de)  
[www.biomuehle-eiling.de](http://www.biomuehle-eiling.de)

**demeter**

**SPIELBERGER Mühle**

Beste Biomehle in großer Vielfalt finden Sie im

- Bioladen
- In unserem Mühlenladen
- In unserem Onlineshop

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

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

PLZ 80000

**BLATTERT MÜHLE**

Gesunde Mühlenprodukte, frisch aus dem Schwarzwald!

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

**DRAX MÜHLE**

**SHOP**

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

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

## VORTEIG

- ▶ 100 g Wasser (kalt)
- ▶ 100 g Weizenmehl 550
- ▶ 3 g Frischhefe

Die Hefe im Wasser auflösen und das Mehl gründlich unterrühren. Für 4-10 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

## KARTOFFELN

- ▶ 200 g Buttermilch (kalt)
- ▶ 110 g Bratkartoffeln (kalt)

Kartoffeln und Buttermilch in den Topf geben, 20 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern.

## HAUPTTEIG\*

- ▶ Vorteig
  - ▶ Kartoffeln
  - ▶ 30 g Wasser (kalt)
  - ▶ 150 g Gelbweizenmehl Vollkorn (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
  - ▶ 100 g Gelbweizenmehl 550 (alternativ Weizenmehl 550)
  - ▶ 100 g Weizenmehl 550
  - ▶ 50 g Roggenmehl 1370 (alternativ Roggenmehl 1150)
  - ▶ 10 g Honig
  - ▶ 3 g Frischhefe
- Spätere Zugabe
- ▶ 12 g Salz

\*Ergibt 10 Stück

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Gelbweizen, Weizen, Roggen

Triebmittel: Hefe

Teigkonsistenz: mittelfest

Zeit gesamt: 10,5-16,5 Stunden

Zeit am Backtag: 6,5-7 Stunden

Backzeit: 15-17 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 200°C,  
nach 10 Minuten

Schwaden: beim Einschließen

Kartoffelbrötchen sind immer super lecker – aromatisch und wunderbar fluffig. Für diese Variante können übrige Brat-, Backofen- oder anders zubereitete Kartoffeln verwendet werden. Je nach Sorte des Nachtschattengewächses braucht man mehr oder weniger Flüssigkeit.

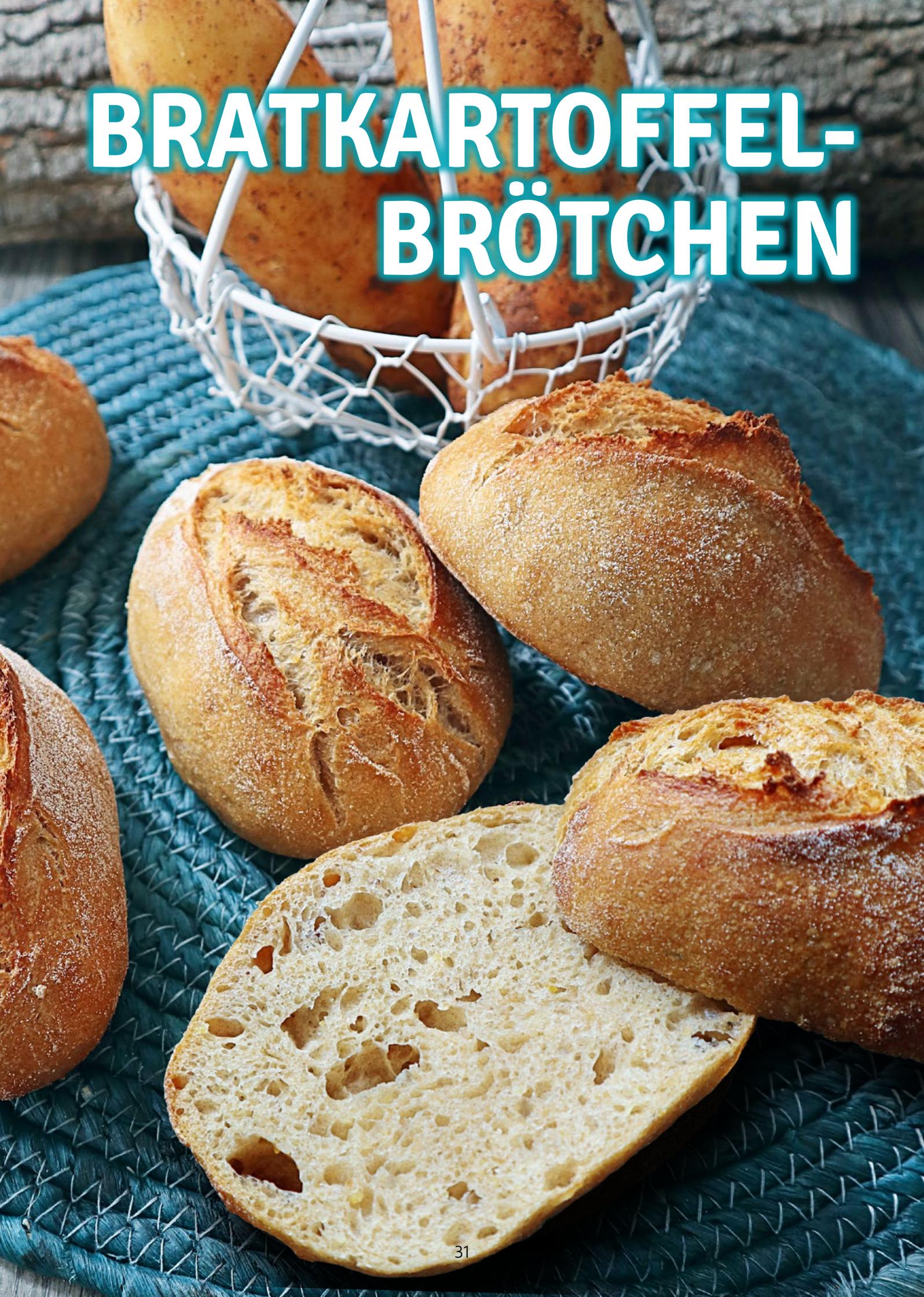
- 1 Alle Zutaten, außer Salz, in den Topf geben, 20 Sekunden auf Stufe 3 vermischen. 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 2 Das Salz dazugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten.
- 3 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und abgedeckt 4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach jeweils 60 und 120 Minuten einmal dehnen und falten.
- 4 Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben, 10 gleich große Teile von jeweils zirka 95 g abstechen und diese rundwirken. Bei Raumtemperatur 10 Minuten abgedeckt entspannen lassen.
- 5 Jedes Teigstück langwirken und mit dem Schluss nach oben auf Backfolie oder Backpapier absetzen. Abgedeckt 60-90 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 6 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 7 Die Teiglinge mit reichlich Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200°C reduzieren, weitere 5-7 Minuten backen. 🍳

### Tipp

Zunächst etwas vom Wasser zurückhalten und erst nach und nach dazugeben. Kartoffel-Sorten brauchen eine unterschiedliche Menge Wasser.



# BRATKARTOFFEL- BRÖTCHEN





## QUELLSTÜCK

- ▶ 170 g Wasser (kalt)
- ▶ 150 g Karotten (geschält, in Stücken)
- ▶ 50 g Altbrot (geröstet, gemahlen)
- ▶ 50 g Haselnüsse
- ▶ 50 g Walnüsse

Die Karotten 4-5 Sekunden auf Stufe 6 zerkleinern. Alle Zutaten gründlich vermischen und abgedeckt 60-120 Minuten bei Raumtemperatur quellen lassen.

## HAUPTTEIG

- ▶ Quellstück
- ▶ 250 g Wasser (kalt)
- ▶ 350 g Weizenmehl 1050
- ▶ 100 g Dinkelmehl 1050
- ▶ 50 g Roggenmehl 1150
- ▶ 75 g Quark (40 % Fett)
- ▶ 10 g Honig
- ▶ 5 g Frischhefe
- ▶ Spätere Zugabe
- ▶ 20 g Walnussöl (alternativ Nussöl nach Wahl)
- ▶ 12 g Salz

### Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen, Dinkel, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	6,5-8 Stunden
Zeit am Backtag:	6,5-8 Stunden
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen, nach 10 Minuten ablassen

# KAROTTEN-NUSS-KNACKER

Mit Altbrot, geriebenen Karotten und vielen Nüssen wird der Karotten-Nuss-Knacker besonders intensiv im Geschmack. Er schmeckt am besten mit Käse, herzhaften Aufstrichen oder süßen Belägen. Altbrot ist immer eine wunderbare Zutat für Teige. Es bindet viel Feuchtigkeit in der Krume, der Teig wird saftiger, aromatischer und das fertige Brot bleibt länger frisch.

- 1 Alle Zutaten, außer Salz und Öl, in den Topf geben, 20 Sekunden auf Stufe 4 im Linkslauf vermischen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten quellen lassen.
- 2 Das Salz dazugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten. Währenddessen nach 1 Minute das Walnussöl über die Deckelöffnung zugeben.
- 3 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und abgedeckt 3 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- 4 Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben. Vorsichtig, ohne zu viel Druck, rundwirken und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkorbchen geben. 60-90 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 5 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Den Teigling vorsichtig aus dem Gärkorbchen stürzen, einschneiden und mit kräftigem Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und die Temperatur auf 200°C reduzieren, weitere 35-40 Minuten backen. ■



Altbrot lässt sich auf Vorrat herstellen. Dazu werden trockene Brotstücke (ohne Saaten) im Backofen bei 220°C 10-20 Minuten geröstet, bis alles ein wenig Farbe bekommt. Abgekühlt kann man es mahlen und in einem geschlossenen Glas lagern. Es hält 6-9 Monate. Das Quellstück kann bereits am Vortag hergestellt und abgedeckt bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank gegeben werden.

# DINKEL- BIER-KRUSTE

Das rustikale Dinkelbrot wird mit Bier, geröstetem Altbrot und gerösteten Haferflocken besonders aromatisch. Es passt zu Käse und Wurst, aber auch zu süßen Aufstrichen. Das Bier gibt dem Brot nicht nur ein außergewöhnliches Aroma, es bringt auch viel Feuchtigkeit mit. Welche Sorte gewählt wird, entscheidet darüber, wie herb die Dinkel-Bier-Kruste wird.

- 1 Alle Zutaten, außer Salz, in den Topf geben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten. Währenddessen nach 1 Minute das Salz über die Deckelöffnung zugeben.
- 2 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und 120 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- 3 Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben. Vorsichtig, ohne zu viel Druck, rundwirken und 10 Minuten bei Raumtemperatur entspannen lassen. Nochmals etwas straffer rundwirken und mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkorbchen geben. Bei Raumtemperatur 30-45 Minuten gehen lassen.
- 4 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 5 Den Teigling vorsichtig aus dem Gärkorbchen stürzen und einschneiden, mit kräftigem Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und die Temperatur auf 200°C reduzieren, weitere 35-40 Minuten backen. 🍴

**Tipp**  
Der Vorteig kann auch am Vortag hergestellt werden, über Nacht kommt er dann in den Kühlschrank. Wer möchte, kann zwei Brote mit jeweils 450 g backen, die Backzeit verkürzt sich dann auf 35-40 Minuten.



## VORTEIG

- ▶ 100 g Bier (kalt)
- ▶ 100 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 2 g Frischhefe

Die Hefe im Bier auflösen und das Mehl gründlich untermischen. Abgedeckt 3-4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

## AUTOLYSETEIG

- ▶ 180 g Wasser (kalt)
- ▶ 150 g Bier (kalt)
- ▶ 200 g Dinkelmehl 1050
- ▶ 100 g Dinkelmehl 630
- ▶ 50 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 50 g Altbrot (geröstet, gemahlen)
- ▶ 50 g Haferflocken (fein, geröstet)

Alle Zutaten in den Topf geben, 20 Sekunden auf Stufe 4 vermischen. 30 Minuten bei Raumtemperatur quellen lassen.

## HAUPTTEIG

- ▶ Vorteig
- ▶ Autolyseteig
- ▶ 10 g Zuckerrübensirup
- ▶ 2 g Frischhefe
- ▶ Spätere Zugabe
- ▶ 12 g Salz

**Für Einsteiger geeignet**

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Dinkel, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	7,5-8,5 Stunden
Zeit am Backtag:	7,5-8,5 Stunden
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen, nach 10 Minuten ablassen

## VORTEIG

- ▶ 100 g Wasser (kalt)
- ▶ 100 g Weizenmehl 550
- ▶ 3 g Frischhefe

Die Hefe im Wasser auflösen und das Mehl gründlich unterrühren. Bei Raumtemperatur 4 Stunden abgedeckt gehen lassen.

## KOCHSTÜCK

- ▶ 150 g Wasser (kalt)
- ▶ 30 g Dinkelmehl 1050

Das Mehl mit dem Wasser verrühren, unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Masse andickt. 60 Minuten abgedeckt abkühlen lassen.

## HAUPTTEIG

- ▶ Vorteig
- ▶ Kochstück
- ▶ 200 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Weizenmehl 1050
- ▶ 70 g Dinkelmehl 630
- ▶ 110 g Schmand
- ▶ 1 Ei (Größe M)
- ▶ 20 g Zucker
- ▶ 3 g Frischhefe

### Spätere Zugabe

- ▶ 40 g Olivenöl
- ▶ 12 g Salz

### Topping

- ▶ Milch

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Weizen, Dinkel

Triebmittel: Hefe

Teigkonsistenz: weich

Zeit gesamt: 10-10,5 Stunden

Zeit am Backtag: 10-10,5 Stunden

Backzeit: 45-50 Minuten

Starttemperatur: 200°C

Backtemperatur: 180°C,  
nach 20 Minuten

Schwaden: beim Einschließen,  
nach 10 Minuten ablassen



# SCHMAND-TOAST

Beim ersten Bissen könnte man vermuten, es handle sich um Brioche. Doch das Gebäck entpuppt sich als Schmand-Toast, der dem französischen Brot zum Verwechseln ähnlich schmeckt. Der Schmand und das Kochstück machen dieses Brot wunderbar locker und luftig. Er mundet auch ungetoastet einfach himmlisch.

- 1 Alle Zutaten, außer Salz und Öl, in den Topf geben, 20 Sekunden auf Stufe 4 vermischen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten quellen lassen.
- 2 Das Salz dazugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten. Währenddessen nach 2 Minuten das Öl über die Deckelöffnung zugeben und unterkneten.
- 3 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und 2,5 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- 4 Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben, in 3 gleich große Teile à zirka 320 g teilen und diese zu Strängen auf die anderthalbfache Länge der Kastenform ausrollen. Diese zu einem lockeren Zopf flechten und in eine gefettete Kastenform (zirka 30 cm) legen. Abgedeckt 2-2,5 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 5 Den Backofen rechtzeitig auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Den Teigling mit Milch einpinseln und die Kastenform mit kräftigem Schwaden in den Backofen geben. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen, nach weiteren 10 Minuten die Temperatur auf 180°C reduzieren, weitere 25-30 Minuten backen. 🍴

## Tipp

Der relativ weiche Teig macht das Formen des Zopfes nicht ganz einfach. Er kann stattdessen einfach langgewirkt und vor dem Backen eingeschnitten werden. Der Vorteig lässt sich bereits am Vorabend zubereiten und kann dann 8-10 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur stehen.

# Jetzt bestellen!

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



So richtig gut wird Brot erst mit dem passenden Belag. Passend zum Brot, passend zur Stimmung, passend zur Jahreszeit. Dieses Sonderheft der Zeitschrift **BROT** ist vollgestopft mit einfachen wie kreativen Rezepten für Leckeres aufs Brot. Süß oder würzig, einfach oder raffiniert – hier findet sich immer ein Aufstrich der passt. Zudem erleichtern farbige Symbole die Orientierung. Sie verraten auf einen Blick, ob die Zutaten leicht erhältlich oder exklusiver sind, ob der Zeitaufwand niedrig oder hoch ist und wie anspruchsvoll das jeweilige Rezept in seiner Umsetzung ist. Wer gutes Brot liebt, findet hier die geschmackliche Vollendung. Und wer gerade kein gutes Brot zur Hand hat, kann es mit den Rezepten aus „**Kreative BROTZeit**“ bestens aufwerten.

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

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

Variantenreich, aber  
pflegebedürftig

# All Time Favourite Sauerteig

Sauerteig, Sauerteig, Sauerteig – beinahe Mantra-artig wird von vielen Bäckerinnen und Bäckern mit dem Begriff hantiert, er ähnelt in seiner Bedeutung der eines heiligen Grals in den Backstuben. Dabei braucht man vor dem Triebmittel und seinen Bedürfnissen gar keine Angst zu haben – wenn man es genauer betrachtet. Seine Herstellung und Führung sind viel einfacher, als man zunächst befürchten mag.

**E**r braucht Pflege. So viel steht fest. Dafür erhält man einen so sehr geliebten und gepriesenen Sauerteig, der nach eigenen Wünschen angelegt werden kann. Die Herstellung und Fütterung sind Übungssache, können mit ein wenig Erfahrung beinahe blind erfolgen – im übertragenen Sinne.

Als Grundlage dient ein Mehl nach Wahl. Empfohlen werden kann mit bestem Wissen und Gewissen jedes Bio-Vollkornmehl, das den eigenen Geschmack trifft. Denn auf der Schale des Getreidekorns sitzen jene Mikroorganismen, die den Sauerteig zum Leben erwecken. Diese sollten im besten Falle nicht verunreinigt oder weggespritzt sein, deswegen auch die Bio-Variante. Für Neulinge empfiehlt sich Roggen, der ist einfach in der Handhabung. Aber auch Weizen, Dinkel oder andere Getreide können verwendet werden.

Wasser dazu, ein Glas, das verschlossen werden kann und ein ruhiges, wohlig warmes Örtchen. Schon kann es losgehen. Das Beste: Lange dauert es nicht, bis der Sauerteig zum ersten Mal seinen Weg ins Gebäck finden kann.

Seine Aromen lassen sich dabei bestens steuern. Temperatur, Fermentationsdauer, Mehl sowie sein Verhältnis zu Wasser: All diese Faktoren können den Geschmack verändern. Wichtig zu beachten ist, dass dieser Geschmack einen erheblichen Einfluss auf das Brot oder die Brötchen hat, die man backen möchte. Anders als bei der Lievito Madre, die sehr mild ist, schmeckt man den Sauerteig in der Regel deutlich heraus.

Die kurze Dauer, die es zum Ansetzen braucht, ist natürlich ein Vorteil. So können mehrere Varianten im eigenen Kühlschrank Platz nehmen, denn dort verweilen sie, bis sie gebraucht werden. Nötig ist das eigentlich nicht, denn Sauerteige sind flexibel einsetzbar. So kann auch ein Weizen-Sauerteig in einem Roggenbrot arbeiten, die Dinkel-Version treibt ein Brot mit einem anderen Mehl – festgefahren ist man mit ihm nie.

4 bis 7 Tage dauert es, bis der Sauerteig einsatzbereit ist. Gestartet wird mit Wasser und Mehl. Geriebener Apfel bringt weitere Hefen und gutes Aroma mit, macht die Sache gelingsicherer. 24 Stunden arbeitet alles in



einem Gefäß bei 25-30°C, der Deckel wird dabei nur aufgelegt. So finden die Gärgase, die entstehen, ihren Weg nach draußen.

Am zweiten Tag hat der Apfel seine Schuldigkeit getan, die Masse wird gesiebt und die Fruchtstücke oder Fruchtstückchen werden entnommen. Den am Vortag hergestellten Ansatz dann mit dem neu zugesetzten Wasser schaumig schlagen, Mehl dazu und wieder im Glas mit aufgelegtem Deckel ab ins Warme für 24 Stunden. Jetzt sollte sich etwas tun: Bläschen steigen auf, die Masse wächst sichtbar an.

An Tag 3 wird der Vorgang wiederholt. Jetzt ist der Sauerteig aber schon so aktiv, dass er nur noch 12 Stunden Zeit bekommt, um weiter zu arbeiten. Danach den Vorgang noch einmal wiederholen, wieder für 12 Stunden stehen lassen.

Tag 4 wird anstrengender. In 6-Stunden-Intervallen wird aufgefrischt, ganz wie am Tag 3. Mit der letzten Auffrischung sollte der Sauerteig ein Brot treiben können. Ab jetzt wandert das Anstellgut, wie man den Sauerteig-Vorrat nennt, in den Kühlschrank. Zeichen, dass es soweit ist: Der Teig wölbt

## VIDEO-TIPP

Ein Video-Tutorial dieser Anleitung gibt es in der Facebook-Gruppe zum Magazin **BROT**:

 [facebook.com/groups/brotforum](https://www.facebook.com/groups/brotforum)

sich leicht nach oben. In der Kälte verlangsamt sich die Aktivität und der Sauerteig überlebt 1-2 Wochen, ohne erneut gefüttert zu werden. Für die weitere Fütterung ist es nun irrelevant, welches Mehl verwendet wird. Zu Beginn entscheidet man sich jedoch für eine Sorte, die während des gesamten Prozesses des Ansetzens zum Einsatz kommt.

Während des gesamten Vorgangs sollte man sich nicht von den Gerüchen abschrecken oder verunsichern lassen, die entstehen. Mitunter können diese als eklig bezeichnet werden, aber das macht nichts. Tritt Schimmel auf, muss allerdings von vorne begonnen werden. Sollte der Sauerteig an einem Tag nicht die beschriebene Aktivität zeigen, kann der Tag einfach wiederholt werden, bevor es zum nächsten Schritt geht. So gibt man den Mikroorganismen noch etwas mehr Zeit.

Die übrig bleibenden Reste der ersten Tage werden jeweils entsorgt. In ihnen tummeln sich Mikroorganismen, wie zum Beispiel Fäulnisbakterien, die man nicht essen möchte.

**Der Apfel sorgt dafür, dass die Prozesse schneller ablaufen. Es geht auch ohne, dann sollte Tag 2 einmal wiederholt werden, bevor es mit Tag 3 weitergeht**





Wenn sich der Sauerteig-Ansatz leicht nach oben wölbt, ist er bereit für das Brot

Erst wenn der Sauerteig fertig ist, können Reste der Auffrischung beliebig in Broten verbaken oder kreativ verwertet werden. Zum Beispiel als Cracker.

Nun hat man seinen eigenen Sauerteig auf Vorrat. Mindestens alle 2 Wochen, besser jede Woche, muss er gefüttert werden. Wirkt er schlapp, kann wieder öfter neue Nahrung in Form von Wasser und Mehl zugeführt werden.

Doch wie einsetzen? Das ist Erfahrungssache, man muss sich langsam herantasten – es kommt auch ganz auf den eigenen Sauerteig an. Entsprechend können Reifezeiten für den Teig auch mal von Rezepten abweichen.

Ein großer Vorteil des Sauerteiges: Er macht das Brot lange haltbar. Das Triebmittel, das so beliebt ist, hat einen niedrigen pH-Wert. Dieser wirkt Keimen entgegen. Daher schimmeln Sauerteigbrote weniger schnell als Hefebrote. Trotzdem kommt es natürlich auch auf die richtige Lagerung an. Auch dem bakteriell verursachten Fadenziehen in der Krume wirkt Sauerteig entgegen.

So haltbar, wie das Brot wird, so ist auch die Liebe zum Sauerteig. Durch die vielfältigen Möglichkeiten, ihn immer wieder im Geschmack zu verändern, wird es mit diesem „All Time Favourite“ mit Sicherheit nicht langweilig. 🍳

## SAUERTEIG ANSETZEN

### Tag 1

80 g Wasser (lauwarm)  
50 g Roggenmehl Vollkorn (Bio)  
50 g Apfel (gerieben, unbehandelt, ungewaschen, mit Schale)

Alle Zutaten gründlich verrühren und mit einem Schneebesen kräftig Sauerstoff einschlagen. Für 24 Stunden in einem verschließbaren Glas bei 25-30°C warm stellen. Der Deckel wird dabei nicht fest verschlossen, sondern nur locker aufgeschraubt oder aufgelegt.

### Tag 2

50 g Ansatz vom Vortag  
50 g Wasser (lauwarm)  
50 g Roggenmehl Vollkorn (Bio)

Die Masse durch ein Sieb streichen, um die Fruchtstücke zu entfernen. Mit dem Wasser schaumig schlagen, das Mehl einrühren und alles für 24 Stunden im locker verschlossenen Glas bei 25-30°C warm stellen. Die Reste des Ansatzes entsorgen.

### Tag 3

50 g Ansatz vom Vortag  
50 g Wasser (lauwarm)  
50 g Roggenmehl Vollkorn (Bio)

50 g des Ansatzes vom Vortag mit dem Wasser schaumig schlagen, das Mehl einrühren und diesmal für 12 Stunden im locker verschlossenen Glas bei 25-30°C warm stellen. Den Vorgang nach 12 Stunden wiederholen. In dieser Zeit sollte deutlich Aktivität sichtbar sein. Die Reste des Ansatzes entsorgen.

### Tag 4

50 g Ansatz vom Vortag  
50 g Wasser (lauwarm)  
50 g Roggenmehl Vollkorn (Bio)

Wie an den Tagen zuvor auffrischen, aber in 6-Stunden-Intervallen. Entsprechend sollte eine Steigerung der Aktivität wahrnehmbar sein. Mit der letzten Auffrischung ist das Ziel erreicht, der Sauerteig sollte ein Brot treiben können. Das Anstellgut kommt in den Kühlschrank, wenn der Teig sich nach der letzten Auffrischung leicht nach oben wölbt. Die Reste des Ansatzes entsorgen.

### Auffrischung

10 g Anstellgut (aus dem Kühlschrank)  
50 g Wasser (lauwarm)  
50 g Wunschemehl

Anstellgut und Wasser schaumig schlagen, dann das Mehl einrühren. Die Masse im locker verschlossenen Glas warm (25-30°C) gehen lassen und in den Kühlschrank stellen, sobald sich der Sauerteig leicht nach oben wölbt. Das sollte zwischen 4-10 Stunden dauern. Anstellgut fürs Backen kann dann jeweils aus dem Kühlschrank-Glas entnommen werden. Eine vorherige Auffrischung ist nicht nötig, wenn der Sauerteig regelmäßig gepflegt wird.

# HAFER-ECKEN

## SAUERTEIG

- ▶ 150 g Wasser (kalt)
- ▶ 150 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 50 g Anstellgut

Das Anstellgut im Wasser aufschlagen und das Mehl gründlich untermischen. Abgedeckt 8-12 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

## HAUPTTEIG\*

- ▶ Sauerteig
- ▶ 200 g Wasser (kalt)
- ▶ 300 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Haferflocken (fein)
- ▶ 50 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 80 g Griechischer Joghurt
- ▶ 10 g Honig
- ▶ 3 g Frischhefe

### Spätere Zugabe

- ▶ 35 g Butter (in Stücken)
- ▶ 12 g Salz

### Topping

- ▶ Haferflocken (fein)

\*Ergibt 10 Stück

**Für Einsteiger  
geeignet**

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆

Getreide: Weizen, Roggen, Hafer

Triebmittel: Sauerteig, Hefe

Teigkonsistenz: mittelfest

Zeit gesamt: 15-19,5 Stunden

Zeit am Backtag: 6,5-7 Stunden

Backzeit: 15-17 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 200°C,  
nach 10 Minuten

Schwaden: beim Einschließen,  
nach 10 Minuten ablassen



Die Haferbrötchen sind bestens für Neulinge geeignet, da sie nur abgestochen und nicht rundgewirkt werden müssen. Weiterer Vorteil: Der Teig kann auch über Nacht in den Kühlschrank und ganz entspannt am nächsten Morgen weiterverarbeitet werden. Trotz der Einfachheit des Rezeptes überzeugen die Hafer-Ecken mit dem leicht nussigen Geschmack auf ganzer Linie.

- 1 Alle Zutaten, außer Salz und Butter, in den Topf geben und 20 Sekunden auf Stufe 4 vermischen. Abgedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur quellen lassen.
- 2 Das Salz dazugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten. Nach 2 Minuten die Butter über die Deckelöffnung dazugeben und unterkneten.
- 3 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal runderum zur Mitte hin falten und 4 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.



- 4 Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben. Die Oberfläche des Teiges mit Wasser einsprühen oder einpinseln und mit Haferflocken bestreuen.
- 5 10 etwa gleich große viereckige Teiglinge abstechen und auf Dauerbackfolie oder Backpapier absetzen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 90-120 Minuten gehen lassen.
- 6 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 7 Die Teiglinge unter reichlich Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen, die Temperatur auf 200°C senken und weitere 5-7 Minuten backen. ■



Die einzelnen Brötchen werden einfach abgestochen



# RUSTIKALE BURGER-BUNS

Für gewöhnlich sind Burger-Buns fluffige Weizenwolken, die die Burger-Patties wohlwollend umschließen. Es geht aber auch rustikaler. Bei einer herzhaften Variante mit Roggenmehl, Altbrot und Sauerteig beispielsweise. Die Buns unterstreichen den würzigen Geschmack von Angebratenem, können aber auch wunderbar als Sandwich-Brötchen genutzt werden.





- 1 Alle Zutaten, außer Butter und Salz, in den Topf geben und 20 Sekunden auf Stufe 4 vermischen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten quellen lassen.
- 2 Das Salz dazugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten. Nach 1 Minute die Butter über die Deckelöffnung zugeben und unterkneten.
- 3 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal falten und 4-5 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Stockgare stellen. Nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- 4 Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben und 8 gleich große Stücke von jeweils 120 g abstechen, diese rundwirken.
- 5 Mit dem Schluss nach unten auf Dauerbackfolie oder Backpapier setzen. Mit der Hand etwas flachdrücken. Abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten zur Stückgare stellen.
- 6 Währenddessen nach 30 Minuten nochmal mit der Hand flachdrücken und mit Milch einpinseln. Haferflocken, Sesam und Käse vermischen und die Buns damit bestreuen.
- 7 Den Backofen rechtzeitig auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 8 Die Teiglinge mit Wasser einsprühen und in den Ofen geben, 15-17 Minuten backen. ■

## VORTEIG

- ▶ 100 g Wasser (kalt)
- ▶ 100 g Weizenmehl 550
- ▶ 2 g Frischhefe

Die Hefe im Wasser auflösen und das Mehl gründlich untermischen, abgedeckt 8-9 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

## SAUERTEIG

- ▶ 100 g Wasser (kalt)
- ▶ 100 g Roggenmehl 1150
- ▶ 20 g Anstellgut

Das Anstellgut im Wasser auflösen und das Mehl gründlich unterrühren, abgedeckt 8-9 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

## HAUPTTEIG\*

- ▶ Vorteig
- ▶ Sauerteig
- ▶ 40 g Buttermilch (kalt)
- ▶ 250 g Weizenmehl 550
- ▶ 50 g Roggenmehl 1150
- ▶ 2 Eier (Größe L)
- ▶ 30 g Altbrot (geröstet, gemahlen)
- ▶ 10 g Zuckerrübensirup

### Spätere Zugabe

- ▶ 50 g Butter
- ▶ 12 g Salz

### Topping

- ▶ Milch
- ▶ 18 g Sesam braun
- ▶ 16 g geriebener Käse (würzig)
- ▶ 12 g Haferflocken (fein)
- ▶ 9 g Sesam schwarz

\*Ergibt 8 Stück



### Tipp

Der Hauptteig kann auch am Vortag zubereitet und nach 120 Minuten Stockgare für 12-16 Stunden in den Kühlschrank gestellt werden. Dann dauert die Stückgare eventuell etwas länger. Je nachdem, wie schwer die Eier sind, kann die Konsistenz des Teiges etwas zu fest sein. Dann ein wenig Buttermilch nachgeben.

### Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Hefe, Sauerteig
Teigkonsistenz:	mittel
Zeit gesamt:	15-16 Stunden
Zeit am Backtag:	6-7 Stunden
Backzeit:	15-17 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	nein

# BUTTERMILCH-KAFFEE-SAATLING

## QUELLSTÜCK

- ▶ 180 g Kaffee (kalt)
- ▶ 75 g Haferflocken
- ▶ 50 g Sonnenblumenkerne
- ▶ 50 g Altbrot (geröstet, gemahlen)
- ▶ 30 g Kürbiskerne
- ▶ 10 g Leinsamen

Die Saaten und Flocken in einer Pfanne trocken rösten. Von der Hitze nehmen, das Altbrot dazugeben und den Kaffee zugießen. Alles vermischen und 2-3 Stunden quellen lassen.

## HAUPTTEIG

- ▶ Quellstück
  - ▶ 250 g Buttermilch (kalt)
  - ▶ 190 g Wasser (kalt)
  - ▶ 250 g Weizenmehl T55 (alternativ Weizenmehl 550)
  - ▶ 200 g Gelbweizenmehl Vollkorn (Weizenmehl Vollkorn)
  - ▶ 50 g Waldstaudenroggenmehl Vollkorn (alternativ Roggenmehl Vollkorn)
  - ▶ 50 g Anstellgut
  - ▶ 10 g Zuckerrübensirup
  - ▶ 5 g Frischhefe
- Spätere Zugabe
- ▶ 12 g Salz



Das Quellstück kann bereits am Vortag hergestellt und bis zu Verarbeitung abgedeckt im Kühlschrank gelagert werden. Wer möchte, kann auch zwei kleinere Brote zu jeweils 600 g backen. Dann verkürzt sich die Backzeit auf 35-40 Minuten.



Ein Quellstück mit gerösteten Saaten, Flocken und Kaffee verleiht dem Buttermilch-Kaffee-Saatling ein wunderbares, kräftiges Aroma. Es wird durch den Einsatz von Vollkornmehl weiter unterstrichen und passt perfekt zu einem deftigen Belag. Das Altbrot und die Buttermilch sorgen dafür, dass das Brot lange frisch hält.

- 1 Alle Zutaten, bis auf das Salz, in den Topf geben und auf Stufe 4 im Linkslauf 20 Sekunden vermischen. Abgedeckt 60 Minuten bei Raumtemperatur quellen lassen.
- 2 Das Salz dazugeben und weitere 3 Minuten auf der Teigstufe kneten.
- 3 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und abgedeckt 5 Stunden bei Raumtemperatur



### Für Einsteiger geeignet

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

gehen lassen. Nach jeweils 60 und 120 Minuten einmal dehnen und falten.

- 4 Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben, rundwirken und mit dem Schluss nach oben in einen bemehlten Gärkorb geben. Bei Raumtemperatur 45-60 Minuten gehen lassen.
- 5 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, einschneiden und in den Ofen geben, dabei kräftig Schwaden. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und die Temperatur auf 200°C reduzieren, weitere 35-40 Minuten backen. ■



# SCHWÄBISCHE SEELEN

## SAUERTEIG

- ▶ 100 g Wasser (kalt)
- ▶ 100 g Weizenmehl 1050
- ▶ 45 g Anstellgut

Das Anstellgut im Wasser aufschlagen und das Mehl gründlich untermischen. 8-10 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

## VORTEIG

- ▶ 100 g Wasser (kalt)
- ▶ 100 g Weizenmehl 1050
- ▶ 5 g Frischhefe

Die Hefe im Wasser auflösen und das Mehl gründlich untermischen. 8-10 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

## HAUPTTEIG\*

- ▶ Sauerteig
  - ▶ Vorteig
  - ▶ 160 g Wasser (kalt)
  - ▶ 200 g Dinkelmehl 630
  - ▶ 100 g Dinkelmehl Vollkorn
  - ▶ 10 g Honig
- Spätere Zugabe
- ▶ 12 g Salz

### Topping

- ▶ Sesam
- ▶ Salz (grob)
- ▶ Kümmel (nach Geschmack)

\*Ergibt 10 Stück



Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Dinkel
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	sehr weich
Zeit gesamt:	14,5-16,5 Stunden
Zeit am Backtag:	6,5 Stunden
Backzeit:	13-15 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen





Seelen sind mehr als Tradition, sie sind Teil der Schwäbischen Identität. Meistens werden sie ausschließlich mit Dinkelmehl hergestellt, eine Misch-Variante mit Weizen verändert Teigstruktur und Geschmack. Der Teig wird sehr weich und normalerweise mit den nassen Händen abgezogen. Einfacher ist es mit einer großen Teigkarte, die man vorher in Wasser taucht.

- 1** Alle Zutaten, außer Salz, in den Topf geben, 20 Sekunden auf Stufe 4 vermischen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten quellen lassen.
- 2** Das Salz dazugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten.
- 3** Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und abgedeckt 4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- 4** Die Arbeitsfläche mit Wasser einsprühen und den Teig darauf geben. Mit befeuchteten Handkanten (alternativ mit einer länglichen, befeuchteten Teigkarte) 10 gleich große Teiglinge à jeweils zirka 90 g abstechen und mit nassen Händen auf Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) setzen. Mit Sesam, Salz und Kümmel bestreuen. 30-45 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 5** Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober- /Unterhitze vorheizen.
- 6** Die Teiglinge mit kräftigem Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200°C reduzieren. 3-5 Minuten fertig backen. 🍳

# RUCH- AUFFRISCHBROT



Ruchmehl verleiht diesem Brot eine besondere Note, ebenso wie die Vollkornmehle aus Roggen und Weizen. Als Auffrischbrot wird es bezeichnet, da größere Mengen Anstellgut zum Einsatz kommen. Die lassen sich beim Auffrischen des Sauerteigs abzweigen. Besonders praktisch, wenn nicht oft gebacken wird und häufig viel Anstellgut im Kühlschrank auf die Weiterverarbeitung wartet.

## SAUERTEIG

- ▶ 125 g Wasser (kalt)
- ▶ 200 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 120 g Anstellgut

Alle Zutaten vermischen und abgedeckt 6-8 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

## HAUPTTEIG

- ▶ Sauerteig
- ▶ 260 g Wasser (kalt)
- ▶ 250 g Weizenruchmehl (alternativ Weizenmehl 1050)
- ▶ 50 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 50 g Altbrot (gemahlen, geröstet)
- ▶ 10 g Zuckerrübensirup

### Spätere Zugabe

- ▶ 12 g Salz

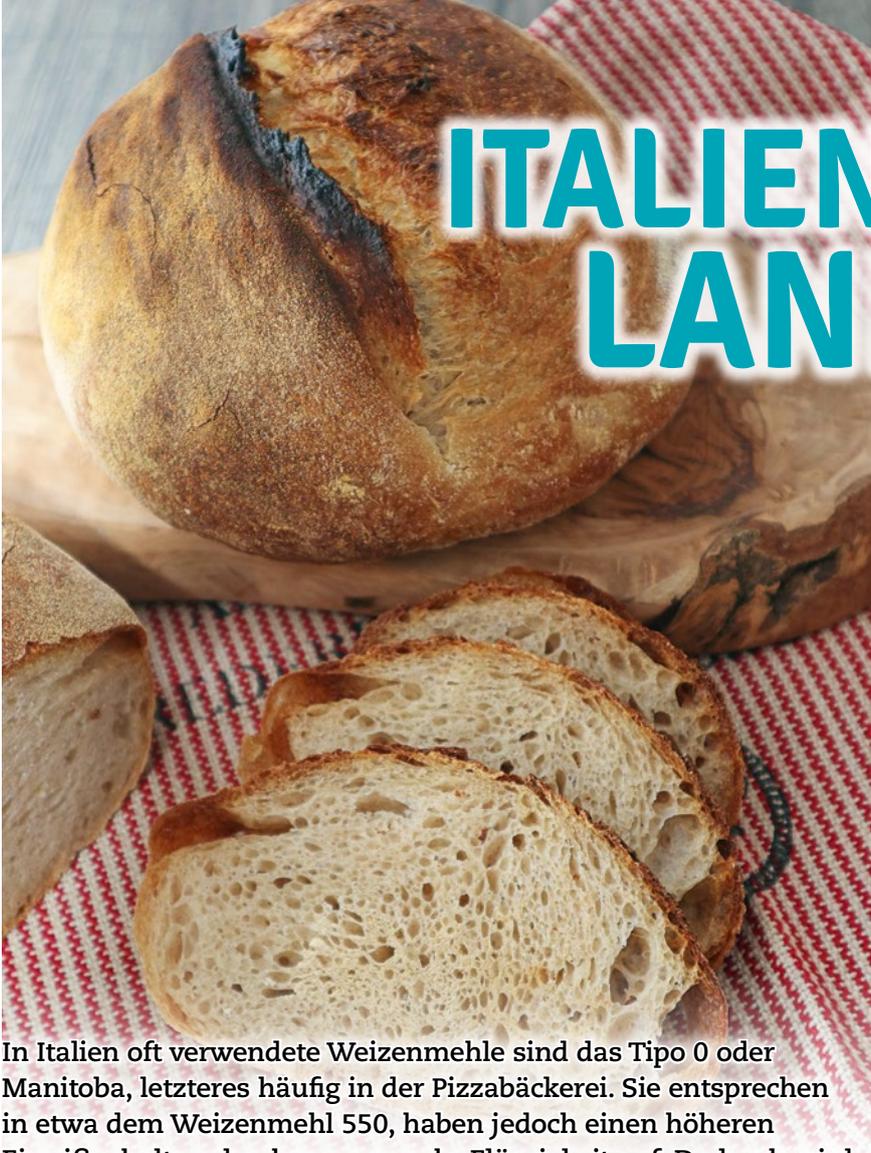
**Für Einsteiger  
geeignet**

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	13,5-16 Stunden
Zeit am Backtag:	7,5-8 Stunden
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen, nach 10 Minuten ablassen

- 1 Alle Zutaten, bis auf das Salz, in den Topf geben. 20 Sekunden auf Stufe 4 vermischen, abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten quellen lassen.
- 2 Das Salz dazugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten.
- 3 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und abgedeckt 5 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Jeweils nach 60 und 120 Minuten dehnen und falten.
- 4 Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben. Vorsichtig, ohne zu viel Druck, langwirken und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen geben. 90-120 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 5 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen stürzen, einschneiden und unter kräftigem Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten den Schwaden ablassen und die Temperatur auf 200°C reduzieren, weitere 35-40 Minuten backen. 🍴



# ITALIENISCHES LANDBROT



In Italien oft verwendete Weizenmehle sind das Tipo 0 oder Manitoba, letzteres häufig in der Pizzabäckerei. Sie entsprechen in etwa dem Weizenmehl 550, haben jedoch einen höheren Eiweißgehalt und nehmen so mehr Flüssigkeit auf. Dadurch wird die Krume des Italienischen Landbrotess schön locker und das Brot bleibt lange frisch.

- 1 Alle Zutaten, außer Salz und Olivenöl, in den Topf geben. 20 Sekunden auf Stufe 4 vermischen, dann abgedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten quellen lassen.
- 2 Das Salz dazugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten. Nach 2 Minuten das Öl über die Deckelöffnung dazugeben und unterkneten.
- 3 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und 3 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- 4 Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben. Vorsichtig, ohne zu viel Druck, langwirken und mit dem Schluss nach unten auf Dauerbackfolie oder Backpapier setzen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 45-60 Minuten gehen lassen.
- 5 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Den Teigling in den Ofen geben, dabei kräftig schwaden. Den Schwaden nach 10 Minuten ablassen und die Temperatur auf 200°C senken, weitere 35-40 Minuten backen. ■

## TEIG-ZUTATEN

- ▶ 380 g Wasser (kalt)
- ▶ 400 g Weizenmehl Tipo 0 (alternativ Manitobamehl oder Weizenmehl 550)
- ▶ 100 g Roggenmehl 1150
- ▶ 25 g Anstellgut
- ▶ 10 g Honig
- ▶ 3 g Frischhefe
- ▶ **Spätere Zugabe**
- ▶ 15 g Olivenöl
- ▶ 12 g Salz

### Tip

Wer Weizenmehl 550 nimmt, braucht weniger Flüssigkeit.

### Für Einsteiger geeignet

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

# EMMER- QUARK-KRÜSTCHEN

Um Reste vom Anstellgut oder Lievito Madre aufzubauchen, eignen sich Auffrischbrote besonders gut. Im Emmer-Quark-Krústchen mit einem hohen Anteil Vollkornmehl zum Beispiel. Der Quark verleiht dem Brot eine fluffige Krume, das Zusammenspiel aus Emmer, Dinkel und Roggen einen einzigartigen, rustikalen Geschmack.

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆

Getreide: Emmer, Dinkel, Roggen

Triebmittel: Sauerteig,  
Lievito Madre

Teigkonsistenz: mittelfest

Zeit gesamt: 27,5-35,5 Stunden

Zeit am Backtag: 1 Stunde

Backzeit: 45-50 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 200°C,  
nach 10 Minuten

Schwaden: beim Einschließen,  
nach 10 Minuten ablassen

## TEIG-ZUTATEN

- ▶ 290 g Wasser (kalt)
  - ▶ 250 g Emmernmehl Vollkorn (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
  - ▶ 200 g Dinkelmehl 630
  - ▶ 50 g Roggenmehl 1150 (alternativ 1370)
  - ▶ 150 g Quark (40 % Fett)
  - ▶ 60 g Lievito Madre
  - ▶ 60 g Anstellgut
  - ▶ 5 g Zuckerrübensirup
- Spätere Zugabe
- ▶ 12 g Salz



- 1 Alle Zutaten, bis auf das Salz, in den Topf geben. 20 Sekunden auf Stufe 4 mischen. 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 2 Das Salz zugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten.
- 3 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundwirken und 6 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 60 sowie 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- 4 Den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Unterlage geben. Vorsichtig, ohne zu viel Druck, rundwirken und abgedeckt bei Raumtemperatur 10 Minuten entspannen lassen. Nochmal etwas straffer rundwirken und mit dem Schluss nach oben in einen Gärkorb geben. Bei Raumtemperatur abgedeckt 60 Minuten gehen lassen. Anschließend 16-24 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank geben.
- 5 Den Teigling 120 Minuten vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen und akklimatisieren lassen.
- 6 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 7 Den Teigling sanft aus dem Gärkorb stürzen, einschneiden und mit Schwaden (alternativ den Teigling mit Wasser einsprühen) in den Ofen geben. Nach 10 Minuten den Schwaden ablassen. Die Temperatur auf 200°C senken und weitere 35-40 Minuten backen. ■

Wer nur Lievito Madre oder Anstellgut hat, kann auch nur eines von beiden benutzen. Wer sich für Anstellgut entscheidet, benötigt etwas weniger Wasser. Wer Lievito Madre nutzt, etwas mehr.





# VOLLES KORN



## TEIG-ZUTATEN

- ▶ 430 g Wasser (kalt)
  - ▶ 350 g Weizenmehl Vollkorn
  - ▶ 140 g Dinkelmehl Vollkorn
  - ▶ 60 g Roggenmehl Vollkorn
  - ▶ 20 g Buchweizenmehl
- Spätere Zugabe
- ▶ 120 g Anstellgut
  - ▶ 20 g Zuckerrübensirup
  - ▶ 20 g Butterschmalz (in Stückchen)
  - ▶ 14 g Salz
  - ▶ 5 g Frischhefe

Eine ganz kleine Menge Buchweizenmehl gibt dem reinen Vollkornbrot das gewisse Etwas. Es ist ideal für Neulinge geeignet, da es pflegeleicht in einer Kastenform gebacken wird – da kann kaum etwas schiefehen. Die einzelnen Komponenten belohnen zudem mit einem luftigen und aromatischen Ergebnis, das sowohl zu herzhaften wie süßen Belägen passt.

**Für Einsteiger  
geeignet**

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Dinkel, Roggen (Buchweizen)
Triebmittel:	Hefe, Sauerteig
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	9 Stunden
Zeit am Backtag:	9 Stunden
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen, nach 10 Minuten ablassen

- 1 Wasser und Mehl in den Topf geben, 20 Sekunden auf Stufe 4 vermischen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten quellen lassen.
- 2 Hefe, Anstellgut und Zuckerrübensirup zugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten. Nach 1 Minute das Salz über die Deckelöffnung zugeben, nach 2 Minuten das Butterschmalz.
- 3 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und abgedeckt 2,5 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 30 und 60 Minuten nochmal dehnen und falten.
- 4 Den Teig in eine Kastenform (zirka 23 cm) geben, glatt streichen und abgedeckt 4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Das Volumen des Teiges sollte sich in etwa verdoppelt haben.
- 5 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Die Kastenform mit reichlich Schwaden in den Backofen geben. Nach 10 Minuten den Schwaden ablassen und die Temperatur auf 200°C reduzieren, weitere 35-40 Minuten backen. ■

# GELBWEIZLING

Der Gelbweizling mit 50 Prozent Gelbweizen-Vollkornmehl-Anteil ist sehr luftig und locker, dabei außerdem besonders aromatisch. Auch der Schmand und der Zuckerrübensirup bringen außergewöhnliche Geschmackskomponenten mit ein. Das Brot kann direkt aus dem Kühlschrank heraus gebacken werden, was es besonders flexibel in der Zubereitungszeit macht.

## TEIG-ZUTATEN

- ▶ 340 g Wasser (kalt)
- ▶ 250 g Gelbweizenmehl Vollkorn (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- ▶ 250 g Gelbweizenmehl 550 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 50 g Schmand
- ▶ **Spätere Zugabe**
- ▶ 60 g Anstellgut
- ▶ 20 g Butter (in Stücken)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Zuckerrübensirup
- ▶ 3 g Frischhefe



### Tipp

Wer möchte, kann statt des Anstellguts auch Lievito Madre verwenden. Dann wird etwas mehr Wasser benötigt.

- 1 Mehl, Wasser und Schmand 20 Sekunden lang auf Stufe 4 vermischen. 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur quellen lassen.
- 2 Anstellgut, Hefe sowie Zuckerrübensirup dazugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten. Nach 1 Minute das Salz über die Deckelöffnung zugeben. Nach 2 Minuten die Butter über die Deckelöffnung dazugeben.
- 3 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und 5 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- 4 Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben. Vorsichtig, ohne zu viel Druck, rundwirken und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkorbchen geben.
- 5 Abgedeckt 20 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Anschließend für 10-12 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
- 6 Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 7 Den Teigling aus dem Kühlschrank nehmen, sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, einschneiden und mit reichlich Schwaden in den Backofen geben. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200°C senken, weitere 35-40 Minuten backen. 🍳

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Gelbweizen
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	weich bis mittelfest
Zeit gesamt:	17,5-19,5 Stunden
Zeit am Backtag:	1 Stunde
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen



# Brot Laden

## Food Huggers

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

19,95 EURO

4er-Set groß



5er-Set

15,95 EURO

17,95 EURO

Avocado



11,95 EURO



6er-Set klein

## CASO GourmetVAC 280 vollautomatisches Vakuumsystem zum Vakuumieren von Lebensmitteln

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



159,99 EURO

## „Vakuumier-Boxen VacBoxx EcoSet“

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



39,99 EURO



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

040/42 91 77-110



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



**18,50 EURO**



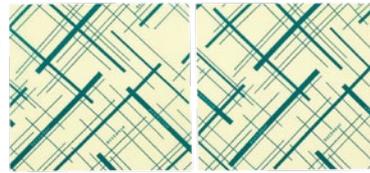
**14,- EURO**

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



**23,- EURO**

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



**54,- EURO**

## Natürliche Verpackung

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

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

Diese natürliche Folie eignet sich hervorragend zum Verpacken von Brot oder Käse, für das Pausenbrot, aber auch zum Verschließen von Schüsseln während der 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 Starter-Set**  
einmal 17,5 x 20 cm  
einmal 25 x 27,5 cm  
einmal 33 x 35 cm

**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



**18,50 EURO**

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

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. ■



28,- EURO

### Info

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

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

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

## BROTKorb

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

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



29,- EURO

## BROTLeinen – Grün

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



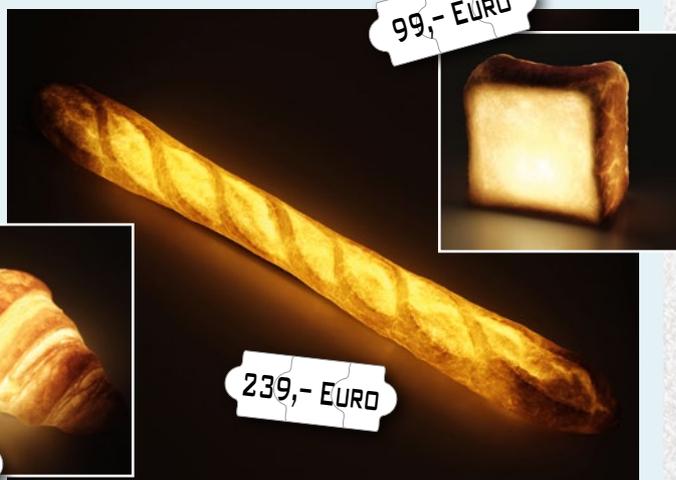
28,- EURO

## Real Bread Lamps

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



89,- EURO



239,- EURO

99,- EURO



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

040/42 91 77-110

## Hawos

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



399,- EURO

199,- EURO



Mockmill 100

## Top-Mühlen namhafter Hersteller

### Mockmill

Die Mockmill-Geräte erlauben jederzeit frisch gemahlene Mehl. Sie überzeugen durch eine kinderleichte Bedienung, sind einfach zu reinigen und verfügen über Motoren mit 360 Watt (Mockmill 100) beziehungsweise 600 Watt Leistung (Mockmill 200). Der Mahlgrad kann stufenlos von sehr fein bis grob eingestellt werden. Die Mahlleistung der Mockmill 100 liegt bei rund 100 Gramm Weichweizen pro Minute, das 200er-Modell schafft erwartungsgemäß die doppelte Menge. Dafür sorgt jeweils ein robuster Industriemotor, der ein Mahlwerk aus Korund-Keramik-Mahlsteinen antreibt.

Als Besonderheit besteht das innovative Gehäuse aus nachwachsenden Rohstoffen und die Mühlen werden komplett in Deutschland hergestellt. Der Hersteller gibt eine Garantie von 6 Jahren. Wer sehr große Mengen Getreide verarbeitet, für den ist die Mockmill Professional 100 oder die Professional 200 die richtige Wahl. Beide Mühlen sind für stundenlanges Mahlen ausgelegt. 🍳

Mockmill 200

279,- EURO



Mockmill Professional 200

599,- EURO



259,- EURO



FIDIBUS 21

FIDIBUS Classic



379,- EURO



KoMo-Handmühle

229,- EURO

### KoMo

KoMo-Mühlen sind einfach in der Bedienung, leicht zu reinigen, klein genug für Miniküchen, groß genug für Familien und Profiköche, wohltuend leise, mit einer schonenden, aber effizienten Mahltechnik ausgestattet, exakt und leicht verstellbar und nachhaltig in der gesamten Produktionskette. Zudem bietet der Hersteller bis zu 12 Jahre Garantie auf seine Mühlen. In gleich 6 Farben sorgt leistungsfähige KoMoMio für Farbe in der Küche. Sie verfügt über einen 400-Watt-Motor. Die Getreidemühle FIDIBUS 21 misst gerade einmal 32 cm in der Höhe, hat aber dennoch einen 250 Watt leistenden

### KoMoMio



Motor. Selbstschärfende Mahlsteine aus Korund-Keramik und ein kräftiger 360 Watt Industriemotor sind die Attribute der FIDIBUS Classic. Und wer ganz auf Strom verzichten möchte, für den ist die KoMo-Handmühle die richtige Wahl. 🍳

~~249,-~~ 199,- EURO

## Vejibag

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

Standard  
27,90 x 30,50 cm

24,95 EURO

Lang  
27,90 x 43,20 cm

28,95 EURO

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

040/42 91 77-110





## Der Gär-Automat

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

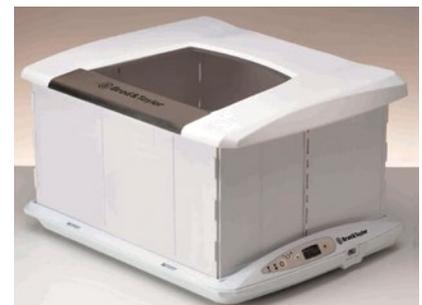
21°C bis 49°C in 1°C-Schritten zu Verfügung (Im Slowcooker-Modus lassen sich 30°C bis 90°C in 5°C-Schritten einstellen). Für aufgehenden Brotteig kann die Luftfeuchtigkeit durch Verwendung des mitgelieferten Wasserbehälters (typische Luftfeuchtigkeit 60-80 %) erhöht werden. Der Automat ist platzsparend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

Das **Zusatzgitter-Gestell** verdoppelt die Kapazität für den Brod &



Taylor Gärautomaten Ideal für das Gären von zwei Backblechen oder vier Brotkästen. Backbleche sollten 36,2 cm x 30,5 cm oder kleiner sein. Brotkästen sollte etwa 8 cm hoch sein, sodass die maximale Höhe des gegärten Brotteiges 10 cm ist.

**Zusätzliches Gärblech** für den Brod & Taylor Gärautomaten. 🍞



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

040/42 91 77-110





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 kurze Klinge, die aber absolut alltagstauglich ist und mit der auch große Laibe gut geschnitten werden können.

Ein weitere Besonderheit ist die Verwendung von nicht-rostfreiem Carbonstahl. In Europa haben mittlerweile die rostfreien Messer die Carbonstahlmesser fast völlig verdrängt, obwohl diese an sich zum Schneiden besser geeignet sind. Aufgrund ihres reicheren Kohlen-

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

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

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

### BROTmesser, Ellenlang

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

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



79,- EURO



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

### Küchenthermometer

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



99,- EURO



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

040/42 91 77-110



Milde Italienerin

# Lievito Madre



**Sie fristet in manchen Köpfen ein Schattendasein – Lievito Madre, meist nur LM abgekürzt, ist die ein wenig stiefmütterlich behandelte Verwandte des oft so gepriesenen Sauerteiges. Dabei muss sich die Italienerin mit der großen Triebkraft und dem milden Aroma wahrlich nicht verstecken.**

**E**ine Vielzahl von Triebmitteln steht in der Küche zur Verfügung. Hefe, Sauerteig – da kommt der oder die andere manchmal gar nicht auf die Idee, sich (auch) für eine Lievito Madre zu entscheiden. Doch das ist mehr als schade. Der Sauerteig, der in Spanien Pasta Madre genannt wird, kann was. Und zwar viel.

Meist auf Basis von Weizen hergestellt, ist die Lievito Madre sehr mild. So kann sie sowohl in herzhaften als auch in süßen Gebäcken eingesetzt werden. Ebenso beim Backen für Menschen, die den klassischen Sauerteig-Geschmack nicht mögen. Der biochemische Hintergrund dieses milden Geschmacks liegt im Verhältnis der Hefen zu Milchsäurebakterien begründet. Letztere treten den Hefen im klassischen Sauerteig mit einem Verhältnis von 90:10 gegenüber, bei der italienischen Variante ist es genau umgekehrt. Hier treffen die Hefen mit 90:10 auf die Laktobazillen.

Ursache dafür ist die gegenüber dem Sauerteig andere Zubereitung der Lievito Madre. Sie ist deutlich fester und wird mit mehr Anstellgut geführt. Auf je 2 Teile Anstellgut und Mehl kommt nur 1 Teil Wasser. Diese Faktoren begünstigen die Entwicklung der Hefen gegenüber Milchsäurebakterien. Und auch, wenn es andere Mischungsverhältnisse gibt, ist das 2:2:1 doch der Klassiker für LM.

Ihren Namen hat die Lievito Madre – wer hätte es geahnt – aus dem Italienischen: Lievito bedeutet übersetzt Hefe, Madre Mutter. Kein Wunder also, dass sie manchmal auch Italienische Mutterhefe genannt wird. Weniger passend allerdings: Weizensauerteig. Denn häufig ist das klassische Getreide die Grundlage für die Sauerteig-Variante, sie muss es aber nicht

sein. Auch andere Mehle aus der Weizenfamilie können verwendet werden: beispielsweise Emmer, Dinkel oder Kamuth. Außerdem gibt es natürlich auch andere Sauerteige, die auf Weizen-Basis angesetzt werden und nichts mit einer Lievito Madre gemein haben.

Wer selbst eine Lievito Madre heranzüchten möchte, braucht zunächst einmal Geduld. Denn so schnell, wie ein klassischer Sauerteig nach einigen Tagen, ist sie nicht einsatzbereit. Zwei bis drei Wochen sollten eingeplant werden, manchmal auch mehr. Denn nicht zu vergessen: Es handelt sich um ein Naturprodukt, das von ganz vielen äußeren sowie inneren Parametern beeinflusst wird.

Und bereits beim Ansetzen wird wieder klar, dass das Triebmittel seinen Ursprung in dem südeuropäischen Land hat. Meist findet nämlich Olivenöl seinen Weg in die Schüssel. Es empfiehlt sich, für diesen Vorgang eine Porzellanschüssel zu verwenden. Aber auch Glas eignet sich. Für eine schnelle, aber doch triebfreudige Variante kommen neben Olivenöl auch Weizenmehl, lauwarmes Wasser sowie Honig in den ersten Ansatz. An Öl und Honig scheiden sich die Geister. Puristinnen ist alles über Wasser und Mehl hinaus bereits zu viel des Guten. Sie geben dieser Madre aber gute Eigenschaften. Der Ansatz reift dann abgedeckt 2 Tage lang bei Raumtemperatur. Danach nimmt man 100 g vom hergestellten Ansatz ab, mischt ihn erneut mit Mehl und lauwarmem Wasser und stellt ihn wieder abgedeckt für 2 Tage bei Raumtemperatur zur Seite. Den übrig gebliebenen Teig kann man wunderbar innerhalb 1 Woche in einem Hefeteig verwenden.

Das gleiche Vorgehen wiederholt sich nach 2 Tagen wieder: Ansatz, Wasser und Mehl vermischen. Doch dann ändert sich etwas:



Wasser, Mehl, Honig, Öl – So startet der Ansatz für die Lievito Madre. Hier soll eine einfache Variante vorgestellt werden, die in zwei bis drei Wochen einsatzbereit ist

## LIEVITO MADRE ANSETZEN

80 g Wasser (lauwarm)  
200 g Weizenmehl 550  
20 g Honig  
20 g Olivenöl

Alle Zutaten von Hand gut vermischen und zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, diese rundherum mit Olivenöl einreiben, kreuzweise einschneiden und abgedeckt 2 Tage bei Raumtemperatur reifen lassen. Es eignet sich ein Glas- oder Porzellangefäß.

### Nach 2 Tagen

100 g vom hergestellten Ansatz  
50 g Wasser (lauwarm)  
100 g Weizenmehl 550

Alle Zutaten von Hand gut vermischen und zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, diese rundherum mit Olivenöl einreiben, kreuzweise einschneiden und abgedeckt 2 Tage bei Raumtemperatur reifen lassen. Es eignet sich ein Glas- oder Porzellangefäß. Der Rest des Ansatzes kann innerhalb einer Woche in einem Hefeteig verbacken werden.

### Nach weiteren 2 Tagen

100 g vom vor 2 Tagen hergestellten Ansatz  
50 g Wasser (lauwarm)  
100 g Weizenmehl 550

Alle Zutaten von Hand gut vermischen und zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, diese rundherum mit Olivenöl einreiben, kreuzweise einschneiden und abgedeckt 5 Tage in den Kühlschrank geben. Es eignet sich ein Glas- oder Porzellangefäß. Das Volumen sollte sich in dieser Zeit verdreifachen, das Gefäß muss dementsprechend groß sein. Blasen treten auf und zeigen, dass die Lievito Madre aktiv wird. Der Rest des Ansatzes kann innerhalb einer Woche in einem Hefeteig verbacken werden.

### Nach 5 Tagen

100 g vom vor 5 Tagen hergestellten Ansatz  
50 g Wasser (lauwarm)  
100 g Weizenmehl 550

Alle Zutaten von Hand gut vermischen und zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und abgedeckt für 5 Tage in den Kühlschrank geben. Öl und Einschnitte sind nicht mehr notwendig. Es eignet sich ein Glas- oder Porzellangefäß, das groß genug ist für eine deutliche Steigerung des Teigvolumens. Der Rest des Ansatzes kann innerhalb einer Woche in einem Hefeteig verbacken werden.

Der Teig kommt für 5 Tage abgedeckt in den Kühlschrank, entwickelt zum ersten Mal Trieb, bildet Bläschen. Indizien dafür, dass die Lievito Madre zu arbeiten beginnt. Und der Teig wird sich bis zum nächsten Schritt etwa verdreifachen. Demnach ist es wichtig, ein ausreichend großes Gefäß zu verwenden, in dem er Platz hat. Wichtig: Nicht die Geduld verlieren. Durch die kalte Gare wird der Prozess verlangsamt. Sollte zunächst nichts passieren, nicht den Mut verlieren.

Nach 5 Tagen also wird der Ansatz erneut mit Wasser und Mehl zusammengeführt, kommt wieder abgedeckt für 5 Tage in den Kühlschrank. Dieser Vorgang wiederholt sich solange, bis die Mutterhefe genug Power hat, um einen Teig zu treiben. Sollte man sie dann auch zwischendurch zum Backen benötigen, kann auch außerhalb des Turnus aufgefrischt werden. Eine Verlagerung aus dem Kühlschrank hinaus spornt sie aufgrund der wärmeren Temperaturen ebenfalls zu mehr Aktivität an.

Wichtig ist, auf ein Verhältnis von 2:2:1 – Lievito Madre, Mehl, Wasser – zu achten. Sollte sich zu irgendeinem Zeitpunkt Schimmel auf dem Teig bilden, muss von vorne gestartet werden. Hingegen stellen Verfärbungen auf der Oberfläche oder ein Breitlaufen des Teiges



Die Lievito Madre wird zu Beginn des Ansetzens kreuzweise eingeschnitten. Dieser Schritt ist nach 5 Tagen nicht mehr notwendig

Als Kugel geformt, geht es für den Ansatz immer wieder zurück ins Glas

kein Problem dar. Um die Aktivität der Lievito Madre während des gesamten Prozesses hochzuhalten, empfiehlt sich eine Raumtemperatur von 26-28°C. Denn Hefen lieben es warm – je wärmer, desto mehr Hefe entsteht, desto triebfähiger ist die Mutterhefe. Ist dieses Stadium erreicht, können auch niedrigere Temperaturen gehalten werden.

Wer zunächst mit einem Sauerteig gestartet ist, parallel aber noch eine Lievito Madre zum Bestand zählen möchte, kann auch einen Teil des klassischen Sauerteiges umzüchten. In der Pflege müssen dann nach und nach die Parameter geändert werden. Bis der Ansatz aber wirklich eine italienische Variante ist, dauert es meist länger, als wenn man einen Neuansatz wagt.

Und dieser lohnt sich. Die Lievito Madre ist vielfältig einsetzbar, gut zu pflegen und eine echte Bereicherung in der Küche. Wer möchte, kann den klassischen Sauerteig in Rezepten mit Weizen durch Lievito Madre ersetzen, auch andersherum ist ein Austausch möglich. Lediglich das Aroma ist entsprechend milder oder Säure-betonter.

In diesem Kreislauf geht es weiter. Alle 5-7 Tage wird die Lievito Madre aufgefrischt, immer im Verhältnis 2:2:1, Lievito Madre, Mehl, Wasser. 🍷





# FRIESE

Schwarztee als Schüttflüssigkeit schmeckt man im fertigen Brot nicht unbedingt als einzelne Zutat heraus. Er gibt dem Laib aber einen herben Geschmack. Besonders in Kombination mit Buttermilch. Der Tee wird am besten schon am Vortag zubereitet und kühl gestellt.

- 1** Alle Zutaten, außer Salz, in den Topf geben, 20 Sekunden auf Stufe 4 vermischen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten quellen lassen.
- 2** Das Salz dazugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten.
- 3** Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und 3 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach jeweils 60 und 120 Minuten einmal dehnen und falten.



**Tipp**  
 Wer möchte,  
 backt zwei kleine  
 Brote zu jeweils 500 g.  
 Die Backzeit reduziert  
 sich auf 35-40  
 Minuten.

- 4 Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben. Vorsichtig, ohne zu viel Druck, langwirken und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkorbchen geben. 60-90 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 5 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen und einschneiden, unter kräftigem Schwaden einschließen. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und die Temperatur auf 200°C reduzieren, weitere 35-40 Minuten backen. ■

## TEE

- ▶ 300 g Wasser
- ▶ 10 g Schwarztee (lose, alternativ 4 Beutel)

Wasser aufkochen, auf 85°C abkühlen lassen und den Tee übergießen. 10 Minuten ziehen und dann abkühlen lassen.

## VORTEIG

- ▶ 100 g Schwarztee (kalt)
- ▶ 100 g Weizenmehl 1050
- ▶ 3 g Frischhefe

Die Hefe im Tee auflösen und das Mehl gründlich unterrühren, abgedeckt 8-10 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

## HAUPTTEIG

- ▶ Vorteig
- ▶ 180 g Schwarztee (kalt)
- ▶ 190 g Buttermilch (kalt)
- ▶ 150 g Weizenmehl 550
- ▶ 150 g Waldstaudenroggenmehl Vollkorn (alternativ Roggenmehl Vollkorn)
- ▶ 100 g Dinkelmehl 1050
- ▶ 60 g Lievito Madre
- ▶ 40 g Altbrot (geröstet, gemahlen)
- ▶ 20 g Leinsamen (geschrotet)
- ▶ 20 g Zuckerrübensirup

### Spätere Zugabe

- ▶ 12 g Salz

**Schwierigkeitsgrad:** ★★☆☆

**Getreide:** Weizen, Dinkel, Waldstaudenroggen

**Triebmittel:** Hefe, Lievito Madre

**Teigkonsistenz:** mittel

**Zeit gesamt:** 14,5-16,5 Stunden

**Zeit am Backtag:** 6-6,5 Stunden

**Backzeit:** 45-50 Minuten

**Starttemperatur:** 250°C

**Backtemperatur:** 200°C, nach 10 Minuten

**Schwaden:** beim Einschließen, nach 10 Minuten ablassen

## VORTEIG

- ▶ 100 g Wasser (kalt)
- ▶ 100 g Weizenmehl 1050
- ▶ 1 g Frischhefe

Die Hefe im Wasser auflösen und das Mehl gründlich untermischen. 4-12 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

## HAUPTTEIG

- ▶ Vorteig
- ▶ 200 g Wasser (kalt)
- ▶ 300 g Weizenmehl 1050
- ▶ 100 g Roggenmehl 1370
- ▶ 150 g Kürbiskerne (geröstet)
- ▶ 80 g Griechischer Joghurt
- ▶ 80 g Lievito Madre
- ▶ 10 g Zuckerrübensirup

### Spätere Zugabe

- ▶ 20 g Kürbiskernöl (alternativ Nussöl nach Wahl)
- ▶ 12 g Salz

### Schwierigkeitsgrad:



Getreide: Weizen, Roggen

Triebmittel: Hefe, Lievito Madre

Teigkonsistenz: fest

Zeit gesamt: 12-20,5 Stunden

Zeit am Backtag: 8-8,5 Stunden

Backzeit: 45-50 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 200°C,  
nach 10 Minuten

Schwaden: beim Einschließen,  
nach 10 Minuten ablassen

# WEIZEN- KÜRBISKERN-KRUSTE

Geröstete Kürbiskerne und Kürbiskernöl geben der Weizen-Kürbiskern-Kruste einen charismatisch-würzigen Geschmack. Der Teig ist relativ fest, sodass er auch ohne viel Erfahrung problemlos verarbeitet werden kann. Wer schon ausreichend Praxis im Umgang mit weicheren Teigen hat, kann mehr Wasser dazugeben. So wird das Brot noch lockerer.

- 1 Alle Zutaten, bis auf Salz und Öl, in den Topf geben und 20 Sekunden im Linkslauf auf Stufe 4 mischen. Bei Raumtemperatur 60 Minuten quellen lassen.
- 2 Das Salz hinzugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten. Währenddessen nach 1 Minute das Öl über die Deckelöffnung zugeben.
- 3 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und abgedeckt 4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- 4 Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben. Vorsichtig, ohne zu viel Druck, rundwirken und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkorbchen legen. Abgedeckt 90-120 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 5 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Den Teigling vorsichtig aus dem Gärkorbchen stürzen und mit kräftigem Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und die Temperatur auf 200°C reduzieren, weitere 35-40 Minuten backen. 🍴

## Tipp

Wer die Kürbiskerne als Ganzes im Brot haben möchte, kann sie von Hand in den fertigen Teig unterkneten. Die Kürbiskerne werden am besten angeröstet, wenn der Vorteig angesetzt wird, damit sie abkühlen können.



# SCHÖNAUER LANDBROT

Das Schönauer Landbrot ist ein leckeres und unkompliziertes Alltagsbrot und gelingt auch Neulingen. Es ist mild im Geschmack und passt somit zu herzhaften sowie süßen Belägen gleichermaßen. Roggenmehl und Zuckerrübensirup harmonisieren dabei perfekt miteinander.

- 1 Alle Zutaten, außer Salz, in den Topf geben und 20 Sekunden auf Stufe 4 vermischen. 30 Minuten bei Raumtemperatur quellen lassen.
- 2 Das Salz dazugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten.
- 3 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und 4 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 30, 60 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- 4 Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben. Vorsichtig, ohne zu viel Druck, langwirken und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkorbchen legen. Abgedeckt 60 Minuten gehen lassen.
- 5 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Den Teigling vorsichtig aus dem Gärkorbchen stürzen und einschneiden. Mit reichlich Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und die Temperatur auf 200°C reduzieren, weitere 35-40 Minuten backen. ■

## VORTEIG

- ▶ 100 g Wasser (kalt)
- ▶ 100 g Weizenmehl 1050
- ▶ 1 g Frischhefe

Die Hefe im Wasser auflösen und das Mehl untermischen. Abgedeckt 4-12 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

## HAUPTTEIG

- ▶ Vorteig
- ▶ 280 g Wasser (kalt)
- ▶ 150 g Weizenmehl 1050
- ▶ 150 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 100 g Roggenmehl 1370
- ▶ 100 g Lievito Madre
- ▶ 10 g Zuckerrübensirup
- ▶ 12 g Salz

Spätere Zugabe

### Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Hefe, Lievito Madre
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	10,5-18,5 Stunden
Zeit am Backtag:	6,5 Stunden
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen, nach 10 Minuten ablassen

# GOUDA-KANTEN

## AUTOLYSETEIG

- ▶ 430 g Wasser (kalt)
- ▶ 350 g Weizenmehl 550
- ▶ 150 g Hartweizengrieß

Zutaten in den Topf geben, 20 Sekunden auf Stufe 4 vermischen. Bei Raumtemperatur 30 Minuten quellen lassen.

## HAUPTTEIG\*

- ▶ Autolyseteig
  - ▶ 150 g Gouda (geraspelt)
  - ▶ 100 g Lievito Madre
  - ▶ 12 g Salz
  - ▶ 10 g Honig
  - ▶ 3 g Frischhefe
- Spätere Zugabe
- ▶ 25 g Butter (in Stückchen)

### Topping

- ▶ 100 g Gouda (geraspelt)
- ▶ Milch
- ▶ Sesam (schwarz)

\*Ergibt 10 Stück

## Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe, Lievito Madre
Teigkonsistenz:	mittel
Zeit gesamt:	30,5-54,5 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	15-17 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

Bestreut mit dem begehrten Milch-Produkt sind alle Käse-Brötchen. Das Besondere an den Gouda-Kanten: Der holländische Exportschlager schafft es auch in das Gebäck. Echte Käse-Liebhaberinnen und -Liebhaber kommen somit voll auf ihre Kosten. Wer mag, kann selbstverständlich auch die eigene Lieblingssorte in und auf dem Teigling verwenden.



- 1** Alle Zutaten, bis auf die Butter, in den Topf geben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten. Währenddessen nach 1 Minute die Butter in Stückchen über die Deckelöffnung dazugeben und unterkneten.
- 2** Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und abgedeckt 4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten, dann abgedeckt für 24-48 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 3** Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben, 10 gleich große Teiglinge à zirka 120 g abstechen und umgedreht auf Dauerbackfolie oder Backpapier absetzen. Mit Milch einpinseln und mit dem Käse sowie Sesam bestreuen. Abgedeckt 90 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 4** Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 5** Die Teiglinge in den Ofen geben, dabei kräftig schwaden. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200°C reduzieren, weitere 5-7 Minuten backen. 🍴



# HASELNUSS- QUARK-KRUSTE

**Für Einsteiger  
geeignet**

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Gelbweizen, Weizen
Triebmittel:	Hefe, Lievito Madre
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	7-8,5 Stunden
Zeit am Backtag:	7-8,5 Stunden
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen



### Tipp

Bei Nussbrotten sollten die Nüsse immer vorher trocken in einer Pfanne oder im Backofen angeröstet werden. So entwickeln sie viel mehr Geschmack.

**Gelbweizen-, Ruchmehl und Quark zusammen mit gerösteten Haselnüssen verschmelzen zu einem aromatisch-würzigen Brot, das zu allem passt. Der Quark macht die Haselnuss-Quark-Kruste besonders saftig und gibt ihr eine Krume, die lange frisch bleibt.**

- 1** Alle Zutaten, bis auf Salz und Öl, in den Topf geben, 20 Sekunden auf Stufe 4 im Linkslauf vermischen. Bei Raumtemperatur 60 Minuten abgedeckt quellen lassen.
- 2** Das Salz dazugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten, währenddessen nach 1 Minute das Öl über die Deckelöffnung zugeben und unterkneten.
- 3** Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und abgedeckt 4-5 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- 4** Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben. Vorsichtig, ohne zu viel Druck, langwirken und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen geben. 60-90 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 5** Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6** Den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen stürzen und einschneiden, mit kräftigem Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200°C reduzieren, weitere 35-40 Minuten backen. 🍳

## TEIG-ZUTATEN

- ▶ 280 g Wasser (kalt)
- ▶ 250 g Gelbweizenmehl Vollkorn (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- ▶ 250 g Weizen-Ruchmehl (alternativ Weizenmehl 1050)
- ▶ 200 g Quark (40 % Fett)
- ▶ 150 g Haselnüsse (geröstet)
- ▶ 40 g Lievito Madre
- ▶ 10 g Zuckerrübensirup
- ▶ 3 g Frischhefe
- ▶ **Spätere Zugabe**
- ▶ 20 g Haselnussöl (alternativ anderes Nussöl oder Sonnenblumenöl)
- ▶ 12 g Salz



## AUTOLYSETEIG

- ▶ 420 g Wasser (kalt)
- ▶ 300 g Weizenmehl 550
- ▶ 200 g Weizenmehl 1050

Alle Zutaten in den Topf geben und 20 Sekunden auf Stufe 4 vermischen. 30 Minuten bei Raumtemperatur quellen lassen.

## HAUPTTEIG\*

- ▶ Autolyseteig
  - ▶ 40 g Lievito Madre
  - ▶ 10 g Honig
  - ▶ 5 g Frischhefe
- Spätere Zugabe
- ▶ 12 g Salz

\*Ergibt 12 Stück

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe, Lievito Madre
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	18,5-31 Stunden
Zeit am Backtag:	1-1,5 Stunden
Backzeit:	15-17 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschießen

# KNAUZEN

Knauzen zu formen, ist nicht ganz einfach. Der Teig ist sehr weich und muss mit nassen Händen quasi in der Luft rundgeformt werden, indem die Teig-Außenseiten immer nach unten eingeschlagen werden. Belohnt wird man jedoch mit äußerst schmackhaften, lockeren Brötchen.

- 1 Alle Zutaten, außer Salz, in den Topf geben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten. Währenddessen nach 1 Minute das Salz über die Deckelöffnung zugeben.
- 2 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und abgedeckt 5 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Für 12-24 Stunden in den Kühlschrank geben.
- 3 Den Teig auf eine feuchte Arbeitsfläche geben. Vom Teig mit nassen Händen 12 gleich große Teiglinge à zirka 80 g abziehen oder mit einer nassen Teigkarte abstechen. Die Teiglinge mit nassen Händen formen, indem die Außenseiten immer nach unten eingeschlagen werden, bis der Teigling rund ist. Die Teiglinge auf Dauerbackpapier oder Backfolie absetzen und leicht bemehlen. Abgedeckt 30-60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 4 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 5 Die Teiglinge in den Ofen geben, dabei kräftig Schwaden. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200°C reduzieren, weitere 5-7 Minuten backen. ■

### Tipp

Der Teig eignet sich gut, um gleich eine größere Menge davon herzustellen und jeden Morgen frische Brötchen zu backen. Er kann 6-7 Tage abgedeckt im Kühlschrank bleiben.

# EMMER-MÄLZCHEN

Emmer zählt zu den Urkornsorten und hat einen kräftigen, nussigen Geschmack. Da die Glutenqualität des Getreides schlechter ist als beim Weizen, empfiehlt sich die Mischung mit anderen Mehlen für einen stabilen Teig. Einen leicht malzigen Geschmack bringt Malzbier mit, das sich ganz hervorragend zum Brotbacken eignet. Das Emmer-Mälzchen ist ein Auffrischbrot – man verwendet eine größere Menge Sauerteig direkt aus dem Kühlschrank.

- 1 Alle Zutaten, bis auf das Salz, in den Topf geben, 20 Sekunden auf Stufe 4 vermischen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten quellen lassen.
- 2 Das Salz dazugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten.
- 3 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und abgedeckt 4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- 4 Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben. Vorsichtig, ohne zu viel Druck, rundwirken und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkorbchen geben. Bei Raumtemperatur 60-90 Minuten gehen lassen.
- 5 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen und einschneiden. Mit kräftigem Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten den Schwaden ablassen und die Temperatur auf 200°C reduzieren, weitere 35-40 Minuten backen. 🍴

## TEIG-ZUTATEN

- ▶ 240 g Malzbier (kalt)
  - ▶ 140 g Wasser (kalt)
  - ▶ 250 g Emmermehl Vollkorn (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
  - ▶ 200 g Weizenmehl 550
  - ▶ 50 g Roggenmehl 1150
  - ▶ 125 g Lievito Madre
  - ▶ 3 g Frischhefe
- Spätere Zugabe
- ▶ 12 g Salz

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Emmer, Weizen, Roggen
Triebmittel:	Hefe, Lievito Madre
Teigkonsistenz:	mittel
Zeit gesamt:	7,5-8 Stunden
Zeit am Backtag:	7,5-8 Stunden
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen, nach 10 Minuten ablassen





# DINKEL- SCHMAND- KRUSTE



Verwendet man bei einem Dinkelbrot einen Hefevorteig, ist das Brot am Backtag relativ schnell fertig. Nach einer Gare von 3 Stunden muss es nur noch 30 Minuten gehen, dann kann es bereits gebacken werden. Die Dinkel-Schmand-Kruste ist angenehm mild und passt zu allem – ein richtig tolles Alltagsbrot.

- 1 Alle Zutaten, außer Salz, in den Topf geben, 20 Sekunden auf Stufe 4 vermischen. Abgedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur quellen lassen.
- 2 Das Salz zugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten.
- 3 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und 3 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- 4 Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben. Vorsichtig, ohne zu viel Druck, rundwirken und 10 Minuten entspannen lassen. Nochmal etwas straffer rundwirken und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkorbchen geben. Bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.
- 5 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen und einschneiden. Mit kräftig Schwaden einschießen. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200°C reduzieren, weitere 35-40 Minuten backen. ■

### Tipp

Der Vorteig kann auch schon am Vorabend zubereitet werden und 8-10 Stunden bei Raumtemperatur stehen bleiben. Wer möchte, backt zwei kleine Brote von jeweils 450 g. Die Backzeit verkürzt sich dann auf 35-40 Minuten.

## VORTEIG

- ▶ 125 g Buttermilch (kalt)
- ▶ 100 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 3 g Frischhefe

Hefe in der Buttermilch auflösen und das Mehl gründlich untermischen, abgedeckt 3-4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

## HAUPTTEIG

- ▶ Vorteig
- ▶ 200 g Wasser (kalt)
- ▶ 300 g Dinkelmehl 630
- ▶ 100 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 125 g Schmand
- ▶ 80 g Lievito Madre
- ▶ 10 g Zuckerrübensirup

Spätere Zugabe

- ▶ 12 g Salz

**Für Einsteiger  
geeignet**

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Dinkel
Triebmittel:	Hefe, Lievito Madre
Teigkonsistenz:	mittel
Zeit gesamt:	8,5-9,5 Stunden
Zeit am Backtag:	8,5-9,5 Stunden
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

# SONNTAGS-STUTEN

Mit Lievito Madre lassen sich Hefekuchen und -brote auch ganz ohne Zusatz von Hefe backen. Der Teig braucht dabei mehr Zeit zum Gehen. Fertig geformt, geht der Sonntags-Stuten dann nicht so auf wie eine Hefe-Variante, explodiert dafür aber im Backofen. Am besten schmeckt er frisch mit Butter.

## TEIG-ZUTATEN\*

- ▶ 170 g Milch (kalt)
- ▶ 80 g Orangensaft (kalt)
- ▶ 2 Eier (Größe M)
- ▶ 100 g Lievito Madre
- ▶ 60 g Schlagsahne
- ▶ 50 g Zucker
- ▶ 30 g Vanillezucker
- ▶ 10 g Zitronensaft
- ▶ 6 g Salz
- ▶ 5 g Schalen-Abrieb einer Bio-Zitrone

### Spätere Zugabe

- ▶ 500 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Aprikosen (getrocknet, gewürfelt)
- ▶ 75 g Butter (kalt, in Stückchen)
- ▶ 50 g Mandeln (gehackt)
- ▶ 50 g Pistazien (ganz, ungesalzen)

### Topping

- ▶ 1 Eigelb (Größe M)
- ▶ 10 g Sahne
- ▶ 1 Prise Salz

\*Ergibt 2 Stück

### Tipp

Wer es süßer mag, verwendet bis zu 100 g Zucker. Es kann auch ein großes Brot gebacken werden, dann verlängert sich die Backzeit auf 55-60 Minuten.

- 1 Milch, Sahne, Eier, Lievito Madre, Salz, Vanillezucker, Zucker, Zitronenschale, Zitronen- sowie Orangensaft in den Topf geben und 30 Sekunden auf Stufe 4 vermischen.
- 2 Mehl, Aprikosen, Pistazien und Mandeln dazugeben und alles auf Stufe 4 im Linkslauf 20 Sekunden mischen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten quellen lassen.



- 3 Die Butter in Stückchen in den Topf geben und auf der Teigstufe 3 Minuten kneten.
- 4 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und 6 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- 5 Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben und zu 2 gleich großen Teiglingen à zirka 670 g teilen. Jeweils langwirken und mit dem Schluss nach unten in eine Kastenform (zirka 19 Zentimeter) setzen. Abgedeckt 3 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen, dann für 12-16 Stunden in den Kühlschrank geben.
- 6 Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

- 7 Die Kastenformen aus dem Kühlschrank nehmen. Eigelb, Sahne und Salz verquirlen und die Teige damit einpinseln. Einschneiden und mit kräftigem Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und die Temperatur auf 180°C reduzieren, weitere 35-40 Minuten backen. ■

**Für Einsteiger  
geeignet**

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Lievito Madre
Teigkonsistenz:	mittel bis fest
Zeit gesamt:	23-27 Stunden
Zeit am Backtag:	1 Stunde
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	180°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen, nach 10 Minuten ablassen



## Tipp

Statt der Stückgare bei Raumtemperatur kann der Teig nach 30 Minuten für 8 Stunden in den Kühlschrank gegeben werden. Dann wird das Brot direkt aus dem Kühlschrank heraus gebacken.

# ODENWÄLDER LANDBROT

## TEIG-ZUTATEN

- ▶ 370 g Wasser (kalt)
  - ▶ 350 g Weizenmehl 1050
  - ▶ 150 g Roggenmehl 1370 (alternativ Roggenmehl 1150)
  - ▶ 70 g Lievito Madre
  - ▶ 10 g Zuckerrübensirup
  - ▶ 3 g Frischhefe
- Spätere Zugabe
- ▶ 12 g Salz

### Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆  
Getreide: Weizen, Roggen  
Triebmittel: Lievito Madre, Hefe  
Teigkonsistenz: fest  
Zeit gesamt: 7,5 Stunden  
Zeit am Backtag: 7,5 Stunden  
Backzeit: 45-50 Minuten  
Starttemperatur: 250°C  
Backtemperatur: 200°C, nach 10 Minuten  
Schwaden: beim Einschließen, nach 10 Minuten ablassen

Das Odenwälder Landbrot hat eine schöne fluffige Krume, eine krachende Kruste und bleibt lange frisch. Seinen Namen hat es der hügeligen Form zu verdanken, die auf den ersten Blick ins Auge sticht. Sie entsteht, wenn das Brot vor dem Backen nicht eingeschnitten wird und erinnert an eine bergige Landschaft.

- 1 Alle Zutaten, außer Salz, in den Topf geben, 20 Sekunden auf Stufe 4 vermischen. Bei Raumtemperatur 60 Minuten quellen lassen.
- 2 Das Salz dazugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten.
- 3 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und 4 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 30, 60 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- 4 Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben. Vorsichtig, ohne zu viel Druck, rundwirken und mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen setzen. 90 Minuten bei Raumtemperatur zur Stückgare stellen.
- 5 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Den Teigling vorsichtig aus dem Gärkörbchen stürzen und mit kräftigem Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und die Temperatur auf 200°C reduzieren, weitere 35-40 Minuten backen. ■



Das schmuckvolle Verziern von Broten mit scharfen Klingen wird Scoring genannt. Mehr Informationen zu der filigranen Krusten-Kunst gibt es in **BROT 04/2021**.

## SAUERTEIG

- ▶ 150 g Wasser (kalt)
- ▶ 150 g Hartweizengrieß
- ▶ 20 g Anstellgut

Das Anstellgut mit dem Wasser vermischen und den Grieß gründlich untermischen. Abgedeckt 8-12 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

# ITALIENISCHES SEMOLA-KRÜSTCHEN

Durch die Kombination von Sauerteig und Lievito Madre lassen sich ganz ohne Hefe lockere und aromatische Brote backen. Das beste Beispiel dafür ist ein italienisches Semola-Krüstchen, das zudem lange frisch bleibt. Semola di grano duro ist die italienische Bezeichnung für Hartweizengrieß.

- 1 Alle Zutaten, außer Salz und Öl, in den Topf geben und für 20 Sekunden auf Stufe 4 vermischen. Bei Raumtemperatur 60 Minuten quellen lassen.
- 2 Das Salz dazugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten. Währenddessen nach 1 Minute das Öl über die Deckelöffnung zugeben und unterkneten.
- 3 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und 4 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- 4 Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben und rundwirken. Mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkorbchen geben. 90 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 5 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Den Teigling vorsichtig aus dem Gärkorbchen stürzen, einschneiden und mit kräftigem Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200°C reduzieren, weitere 35-40 Minuten backen. 🍳

## HAUPTTEIG

- ▶ Sauerteig
  - ▶ 200 g Wasser (kalt)
  - ▶ 200 g Weizenmehl 550
  - ▶ 150 g Hartweizengrieß
  - ▶ 70 g Lievito Madre
  - ▶ 10 g Honig
- Spätere Zugabe
- ▶ 25 g Olivenöl
  - ▶ 12 g Salz

### Tipp

Wer möchte, kann auch zwei kleinere Brote backen. Die Backzeit reduziert sich dann auf 35-40 Minuten.

### Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen, Hartweizen
Triebmittel:	Sauerteig, Lievito Madre
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	15,5-20,5 Stunden
Zeit am Backtag:	8,5 Stunden
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

# DINKEL- RUCHLING

## VORTEIG

- ▶ 100 g Wasser (kalt)
- ▶ 100 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 3 g Frischhefe

Die Hefe im Wasser auflösen und mit dem Mehl gründlich vermischen, abgedeckt 4-8 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

## HAUPTTEIG

- ▶ Vorteig
- ▶ 200 g Buttermilch (kalt)
- ▶ 120 g Wasser (kalt)
- ▶ 250 g Weizen-Ruchmehl (alternativ Weizenmehl 1050)
- ▶ 150 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 100 g Lievito Madre
- ▶ 10 g Honig
- ▶ **Spätere Zugabe**
- ▶ 15 g Sonnenblumenöl (alternativ neutrales Speiseöl)
- ▶ 12 g Salz

**Für Einsteiger  
geeignet**

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Dinkel
Triebmittel:	Hefe, Lievito Madre
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	10,5-15 Stunden
Zeit am Backtag:	6,5-7 Stunden
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

Schweizer Ruchmehl ist eine besonders schmackhafte Sorte, die einen charakteristischen, etwas nussigen Geschmack hat. Es enthält viele Schalenanteile und wird in einem eigenen Mahlverfahren produziert. Das Weizen-Ruchmehl bringt beim Dinkel-Ruchling viel Aroma mit in den Teig, das Brot passt somit perfekt zu deftigen Aufschnitten und Käsesorten.

- 1 Alle Zutaten, bis auf Salz und Öl, in den Topf geben, auf Stufe 4 für 20 Sekunden vermischen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten quellen lassen.
- 2 Das Salz dazugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten, währenddessen nach 2 Minuten das Öl über die Deckelöffnung dazugeben und unterkneten.
- 3 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und 3 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- 4 Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben. Vorsichtig, ohne zu viel Druck, rundwirken und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Abgedeckt 70-90 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 5 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen stürzen und einschneiden. Unter kräftigem Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200°C senken, weitere 35-40 Minuten backen. 🍴



Der Vorteig kann bereits am Vortag zubereitet werden und 8-10 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen.



### Tipp

Verzierungen aus Mehl können vor dem Backen mit einem gemusterten, bemehlten Gärkörbchen auf das Brot gebracht werden





# Werde Sauerteig- Profi

**12 Ausgaben BROT  
plus BROTFibel Sauerteig**

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

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



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

# Hefewasser

## 1, 2, 3 UND LOS

Um Hefewasser herzustellen, braucht es nur Früchte oder Blüten, Wasser sowie Süßungsmittel. Mehr nicht. Und ein wenig Zeit. Denn bis sich die natürlichen Hefen der Früchte vermehren, dauert es ein paar Tage. Zeit genug, sich für das erste Rezept mit dem Triebmittel zu entscheiden.

**S**auerteig und Hefe sind wohl die bekanntesten Triebmittel – neben den Klassikern aus dem Supermarkt wie Trockenhefe und Backpulver. Eher unbekannt ist hingegen das Hefewasser, jedoch völlig unbegründet. Denn mit nur drei Zutaten ist es leicht selbst herzustellen und bringt zudem ein ganz besonderes Aroma mit sich, das sich durch die Auswahl der Früchte steuern lässt.

Lediglich Früchte, Wasser und ein Süßungsmittel nach Wahl werden benötigt, um Hefewasser herzustellen. Die Früchte bringen dabei die natürlichen Hefen auf ihrer Oberfläche mit, die sich in der süßen Nährlösung wunderbar vermehren – und das am liebsten bei einer Temperatur um die 30°C. Das Süßungsmittel dient den Hefen als Futter.

Damit die Früchte auch ausreichend Hefen mitbringen, müssen sie absolut unbehandelt sein. Trockenfrüchte wie Rosinen, Feigen oder Aprikosen eignen sich hervorragend. Wichtig aber: Nur frei von Öl, Konservierungsstoffen oder Schwefelbehandlung führen sie zum Erfolg.

Dabei kann selbst entschieden werden, ob das Hefewasser mit Trockenfrüchten oder frischen Alternativen zubereitet wird. Als getrocknete Varianten sind Feigen und Aprikosen zu empfehlen, als frische Variation Apfel, der inklusive Gehäuse Verwendung findet. Auch, welches Süßungsmittel verwendet werden soll, kann individuell entschieden werden: Honig, Zucker oder – als vegane Alternative – Agavendicksaft eignen sich wunderbar.

### HEFEWASSER ANSETZEN

300 g Wasser (40°C)  
50 g Früchte (unbehandelt)  
30 g Süßungsmittel

Große Früchte klein schneiden. Alle Zutaten mischen, kräftig schütteln und an einem warmen Ort gehen lassen. Ideal sind 30°C. Nach 2-4 Tagen sollte der Ansatz einsatzfähig sein, was sich am gebildeten Schaum erkennen lässt. Danach kommt er in den Kühlschrank.

#### Auffrischung

100 g Hefewasser  
300 g Wasser (40°C)  
50 g Früchte (unbehandelt)  
30 g Süßungsmittel

Große Früchte klein schneiden. Mischen, kräftig schütteln und an einem warmen Ort gehen lassen. Ideal sind 30°C. Nach 12-48 Stunden sollte das Hefewasser einsatzfähig sein. Danach kommt es wieder in den Kühlschrank. Der Rest des Hefewasser kann entweder zum Backen verwendet oder entsorgt werden.





## Tipp

Die Früchte müssen unbehandelt verwendet werden, also ungespritzt, ungeölt, ungeschwefelt, frei von Konservierungsstoffen.



Hat das Hefewasser eine kräftige Schaumkrone gebildet, zeigt das, dass die Hefe bereits aktiv ist

Alle Zutaten werden in einem Gefäß kräftig vermischt, bis sich das Süßungsmittel im Wasser aufgelöst hat. Es eignen sich insbesondere Milchflaschen. Einerseits ist Glas ein stabiles Material, das dem Druck der entstehenden Gärgase besser standhält, zum anderen haben Milchflaschen eine ausreichend große Öffnung, durch die man die Früchte in die Flasche hinein, vor allem aber auch wieder heraus bekommt, wenn sie sich nach einigen Tagen mit Wasser vollgesaugt haben. Wichtig: Die Flasche sollte nie fest zugeschraubt werden. Im Gärprozess entsteht Kohlendioxid, das enormen Druck aufbauen und Flaschen explodieren lassen kann.

Einige Menschen bevorzugen Plastik als Material. Dabei sind zwei Dinge zu beachten: Um Fremd gärung zu vermeiden, sollte sich im Hefewasser ein nennenswert saures Klima entwickeln, der pH-Wert unter 4,3 liegen. Wie das Plastik darauf reagiert, hängt dabei von der Zusammensetzung ab. Zudem ist der Stoff instabiler, wenn sich doch Druck aufbauen sollte. Eine Plastikflasche explodiert tendenziell eher als Glas.

Nach 24 Stunden sieht man an der Oberfläche bereits eine leichte Schaumkrone. Spätestens jetzt den Deckel fest verschließen, einmal kräftig schütteln und ihn wieder leicht öffnen. So ein Schütteln empfiehlt sich ein- bis zweimal am Tag, damit die sich am Boden ablagernden Hefen zum Arbeiten gebracht werden.

Wichtig zu wissen ist natürlich, wann das eigens angesetzte Hefewasser zum Backen genutzt werden kann. Das erkennt man am besten am Schaum, der sich auf dem Ansatz bildet. Hat sich dort viel Schaum entwickelt und kann man die Gärung hören, steht dem Backen mit dem Hefewasser nichts mehr im Wege. Ein kleiner Test kann ebenfalls helfen, um festzustellen, ob es endlich mit dem Backen losgehen kann. Dabei wird eine kleine Menge Weizenmehl mit derselben Menge Hefewasser (zum Beispiel je 20 g) vermischt. Nach 8 bis 16 Stunden sollte dieser Ansatz sein Volumen sichtbar vergrößert haben und Leben zeigen. Ist dies der Fall, ist das Hefewasser bereit für seinen großen Einsatz. Vorher muss es nur noch einmal kräftig geschüttelt werden.

Die weitere Pflege des Hefewassers ist ebenso simpel wie die Herstellung. Es verweilt bis zum Gebrauch einfach im Kühlschrank, da kann es problemlos mehrere Monate abwarten, bis endlich sein großer Auftritt kommt. Der Verlust an Triebkraft, den das Hefewasser währenddessen erleidet, ist sehr gering – er stört beim Brotbacken nicht weiter. Vor dem Gebrauch wird das Triebmittel aber trotzdem noch einmal aufgefrischt, braucht dann noch einmal 12-48 Stunden, bis es verwendet wird. So geht man auf Nummer sicher, dass das Gebäck genug Trieb bekommt.

Dazu werden wieder nur Frucht, Wasser und ein Süßungsmittel nach Wahl benötigt, die mit dem Hefewasser vermischt werden. Abermals bei 30°C gärt es dann 12-48 Stunden, bis es in den Teig kommt. Doch es ist auch Vorsicht geboten. Die Gase, die beim Gären entstehen, können sogar Flaschen explodieren lassen. Gärdeckel sind eine Möglichkeit, dieser Schweinerei vorzubeugen: Sie lassen zwar Luft heraus, aber keine hinein. Auch ein nicht fest verschraubter Deckel kann helfen.

Klassischerweise wird Hefewasser im Vorteig eingesetzt. Grund dafür: Sein Trieb entwickelt sich eher langsam. Wird es mit Mehl vermengt, können sich die Mikroorganismen vermehren. Beim Hauptteig muss man jedoch aufpassen: Das Hefewasser fördert den Trieb darin nicht nennenswert, kann aber mit seinem sauren Klima den Teigabbau fördern. Es findet ein Zersetzungsprozess statt, der dafür sorgt, dass die Krume später nicht mehr ansehnlich ist.

Bei Sauerteig- oder Hefe-Rezepten kann man diese Triebmittel durch Hefewasser ersetzen. Dabei lässt man das Anstellgut oder die Hefe weg und ersetzt das Wasser – bei gleicher Mehlmenge – durch Hefewasser. Etwas anders stellt sich der Ersatz von Lievito Madre dar. Da hier oft relativ große Mengen in den Vorteig kommen, kann sie nicht einfach weggelassen werden. Stattdessen fügt man Mehl und Hefewasser (Verhältnis 2:1) in gleicher Menge wie die Lievito Madre zum Vorteig hinzu. Wären es 150 g Lievito Madre gewesen, verwendet man 100 g Mehl und 50 g Hefewasser. Die Reifezeit der Vorteige ändert sich in der Regel nicht. Hefewasser arbeitet deutlich langsamer als andere Triebmittel, deswegen braucht man eben auch mehr davon – ähnlich wie Lievito Madre.

Alles in allem ist Hefewasser ein tolles, selbst hergestelltes Triebmittel, für dessen Pflege und Herstellung keine Fachkenntnisse oder Wissen vorausgesetzt werden. Die Auswahl der Früchte liegt dabei ganz bei der Bäckerin oder dem Bäcker. Jetzt heißt es nur noch: Mischen, Schütteln und los. 🍷

Hat sich viel Schaum gebildet und kann man die Gärung hören, kann mit dem Hefewasser gebacken werden



Wer mehr zum Thema Hefewasser erfahren möchte, liest alles Wissenswerte in BROT 05/2020 nach.



## VORTEIG

- ▶ 150 g Hefewasser
- ▶ 150 g Weizenmehl 1050
- ▶ 40 g Früchte aus dem Hefewasser

Die Früchte mit dem Hefewasser fein pürieren und das Mehl untermischen. 8-10 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

## BRÜHSTÜCK

- ▶ 300 g Wasser (kochend)
- ▶ 100 g Goldhirse
- ▶ 130 g Apfel (geschält, entkernt und grob gerieben)
- ▶ 50 g Haferflocken (fein)
- ▶ 50 g Sonnenblumenkerne
- ▶ 50 g Altbrot (geröstet, gemahlen)

Die Hirse, Haferflocken und Sonnenblumenkernen in einer Pfanne trocken rösten. Den Apfel mit dem Altbrot zu den Saaten geben und mit kochendem Wasser übergießen. Alles gründlich umrühren und 2-10 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur quellen lassen.

## TEIG-ZUTATEN\*

- ▶ Vorteig
- ▶ Brühstück
- ▶ 100 g Wasser (kalt)
- ▶ 60 g Buttermilch (kalt)
- ▶ 200 g Weizenmehl 550
- ▶ 75 g Weizenmehl 1050
- ▶ 75 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 10 g Honig
- ▶ **Spätere Zugabe**
- ▶ 14 g Salz
- ▶ **Topping**
- ▶ Haferflocken
- ▶ Sonnenblumenkerne

\*Ergibt 2 Stück à 700 g

# HIRSEL

Geröstete Hirse, Flocken und Sonnenblumenkerne verleihen diesem Brot zusammen mit Altbrot und geriebenem Apfel ein außergewöhnliches Aroma. Es passt wunderbar zu einer deftigen Brotzeit mit herzhaftem Belag. Damit das Brot besonders lange genossen werden kann, bringt das Brühstück viel Feuchtigkeit in den Teig.

- 1 Alle Zutaten, bis auf das Salz, in den Topf geben und 20 Sekunden auf Stufe 4 im Linkslauf vermischen. Den Teig 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur quellen lassen.
- 2 Das Salz dazugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten.
- 3 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal runderum zur Mitte hin falten und 4 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.



- 4 Den Teig abgedeckt für 14-20 Stunden in den Kühlschrank geben.
- 5 Den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Unterlage geben und in zwei gleich große Teiglinge à zirka 700 g teilen. Vorsichtig, ohne zu viel Druck, langwirken und mit dem Schluss nach unten jeweils in eine Kastenform (etwa 17,5 cm) geben.
- 6 Die Oberfläche mit Wasser besprühen und mit Sonnenblumenkernen sowie Haferflocken bestreuen.
- 7 Abgedeckt 3,5 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 8 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 9 Die Kastenformen mit reichlich Schwaden einschießen, den Dampf nach 10 Minuten ablassen und die Temperatur auf 200°C senken. Weitere 35-40 Minuten backen. ■

**Für Einsteiger  
geeignet**

Schwierigkeitsgrad:	★★☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Hefewasser
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	32-40 Stunden
Zeit am Backtag:	4-5 Stunden
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschießen, nach 10 Minuten ablassen



Der Vorteig und das Brühstück können bereits am Vorabend hergestellt werden, dann ist das Brot am Backtag schnell fertig. Steht nur eine Kastenform zur Verfügung, den zweiten Teigling während des Backens des ersten im Kühlschrank lassen. Mit diesem so vorgehen wie mit dem ersten.





## VORTEIG

- ▶ 150 g Hefewasser
- ▶ 150 g Weizenmehl T65 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 40 g Früchte aus dem Hefewasser

Die Früchte mit dem Hefewasser pürieren und das Mehl untermischen, abgedeckt 6-8 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

## HAUPTTEIG

- ▶ Vorteig
- ▶ 100 g Wasser (kalt)
- ▶ 150 g Weizenmehl T65 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 100 g Weizenmehl T80 (alternativ Weizenmehl 1050)
- ▶ 100 g Champagnerroggenmehl 1000 (alternativ Roggenmehl 1150)
- ▶ 100 g Hefewasser
- ▶ 10 g Honig

### Spätere Zugabe

- ▶ 12 g Salz

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Weizen, Champagnerroggen

Triebmittel: Hefewasser

Teigkonsistenz: mittelfest

Zeit gesamt: 25,5-31,5 Stunden

Zeit am Backtag: 2-3 Stunden

Backzeit: 45-50 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 200°C, nach 10 Minuten

Schwaden: beim Einschließen, nach 10 Minuten ablassen

# FRANZI

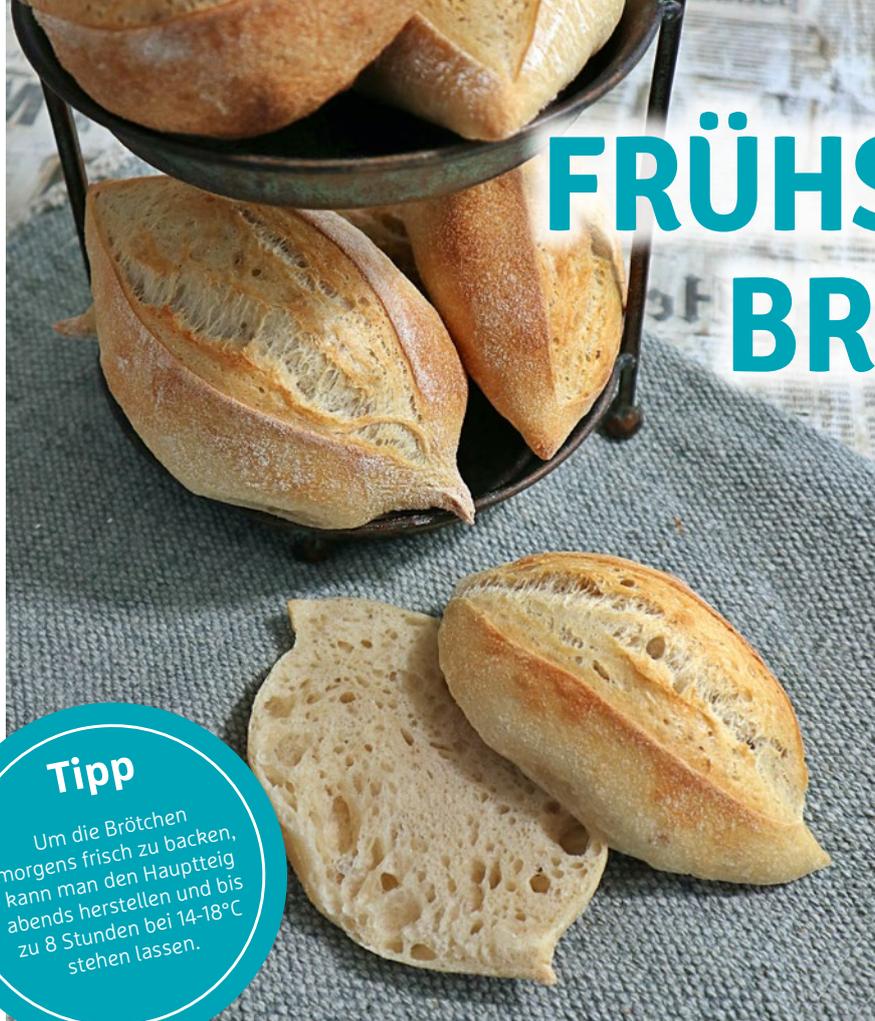
Drei verschiedenen französischen Mehlsorten verdankt Franzi ihr südeuropäisches Flair. Sie passt zu allem, was einem selbst schmeckt, und bleibt lange frisch. Dank der Gehzeiten sowohl bei Raumtemperatur als auch im Kühlschrank entwickelt sie besonders viel Triebkraft und Aroma.

- 1 Die Zutaten, bis auf das Salz, in den Topf geben. 20 Sekunden auf Stufe 4 vermischen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten quellen lassen. Das Salz dazugeben und 4 Minuten auf Teigstufe kneten.
- 2 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und 5 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach jeweils 60 und 120 Minuten einmal dehnen und falten. Anschließend für 12-16 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank geben.
- 3 Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben. Vorsichtig, ohne zu viel Druck, rundwirken und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkorbchen geben. Abgedeckt bei Raumtemperatur 60-90 Minuten gehen lassen.
- 4 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 5 Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen und in den Ofen geben. Dabei kräftig schwaden. Nach 10 Minuten den Dampf abziehen lassen und die Temperatur auf 200°C reduzieren, weitere 35-40 Minuten backen. 🍴



Wer auf die deutschen Mehlsorten zurückgreift, braucht eventuell etwas weniger Wasser. Dieses nach und nach zugeben. Der Vorteig kann bereits am Vortag hergestellt werden und bis zu 10 Stunden reifen.

# FRÜHSTÜCKSBRÖTCHEN



## Tipp

Um die Brötchen morgens frisch zu backen, kann man den Hauptteig abends herstellen und bis zu 8 Stunden bei 14-18°C stehen lassen.

Durch das Saaten-Topping kann man ganz schnell einen bunten, abwechslungsreichen Brötchenkorb zum Frühstück auf den Tisch bringen – ganz nach dem eigenen Geschmack. Wer möchte, gestaltet jedes Brötchen individuell. Mal mit Mohn, mal mit Sesam oder mit einem Mix aus beiden. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

- 1 Alle Zutaten, bis auf das Salz, in den Topf geben und 20 Sekunden auf Stufe 4 vermischen. 45 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur quellen lassen. Das Salz dazugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten. Währenddessen nach 2 Minuten die Butter über die Deckelöffnung dazugeben und unterkneten.
- 2 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und abgedeckt 6-7 Stunden bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Nach 30, 60 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- 3 Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben, 9 gleich große Stücke von jeweils zirka 100 g abstechen und diese rundwirken. 10 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur entspannen lassen. Dann langwirken und mit dem Schluss nach unten auf Dauerbackfolie oder Backpapier geben. Die Teiglinge abgedeckt 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 4 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 5 Die Teiglinge einschneiden und in den Ofen geben. Dabei reichlich schwaden. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200°C reduzieren. Weitere 5-7 Minuten backen. ■

## VORTEIG

- ▶ 150 g Weizenmehl 1050
- ▶ 150 g Hefewasser
- ▶ 20 g Früchte aus dem Hefewasser

Die Früchte mit dem Hefewasser pürieren und das Mehl untermischen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 10-12 Stunden gehen lassen.

## HAUPTTEIG\*

- ▶ Vorteig
  - ▶ 100 g Wasser (kalt)
  - ▶ 70 g Hefewasser
  - ▶ 200 g Weizenmehl 550
  - ▶ 150 g Dinkelmehl 630
  - ▶ 25 g Butter (kalt, in Stücken)
- Spätere Zugabe
- ▶ 12 g Salz

\*Ergibt 9 Stück

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Dinkel
Triebmittel:	Hefewasser
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	19-23 Stunden
Zeit am Backtag:	8-9 Stunden
Backzeit:	15-17 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

# DREIER-KRUSTE

## VORTEIG

- ▶ 150 g Hefewasser
- ▶ 150 g Dinkelmehl 1050
- ▶ 40 g Früchte aus dem Hefewasser

Die Früchte mit dem Hefewasser pürieren und das Mehl untermischen, 8-12 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

## HAUPTTEIG

- ▶ Vorteig
- ▶ 140 g Wasser (kalt)
- ▶ 250 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Roggenmehl 1370 (alternativ Roggenmehl 1150)
- ▶ 50 g Hefewasser

### Spätere Zugabe

- ▶ 12 g Salz

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Weizen, Dinkel, Roggen

Triebmittel: Hefewasser

Teigkonsistenz: mittel

Zeit gesamt: 18,5-22,5 Stunden

Zeit am Backtag: 10 Stunden

Backzeit: 45-50 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 200°C,  
nach 10 Minuten

Schwaden: beim Einschließen,  
nach 10 Minuten ablassen

Die Früchte, die zum Ansetzen des Hefewassers verwendet werden, finden bei der Dreier-Kruste auch im Vorteig Anwendung. Sie werden einfach mit dem Hefewasser püriert und geben dem Brot zusätzlichen Trieb. Durch die Verwendung von Dinkel, Roggen sowie Weizen entwickelt es eine aromatische und kräftige Geschmacksnote.

- 1 Alle Zutaten, außer Salz, in den Topf geben. 20 Sekunden auf Stufe 4 vermischen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 45 Minuten quellen lassen. Salz dazugeben und 3 Minuten auf Teigstufe kneten.
- 2 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum zur Mitte hin falten und 7 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 30, 60 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- 3 Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben. Vorsichtig, ohne zu viel Druck, rundwirken und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkorbchen legen. 90 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 4 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 5 Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, einschneiden und mit kräftigem Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten den Schwaden ablassen, die Temperatur auf 200°C senken und weitere 35-40 Minuten backen. ■

## Tipp

Wenn der Teig morgens angesetzt wird, kann er auch bei 14-18°C 1-2 Stunden länger stehen bleiben und abends gebacken werden. Nutzt man Roggenmehl 1150, sollte etwas Wasser zurückgehalten werden.

# 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.

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

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

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

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

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



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

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



**Fenster test** – 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.

**Fermentolyse** – Fermentolyse ist eine Erweiterung der Autolyse, bei der bereits Triebmittel zum Teig gegeben wird, Salz jedoch nicht, um eine gute Verquellung von Wasser und Mehl zu begünstigen.

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

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

**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 BROT-Ausgabe 4/20.

**Japanische Hefe (Tennen Kobo Okoshi)** – Triebmittel nach einem Rezept von Satoko Shinke, vorgestellt in BROT 1/2017. Dabei wird zunächst ein Rosinenhefewasser angesetzt. In einer Zwischenstufe fermentiert man dieses Hefewasser gemeinsam mit Naturjoghurt. Im letzten Schritt kommt Mehl dazu. Es entsteht ein fester Teig mit mildem Aroma, dessen Eigenschaften einer Lievito Madre ähneln. Durch sie kann die Japanische Hefe jederzeit in gleicher Menge ersetzt werden.

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

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

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

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



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

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

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

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

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



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

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

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



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

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

**Starter** – siehe **Anstellgut**

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

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



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

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

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

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

**Tourieren** – Herstellungsprozess für Blätter- und Plundersteige (zum Beispiel Croissant oder Franzbrötchen). Zieh fett und 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.

# VORSCHAU

Das nächste **BROT-Sonderheft**  
**BROT – Einfach Backen ohne Kneten**  
erscheint im **Oktober 2021**.

Darin dreht sich alles um No-Knead-Teige, die nicht geknetet werden müssen – und trotzdem mit einem perfekten Backergebnis überzeugen.



**HERAUSGEBER**  
Sebastian Marquardt,  
Tom Wellhausen

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

**LEITUNG REDAKTION/GRAFIK**  
Jan Schönberg

**CHEFREDAKTION**  
Sebastian Marquardt  
(verantwortlich)

**REDAKTION**  
Valesa Schell, Chiara Hoffmann,  
Mario Bicher, Vanessa Grieb,  
Edda Klepp, Jan Schnare

**AUTORIN**  
Valesa Schell

**FOTOS**  
Valesa Schell, stock.adobe.com:  
alefat, Alexander Raths, Arkadiusz  
Fajer, beats, denira, Gajus,  
G-Capture, Natalia, Rawpixel.com,  
SKatzenberger

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

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

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

**VERLAGSLEITUNG**  
Christoph Bremer

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

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

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

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

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

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem  
Papier. Printed in Germany.

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

**BEZUG**  
BROT – Backen mit dem  
Thermomix ist eine Sonder-  
publikation der Zeitschrift BROT.

Bezug über den Fach-,  
Zeitschriften- und  
Bahnhofsbuchhandel.  
Direktbezug über den Verlag.

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

**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 Erstveröffentli-  
chungen handelt und keine  
weiteren Nutzungsrechte daran  
geltend gemacht werden können.

**Brot**  
Backen mit dem Thermomix®

Ein Sonderheft der  
Zeitschrift BROT

**DEUTSCHES  
BROTINSTITUT e.V.**

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

wellhausen  
marquardt  
Mediengesellschaft

# Jetzt bestellen!

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

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



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

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

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

# Kompakter Einstieg

84 Seiten mit zahlreichen Abbildungen.  
ISBN: 978-3-939806-99-8  
Preis: 19,80 Euro

Zwei Jahre lang hat Valesa Schell in ihrer Einsteiger-Serie Einblicke in die Grundlagen des heimischen Backens gegeben. Dabei galt immer: So praxisnah wie möglich, so theoretisch wie nötig. Nun erscheint dieses Wissen geballt in der neuen BROTFibel. Mit ihr hat man alle Grundlagen des Backens von Brot, Brötchen & Co. schnell und kompakt zur Hand.

Sauerteig, 28 Stunden Zeitaufwand, 0,1 g Frischhefe, Nullteige, Stockgare, Stückgare, Schwaden... Ja, wenn man ein Brot-Rezept zum ersten Mal liest, dann kann man sich schon erschlagen fühlen im Angesicht all der Fachwörter, Gerätschaften und des Zeitaufwandes.

So ging es auch Valesa Schell vor ihrem ersten Brot. Inzwischen betreibt sie nicht nur eine der größten Facebook-Gruppen zum Thema Brotbacken, sondern ist selbst anerkannte Heimbäckerin und Buch-

autorin. Über die Jahre hat sie sich eine Menge Wissen angeeignet, in Kursen, Gesprächen, mit Versuch und Irrtum.

All diese Erfahrung behält Valesa aber nicht für sich. Immer teilt sie ihr Wissen bereitwillig während sie selbst nicht müde wird, Neues zu lernen.

In 12 Folgen des BROT-Einsteiger-Kurses ist über zwei Jahre eine Menge Wissen zusammengekommen. Über die verschiedenen Triebmittel wie Hefe, Sauerteig,

Lievito Madre oder Hefewasser, aber auch über das Aufarbeiten von Teigen, das Verwenden von Hilfsmitteln wie Nullteigen, über die wichtigsten Handgriffe und Kniffe.

All das gibt es jetzt kompakt auf 84 Seiten in der BROTFibel Basis-Wissen, die ab sofort vorbestellbar ist. Geliefert wird sie pünktlich zum Weihnachtsfest. Denn für alle, die sich Wissen ohne viel Ballast anlesen oder es vertiefen wollen, ist dies das perfekte Geschenk.



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

oder 040/42 91 77-110