



# BEST OF Brot

Gesund und bekömmlich backen

Die 50 beliebtesten Rezepte aus  
**Brot**  
KREATIV & GELINGSICHER

Aromatisch & bekömmlich  
**Brote für jeden Anlass**



GESUNDE VOLKKORNBROTE



LUFTIGE BRÖTCHEN



LEICHTE MISCHBROTE



GLUTENFREIE GEBAEKE



SCHNELLE BROTE



KNACKIGE LAUGENBREZELN



SAFTIGE DINKELBROTE



AROMATISCHE BAGUETTES



HERZHAFTE ROGGENBROTE



WATTIGE TOASTBROTE

9,90 EUR

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



01

4 191911 409900

# Jetzt bestellen



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

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

# EDITORIAL



## *Liebe Leserin, lieber Leser.*

Seit Ende 2017 haben wir in **BROT** mehr als 1.000 Rezepte veröffentlicht. Aus dieser Menge konnten unsere Leserinnen und Leser ihre Favoriten wählen. Und hier sind sie nun. 50 Rezepte haben es ins „Best of“ geschafft. Und neben der Qualität ist vor allem die Vielfalt fantastisch.

Von bekömmlicher Vollkorn-Bäckerei bis hin zu luftig leichten Gebäcken ist alles vertreten, womit man den Alltag kulinarisch bereichern kann. Dabei stehen Aroma und Bekömmlichkeit für uns immer im Mittelpunkt. Praktisch: Beides geht Hand in Hand. Gibt man dem Teig viel Zeit, hat man selbst nicht mehr Arbeit, kann die Brotherstellung gut in einen Arbeitstag eintakten und wird mit herausragendem Brot belohnt.

Denn während der Teiggare entwickeln sich durch die Fermentation des Mehls nicht nur die wunderbaren Aromen. Schwer verdauliche Getreide-Bestandteile

werden dabei abgebaut, die Gebäcke bekömmlicher. Und obendrein sorgt die gründliche Verquellung des Mehls für eine saftige Krume, die lange frisch hält. Unsere Brote sind auch nach einigen Tagen noch schmackhaft und gut zu essen.

Manchmal muss es dennoch schnell gehen. Daher findest Du in dieser Aushabe auch einige unserer beliebtesten Speed-Baking-Rezepte - Brote, die nach drei Stunden auf dem Tisch stehen und trotzdem richtig lecker sind. Denn mit den richtigen Kniffen werden auch schnelle Gebäcke ausgezeichnet aromatisch.

Mit den beliebtesten aus mehr als 1.000 **BROT**-Rezepten hast Du einen unschlagbaren Fundus zur Hand, aus dem Du schöpfen kannst. Da ist für jede Gelegenheit ein passendes Rezept dabei. Beim Erkunden und Ausprobieren wünsche ich Dir viel Freude und später - guten Appetit.

Herzliche Grüße

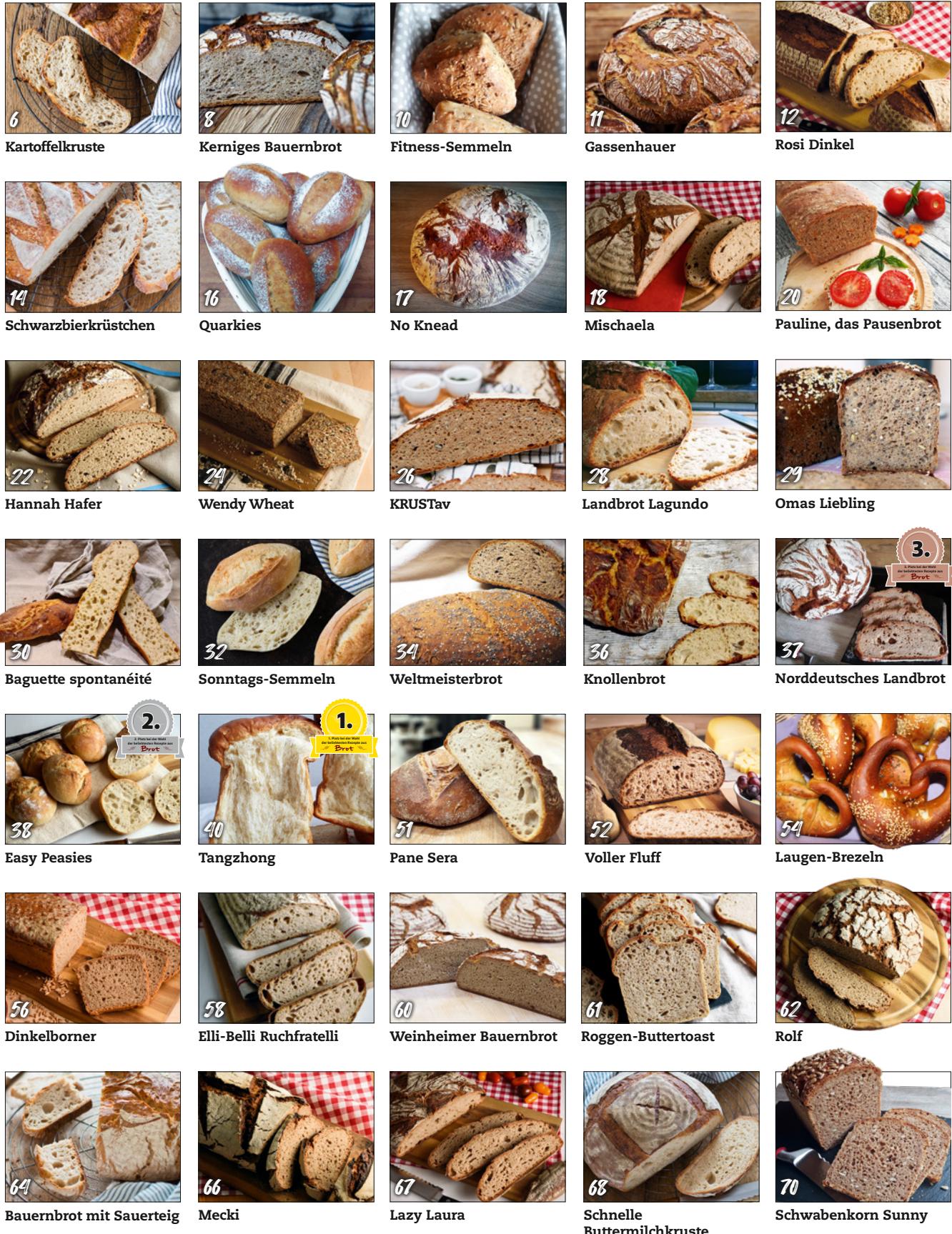
Sebastian Marquardt, Chefredakteur



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

# INHALT

Editorial	Seite 3
BROTladen	Seite 46
Glossar	Seite 95
Vorschau/Impressum	Seite 98



# 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 anspruchsvoller Rezept für Neulinge geeignet sein, wenn die Zutaten schnell zur Hand sind.

## Fachbegriffe

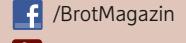
Brotbacken kommt nicht ohne Fachbegriffe aus. Ab Seite 95 findet Ihr daher ein Glossar, in dem alle wichtigen Fachbegriffe kurz erklärt werden. Für den tieferen Einstieg ins Back-Vokabular empfehlen wir die Website [www.baeckerlatein.de](http://www.baeckerlatein.de)

Viel Spaß beim Entdecken und Nachbacken.

Wir freuen uns auf Euer Feedback.



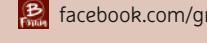
@brotmagazin



/BrotMagazin



brot-magazin.de



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 berichtigen wir entscheidende Fehler, sobald sie entdeckt werden. Du findest die Korrekturen hier: [www.brot-magazin.de/korrekturen](http://www.brot-magazin.de/korrekturen)



Korner 57



Frühsommer '21



Ronia Roggen



Südtiroler Bauernkruste



Schrot-Jochen



Frühstücksbrötchen



Sesamkasten



Früchtebrot



Walnusszwerge



Kakao-Kissen



Flotte Charlotte



Schnelles Ruchbrot



Schnelles Dreikorn



Pebbles on Speed

Glutenfrei

Speed-Baking

Titelfoto:  
Maike von Richthofen



Speedy Sonnja

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Lievito Madre, Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	20-23,5 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C nach 20 Minuten

### Tipp

1 g Frischhefe entspricht einer erbsengroßen Menge.



## Lievito Madre

- 20 g Wasser (lauwarm)
- 40 g Lievito Madre
- 40 g Weizenmehl 550
- Die Lievito Madre im Wasser auflösen und schaumig aufschlagen. Danach gründlich mit dem Mehl verkneten. Für 3-4 Stunden abgedeckt bei 26-28°C reifen lassen. Die Madre sollte sich in dieser Zeit mindestens verdoppelt haben.



## Autolyseteig

- 240 g Wasser (lauwarm)
- 200 g Weizenmehl 550
- 125 g Hartweizengrieß (alternativ Hartweizenmehl)
- Die Zutaten kurz vermischen und 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur quellen lassen.



## Hauptteig

- Autolyseteig
- Lievito Madre (alternativ 5 g Frischhefe, 65 g Weizenmehl 550 und 35 g Wasser)
- 200 g Kartoffelpüree (Raumtemperatur)
- 100 g Roggenmehl Vollkorn
- 10 g Honig
- 1 g Frischhefe
- Spätere Zugabe**
- 10 g Butter (in Stücken)
- 10 g Salz

## Kartoffelkruste

Die Kartoffelkruste ist ein herrlich rustikales, aber mildes Brot mit röscher Kruste und lockerer Krume. Für letztere sorgt vor allem Kartoffelpüree, das nebenbei auch noch verhindert, dass das Brot schnell austrocknet. Das ausgewogene Aroma entsteht durch Roggenvollkorn und Hartweizenmehl.

- Alle Zutaten – außer Salz und Butter – auf langsamer Stufe 8 Minuten mischen, Butter, Salz und bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen und weitere 4 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.
- Für etwa 2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Dabei nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Danach im Kühlschrank abgedeckt für 12-14 Stunden zur Gare stellen.
- Am Backtag den Teig für mindestens 1 Stunde bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen. Den Teig rundwirken und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Für 70-90 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.
- Den Backofen rechtzeitig mitsamt gusseisernem Topf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Teigling in den Topf geben, einschneiden, Deckeln schließen und in den Backofen geben. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 20 Minuten das Brot aus dem Topf nehmen und ohne Topf weitere 10 Minuten fertig backen. ■

### Tipp

Das Brot kann auch ohne Topf freigeschoben bei Ober-/Unterhitze gebacken werden. In diesem Fall kräftig schwaden. Die Zeiten und Temperaturen ändern sich nicht.

Rezept & Bilder: Sonja Bauer

 @cookieundco

 /cookieundco

 www.cookieundco.de



## Sauerteig

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

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

## Quellstück

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

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

## Hauptteig

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

# Kenniges Bauernbrot

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

- Die Zutaten gründlich miteinander vermischen, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind. Abgedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten zur Gare stellen. Nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und rundwirken. Mit Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben und abgedeckt 45 Minuten gehen lassen.
- Rechtzeitig den Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Teigling aus dem Gärkörbchen stürzen und unter kräftigem Schwaden in den Ofen geben. 10 Minuten backen. Den Dampf ablassen und die Temperatur auf 210°C reduzieren. Weitere 40-45 Minuten fertig backen. ■

## Tipp

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



Schwierigkeitsgrad:



Getreide: Roggen, Weizen, Dinkel

Triebmittel: Sauerteig, Hefe

Teigkonsistenz: bindig

Zeit gesamt: 12-20 Stunden

Zeit am Backtag: 4 Stunden

Backzeit: 50-55 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 210°C  
nach 10 Minuten

Schwaden: beim Einschießen,  
nach 10 Minuten ablassen

Rezept & Bild: Sebastian Krist

@brotartig

brotartig.de



22.00 Uhr

Sauerteig ansetzen  
Quellstück ansetzen

Nächster Tag

10.00 Uhr

Hauptteig ansetzen

12.00 Uhr

Brot formen

12.15 Uhr

Ofen vorheizen

12.45 Uhr

Backen

13.40 Uhr

Brot fertig



# Fitness-Semmeln

## Quellstück

- ▶ 150 g Naturjoghurt (3,5% Fett)
- ▶ 100 g Saatenmix (nach Geschmack, zum Beispiel Chiasamen, Sonnenblumenkerne, Leinsamen)

Die Körner für 1 Stunde im Joghurt einweichen.

## Hauptteig

- ▶ Quellstück
- ▶ 280 g Wasser (warm)
- ▶ 200 g Dinkelmehl 1150
- ▶ 150 g Dinkelmehl 630
- ▶ 150 g Emmermehl Vollkorn
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Zitronensaft
- ▶ 10 g Honig
- ▶ 5 g Frischhefe
- Spättere Zugabe
- ▶ 15 g Olivenöl

### Topping

- ▶ Sonnenblumenkerne
- ▶ Leinsamen
- ▶ Sesam
- ▶ Haferflocken

Rezept & Bilder: Debora Gaedtke

💻 [meine-kuechengeheimnisse.blogspot.com](http://meine-kuechengeheimnisse.blogspot.com)

Für ein besonderes und entspannendes Frühstückserlebnis bietet ein abwechslungsreich gedeckter Tisch die perfekte Basis. Eine der wichtigsten Zutaten sind dabei leckere Brötchen – am liebsten bekömmlich und aromatisch wie die Fitness-Semmeln. Sie können am Vortag hergestellt und morgens kurz im Ofen frisch aufgebacken werden.

➊ Alle Zutaten – außer Olivenöl – auf langsamer Stufe 3 Minuten vermischen. Dann weitere 5 Minuten auf schnellerer Stufe kneten und dabei langsam das Olivenöl dazugeben.

➋ Den Teig rundformen, in eine geölte Schüssel geben und abgedeckt bei Raumtemperatur etwa 4 Stunden (alternativ 20 Stunden im Kühl schrank) gehen lassen. Der Teig sollte sein Volumen in dieser Zeit ungefähr verdoppeln.

➌ Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und vorsichtig mit den Händen in eine rechteckige Form bringen, ohne zu viel Luft herauszudrücken. Mit einer Teigkarte rechteckige Teiglinge abstechen.

➍ Die Teiglinge auf der Oberseite anfeuchten und in die Körner mischung drücken. Dann abgedeckt nochmals 45-60 Minuten bei Raum temperatur gehen lassen.

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

➏ Die Brötchen in den Ofen geben und für 20-25 Minuten goldbraun backen. 1-2 Minuten vor Backende kräftig mit Wasser besprühen, damit sie etwas Glanz bekommen. ■

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Dinkel, Emmer
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	leicht klebrig
Zeit gesamt:	6,5-22,5 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5-6,5 Stunden
Backzeit:	20 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	230°C
Schwaden:	nein



# Gassenhauer

Mit gleich zwei Sauerteigen im Brot kratzt man mit dem Gassenhauer geschmacklich an der Champions League. Die eher hellen Mehle verleihen dem Brot eine milde Säure, die den Gaumen dennoch verwöhnt. Die Risse in der Kruste geben ihm ein rustikales Äußeres. Der perfekte Begleiter für eine deftige Brotzeit.

● Alle Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe verkneten. Bei Raumtemperatur abgedeckt 2 Stunden gehen lassen.

● Den Teig rundwirken, mit dem Schluss nach unten in ein Gärkörbchen legen und bei Raumtemperatur für zirka 60 Minuten zur Gare stellen.

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

## Weizen-Sauerteig

- 150 g Wasser (warm)
- 150 g Weizenmehl 550
- 10 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich vermischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 15-18 Stunden zur Gare stellen.



## Roggen-Sauerteig

- 40 g Wasser (warm)
- 60 g Roggenmehl 960
- 5 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich vermischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 15-18 Stunden zur Gare stellen.

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Roggen, Weizen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	bindig
Zeit gesamt:	19-22 Stunden
Zeit am Backtag:	4 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	210°C sofort
Schwaden:	beim Einschießen, nach 10 Minuten ablassen

● Den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen stürzen und unter Schwaden in den Ofen geben. Die Backtemperatur sofort auf 210°C reduzieren und den Teigling 45 Minuten backen. Den Schwaden nach 10 Minuten ablassen. ■

Rezept & Bild: Dietmar Kappl  
 @dietmarkappl  
 www.homebaking.at

## Hauptteig

- Weizen-Sauerteig
- Roggen-Sauerteig
- 220 g Wasser (kalt)
- 300 g Roggenmehl 1150
- 90 g Weizenmehl 550
- 10 g Salz



**Tipp**

0,1 g Frischhefe  
entspricht etwa  
der Größe eines  
Reiskorns.

Rezept: Sebastian Marquardt  
Bild: Jan Schnare

# Rosi Dinkel

Während sich Roggen und Dinkel geschmacklich perfekt ergänzen, gleichen sie backtechnisch hervorragend ihre Nachteile aus. Dinkel enthält zwar viel Gluten, das kann aber nicht sonderlich viel und gut Wasser aufnehmen. Daher werden reine Dinkelbrote oft trocken. Der Roggen wiederum enthält wenig Gluten, dafür aber Schleimstoffe, die Pentosane. Sie binden viel Wasser und machen das Brot saftig. Eine tolle Mischung. Vor allem, wenn sie mit so wenig Arbeit einhergeht.

● Die Hefe im Wasser lösen, dann alle anderen Zutaten in die Schüssel geben und gründlich von Hand mischen. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 12-18 Stunden gehen lassen.

● Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche langwirken und 60 Minuten mit Schluss nach unten im bemehlten Gärkörbchen gehen lassen.

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

● Den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen stürzen, einschneiden, in den Ofen geben, die Temperatur auf 220°C senken und schwaden. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und weitere 35 Minuten backen. ■

## Teig-Zutaten

- 420 g Wasser (kalt)
- 0,1 g Frischhefe
- Spätere Zugabe
- 400 g Dinkelmehl 630
- 200 g Roggenvollmehl 1370
- 12 g Salz

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Dinkel, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	bindig
Zeit gesamt:	14-20 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C sofort
Schwaden:	beim Einschießen



## Zeitraster

07.00 Uhr  
Teig ansetzen

19.10 Uhr  
Teig formen

19.45 Uhr  
Ofen vorheizen

20.15 Uhr  
Backen

21.00 Uhr  
Brot fertig

# Schwarzbierkrüstchen

## Sauerteig

- 100 g Wasser (lauwarm)
- 100 g Roggenmehl 1150
- 20 g Anstellgut
- 2 g Salz

Die Zutaten gründlich mischen und abgedeckt für 12-16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen. Der Sauerteig sollte sich in dieser Zeit mindestens verdoppelt haben.

## Vorteig

- 100 g Wasser (kalt)
- 100 g Weizenmehl 1050
- 0,5 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und 10-12 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

## Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 150 g Schwarzbier (alternativ Malzbier)
- 300 g Weizenmehl 550
- 1 g Frischhefe
- Spätere Zugabe
- 20 g Wasser (bei Bedarf)
- 10 g Salz

Bei diesem Weizenmischbrot entsteht der kräftig-aromatische Geschmack durch Schwarzbier, das als Schüttflüssigkeit dient. Zusätzlich sorgen Sauerteig und ein Vorteig für ein tolles Aroma. Das Sauerteigbrot passt geschmacklich besonders gut zu herhaftem Belag.

● Alle Zutaten – außer Salz – 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann auf schnellerer Stufe 5 Minuten kneten, dabei das Salz und bei Bedarf etwas Wasser zugeben.

● Den Teig abgedeckt für 120 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Dabei nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

● Den Teig rundwirken und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Für etwa 60 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

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

● Den Teigling in den heißen Topf stürzen, einschneiden und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 15 Minuten den Deckel entfernen. ■

Rezept & Bilder: Sonja Bauer

 @cookieundco  
 /cookieundco  
 www.cookieundco.de

### Tipp

Das Brot kann auch ohne Topf freigeschoben bei Ober-/Unterhitze gebacken werden. In diesem Fall kräftig schwaden. Die Zeiten und Temperaturen ändern sich nicht.



Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	mittelweich
Zeit gesamt:	16,5-20,5 Stunden
Zeit am Backtag:	4 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C nach 15 Minuten



**Tipp**

1 g Frischhefe  
entspricht etwa  
der Größe einer  
Kichererbse.

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Weizen, Dinkel
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	6,5 Stunden
Zeit am Backtag:	6,5 Stunden
Backzeit:	20-22 Minuten
Starttemperatur:	240°C
Backtemperatur:	230°C beim Einschießen
Schwaden:	beim Einschießen, nach 8 Minuten ablassen

Rezept & Bilder: Nadja Alessi

 @little\_kitchen\_and\_more

## Brühstück

- 80 g Wasser (kochend)
- 40 g Altbrot (geröstet, gemahlen)  
Das Altbrot mit dem Wasser übergießen und 15-30 Minuten bei Raumtemperatur quellen lassen.

## Hauptteig\*

- Brühstück
- 150-170 g Vollmilch (Raumtemperatur)
- 300 g Weizenmehl 550
- 100 g Weizenmehl Vollkorn
- 100 g Dinkelmehl 1050
- 300 g Quark (kalt, 20% Fett)
- 10 g Salz
- 6 g Frischhefe

\*Ergibt 12 Brötchen



# Quankies

Geröstetes Altbrot bietet in einem Brotteig viele Vorteile. Zum einen bringt es zusätzlichen Geschmack ins Brot, zum anderen bindet es auch Flüssigkeit – verbessert also Frischhaltung und Saftigkeit. Quark im Teig trägt zu einer weicheren Krume bei, die den Brötchen in Kombination mit der krachenden Kruste ein aufregendes Mundgefühl gibt.

- ➊ Alle Zutaten 3 Minuten auf langsamer Stufe vermischen, dann 5 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.
- ➋ Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 4 Stunden ruhen lassen. Nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- ➌ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in 12 Teiglinge zu je 85-90 g abstechen, rundformen und abgedeckt bei Raumtemperatur 45-60 Minuten gehen lassen.
- ➍ Rechtzeitig den Ofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ➎ Die Brötchen mit Mehl bestäuben und nach Geschmack einschneiden. In den Ofen geben, schwaden und die Temperatur sofort auf 230°C reduzieren. 20-22 Minuten backen. ■



### Tipp

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.

# No Knead

Der New Yorker Bäcker Jim Lahey erweiterte 2006 die No-Knead-Methode und entwickelte damit ein Rezept zur einfachen Brotherstellung. Die New York Times veröffentlichte und lobte das Rezept damals, seitdem ist es internationaler Erfolg. Lahey's Konzept des Nicht-Knetens überzeugte Einsteiger sowie Fortgeschrittene und revolutionierte das heimische Backen. Das Ergebnis sind luftige Brote mit toller Krume und einem unglaublichen Geschmack.

- Alle trockenen Zutaten vermischen. Das Wasser unterrühren. Die Teigmasse abdecken und bei Raumtemperatur 12-18 Stunden ruhen lassen.
- Rechtzeitig den Ofen und einen gusseisernen Topf auf 230°C vorheizen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rundformen und in den aufgeheizten Topf stürzen. 30 Minuten backen. Danach weitere 10 Minuten ohne Deckel backen. ■

Rezept: Jim Lahey

 @jimlaheyssb

 sullivanstreetbakery.com

## Teig-Zutaten

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

Schwierigkeitsgrad:



Getreide:

Weizen

Triebmittel:

Hefe

Teigkonsistenz: mittelweich

Zeit gesamt: 14-20 Stunden

Zeit am Backtag: 60 Minuten

Backzeit: 40-45 Minuten

Starttemperatur: 230°C

Backtemperatur: 230°C

Schwaden: nein



## Zeitraster

22.00 Uhr  
Sauerteig ansetzen

Nächster Tag  
18.00 Uhr  
Hauptteig ansetzen

20.00 Uhr  
Teigling formen

21.00 Uhr  
Backen

21.50 Uhr  
Brot fertig



# Mischbrot

Mischbrot ist zurecht eines der beliebtesten Brote in hiesigen Gefilden. Die guten Backeigenschaften des leckeren Weizens, vereint mit dem aromatischen Kick des Roggens. Heraus kommt ein saftiges Brot, das den Gaumen zu jeder Mahlzeit verwöhnt. Mit deftigem Belag ebenso wie als Beilage zur Suppe.

- Alle Zutaten auf langsamer Stufe 10 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 10 Minuten kneten.
- Den Teig 90 Minuten bei Raumtemperatur abgedeckt gehen lassen, dabei alle 30 Minuten dehnen und falten.
- Den Teig rund- oder langwirken und 60 Minuten bei Raumtemperatur mit Schluss nach unten (bei lang: Schluss nach oben) im bemehlten Gärkörbchen ruhen lassen.
- Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen stürzen, einschneiden und mit Schwaden in den Ofen geben. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 220°C senken und weitere 40 Minuten backen. ■

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	fest, klebrig
Zeit gesamt:	20-24 Stunden
Zeit am Backtag:	4 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C
nach 10 Minuten	
Schwaden:	beim Einschießen

## Sauerteig

- 170 g Wasser (warm)
- 200 g Roggenvollmehl 1370
- 15 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und 16-20 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

## Hauptteig

- Sauerteig
- 280 g Wasser (kalt)
- 400 g Weizenvollmehl 1050
- 12 g Salz

# Pauline, das Pausenbrot

Wenn man täglich für die Familie Pausenbrote machen möchte, die möglichst gesund, lecker und dabei auch noch vielfältig in den Zutaten sind, kann das schon eine Herausforderung sein. Vor allem, wenn es schnell gehen soll. Und dann soll es auch noch allen schmecken. Eine unlösbare Aufgabe? Nein – mit dem Pausenbrot Pauline klappt es ganz einfach.

## Vorteig (Poolish)

- 100 g Wasser (kalt)
- 100 g Dinkelmehl 1050
- 2 g Frischhefe

Alle Zutaten gründlich vermengen und abgedeckt 60 Minuten bei Raumtemperatur anspringen lassen, dann 12-48 Stunden im Kühlschrank reifen lassen. Je länger der Teig ruht, desto mehr Aroma entwickelt er.

► Am Backtag den Vorteig aus dem Kühlschrank nehmen und 30 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.

► Alle Zutaten 1 Minute auf langsamer Stufe mischen, dann auf schnellerer Stufe 5 Minuten lang kneten.

► Den Teig 2-3 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen, nach 90 Minuten einmal dehnen und falten.

## Hauptteig

- Vorteig
- 310 g Wasser (lauwarm)
- 200 g Dinkelmehl 630
- 250 g Dinkelmehl 1050
- 150 g Dinkelmehl Vollkorn (alternativ Emmermehl Vollkorn)
- 30 g Joghurt (natur, 3,5 % Fettgehalt)
- 80 g Karotten (geraspelt)
- 50 g Sonnenblumenkerne (gehackt)
- 20 g Honig
- 13 g Salz
- 3 g Frischhefe

### Topping

- 30 g Haferflocken (fein)



### Tipp

Man kann die Sonnenblumenkerne in der Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Dadurch ergibt sich ein intensiveres Aroma im Brot.

- Eine Kastenform (30 Zentimeter) einfetten und mit Haferflocken ausstreuen. Den Teig in die Kastenform geben und 45 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Den Backofen rechtzeitig auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Kastenform in den Backofen geben und sofort schwaden. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200°C reduzieren. Das Brot weitere 40 Minuten backen. ■

Rezept & Bilder: Debora Gaedtke  
 [meine-kuechengeheimnisse.blogspot.com](http://meine-kuechengeheimnisse.blogspot.com)

Schwierigkeitsgrad:	
Getreide:	Dinkel
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich, leicht klebrig
Zeit gesamt:	18-54 Stunden
Zeit am Backtag:	4,5-6,5 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	nach 10 Minuten beim Einschießen





## Zeitraster

8.00 Uhr  
Teig ansetzen

21.00 Uhr  
Teig formen

21.30 Uhr  
Ofen vorheizen

22.00 Uhr  
Backen

22.45 Uhr  
Brot fertig

# Hannah Hafer

Hafer geht immer – ob im Müsli, als Snack oder im Brot. Er bringt ein unverwechselbares, angenehmes Aroma mit, hier unterstrichen durch die Verwendung von Hafermilch. Bei der Auswahl ist Aufmerksamkeit Pflicht. Denn sowohl in Konsistenz als auch Geschmack unterscheiden sich die verschiedenen Hafer-Drinks. Sie reichen von wässrig bis dickflüssig, von ungesüßt bis spürbar süß, das hat natürlich Einfluss aufs Brot.

① Anstellgut (oder Hefe) sowie Salz in der Hafermilch lösen. Dann die übrigen Zutaten hinzufügen und gründlich vermischen.

② Den Teig abgedeckt 12-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

③ Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund- oder langwirken und mit Schluss nach unten 60 Minuten in einem mit Mehl und Haferflocken ausgestreuten Gärkörbchen gehen lassen.

④ Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

⑤ Den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen stürzen, einschneiden und in den Ofen geben. Kräftig schwaden und die Temperatur auf 230°C senken. 45 Minuten backen. ■

## Teig-Zutaten

- 660 g Hafermilch (Raumtemperatur)
- 400 g Weizenmehl 1050
- 200 g Haferflocken
- 100 g Roggenmehl 1370
- 30 g Anstellgut (alternativ 1 g Frischhefe)
- 14 g Salz

## Topping

- 10 g Haferflocken

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Weizen, Roggen, Hafer
Triebmittel:	Sauerteig (alternativ Hefe)
Teigkonsistenz:	weich, bindig
Zeit gesamt:	14-20 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C sofort
Schwaden:	beim Einschießen

## Tipp

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.

Rezept: Sebastian Marquardt  
Bild: Jan Schnare

Körnerbrote sind in der Regel ein Roggenthema. Hier aber kann der Weizen seine Aroma-Karte spielen. Und das macht er richtig gut. Grob geschrotet und ergänzt um geröstete Saaten, freut sich nicht nur der Gaumen, sondern auch das Gewissen. Denn dieses Brot schmeckt auch nach einer Woche noch richtig gut. Da bleibt nichts übrig.

## Brühstück I

- 300 g Wasser (kochend)
- 300 g Weizenschrot (grob)
- 18 g Salz

Schrot und Salz mit dem kochenden Wasser übergießen und abgedeckt abkühlen lassen. 12-18 Stunden bei Raumtemperatur quellen lassen.

## Brühstück II

- 300 g Saatenmischung
- 900 g Wasser

Die Saaten (zum Beispiel Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Sesamsaat) in der Pfanne trocken nach Geschmack anrösten, mit Wasser ablöschen und abgedeckt abkühlen lassen. 12-18 Stunden bei Raumtemperatur quellen lassen. Das Wasser vor der Weiterverarbeitung absieben.

## Sauerteig

- 250 g Wasser (warm)
- 300 g Weizenschrot (fein)  
(alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- 20 g Anstellgut

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

## Hauptteig

- Brühstück I
- Brühstück II
- Sauerteig

● Alle Zutaten in einer Schüssel gründlich von Hand vermischen und abgedeckt 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

● Den Teig in eine gefettete Kastenform (zirka 30 cm) geben und 2-4 Stunden gehen lassen, bis sich die Oberfläche leicht wölbt und sich kleine Löcher an der Oberfläche bilden.

● Den Backofen rechtzeitig auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

● Das Brot in den vorgeheizten Backofen geben, die Temperatur auf 180°C senken und 60-90 Minuten backen. ■

Schwierigkeitsgrad:



Getreide:

Weizen

Triebmittel:

Sauerteig

Teigkonsistenz:

breiig

Zeit gesamt: 17-25 Stunden

Zeit am Backtag: 4-6 Stunden

Backzeit: 60-90 Minuten

Starttemperatur: 200°C

Backtemperatur: 180°C sofort

Schwaden: beim Einschießen  
(förderlich, aber nicht nötig)



### Tipp

Wer eine eigene Mühle hat, schrotet Weizenkörner für das Brühstück I auf grösster und für den Sauerteig auf feinsten Stufe.

# Wendy Wheat



## Zeitraster

22.00 Uhr  
Brühstücke vorbereiten,  
Sauerteig ansetzen

Nächster Tag  
16.00 Uhr  
Hauptteig zubereiten

17.15 Uhr  
Teig in die Form  
geben

20.45 Uhr  
Ofen vorheizen

21.15 Uhr  
Backen

22.15 Uhr  
Brot fertig

## Sauerteig

- ▶ 200 g Wasser (warm)
- ▶ 200 g Roggenmehl Vollkorn (alternativ Roggenmehl 1370)
- ▶ 40 g Anstellgut
- ▶ 4 g Salz

Alle Zutaten gründlich mischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 12-18 Stunden reifen lassen.

## Brühstück

- ▶ 150 g Wasser (kochend)
- ▶ 50 g Altbrot (geröstet, gemahlen)
- ▶ 7 g Salz

Die Zutaten gründlich mischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 4-18 Stunden quellen lassen.

## Quellstück

- ▶ 80 g Wasser (kalt)
- ▶ 100 g Saatenmix (zum Beispiel Sonnenblumen- und Kürbiskerne)
- Die Kerne grob hacken, mit dem Wasser übergießen, gut verrühren und abgedeckt bei Raumtemperatur 5-18 Stunden quellen lassen.

## Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Brühstück
- ▶ Quellstück
- ▶ 125 g Wasser (warm)
- ▶ 200 g Roggenmehl 1370
- ▶ 150 g Kamutmehl (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- ▶ 50 g Lievito Madre (alternativ 2 g Frischhefe)
- ▶ 10 g Honig
- ▶ 5 g Brotgewürz



# KRUSTav

Wer gerne in den Bergen ist und auf einer Almhütte einkehrt, erwartet ein dunkles Brot, das beim Reinbeißen kracht. So eines ist KRUSTav, das sich auch für zu Hause als äußerst alltagstauglich erweist. Mit krosser Kruste und kerniger Krume bleibt es lange frisch. Durch das Roggen- und das Kamutmehl bekommt das Brot eine tiefe Note, die an eine Almjause erinnert, aber genauso gut zum Almfrühstück mit süßem Aufstrich perfekt passt.

● Alle Zutaten 3 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann auf schnellerer Stufe 4 Minuten kneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten zur Stockgare stellen.

● Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rundwirken, mit Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen geben und für 90 Minuten zur Gare stellen.

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

● Den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen stürzen, nach Belieben einschneiden und in den Ofen geben. Die Temperatur nach 15 Minuten auf 210°C reduzieren und weitere 40 Minuten fertig backen. ■

Rezept & Bilder: Claudia Danner

@myclaud.kitchenstories



## Zeitstruktur

6:00 Uhr  
Sauerteig  
ansetzen

13:00 Uhr  
Brühstück  
und Quellstück  
ansetzen

18:00 Uhr  
Hauptteig zubereiten

19:30 Uhr  
Brot formen

20:45 Uhr  
Ofen vorheizen

21:15 Uhr  
Backen

22:15 Uhr  
Brot fertig



Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Roggen, Kamut
Triebmittel:	Sauerteig, Lievito Madre
Teigkonsistenz:	klebrig
Zeit gesamt:	16,5-22,5 Stunden
Zeit am Backtag:	4,5 Stunden
Backzeit:	55 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	210°C nach 15 Minuten
Schwaden:	nein





# Landbrot Lagundo

Lagundo ist eine Südtiroler Gemeinde. Dort bekommt man jenen Speck und die Kaminwurzen, die hervorragend zu diesem Brot passen. Es wurde von Urlauben in der Region inspiriert und perfektioniert mit seiner knusprigen Kruste sowie der luftigen Krume jede Vesper. Da passen natürlich auch Beilagen aus der eigenen Region hervorragend zu.

## Vorteig (Poolish)

- ▶ 100 g Wasser (eiskalt)
- ▶ 100 g Ruchmehl
- ▶ 1,5 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und 14-18 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.



## Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 190 g Wasser (kalt)
- ▶ 175 g Weizenmehl 550
- ▶ 175 g Ruchmehl
- ▶ 75 g Lievito Madre
- ▶ 11 g Salz

● Alle Zutaten 15 Minuten auf langsamer Stufe kneten und den Teig 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

● Den Teig einmal dehnen und falten und zu einem langen Rechteck ziehen, kurz entspannen lassen.

● Dann die linke Seite zur Mitte einschlagen und mit dem Handrücken fest drücken, danach die rechte Seite ebenso. Den Teig in eine Rollenform wirken und mit dem Schluss nach unten für 60 Minuten in ein bemehltes Gärkörbchen geben.

● Den Teigling sanft aus dem Gärkorb stürzen und weitere 30 Minuten ruhen lassen. So wird der Schluss dann beim Backen richtig schön aufspringen.

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

● Den Teigling in den Backofen geben, nach 10 Minuten die Temperatur auf 230°C senken und weitere 50 Minuten backen. ■

Rezept & Bilder:  
Gerda Göttling





# Omas Liebling

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Emmer, Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	bindig
Zeit gesamt:	9-12 Stunden
Zeit am Backtag:	9-12 Stunden
Backzeit:	50-55 Minuten
Starttemperatur:	240°C
Backtemperatur:	210°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschießen

Rezept & Bild: Sylvia Richter

 @brotfrohlein

 /brotfrohlein

 www.brotfrohlein.de

Frische Äpfel bringen Schwung ins Brot – und eine fruchtige Note noch dazu. Mit Saaten und Emmer kommt der Geschmack auf keinen Fall zu kurz. Auch das Ruchmehl sorgt für vielfältige Aromen im Laib. Seine Krume ist weich und wattig, der Duft angenehm einladend. Ganz wie bei Oma.

## Teig-Zutaten

- 325 g Wasser (kalt)
- 100 g Buttermilch (kalt)
- 250 g Emmermehl Vollkorn (alternativ Dinkelmehl Vollkorn)
- 250 g Ruchmehl (alternativ Weizenmehl 1050)
- 100 g Saatenmix
- 50 g Äpfel (püriert)
- 12 g Salz
- 8 g Flohsamenschalen
- 5 g Dattelsirup (alternativ anderes Süßungsmittel)
- 1 g Frischhefe

### Topping

- Saaten oder Flocken nach Geschmack

● Alle Zutaten auf langsamer Stufe 2 Minuten mischen, danach weitere 8-10 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.

● Den Teig in eine geölte Schüssel geben und sofort einmal dehnen und falten, anschließend abgedeckt bei Raumtemperatur etwa 6-8 Stunden gehen lassen.

● Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und mit Saaten oder Flocken bestreuen. Danach abgedeckt bei Raumtemperatur 90-120 Minuten gehen lassen, bis der Teig die Form ausfüllt.

● Den Ofen rechtzeitig auf 240°C Ober-/Unterhitze aufheizen.

● Die Kastenform unter mäßigem Schwaden in den vorgeheizten Ofen geben. Nach 10 Minuten den Schwaden ablassen und die Temperatur auf 210°C senken. Weitere 40-45 Minuten fertig backen. ■

### Tipp

1 g Frischhefe entspricht der Größe einer Kichererbse.



## Zeitraster

12.00 Uhr  
Autolyseig ansetzen

13.00 Uhr  
Hauptteig ansetzen

14.00 Uhr  
Teiglinge rollen

14.30 Uhr  
Baguette formen  
und Ofen vorheizen

15.00 Uhr  
Backen

15.20 Uhr  
Brot fertig

Schwierigkeitsgrad:	
Getreide:	Weizen, Dinkel, Hartweizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	3,5 Stunden
Zeit am Backtag:	3,5 Stunden
Backzeit:	20 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C
Schwaden:	nach 1 Minute
	nach 1 Minute

Überlegt man sich mittags, dass das Wetter am Abend perfekt fürs Grillen wäre, ist guter Rat teuer. Grillgut lässt sich noch besorgen. Aber wie ist es mit dem Baguette? Das kann auch in der kurzen Zeit noch richtig lecker klappen. Und ohne Knetmaschine ist das Rezept sogar für den Campingplatz oder die Urlaubsküche geeignet.

- Salz, Hefe und Malz im Wasser lösen und in den Autolyseteig einarbeiten bis der Teig wieder homogen ist. Abgedeckt 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Den Teig in 3 Teile zu je etwa 280 g teilen und jedes Stück zu einem Zylinder aufrollen. Die Teiglinge für 30 Minuten in einem Backkleinen (alternativ Geschirrhandtuch) abgedeckt gehen lassen.
- Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Jeden Teigling zu einem Baguette ausrollen und für 30 Minuten in einem Backkleinen (alternativ Geschirrhandtuch) abgedeckt gehen lassen.
- Die Teiglinge auf ein Blech legen, einschneiden und in den Ofen geben. Nach einer Minute schwaden und die Temperatur auf 230°C senken, weitere 19 Minuten backen. ■

## Autolyseteig

- 300 g Wasser (warm)
- 300 g Weizenmehl 550
- 100 g Dinkelmehl 630 (alternativ Weizenmehl 550)
- 100 g Hartweizenmehl (alternativ Weizenmehl Vollkorn)

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

## Tipp

Du möchtest Deine Fähigkeiten beim Baguettebacken verbessern? In der BROTAkademie gibt es einen exzellenten Online-Kurs. In der Masterclass Baguette lernst Du alles von der Teigzubereitung übers Formen, Buchen bis zum richtigen Einschneiden. Buche Deinen Kurs jetzt: [brot-akademie.com](http://brot-akademie.com)



Rezept & Bild:  
Sebastian Marquardt

## Hauptteig

- Autolyseteig
- 40 g Wasser (warm)
- 10 g Salz
- 10 g Frischhefe
- 3 g Backmalz (aktiv, optional)

# Sonntags-Semmeln

Egal ob sams-, sonn- oder wochentags – die einfachen Frühstücksbrötchen sind herrlich knusprig und aromatisch. Sie werden morgens nur noch ganz entspannt in den Ofen geschoben und kommen dann pünktlich raus, wenn der Tisch gedeckt und der Kaffee gekocht ist.

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	18-20 Stunden
Zeit am Backtag:	1 Stunde
Backzeit:	20 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	200°C
	nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschießen

- Die Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen, das Salz hinzufügen und für weitere 3-5 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Wenn der Teig zu fest ist, das restliche Wasser schluckweise hinzugeben.
- Den Teig für etwa 6 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Nach 60 und 120 Minuten je einmal dehnen und falten.
- Vom Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 9 etwa gleich große Teiglinge à zirka 100 g abstechen, diese jeweils rundschleifen und 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen, dann langformen. (Bilder 1 + 2)



Rezept & Bilder: Sonja Bauer

Instagram @cookieundco  
Facebook /cookieundco.  
Website www.cookieundco.de



## AutolyseTeig

- ▶ 270 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 500 g Weizenmehl 550
- ▶ 50 g Schmand

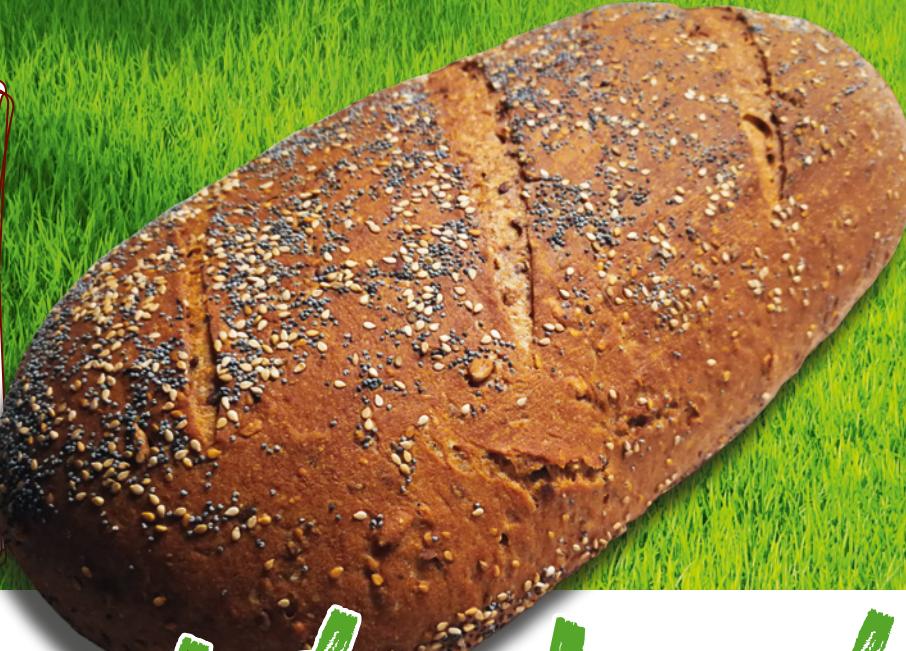
Die Zutaten kurz vermischen und für 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur quellen lassen.

- Die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf einem Backblech in ein Bäckerleinen oder Geschirrtuch legen und den Stoff zwischen den Teiglingen etwas hochziehen, damit diese leicht gestützt werden. (Bild 3)
- Das Blech luftdicht verschließen und über Nacht für 10-12 Stunden in den Kühlschrank geben.
- Rechtzeitig den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Teiglinge aus dem Kühlschrank holen, mit dem Schluss nach unten auf ein Backblech setzen, einschneiden und 20-22 Minuten backen. Sofort schwaden, nach 10 Minuten die Temperatur auf 200°C senken. ☺

- ## Hauptteig\*
- ▶ AutolyseTeig
  - ▶ 10 g Honig
  - ▶ 3 g Frischhefe
  - Spätere Zugabe**
  - ▶ 20-30 g Wasser (bei Bedarf)
  - ▶ 12 g Salz

\*Ergibt 9 Stück

Schwierigkeitsgrad:	
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	klebrig
Zeit gesamt:	17-21 Stunden
Zeit am Backtag:	4 Stunden
Backzeit:	60 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	190°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschießen nach 10 Minuten ablassen



# Weltmeisterbrot

Das traditionelle Weltmeisterbrot wurde nach dem Gewinn der Fußball-Weltmeisterschaft 1990 in der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim kreiert und anschließend in Bäckereien angeboten. Derzeit findet man dieses Brot leider fast nur noch abgepackt im Discounter. Dabei kann das Sieger-Brot einfach zuhause frisch nachgebacken werden.

## Sauerteig

- 100 g Wasser (warm)
  - 100 g Roggenmehl Vollkorn
  - 10 g Anstellgut
- Alle Zutaten gründlich vermischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 12-16 Stunden ruhen lassen.

## Vorteig (Poolish)

- 125 g Wasser (kalt)
- 125 g Weizenmehl Vollkorn
- 1 g Frischhefe

Alle Zutaten gründlich vermischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 12-16 Stunden ruhen lassen.

**Tipp**  
1 g Frischhefe ist in etwa so groß wie eine Kichererbse

## Quellstück

- 100 g Wasser (kalt)
- 25 g Sonnenblumenkerne
- 25 g Leinsaat
- 25 g Sesam
- 25 g Haferflocken
- 13 g Salz

Die Saaten mit Wasser und Salz verrühren und 4-16 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur quellen lassen.

## Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- Quellstück
- 100 g Wasser
- 50 g Joghurt
- 400 g Weizenmehl 1050
- 5 g Frischhefe

### Topping

- 50 g Sesam
- 50 g Mohn

● Alle Zutaten 5 Minuten auf langsamer Stufe vermischen, dann auf schnellerer Stufe weitere 10 Minuten kneten.

● Den Teig abgedeckt 90 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Nach 30 und 60 Minuten den Teig jeweils einmal dehnen und falten.

● Den Teig langwirken, in Sesam und Mohn wälzen, mit Schluss nach oben in ein Gärkörbchen geben und 60 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

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

● Den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen stürzen, einschneiden, in den vorgeheizten Ofen geben und sofort schwaden. Nach 10 Minuten den Schwaden ablassen. Die Temperatur auf 190°C senken und weitere 50 Minuten fertig backen. ■

Rezept & Bilder: Carsten Hesse  
[hesse-backt.blogspot.de](http://hesse-backt.blogspot.de)



**2 für 1**  
Zwei Hefte zum  
Preis von einem  
Digital-Ausgaben  
inklusive

**IM HEFT**  
mehr als  
**30 Rezepte**  
kreativ &  
gelingsicher

**Tradition**  
**aus der Glut**

Holzofenbrot  
zum Brot des  
Jahres gewählt

**Jetzt bestellen!**

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

### Tipp

Für eine ganz besondere Note können 0,3 g frisch geriebene Muskatnuss mit in den Teig gegeben werden.

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Dinkel, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	klebrig
Zeit gesamt:	10,5-12,5 Stunden
Zeit am Backtag:	10,5-12,5 Stunden
Backzeit:	57-60 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	230°C
Schwaden:	nein

Rezept & Bild: Michelle Deschner  
Instagram: @mimipusteblume

# Knollenbrot

Ein Brot als echter Allrounder. Es schmeckt zu fast allem – egal ob herhaft oder süß. Im Sommer zu einem frischen Salat und im Winter zu kräftigem Käse oder Schinken. Wer es lieber süß mag, isst dazu selbstgemachte Marmelade oder Nuss-Nougat-Aufstrich.

● Alle Zutaten auf langsamer Stufe 5 Minuten vermischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 6-7 Stunden gehen lassen. Nach jeweils 20, 40 und 60 Minuten den Teig einmal dehnen und falten.

● Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rundwirken. Mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben und 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

● Den Backofen mitsamt gusseisernem Topf rechtzeitig auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

● Den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen in den Topf stürzen, den Deckel schließen, in den Ofen geben und 50 Minuten backen. Den Deckel abnehmen und weitere 7-10 Minuten ohne Deckel backen. ■

### Tipp

Das Brot kann auch ohne Topf freigeschoben bei Ober-/Unterhitze gebacken werden. In diesem Fall kräftig schwaden. Die Zeiten und Temperaturen ändern sich nicht.

## Brühstück

- 120 g Wasser (kochend)
- 30 g Altbrot

Das Altbrot mit dem heißen Wasser übergießen und 2-3 Stunden abkühlen lassen.

## Hauptteig

- Brühstück
- 200 g Buttermilch
- 150 g Wasser (warm)
- 320 g Dinkelmehl 1050
- 100 g Dinkelmehl 630
- 50 g Roggenvollkornmehl
- 25 g Dinkelgrieß (alternativ Hartweizengrieß)
- 15 g Kartoffelflocken
- 15 g Olivenöl
- 10 g Salz
- 3 g Frischhefe

# Norddeutsches Landbrot



## Tipp

Das Brot kann auch ohne Topf freigeschoben bei Ober-/Unterhitze gebacken werden. In diesem Fall kräftig schwaden. Die Zeiten und Temperaturen ändern sich nicht.

Rezept & Bilder: Tanja Schlund

@schlundisworld

/Schlundis.Blog

www.schlundis.com

Schwierigkeitsgrad:	
Getreide:	Roggen, Weizen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	15-17 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	60 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	190°C nach 45 Minuten
Schwaden:	nein

## Sauerteig

► 180 g Wasser (lauwarm)

► 180 g Roggenmehl 1150

► 15 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich vermischen und 12-14 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

## Quellstück

► 100 g Wasser (kalt)

► 5 g Flohsamenschalen

Die Flohsamenschalen mit dem Wasser vermischen und 12-14 Stunden im Kühlschrank quellen lassen.

## Hauptteig

► Sauerteig

► Quellstück

► 210 g Wasser (lauwarm)

► 290 g Roggenmehl 1150

► 110 g Weizenmehl 1050

► 12 g Salz

► 12 g Backmalz (inaktiv, optional, alternativ 40 g Honig)

# Easy-Peasies

In privaten Backstuben sind Brötchen so etwas wie die Königsklasse. Erst ist der Teig widerspenstig, dann das Formen eine Herausforderung, für die es Erfahrung braucht, am Ende stimmt der Zeitplan nicht so, dass man sie bequem zum Frühstück fertig hat und beim finalen Zubeißen bleibt das Aroma flach. Hier kommt alles zusammen – ein aromatischer Teig, einfache Handhabung und ein Zeitplan, nach dem sich das Frühstück organisieren lässt.

## Teig-Zutaten\*

- 380 g Wasser (kalt)
- 500 g Weizenmehl 550
- 50 g Roggenmehl 1370
- 5 g Zucker
- 4 g Frischhefe
- Spätere Zugabe**
- 11 g Salz

Rezept: Sebastian Marquardt  
Bild: Jan Schnare

\*Ergibt 10 Stück

- Alle Zutaten – außer Salz – 10 Minuten auf langsamer Stufe vermischen, dann 10 Minuten auf schnellerer Stufe kneten, das Salz zugeben und weitere 2 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.
- Den Teig 90 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen, alle 30 Minuten dehnen und falten, dann für 20-24 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 10 Teigstücke à zirka 90 g abstechen, jeweils rundschleifen und 60 Minuten bei Raumtemperatur mit Schluss nach unten in Backleinen (alternativ bemehltes Geschirrtuch) ruhen lassen.
- Den Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Teiglinge mit Schluss nach oben auf ein Blech legen, kreuzweise einschneiden und in den Ofen geben. Nach 1 Minute schwaden, die Temperatur auf 220°C senken und 18-22 Minuten goldbraun backen. ■

## Zeitstruktur

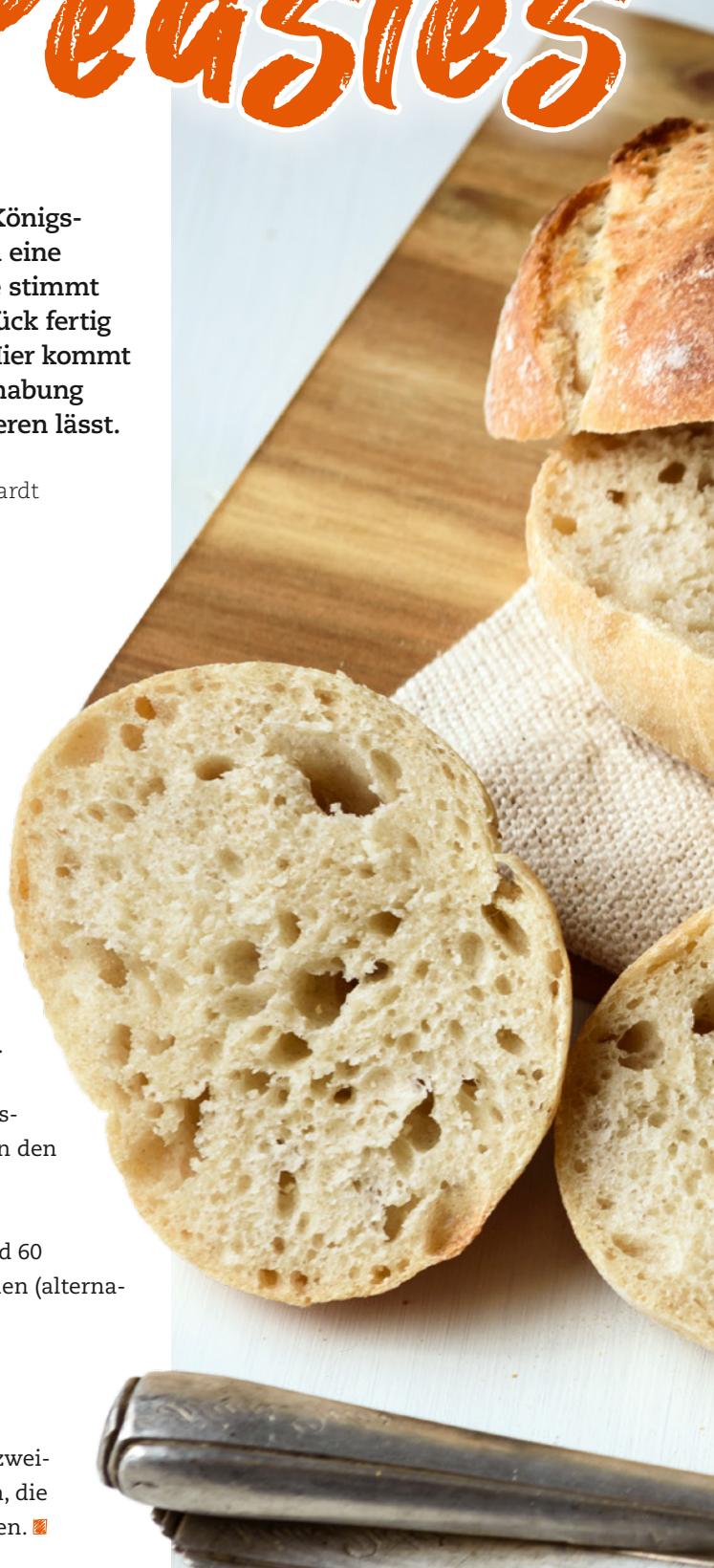
9.00 Uhr  
Teig ansetzen

Nächster Tag  
8.00 Uhr  
Brötchen formen  
Duschen gehen

8.45 Uhr  
Ofen vorheizen  
Anziehen

9.15 Uhr  
Backen  
Tisch decken

9.40 Uhr  
Brötchen fertig  
Frühstück





Anzeige



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



Professionelle Backöfen  
für zu Hause und Gewerbe

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

MANZ ist ein wahrer Meister aller Klassen!

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

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

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

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	bindig
Zeit gesamt:	24-28 Stunden
Zeit am Backtag:	90 Minuten
Backzeit:	18-22 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C
Schwaden:	nach 1 Minute
	nach 1 Minute





Arbeiten mit  
**Tangzhong**

# Tang... ... was bitte?

Der Begriff klingt zunächst exotisch und so gar nicht nach Brotbacken. Tangzhong, das aus dem asiatischen Raum stammen soll, erfreut sich zunehmender Verwendung in Rezepten für Weißbrot oder Hefegebäck. Um ein wirklich fluffig leichtes Sandwichbrot zu erhalten, wird gerne auf ein solches Mehlkochstück zurückgegriffen. Denn nichts anderes ist Tangzhong tatsächlich. Durch Erhitzen von Mehl und Wasser (oder Milch) entsteht eine puddingartige Masse, die dem Brotteig zugeführt wird, ohne sich auf den Geschmack auszuwirken.

Der Vorteil eines Mehlkochstückes ist die hohe Bindung von Wasser mit nur wenig Mehl. Durch die Erhitzung wird die Zellstruktur im Mehl zerstört, die Stärke kann durch die Verkleisterung mit Wasser bis zum Vierfachen ihres Eigengewichts an Wasser binden. So kann die Menge der Flüssigkeit in einem Brotteig erhöht werden. Das Brot wird saftiger und hält deutlich länger frisch.

Text & Bilder:  
Olga Rau  
 @bakedicted

Beim Aufkochen von Mehl und Wasser erhält das Kochstück eine puddingartige Konsistenz. Diese feste Struktur ermöglicht die bessere Verarbeitung des Teiges. Denn das Wasser wurde bereits gebunden und erleichtert das Kneten des weniger klebrigen Teiges.

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	8 Stunden
Zeit am Backtag:	8 Stunden
Backzeit:	30-35 Minuten
Starttemperatur:	180°C
Backtemperatur:	180°C
Schwaden:	nein

Am besten geeignet ist dieses Vorgehen für helle Weizenmehle, die viel Stärke enthalten. Roggen neigt ohnehin dazu, die Stärke im Brotteig schneller abzubauen. Die zusätzliche Verarbeitung eines Kochstücks würde diesen Prozess beschleunigen. Unbefriedigende Ergebnisse wie eine zu feuchte Krume sind dann häufig die Folge.

Wie aber arbeitet man nun mit Tangzhong? Hier ein Beispiel für ein wattiges Milchbrot.



## Tangzhong

- ▶ 110 g Wasser (kalt)
- ▶ 110 g Milch (kalt)
- ▶ 50 g Weizenmehl 550
- ▶ 10 g Salz



1) Die Zutaten für Tangzhong werden in Pfanne oder Topf kalt verrührt, um das Verklumpen zu verhindern.  
2) Bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren dickt die Masse nach kurzer Zeit ein und nimmt eine puddingähnliche Konsistenz an. 3) Die Masse wird mit Frischhaltefolie abgedeckt. Im Kühlschrank sollte sie nun mindestens 2 Stunden abkühlen. Tangzhong kann auch bereits am Vortag zubereitet und bis zur Verarbeitung im Kühlschrank aufbewahrt werden



4

## Hauptteig

- Tangzhong
- 80-90 g Milch
- 450 g Weizenmehl 550
- 50 g brauner Zucker
- 40 g Butter (kalt)
- 1 Ei
- 10 g Frischhefe



5



6

5) In einer Schüssel ruht der Teig nun abgedeckt für 2 Stunden. 6) Der Teig nimmt während der Gare deutlich an Volumen zu, er sollte sich mindestens verdoppeln



7



7) Auf einer bemehlten Arbeitsfläche wird der Teig mit den Händen flach gedrückt (entgast). Je nach Länge der späteren Kastenform wird der Teig in 3-5 gleich große Stücke geteilt. Von außen wird jeder Teigling rundum mehrmals zur Mitte gefaltet und so eine Kugel vorgeformt. Mit dem Schluss nach unten ruhen die Teigkugeln für 20 Minuten abgedeckt auf der Arbeitsfläche



8



9



10



11



12



13



14

11+12) So zusammengelegt wird der Teigling einmal gedreht, sodass die offenen Enden nach unten und oben zeigen. So wird der Teigling nochmals der Länge nach ausgerollt. Oben beginnend wird der Teig nun wie eine Schnecke aufgerollt. 13+14) Das Ende wird verschlossen und nach unten gedreht



15



16



17

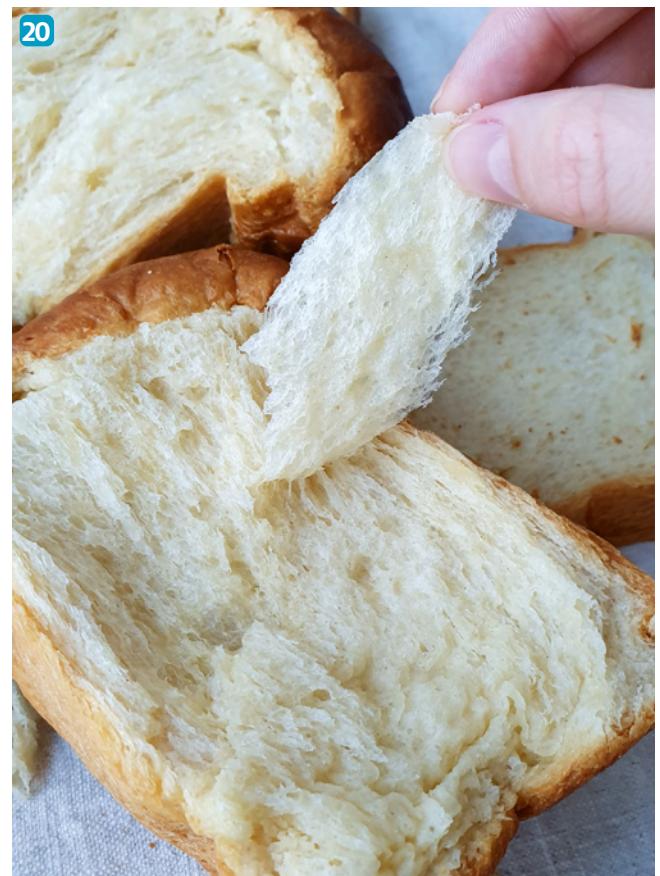
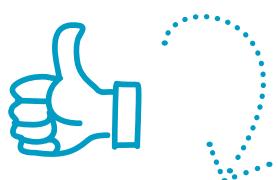
15) Dicht nebeneinander in einer Kastenform platziert, reifen die Teigrollen abgedeckt für 2 bis 2,5 Stunden bei Raumtemperatur. 30 Minuten vor Ende der Gare wird der Ofen bereits auf 180°C Ober-/Unterhitze vorgewärmt. 16+17) Deutlich an Volumen zugenommen, erreicht der Teig die volle Gare und dabei auch den Rand der Form



## Eistreiche

- 10 g Milch
- 1 Eigelb

18) Für die Eistreiche werden Eigelb und Milch verquirlt. Damit wird das Brot oben eingepinselt. Dann geht es für 30-35 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Sollte die Kruste dabei zu dunkel werden, kann man diese mit einem Stück Backpapier abdecken



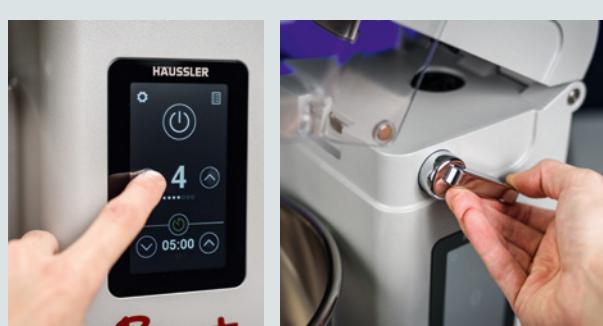
- 19) Das fertig gebackene Brot etwas abkühlen lassen und dann aus der Form lösen.  
20) Die Krume ist wattig und krümelt nicht

# Brot Laden



## Gärkorb

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



## NOVA BROTEdition

Mit der NOVA präsentiert Häussler, einer der namhaftesten Hersteller, eine komplett neu entwickelte Knet-, Schlag- und Rührmaschine im kompakten Format. In diese Maschine flossen die gesamten Erfahrungen des Unternehmens ein. In jahrelanger Detailarbeit von Ingenieuren und Bäckermeistern im Backdorf Heiligkreuztal entwickelt, wird die NOVA in der hauseigenen Manufaktur in sorgfältiger Handarbeit produziert. Diese Maschine ist echtes „Made in Germany“, von der Entwicklung bis zu Produktion.

Dieses erstklassige Gerät gibt es in einer exklusiven BROTEdition mit aufgedrucktem BROTLogo. Beim Kauf einer solchen Maschine gibt es ein Jahresabo BROT oder einen 37-Euro-Gutschein ohne Mindestbestellwert für den BROTLaden.

Die NOVA ist die konsequente Weiterentwicklung des klassischen Spiralkneters, gepaart mit einem innovativen Motoren- und Bedienkonzept. Hierbei bleiben die traditionellen Stärken des Spiralkneters erhalten und werden verfeinert. Die NOVA verfügt über sieben Geschwindigkeitsstufen und eröffnet der Knetmaschine neue

Anwendungsbereiche. Die NOVA ist ein hochkarätiges, stabiles und langlebiges Profigerät, das nach den Prinzipien einer Gewerberemühle konstruiert ist. Sie verfügt über ein robustes Metallgehäuse, in dem ein großer Industriemotor eingebaut ist. Teigschüssel und Knethaken drehen sich gleichzeitig und garantieren somit beste Knetergebnisse. Mit ihrem Kesselvolumen von 5 Litern lässt sich die Maschine vielfältig einsetzen.

Lieferumfang: Knetmaschine, 5-Liter-Edelstahlkessel und Knethaken. ■

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

**040/42 91 77-110**





19,95 EURO

## Dauerback- und Grillmatte

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

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



### BROT Messer, Hamburger

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

Ein weitere Besonderheit ist die Verwendung von nicht-rostfreiem Carbonstahl. In Europa haben mittlerweile die rostfreien Messer die Carbonstahlmesser fast völlig verdrängt, obwohl diese an sich zum Schneiden besser geeignet sind. Aufgrund ihres reicher 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:	feingeplättet
Klingenlänge:	ca. 182 mm
Gesamtlänge:	ca. 305 mm

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

### BROT Messer, Ellenlang

Mit einer Klingenlänge von 26 Zentimetern ist dieses wunderschöne BROT Messer zum Schneiden von großen Landbroten wie geschaffen. Nutzt man diese Länge richtig aus, schneidet man eine Scheibe schon mit zwei, maximal drei Mal Sägen vom Laib. Wie die meisten Windmühlen-Messer ist auch die Klinge vom „Ellenlang“ sorgsam von Hand blaugeplättet. 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 Dünnenschliffes“, die von Hand auspoliert werden. Das macht sie besonders scharf und ist maßgeblich wichtig für leichtes Schneiden auch härterer Brote. ■



79,- EURO

### Küchenthermometer

Das hochwertige Küchenthermometer verfügt über einen extrem dünnen Fühler. Dadurch entstehen praktisch keinerlei Schäden oder Löcher bei der Messung der Kerntemperatur von Brot, 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. ■



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

**040/42 91 77-110**



### BROTLeinen

Buckleinen 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.

28,- EURO

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

#### Info

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

Hersteller ist ein junges französisches Unternehmen. 2016 stellten die Gründer fest, dass die Qualität von Backleinen nachlässt, während die Preise steigen. Ihr Ziel war es, dem besten 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. ■



### 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. ■

### BROTGranulat

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



Inhalt: je 500 Gramm

Natürliche Zutat für Brot- und Brötchenteige.

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

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

Dosierung:

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

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

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

**040/42 91 77-110**



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



18,- EURO



14,- EURO

Bee's Wrap Sandwich  
33 x 33 cm



23,- EURO



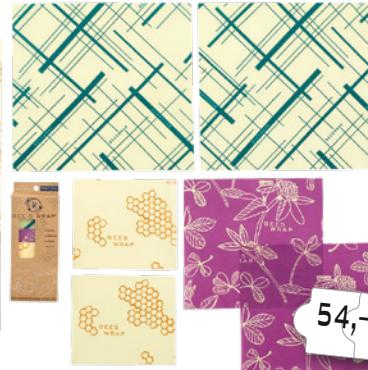
Bee's Wrap 3er-Pack  
Meadow Magic VEGAN

## 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 wiederbenutzbare 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. ■



54,- EURO

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



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

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 Brot extra groß  
43 x 58 cm

18,- EURO



24,- EURO

Bee's Wrap 3er-Set groß  
33 x 35 cm



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

040/42 91 77-110



## CASO GourmetVAC 280 vollautomatisches Vakuumiersystem zum Vakuumieren von Lebensmitteln

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



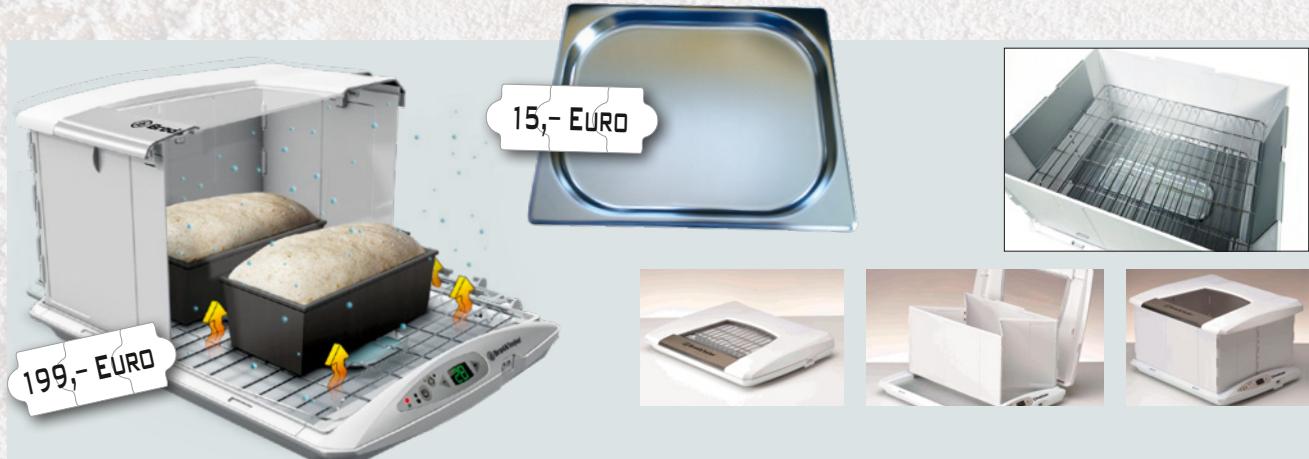
159,99 EURO



39,99 EURO

## „Vakuumier-Boxen VacBoxx EcoSet“

Stapelbares Vakuumbehälter-Set aus Glas mit Kunststoffdeckel für eine platzsparende Aufbewahrung. Für eine längere Haltbarkeit von Lebensmitteln mit Hilfe eines 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. ■



199,- EURO

15,- EURO

## Der Gär-Automat

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

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

Das **Zusatzgitter-Gestell** verdopelt 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 gegarten 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



Schwierigkeitsgrad:	
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Lievito Madre
Teigkonsistenz:	weich, klebrig
Zeit gesamt:	32-48 Stunden
Zeit am Backtag:	90 Minuten
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C
Schwaden:	beim Einschießen

### Tipp

Wer eine Quelle für Dickkopfweizen, beispielsweise über eine Mühle hat, kann das Weizengehirn durch Dickkopfweizengehirn ersetzen.



## Vorteig

- ▶ 70 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 100 g Weizengehirn 550
- ▶ 30 g Lievito Madre

Alle Zutaten auf langsamer Stufe 3 Minuten mischen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 4 Stunden gehen lassen. Anschließend mindestens 10 Stunden in den Kühlschrank stellen (dort bis zu 10 Tage lagerfähig und währenddessen jederzeit einsatzfähig).



## Fermentolyseeteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 390 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 300 g Weizengehirn 550
- ▶ 210 g Weizengehirn 1050

Den Vorteig im Wasser lösen, erst dann das Mehl zugeben. Den Teig auf langsamer Stufe 3 Minuten kneten. Danach abgedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.



## Hauptteig

- ▶ Fermentolyseeteig
- Spätere Zugabe
- ▶ 15 g Salz
- ▶ 15 g Olivenöl

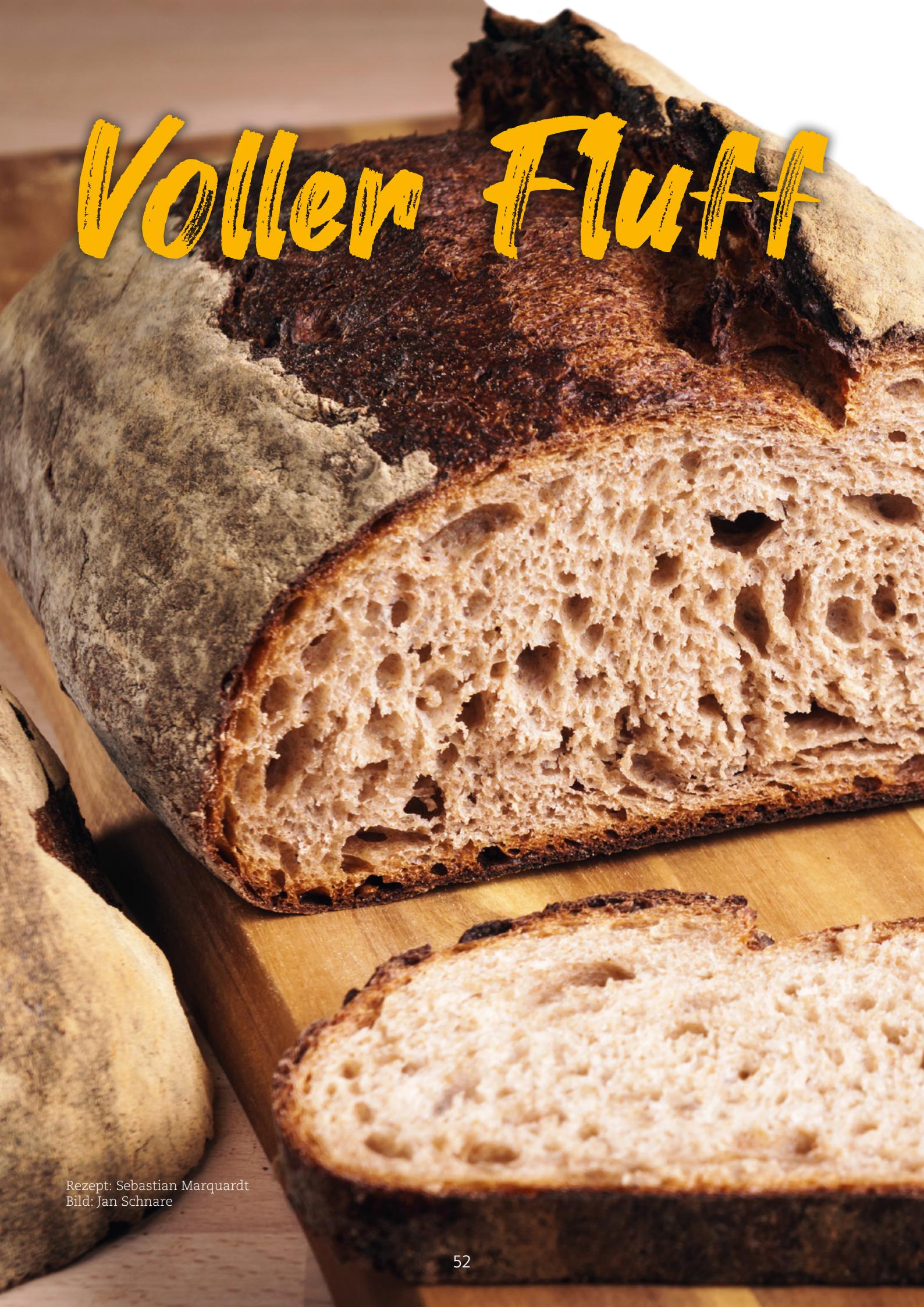
Rezept & Bild: Marlon Gnauck

- @marlongnauck
- /StollenGnauck
- www.stollen-online.de

Der klassische Weizenbrot-Teig mit einem hohen Anteil reifer Lievito Madre wird direkt aus dem Kühlschrank ohne weitere Stückgare verarbeitet. Die Vorbereitung kann bequem am Vortag erfolgen. Das kross gebackene Brot bringt die mediterrane Lebensart auf den Tisch und spricht alle Sinne an.

- ➊ Den Fermentolyseeteig zunächst 5 Minuten auf langsamer Stufe, dann 5 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.
- ➋ Das Salz zugeben und den Teig 1 Minute auf langsamer und 3 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.
- ➌ Das Olivenöl zugeben und den Teig erneut 1 Minute auf langsamer und 3 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Abgedeckt bei Raumtemperatur 4 Stunden gehen lassen. Anschließend über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- ➍ Am Backtag den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ➎ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, die Oberfläche bemehlen, den Teig von allen Seiten zur Mitte hin falten und rundwirken. Den Teigling in Roggenmehl wälzen, mit Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen legen und 5 Minuten entspannen lassen.
- ➏ Den Teigling sanft aus dem Körbchen stürzen, unter kräftigem Schwaden in den Ofen geben und 45-50 Minuten backen. ■

# Vollen Fluff



Rezept: Sebastian Marquardt  
Bild: Jan Schnare



Reichhaltiges Brot muss nicht immer schwer sein. Es geht auch fluffig. Haupt-Zutat dieses Brotes ist Ruchmehl. Die Schweizer Spezialität enthält mindestens 80 Prozent Schalenanteile. Viel kommt dabei von der äußereren Schalenschicht. Das macht das Mehl so aromatisch. Ergänzt wird es mit Roggen-Vollkornschrot. Gekauft oder aus der eigenen Mühle bringt das nochmal ein Plus an Aroma. Gut fermentiert, überzeugt das Brot trotz all der Reichhaltigkeit mit einer luftigen Krume.

- Alle Zutaten – außer Sauerteig – 5 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 5 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.
- Den Sauerteig hinzugeben und 5-10 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.
- Den Teig abgedeckt für 120 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen, dabei alle 30 Minuten dehnen und falten.
- Den Teig rundwirken und im bemehlten Gärkorb mit Schluss nach unten 60 Minuten gehen lassen.
- Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Teigling sanft aus dem Gärkorb stürzen, einschneiden, in den Ofen geben, sofort schwaden und 50 Minuten backen. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 220°C senken. ■

### Tipp

Anstelle von Ruchmehl kann man eine Mischung (50/50) von Weizenmehl 1050 und Vollkorn nutzen.

## Sauerteig

- 200 g Wasser (warm)
  - 200 g Roggenschrot (mittel)
  - 20 g Anstellgut
- Die Zutaten gründlich mischen und etwa 12-20 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

## Hauptteig

- 300 g Wasser (eiskalt)
  - 400 g Weizen-Ruchmehl
  - 12 g Salz
- Spätere Zugabe
- Sauerteig

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	geschmeidig, bindig
Zeit gesamt:	18-26 Stunden
Zeit am Backtag:	4,5 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschießen, nach 10 Minuten ablassen

# Laugen-Brezeln

Brezeln sehen vielleicht auf den ersten Blick kompliziert aus, sind jedoch gar nicht so schwer herzustellen. Dazu benötigt man nur einen einfachen Weizenteig, Lauge und etwas Zeit. Das Ergebnis sind Brezeln mit wunderbar fluffiger Krume und laugengebräunter Außenhaut. Sie schmecken ganz klassisch zu Weißwurst und Senf, als Snack unterwegs oder auch mal mit etwas Süßem kombiniert.



## Teig-Zutaten\*

- 350 g Wasser (kalt)
- 700 g Weizenmehl 550
- 10 g Frischhefe
- Spätere Zugabe**
- 35 g Schweineschmalz (alternativ Butterschmalz)
- 13 g Salz

## Topping

- Brezellauge
- Sesam (alternativ grobes Salz)

\*Ergibt 12 Stück

● Die Zutaten 5 Minuten auf langsamer Stufe vermischen. Dann Salz und Schmalz hinzugeben und auf schnellerer Stufe 5-10 Minuten kneten. Den Teig 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.

● Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und in 12 gleichgroße Stücke zu jeweils etwa 90-95 g teilen. Jedes Teigstück zunächst zu einer Kugel formen und 10 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur entspannen lassen. (Bild 1)

● Jede Kugel zu einem dicken, kurzen Strang formen und noch einmal 5 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen. (Bild 2)

● Die vorgeformten Stränge zu etwa 30 cm langen Strängen formen, die zu den Enden hin dünner werden. (Bild 3)



Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	bindig
Zeit gesamt:	3-3,5 Stunden
Zeit am Backtag:	3-3,5 Stunden
Backzeit:	12-15 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	220°C
Schwaden:	nein



- Die dünnen Enden zu einem Knoten formen, dann die Enden am Brezelbauch festdrücken. (Bilder 4 + 5)
  
- Die Brezeln 45-60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen, dabei nicht abdecken.
  
- Die Teiglinge unabgedeckt für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
  
- Rechtzeitig den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen und die Lauge nach Herstellervorgabe vorbereiten.
  
- Die Brezeln aus dem Kühlschrank nehmen, kurz in die Lauge tauchen, einschneiden, mit Sesam oder Salz bestreuen und sofort in den Ofen geben. 12-15 Minuten backen. ■

## HINWEIS

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

Das Paderborner ist ein Klassiker unter den Mischbroten, erkennbar an der traditionell gestippten Oberfläche. Wo sonst Weizen den Roggen ergänzt, ist es hier Dinkel. Ein Getreide, das die aromatischen Noten des Roggens perfekt abrundet. Dabei treffen sie ganz gegensätzlich aufeinander – dunkles Vollkorn- und helles Auszugsmehl.

● Alle Zutaten 12 Minuten auf langsamer Stufe mischen, 30 Minuten nachquellen lassen und anschließend in eine gefettete Kastenform (zirka 30 cm) geben.

● Den Teig glattstreichen, mit Wasser besprühen oder abstreichen und abgedeckt 3-5 Stunden zur Gare stellen.

● Den Ofen rechtzeitig auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

● Die Teigoberfläche mit Wasser abstreichen und stippen, das Brot in den Ofen geben. Die Temperatur sofort auf 180°C senken und 60 Minuten backen. ■

## Sauerteig

► 250 g Wasser (warm)

► 300 g Roggenmehl Vollkorn

► 20 g Anstellgut

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

## Hauptteig

► Sauerteig

► 330 g Wasser (lauwarm)

► 300 g Dinkelmehl 630

► 100 g Roggenmehl Vollkorn

► 14 g Salz

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:



Getreide: Roggen, Dinkel

Triebmittel: Sauerteig

Teigkonsistenz: breiig

Zeit gesamt: 17-25 Stunden

Zeit am Backtag: 5-7 Stunden

Backzeit: 60 Minuten

Starttemperatur: 200°C

Backtemperatur: 180°C sofort

Schwaden: nein

### Tipp

Für eine Vollkorn-Variante kann das Dinkelmehl entsprechend ausgetauscht werden. Dann kommen 30-50 g Wasser zusätzlich in den Hauptteig. Ist keine Stiprolle zur Hand, lässt sich die Oberfläche auch mit einem Stäbchen oder Stift stippen.



Rezept: Sebastian Marquardt  
Bild: Jan Schnare

# Dinkelbonnen



## Zeitraster

22.00 Uhr  
Sauerteig ansetzen

Nächster Tag  
17.00 Uhr  
Hauptteig ansetzen

18.00 Uhr  
Teig in die  
Form geben

21.00 Uhr  
Ofen vorheizen

21.30 Uhr  
Backen

22.30 Uhr  
Brot fertig

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	weich, bindig
Zeit gesamt:	12,5-14,5 Stunden
Zeit am Backtag:	12,5-14,5 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	280°C
Backtemperatur:	220°C beim Einschießen
Schwaden:	beim Einschießen

# Elli-Belli Ruchfratelli

Ruchmehl ist immer so eine Sache. Legt die Mühle Wert auf Qualität, handelt es sich um ein ganz hervorragendes und aromatisches Weizenmehl, das auf dem Papier zwar vergleichbar mit Type 1050, dabei aber aufgrund vieler Schalenanteile deutlich aromatischer ist. Unterstrichen hier noch mit einem Anteil Roggenmehl. Herzhaft lecker.

## Sauerteig

- 200 g Wasser (warm)
- 200 g Weizenruchmehl
- 25 g Anstellgut
- Die Zutaten gründlich vermischen und abgedeckt 8-10 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

## Hauptteig

- Sauerteig
- 310 g Wasser (kalt)
- 200 g Weizenruchmehl
- 200 g Roggenmehl 1370 (alternativ Roggenmehl 1150)
- 12 g Salz

- Alle Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 10 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.
- Den Teig 120 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen, dabei nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- Den Teig langwirken und mit Schluss nach oben im bemehlten Gärkorb 60 Minuten gehen lassen.
- Den Backofen rechtzeitig auf 280°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Teigling sanft aus dem Körbchen stürzen, einschneiden, in den Backofen geben und die Temperatur sofort auf 220°C senken und 50 Minuten mit Dampf backen. ■

**Tipp** Der Teig kann direkt nach dem Kneten noch sehr weich sein. Ruchmehl nimmt das Wasser etwas verzögert auf. Der Teig wird also während der Gare noch fester und bindiger.

Rezept: Sebastian Marquardt  
Bild: Jan Schnare

## Tipp

Alternativ kann man den Teig nach dem Kneten 1 Stunde gehen lassen, dann das Brot formen, 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen und dann für etwa 20-22 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen und am nächsten Abend backen.



## Zeitraster

- 8.00 Uhr Sauerteig ansetzen
- 18.00 Uhr Hauptteig ansetzen
- 20.30 Uhr Brot formen
- 21.00 Uhr Ofen vorheizen
- 21.30 Uhr Backen
- 22.20 Uhr Brot fertig

# Jetzt bestellen



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

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



# Weinheimer Bauernbrot

Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim ist die wichtigste Aus- und Weiterbildungseinrichtung für Bäckerinnen und Bäcker. Das Bäcker-Team der Akademie hat exklusiv für BROT das Weinheimer Bauernbrot entwickelt, das mit einem Aromastück und den Zutaten Kümmel, Fenchel und Koriandersamen für eine intensive Geschmacksvielfalt sorgt.

● Alle Zutaten 5 Minuten auf langsamer Stufe vermischen, dann auf schnellerer Stufe 5 Minuten kneten. Den Teig 15 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.

● Den Teig rundwirken, mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben und bei Raumtemperatur 50 Minuten zur Gare stellen.

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

● Den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen stürzen und in den Backofen geben. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 200°C senken und weitere 50 Minuten backen. ■

## Sauerteig

- 120 g Wasser (warm)
- 150 g Roggenmehl 1150
- 15 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich vermischen und abgedeckt 16-20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.



## Aromastück

- 30 g Wasser
- 25 g Roggenmehl 1150
- 1 g Backmalz (aktiv)

Die Zutaten auf 60°C erhitzen und bei dieser Temperatur etwa 30 Minuten unter gelegentlichem Rühren belassen. 2-20 Stunden abgedeckt abkühlen lassen.



## Hauptteig

- Sauerteig
- Aromastück
- 400 g Wasser (warm)
- 260 g Roggenmehl 1150
- 180 g Weizenmehl 1050
- 12 g Salz
- 12 g Frischhefe
- 5 g Kümmel (gemahlen)
- 5 g Fenchel (gemahlen)
- 5 g Koriandersamen (gemahlen)

Rezept & Bild: Akademie Deutsches Bäckerhandwerk

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Roggen, Weizen
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	klebrig
Zeit gesamt:	19-23 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	60 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C
	nach 10 Minuten
Schwaden:	nein



# Roggen-Buttertoast

Das Toast-Brot ist ein Klassiker am Frühstückstisch und die Grundlage für leckere Sandwiches. Frisch geröstet schmecken die knusprig leichten Scheiben zu Süßem wie Herhaftem lecker. In dieser Variante kommt neben Sauerteig auch viel Roggenmehl zum Einsatz, wodurch das Brot mehr Eigengeschmack erhält und länger frisch bleibt.

- Alle Zutaten 5 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 4-5 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Den Teig 120 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen, nach 60 Minuten einmal dehnen und falten.
- Den Teig in eine gefettete Kastenform (zirka 22 cm) geben, glattstreichen und etwa 5 Stunden abgedeckt im Kühlschrank (alternativ 2 Stunden bei Raumtemperatur) gehen lassen.
- Rechtzeitig den Ofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Vor dem Backen den Teigling längs einschneiden und unter Schwaden in den Ofen geben. Für 10 Minuten backen, dann die Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere 30-40 Minuten backen. ■

## Sauerteig

- ▶ 90 g Wasser (warm)
- ▶ 40 g Roggenmehl 997 (alternativ Roggenmehl 1150)
- ▶ 40 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 15 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und für 12-14 Stunden bei Raumtemperatur abgedeckt reifen lassen.

## Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 280 g Wasser (Raumtemperatur)
- ▶ 370 g Weizenmehl T65 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 100 g Roggenmehl 997 (alternativ Roggenmehl 1150)
- ▶ 30 g Butter (kalt)
- ▶ 11 g Salz
- ▶ 10 g Honig
- ▶ 3 g Frischhefe

### Tipp

Direkt nach dem Backen kann das Brot mit einer Honig-Wasser-Mischung eingestrichen werden, um der Kruste Glanz und leichte Süße zu verleihen.

Rezept & Bild: Olga Rau

@bakedicted

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:

★★★

Getreide: Weizen, Roggen

Triebmittel: Sauerteig, Hefe

Teigkonsistenz: weich, klebrig

Zeit gesamt: 17-22 Stunden

Zeit am Backtag: 5-8 Stunden

Backzeit: 40-50 Minuten

Starttemperatur: 240°C

Backtemperatur: 200°C

nach 10 Minuten

Schwaden: beim Einschießen

# Röff



## Zeitstrahl

20.00 Uhr  
Sauerteig ansetzen  
Kochstück zubereiten

Nächster Tag  
17.00 Uhr  
Hauptteig ansetzen

18.00 Uhr  
Teig formen

20.30 Uhr  
Ofen vorheizen

21.00 Uhr  
Backen

21.50 Uhr  
Brot fertig

2020 war das Jahr des Roggen-Vollkornbrotes. Mit diesem schloss sich damals sich der Reigen von sechs Ausgaben BROT, in denen jede eine andere Version des Klassikers vorstellte. Ein Kochstück sorgt hier für Saftigkeit und lange Haltbarkeit eines Laibes, der beinahe so viel Wasser wie Mehl enthält. So macht Vollkorn Spaß.

### Tipp

Wenn der Backofen maximal 250°C schafft, kann man mit der Temperatur beginnen und sie erst nach 10 Minuten senken.

## Sauerteig

- 200 g Wasser (warm)
- 200 g Roggenmehl Vollkorn
- 20 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich vermischen und abgedeckt 16-24 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.



## Kochstück

- 240 g Wasser (kalt)
- 60 g Roggenmehl 1370
- 12 g Salz

Salz und Mehl in das Wasser einrühren, erhitzen bis die Masse eindickt. Dann unter Rühren noch etwas auf der heißen Herdplatte belassen, abgedeckt abkühlen lassen. Das Kochstück ist bis zu 48 Stunden lagerfähig.

## Hauptteig

- Sauerteig
- Kochstück
- 100 g Wasser (warm)
- 330 g Roggenmehl Vollkorn



Rezept: Sebastian Marquardt  
Bild: Jan Schnare

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Roggen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	weich, klebrig
Zeit gesamt:	20-30 Stunden
Zeit am Backtag:	4-6 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	280°C
Backtemperatur:	220°C
Schwaden:	beim Einschießen nein

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

Den Teig rundformen und mit Schluss nach unten in den bemehlten Gärkorb geben, 2-4 Stunden reifen lassen. Der Teig ist gar zum Backen, wenn die Risse auf der Oberfläche etwa 5 mm breit sind.

Den Ofen auf 280°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teigling schonend aus dem Gärkörbchen stürzen und wenden, sodass die Oberseite des Teiglings im Gärkörbchen auch im Ofen die Oberseite ist. Das ist nicht nötig, aber die Risse ergeben eine schöne Optik. Die Temperatur sofort auf 220°C senken und 50 Minuten backen. ■



# Bauernbrot

Eine krachende Kruste trifft hier auf eine saftige, aromatische Krume, wodurch das Bauernbrot besonders lecker ist. Nicht ohne Grund gehören Bauernbrote zu den beliebtesten Brotarten überhaupt. Ob zum Abendessen, in der Schulpause oder als Beilage zu herzhaften Speisen – dieses Bauernbrot mit Sauerteig passt zu vielen Gelegenheiten und zu fast jedem Belag.



● Alle Zutaten – außer Salz und Butter – auf langsamer Stufe 8-10 Minuten vermischen. Danach Salz und die Butter in Stückchen hinzufügen und weitere 3-5 Minuten auf langsamer Stufe kneten. Dabei je nach Bedarf schluckweise noch etwas mehr Wasser mit einkneten. Zum Schluss 2 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.

● Im Anschluss den Teig für 3-3,5 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Dabei nach 45 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

● Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rundwirken und 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur entspannen lassen. Danach erneut rundformen, mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben und für 60-90 Minuten zur Gare stellen.

● Den Backofen zusammen mit einem gusseisernen Topf rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

● Den Teigling in den Topf stürzen, den Deckel schließen und 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 15-20 Minuten den Deckel entfernen. ■

### Tipp

Das Brot kann auch ohne Topf freigeschoben bei Ober-/Unterhitze gebacken werden. In diesem Fall kräftig schwaden. Die Zeiten und Temperaturen ändern sich nicht.

Rezept & Bild: Sonja Bauer

@cookieundco

/cookieundco

www.cookieundco.de

## Sauerteig

► 100 g Wasser (lauwarm)

► 100 g Roggenmehl 1150

► 10 g Anstellgut  
(Raumtemperatur)

Alle Zutaten gründlich vermischen. Für 10-12 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen. Der Sauerteig sollte sich in dieser Zeit mindestens verdoppelt haben.



## Autolyseteig

► 300 g Wasser (lauwarm)

► 300 g Weizenmehl 550

► 200 g Weizenmehl 1050

Für den Autolyseteig Wasser und Mehl kurz vermischen. Für 30 Minuten abgedeckt quellen lassen.



## Hauptteig

► Sauerteig

► Autolyseteig

► 2 g Frischhefe

Spätere Zugabe

► 12-14 g Salz

► 10 g Butter (kalt)

Schwierigkeitsgrad:



Getreide: Weizen, Roggen

Triebmittel: Sauerteig, Hefe

Teigkonsistenz: mittelweich  
bis weich

Zeit gesamt: 15,5-18,5 Stunden

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

Backzeit: 50 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 220°C  
nach 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad:	
Getreide:	Roggen, Weizen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	breiig, eher fest
Zeit gesamt:	16-25 Stunden
Zeit am Backtag:	4-5 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C nach 10 Minuten
Schwaden:	nein

Rezept: Sebastian Marquardt  
Bild: Jan Schnare



## Sauerteig

- ▶ 200 g Wasser (warm)
- ▶ 200 g Roggenschrot fein (alternativ Roggenmehl Vollkorn)
- ▶ 20 g Anstellgut

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

## Brühstück

- ▶ 200 g Wasser (kochend)
- ▶ 200 g Roggenschrot mittel
- ▶ 16 g Salz

Die Zutaten gründlich mischen und abgedeckt 4-20 Stunden bei Raumtemperatur quellen lassen.

## Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Brühstück
- ▶ 250 g Wasser (warm)
- ▶ 200 g Weizenmehl 1050
- ▶ 200 g Roggenmehl 1370
- ▶ 14 g Rübensirup
- ▶ 1-2 g Kümmel (gemahlen)

Das Mecklenburger Landbrot ist eine regionale Spezialität, von der Menschen noch lange schwärmen, selbst wenn sie den Nordosten schon wieder verlassen haben. Dieses Brot kommt nah ans Original und bringt Ostsee-Gefühle ins eigene Heim, wenn sich der Duft aus dem Ofen langsam durch die Wohnung schlängelt. Der Kümmel wird dabei nach eigenem Geschmack portioniert.

- Alle Zutaten 5 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 5 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.
- Den Teig 90 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche langwirken und mit dem Schluss nach oben für 60-90 Minuten bei Raumtemperatur im bemehlten Gärkorb gehen lassen.
- Den Ofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen stürzen, einschneiden und in den Ofen geben. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 220°C senken und weitere 40 Minuten backen. ■



## Zeiträster

22.00 Uhr  
Sauerteig ansetzen  
Brühstück ansetzen

Nächster Tag

18.00 Uhr  
Hauptteig ansetzen

20.00 Uhr  
Brot formen

21.00 Uhr  
Ofen vorheizen

21.30 Uhr  
Backen

22.20 Uhr  
Brot fertig

# Lazy Laura

Das gesamte Brot wird in zwei Vorteige aufgeteilt. Das hat zwei großartige Vorteile. Zum einen gibt das dem Teig viel Fermentationszeit, also Gelegenheit Aroma zu entwickeln und schwer verdauliche Inhaltsstoffe des Getreides abzubauen. Zum anderen erfordert die Herstellung des Laibes kaum Arbeit. Das Brot macht sich beinahe selbst.

- Die beiden Vorteige von Hand homogen verkneten, den Teig rundwirken und mit Schluss nach unten für 80 Minuten in ein bemehltes Gärkörbchen geben.
- Den Backofen rechtzeitig auf 280°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Teigling sanft aus dem Gärkorb stürzen und in den Ofen geben, dabei schwaden.
- Die Backtemperatur nach dem Einschießen sofort auf 220°C senken, 50 Minuten backen. ■



Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad: ★★☆

Getreide: Weizen, Roggen

Triebmittel: Sauerteig, Hefe

Teigkonsistenz: klebrig

Zeit gesamt: 14-26 Stunden

Zeit am Backtag: 2 Stunden

Backzeit: 50 Minuten

Starttemperatur: 280°C

Backtemperatur: 220°C sofort

Schwaden: beim Einschießen

## Vorteig

► 230 g Wasser (eiskalt)

► 300 g Weizenmehl 550

► 6 g Salz

► 1 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und abgedeckt 12-24 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.



## Sauerteig

► 230 g Wasser (warm)

► 300 g Roggenmehl 1370

► 30 g Anstellgut

► 6 g Salz

Die Zutaten gründlich mischen und abgedeckt 12-24 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.



## Hauptteig

► Vorteig

► Sauerteig

Rezept: Sebastian Marquardt  
Bild: Jan Schnare



## Zeitraster

8.00 Uhr  
Vorteige ansetzen

20.00 Uhr  
Hauptteig ansetzen,  
Brot formen

20.50 Uhr  
Ofen vorheizen

21.20 Uhr  
Backen

22.10 Uhr  
Brot fertig

# Schnelle Buttermilchkruste

Manchmal muss es ganz besonders schnell gehen, da kommt so ein „Sprint-Rezept“ gerade recht. Denn dieses Brot ist schon innerhalb von weniger als 4 Stunden fertig gebacken. Die schnelle Buttermilchkruste hat eine wunderbar knusprige Kruste und eine wattig-weiche, lockere Krume.

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Hefe, Sauerteig
Teigkonsistenz:	mittelweich bis weich
Zeit gesamt:	3,5-4 Stunden
Zeit am Backtag:	3,5-4 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C nach 20 Minuten



### Tipp

Das Brot kann auch ohne Topf freigeschoben bei Ober-/Unterhitze gebacken werden. In diesem Fall kräftig schwaden. Die Zeiten und Temperaturen ändern sich nicht.

Rezept & Bild: Sonja Bauer

@cookieundco

/cookieundco

www.cookieundco.de

## Teig-Zutaten

- 300 g Buttermilch (kalt)
- 70-110 g Wasser (lauwarm)
- 350 g Weizenmehl 550
- 125 g Weizenmehl 1050
- 50 g Roggenmehl 1150
- 50 g Anstellgut
- 15 g Rübensorp (alternativ Honig)
- 10 g Frischhefe
- 5 g Backmalz (aktiv, alternativ Honig)
- 1-3 g Brotgewürz
- Spätere Zugabe
- 15 g Sonnenblumenöl
- 12 g Salz

● Alle Zutaten – außer Salz und Öl – auf langsamer Stufe 10 Minuten mischen, Öl und Salz hinzugeben und für 2-3 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Bei Bedarf schluckweise noch bis zu 40 g Wasser mit einkneten lassen.

● Für 120 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Nach 20 und 40 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Der Teig sollte sein Volumen nach der Garzeit ungefähr verdoppelt haben.

● Den Teig rundwirken und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Für 40-60 Minuten bei Raumtemperatur zu Gare stellen.

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

● Den Teigling nach der Gehzeit in den heißen Topf stürzen, einschneiden und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 20 Minuten den Deckel entfernen. ■

# Schwabenkorn Sunny

## Sauerteig

- ▶ 95 g Wasser (warm)
- ▶ 95 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 10 g Anstellgut

Die Zutaten vermischen und 12-16 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.



## Brühstück

- ▶ 150 g Wasser (heiß)
- ▶ 75 g Dinkelflocken
- ▶ 75 g Sonnenblumenkerne

Die Zutaten gründlich vermischen und abkühlen lassen, danach für 2-16 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank geben.

## Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Brühstück
- ▶ 375 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 500 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Frischhefe

Topping

- ▶ 30 g Sonnenblumenkerne

Dinkel wird häufig als „Schwabenkorn“ bezeichnet. Bis ins 19. Jahrhundert wurde das Getreide in Mitteleuropa vor allem im schwäbischen Raum angebaut. Daher hat dieses Brot seinen Namen. Es besteht komplett aus Dinkelvollkornmehl. Sauerteig und Brühstück verleihen ihm neben hervorragendem Aroma auch Saftigkeit sowie eine lange Frischhaltung.

● Alle Zutaten 2 Minuten auf langsamer Stufe vermischen, dann auf schnellerer Stufe 5 Minuten lang kneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 20 Minuten ruhen lassen.

● Eine Kastenform (etwa 30 cm) gut einfetten und mit Sonnenblumenkernen ausstreuen. Den Teig in die Kastenform geben, die Oberfläche ebenfalls mit Sonnenblumenkernen bestreuen und abgedeckt bei Raumtemperatur 45 Minuten gehen lassen.

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

● Das Brot 15 Minuten anbacken, dann die Temperatur auf 190°C senken und 45 Minuten fertigbacken. ■

Rezept & Bild: Tanja Schlund

@schlundisworld

/Schlundis.Blog

www.schlundis.com



Schwierigkeitsgrad:



Getreide:

Dinkel

Triebmittel: Sauerteig, Hefe

Teigkonsistenz: weich

Zeit gesamt: 14,5-16,5 Stunden

Zeit am Backtag: 2,5 Stunden

Backzeit: 60 Minuten

Starttemperatur: 240°C

Backtemperatur: 190°C

nach 15 Minuten

Schwaden: nein



Rezept: Christoph Bremer  
Bilder: Jan Schnare

# KÖRNER 57

Dieses Brot erfordert kaum Vorbereitung und macht minimalen Aufwand. Es ist somit ideal für Berufstätige geeignet. Am Abend vorher in wenigen Minuten angesetzt, ist es am darauffolgenden Abend auch schon backfertig. Und so hat man für den nächsten Arbeitstag eine perfekte Grundlage für leckere Klappstullen.

## Teig-Zutaten

- 260 g Wasser (lauwarm)
- 140 g Roggenmehl Vollkorn
- 140 g Weizenmehl Vollkorn
- 57 g Sonnenblumenkerne
- 10 g Anstellgut Roggen
- 10 g Anstellgut Weizen
- 8 g Salz

- Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem homogenen Teig vermischen.
- Den Teig in eine eingefettete Kastenform (etwa 18 Zentimeter) geben und die Oberfläche mit Wasser glatt streichen. Abgedeckt 18 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Der Teig sollte sein Volumen etwa verdoppelt haben, dann ist er backfertig. Vor dem Backen die Oberseite des Brotes mit Sonnenblumenkernen verzieren.
- Das Brot in den Ofen geben, Temperatur sofort auf 200°C reduzieren und 45-50 Minuten backen. ■

### Tipp

Man muss hier keine zwei Sauerteige verwenden. Wer ein Anstellgut hat, nimmt einfach davon die doppelte Menge.

Schwierigkeitsgrad:



Getreide:	Roggen und Weizen
Triebmittel:	Sauerteig
Zeit gesamt:	19-25 Stunden
Zeit am Backtag:	1 Stunde
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	nein

### Tipp

Die hier verwendete Kastenform ist etwas kleiner als die klassische „Kuchen-Größe“, die meist um die 30 Zentimeter misst. Für eine solche Form kann man die Mengen einfach verdoppeln.



### PRODUKTTIPP

Das multifunktionale Bienenwachs-getränktes Gewebe „Bee's Wrap“ ist die das richtige Produkt, um nachhaltig zu kochen und zu backen. Es eignet sich zum Abdecken von Gefäßen ebenso wie zum Einpacken von Klappstullen. Dank des Wachses lässt es sich leicht formen. Bee's Wrap gibt es in verschiedenen Größen im BROTladen auf Seite 49.

# Frühsommer '21

Was war das für ein Start in den Sommer 2021? Kaum hatte man sich auf Kälte eingestellt, schien die Sonne. Freute man sich, suchte leichtere Kleidung raus, zog der Himmel wieder zu und das Frösteln begann. Der Roggen steht in diesem Brot für die kühlen Winde, der helle Weizen für milde Tage, der Hartweizen für die Hoffnung auf einen italienischen Sommer.

- Alle Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 10 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.
- Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen.
- Den Teig rundwirken, mit Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben und 60 Minuten zur Gare stellen.
- Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen stürzen, einschneiden und mit Schwaden in den Ofen geben. Die Temperatur sofort auf 220°C senken. 50 Minuten backen. ■

## Sauerteig

- 180 g Wasser (warm)
- 210 g Roggenmehl Vollkorn
- 15 g Anstellgut

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



## Hauptteig

- Sauerteig
- 310 g Wasser (kalt)
- 200 g Weizenmehl 1050
- 190 g Hartweizenmehl (alternativ Hartweizengrieß)
- 12 g Salz

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Roggen, Weizen, Hartweizen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	16-24 Stunden
Zeit am Backtag:	4 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C sofort
Schwaden:	Beim Einschließen





## Zeitraster

22.00 Uhr  
Sauerteig ansetzen

Nächster Tag  
17.00 Uhr  
Hauptteig ansetzen

19.30 Uhr  
Brot formen

20.00 Uhr  
Ofen vorheizen

20.30 Uhr  
Backen

21.20  
Brot fertig



**Tipp**

Wer den Altbrotgeschmack nicht mag, kann für die Wasserbindung auch Semmelbrösel nehmen. Heizt der Ofen nur bis 250°C, startet man bei der Temperatur und senkt sie erst nach 10 Minuten.

# Ronia Roggen

Es gibt inzwischen Befürchtungen, Roggen könne bald schon aus der menschlichen Ernährung verschwinden, da die Leute zunehmend zu Weizenprodukten greifen. Es wäre tragisch. Das rustikale Aroma des nordischen Korns würde fehlen. Hier wird es durch Altbrot unterstützt, das zudem mehr Wasser im Laib bindet. Das sorgt für eine lange Frischhaltung.

- Alle Zutaten von Hand oder 10 Minuten auf langsamer Stufe gründlich mischen und 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche rundwirken (bei reinen Roggenteigen ist es eher ein klebrigtes Zusammenschieben) und mit Schluss nach unten im bemehlten Gärkorb 90 Minuten gehen lassen.
- Den Backofen rechtzeitig auf 280°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen stürzen, einschneiden, den Backofen geben, die Temperatur sofort auf 220°C senken und das Brot 50 Minuten backen. ■

## Sauerteig

- 400 g Wasser (warm)
- 150 Roggenmehl Vollkorn
- 50 g Altbrot (gemahlen, geröstet)
- 10 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und etwa 16–18 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

## Hauptteig

- Sauerteig
- 180 g Wasser (warm)
- 350 g Roggenmehl 1370 (alternativ Roggenmehl 1150)
- 100 g Roggenmehl Vollkorn
- 14 g Salz

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:



Getreide:

Roggen

Triebmittel:

Sauerteig

Teigkonsistenz:

klebrig

Zeit gesamt: 20–22 Stunden

Zeit am Backtag: 4 Stunden

Backzeit: 50 Minuten

Starttemperatur: 280°C

Backtemperatur: 220°C

Schwaden: nein

Rezept & Bilder: Sonja Bauer

 @cookieundco

 /cookieundco

 www.cookieundco.de

# Südtiroler Bauernknusper



Schwierigkeitsgrad:	
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Lievito Madre, Hefe
Teigkonsistenz:	mittelweich bis weich
Zeit gesamt:	21-22 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C nach 20 Minuten

## Tipp

Das Brot kann auch ohne Topf freigeschoben bei Ober-/Unterhitze gebacken werden. In diesem Fall kräftig schwaden. Die Zeiten und Temperaturen ändern sich nicht.

Die Südtiroler Bauernkruste besticht durch eine sehr saftige weiche Krume sowie ein besonderes Aroma. Denn im Teig verstecken sich nicht nur Apfel und geröstetes Altbrot, sondern auch der für Südtirol typische Brotklee. Durch die praktische kalte Stückgare über Nacht, braucht dieses Brot morgens einfach nur noch abgebacken zu werden.

Alle Zutaten - außer Quellstück, Salz, Backmalz, und Schmalz - auf langsamer Stufe 8 Minuten mischen. Quellstück, Salz, Backmalz und Schmalz hinzugeben und 2-3 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Bei Bedarf schluckweise bis zu 40 g Wasser hinzugeben.

Für 3 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Dabei nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Der Teig sollte sich in dieser Zeit knapp verdoppelt haben.

Den Teig zu einem runden oder länglichen Laib formen und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Abgedeckt für 12-14 Stunden im Kühlschrank zur Gare stellen.

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

Den Teigling direkt aus dem Kühlschrank in den vorgeheizten Topf stürzen, einschneiden und den Deckel schließen. Für insgesamt etwa 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Für die letzten 10 Minuten das Brot aus dem Topf nehmen und ohne Topf weiterbacken. ■

**Tipp**  
1 g Frischhefe entspricht einer reiskorngrößen Menge.



## Lievito Madre

- 30 g Wasser (lauwarm)
- 60 g Lievito Madre
- 60 g Weizenmehl 550

Lievito Madre im Wasser auflösen und schaumig aufschlagen. Danach gründlich mit dem Mehl verkneten. Für 3-4 Stunden abgedeckt bei 26-28°C reifen lassen. Die Madre sollte sich in dieser Zeit verdoppelt bis verdreifacht haben.

## Quellstück

- 80 g Wasser (lauwarm)
- 40 g Altbrot (geröstet und gemahlen)
- 1-2 g Brotklee (alternativ Brotgewürz)

Die Zutaten für das Quellstück gründlich vermischen. Für 3-4 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur quellen lassen.

## Autolyseteig

- 220 g Wasser (warm)
  - 300 g Weizenmehl 550
- Für den Autolyseteig Wasser und Mehl kurz verkneten und für 30 Minuten quellen lassen.

## Hauptteig

- Lievito Madre (alternativ 7 g Frischhefe, 100 g Weizenmehl 550 und 50 g Wasser)
- Autolyseteig
- 150 g Roggenmehl 1370
- 130 g Äpfel (geschält, grob geraspelt)
- 20-40 g Wasser (bei Bedarf)
- 1 g Frischhefe
- Spätere Zugabe
- Quellstück
- 12 g Salz
- 10 g Backmalz (inaktiv, alternativ Honig)
- 10 g Schmalz (alternativ Butterschmalz)



## Sauerteig

- 430 g Wasser (warm)
  - 100 g Schwarzroggenmehl  
(alternativ Roggenmehl Vollkorn)
  - 260 g Roggenschrot mittel
  - 25 g Anstellgut
- Die Zutaten gründlich mischen und abgedeckt 12-16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.



## Brühstück

- 520 g Wasser (siedend)
  - 120 g Roggenschrot mittel
  - 520 g Roggenschrot grob
  - 20 g Salz
- Das Schrot mit dem heißen Wasser übergießen und 90 Minuten abgedeckt abkühlen lassen.



## Hauptteig

- Sauerteig
- Brühstück

# Schrot-Jochen

Roggen-Vollkornbrot in einer maximal rustikalen Form. Stolze zwei Kilogramm bringt der Laib beinahe auf die Waage. Zwei Kilo bester Nährwerte. Denn das Schrot enthält alles Wertvolle des Korns. Und darüber hinaus ein traumhaftes Aroma.

● Sauerteig und Brühstück von Hand gründlich miteinander vermischen und 60 Minuten quellen lassen.

● Den Teig in eine gefettete Kastenform (zirka 30 cm) geben und darin abgedeckt 3-5 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

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

● Die Form in den vorgeheizten Ofen geben, die Temperatur sofort auf 160°C senken und 95-115 Minuten backen. ■

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	
Getreide:	Roggen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	breiig, klebrig
Zeit gesamt:	17,5-21,5 Stunden
Zeit am Backtag:	6 Stunden
Backzeit:	95 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	160°C beim Einschießen
Schwaden:	nein

# Jetzt bestellen!

The cover of the magazine features a large image of a croissant cut in half, revealing its flaky interior. Below the main title, there's a banner with the text "IN 30 REZEPTE UM DIE WELT". To the left, there are three sections with titles and descriptions: "EINGETAUCHT" (Rum Baba aus Italien), "HERZERWÄRMEND" (Wandelbare Pluschki aus Russland), and "TÜRKI ZUM MITNEHMEN" (In wenigen Schritten zu perfekten Açma). At the bottom, there's a grid of nine smaller images showing various international baked goods, each accompanied by a small national flag. The flags represent Chile, Russia, Poland, the United Kingdom, Denmark, Portugal, South Korea, and the Netherlands. The price "8,50 EUR" is listed at the bottom left, along with exchange rates: A: 9,40 Euro, CH: 12,90 sFR, BeNeLux: 9,80 Euro. The Brot Sonderheft logo is at the bottom right.

www.brot-magazin.de

**Backen** INTERNATIONAL

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

EINGETAUCHT Rum Baba aus Italien

HERZERWÄRMEND Wandelbare Pluschki aus Russland

TÜRKI ZUM MITNEHMEN In wenigen Schritten zu perfekten Açma

*Grande mission  
So gelingen Croissants*

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

Brot Sonderheft

Ob Japan, Georgien oder Frankreich – gebacken wird auf der ganzen Welt. Dabei unterscheiden sich die einzelnen Gebäcke nicht nur in Zutaten und Zubereitung. Sie werden oft auch zu ganz speziellen Anlässen hergestellt.

**BACKEN International – In 30 Rezepten um die Welt** lädt ein zu einer kulinarischen Backreise rund um den Globus. Gelingsichere Rezepte und umfangreiche Step-by-Step-Anleitungen in Wort und Bild machen das neue Sonderheft aus der BROTRedaktion für Back-Neulinge zu einer Fundgrube der Köstlichkeiten. Das Magazin bietet aber auch routinierten Bäckerinnen und Bäckern Inspiration, Hintergrundwissen und jede Menge authentische Geschmackserlebnisse.

**www.brot-magazin.de/einkaufen**

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



Glutenfrei



## Vorteig

- ▶ 100 g Wasser
- ▶ 100 g Reismehl
- ▶ 2 g Frischhefe



## Lievito Madre

- ▶ 50 g Wasser
- ▶ 50 g Anstellgut
- ▶ 50 g Reismehl



## Frühstücksbrötchen

Gut gemachte, glutenfreie Backwaren haben guten Geschmack und eine luftige Krume. Doch es gibt einen Haken. Denn bei herkömmlichen Teigen sorgt das Gluten für Struktur und Elastizität. Dieses stützende Gerüst fehlt glutenfreien Teigen, wodurch sie klebrig und schwer zu handhaben sind. Mit den richtigen Handgriffen und erprobten Rezepten gelingt es aber und bringt tolle Ergebnisse.

## Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 225 g Wasser (warm)
- ▶ 145 g Reismehl
- ▶ 130 g Sorghummehl
- ▶ 100 g Lievito Madre
- ▶ 80 g Tapiokastärke
- ▶ 10 g Reissirup
- ▶ 8 g Salz
- ▶ 5 g Flohsamenschalen (gemahlen, in 50 g Wasser eingelegt)
- ▶ 3 g Xanthan



## Abstreichen

- ▶ 500 g Wasser
- ▶ 9 g Speisestärke

Rezept &amp; Bilder: Daniela Kanka

 @zottenglueck\_ /zottenglueck zottenglueck.blogspot.de

### Vorteig

● Für den Vorteig 100 g Reismehl, 100 g Wasser und 2 g Hefe in eine Schüssel geben und zu einer homogenen Masse verrühren. Den Vorteig in ein Weckglas umfüllen.

Schwierigkeitsgrad:	
Getreide:	Glutenfrei
Triebmittel:	Hefe, Lievito Madre
Zeit gesamt:	9 Stunden
Zeit am Backtag:	9 Stunden
Backzeit:	15 bis 18 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	240°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschießen, nach 10 Minuten ablassen



### Lievito Madre

● 50 g lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben und 50 g des Lievito Madre-Anstellguts im Wasser auflösen. 50 g Reismehl hinzugeben und gut vermengen. Zu einer Kugel formen und in ein Weckglas geben.



● Den Vorteig und die Lievito Madre abgedeckt bei 30°C 5 Stunden reifen lassen. Beide Teige sollten ihr Volumen in dieser Zeit verdoppelt haben. Ist kein Gärautomat zur konstanten Temperaturhaltung vorhanden, kann man ein Körnerkissen in der Mikrowelle erhitzen und die Teige zusammen mit dem Körnerkissen in eine Decke einschlagen.



### Flohsamenschalen

● Flohsamenschalen haben die Eigenschaft, besonders gut Wasser zu binden. Schon ein paar Gramm der Schalen können unheimlich viel Wasser aufnehmen – etwa das Zehnfache ihres Eigengewichtes. Hierdurch kann glutenfreien Teigen einiges an Flüssigkeit untergebracht werden, ohne dass das Wasser durch die restlichen Zutaten aufgesogen wird. 5 g gemahlene Flohsamenschalen mit 50 g Wasser verrühren. Einen Moment warten und quellen lassen, bis eine gelee-artige Masse entsteht.

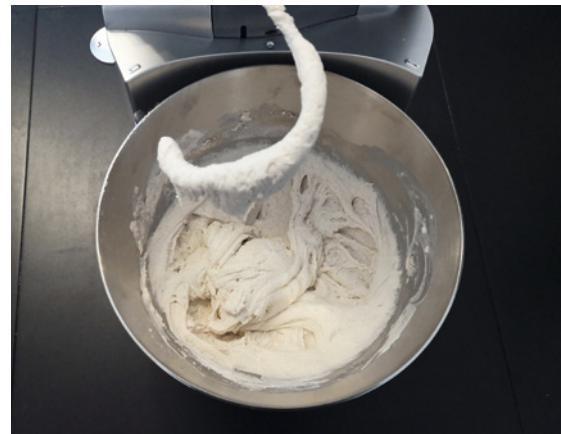




Glutenfrei

## Hauptteig

- Alle Zutaten 5 Minuten auf langsamer Stufe vermischen, dann 3 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Den Teig abgedeckt 10 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.



## Teiglinge formen

- Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig mithilfe einer Teigschabers aus der Schüssel auf die bemehlte Arbeitsfläche geben. Den Teig ebenfalls mit Mehl bestäuben und zu einer Teigrolle langwirken.

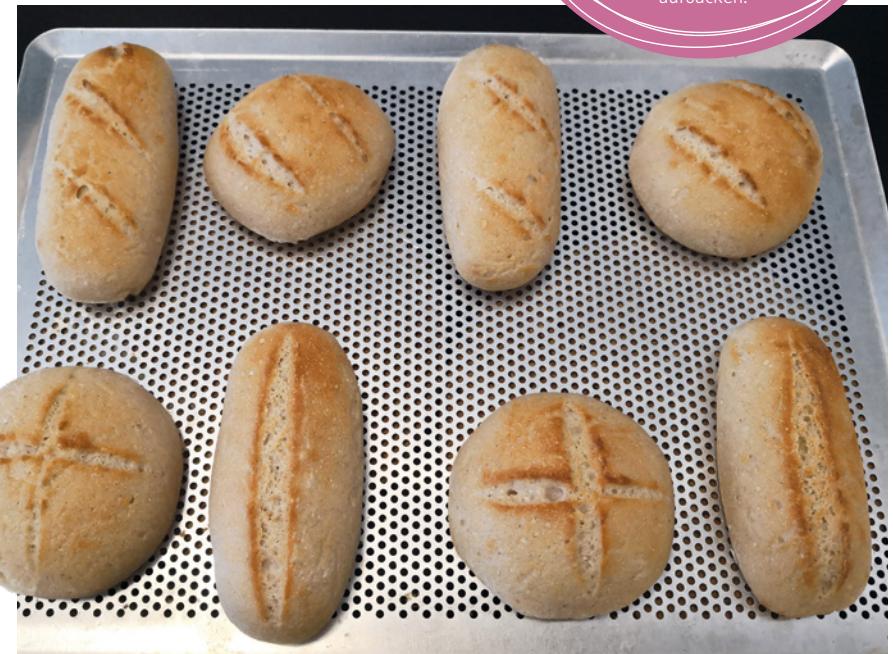
Mithilfe einer Küchenwaage Teiglinge von rund 115 g abteilen und diese mit etwas Mehl zu glatten Kugeln randschleifen oder langwirken.



## Teigruhe

● Die fertig geformten Teiglinge mit etwas Abstand in ein bemehltes Bäckerleinen legen. Sollte kein Bäckerleinen vorhanden sein, können alternativ ein bemehltes Baumwollgeschirrtuch oder Backpapier verwendet werden. Die Teiglinge für 85 Minuten bei 28°C gehen lassen.

● Den Backofen nach 60 Minuten Gehzeit auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Lochblech im Ofen mit vorheizen. Alternativ können ein Backstein, Backstahl oder ein Backblech verwendet werden.



## Backvorgang

● Das Blech mit den Brötchen in den vorgeheizten Ofen einschießen und kräftig schwaden. Das Schwaden sorgt nochmal für Ofentrieb und lässt die Brötchen schön aufgehen. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und die Temperatur auf 240°C senken, damit eine krosse Kruste entsteht. Die Brötchen werden für 15 bis 18 Minuten, je nach gewünschter Bräune, ausgebacken.

● Die fertigen Brötchen aus dem Backofen nehmen und nochmals mit dem Stärke-wasser abstreichen. Auf ein Gitter legen und auskühlen lassen. ■

## Abstreichen und Einschneiden

● Damit die Brötchen später glänzen, 9 g Speisestärke in 500 g kaltem Wasser auflösen und kurz aufkochen. Das vorgeheizte Backblech aus dem Ofen nehmen und die Teiglinge drauf platzieren. Zügig mit der Stärke abstreichen und wenn gewünscht die Teiglinge einschneiden.

### Tipp

Brötchen, die nicht am selben Tag gegessen werden, können problemlos eingefroren und bei Bedarf aufgebacken werden. Dafür die gefrorenen Brötchen kurz unter laufendes Wasser halten und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze für 8 bis 10 Minuten aufbacken.

## Sauerteig

► 50 g Wasser (warm)

► 50 g Anstellgut

► 25 g Teffmehl

► 25 g Reismehl Vollkorn

Alle Zutaten gründlich mischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 4-6 Stunden gehen lassen.

## Hauptteig

► Sauerteig

► 280 g Wasser (lauwarm)

► 300 g Mehlmischung hell

► 50 g Tapiokastärke

► 50 g Sesam (geröstet)

► 10 g Agavendicksaft

► 5 g Salz

# Sesamkasten

Nicht nur seinen Namen verdankt dieses Brot dem gerösteten Sesam, auch seinen besonderen Charakter. Gebacken wird es in einer Kastenform. Dank des Sauerteigs gewinnt es zusätzlich an Aroma und bleibt länger frisch. Getoastet entfaltet das Brot einen noch vollmundigeren Geschmack. Ein Alltagsbrot, das zu verschiedenen sowohl herzhaften als auch süßen Belägen passt.

● Alle Zutaten 2 Minuten auf langsamer Stufe vermischen, dann weitere 3 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.

● Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, langwirken und mit Schluss nach oben in eine gefettete Kastenform (zirka 23 cm) geben. Abgedeckt bei Raumtemperatur etwa 4 Stunden gehen lassen.

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

● Den Teig unter kräftigem Schwaden in den gut vorgeheizten Ofen geben und 15 Minuten backen. Den Schwaden ablassen und weitere 45 Minuten backen. ■



Schwierigkeitsgrad:

★★★

Getreide:

glutenfrei

Triebmittel:

Sauerteig

Teigkonsistenz:

weich, bindig

Zeit gesamt:

9-11 Stunden

Zeit am Backtag:

9-11 Stunden

Backzeit:

60 Minuten

Starttemperatur:

220°C

Backtemperatur:

220°C

Schwaden: beim Einschießen,  
nach 15 Minuten ablassen

Rezept & Bild:

Daniela Kanka

@zottenglueck\_

## Früchtebrei

- ▶ 50 g Apfelsaft
- ▶ 500 g Äpfel
- ▶ 250 g Banane (sehr reif)
- ▶ 100 g Datteln
- ▶ 50 g Aprikosen (getrocknet)
- ▶ 10 g Zitronensaft

Alle Zutaten für den Früchtebrei in einem Mixer bei hoher Geschwindigkeit zu einer glatten Masse pürieren.

## Hauptteig

- ▶ 270 g Buchweizenmehl
- ▶ 120 g Walnüsse (grob gehackt)
- ▶ 100 g Buchweizenflocken
- ▶ 80 g Mandelmehl
- ▶ 30 g Rosinen
- ▶ 25 g Backpulver
- ▶ 15 g Backkakao
- ▶ 7 g Zimt
- ▶ 3 g Lebkuchengewürz

# Früchtebrot

Das Früchtebrot ist ein toller Begleiter zum Nachmittagskaffee. Mit Butter oder süßen Cremes bestrichen, bietet es eine leckere Alternative zu Kuchen und Keksen. Bei dieser Variante wird komplett auf Alkohol verzichtet, sodass auch Kinder von dem leckeren Gebäck naschen können.

- Den Backofen rechtzeitig auf 175°C Umluft vorheizen.
- Die Hauptteig-Zutaten miteinander verrühren und dann mit dem Früchtebrei zu einem glatten Teig vermischen.
- Den Teig in eine gefettete Kastenform (etwa 30 cm) geben, glattstreichen und 60 Minuten backen. ■

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	
Getreide:	glutenfrei
Triebmittel:	Backpulver
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	1,5 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	60 Minuten
Starttemperatur:	175°C
Backtemperatur:	175°C
Schwaden:	nein

Rezept & Bild: Nadine Metz

 @glutenfreibackenmitnadine  
 /glutenfreibackenmitnadine





Glutenfrei

Schwierigkeitsgrad:



Getreide:

glutenfrei

Triebmittel:

Hefe

Teigkonsistenz:

klebrig

Zeit gesamt: 16,5-21,5 Stunden

Zeit am Backtag: 4,5 Stunden

Backzeit: 30-35 Minuten

Starttemperatur: 180°C

Backtemperatur: 180°C

Schwaden: nein

## Vorteig

► 255 g Hafermilch (kalt)

► 255 g Teffmehl

► 50 g Honig

► 3 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich vermischen und 12-16 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

## Hauptteig

► Vorteig

► 120 g Hafermilch (kalt)

► 500 g glutenfreie Mehlmischung  
(siehe BROT 02/2019)

► 250 g Speck  
(alternativ 50 g Olivenöl)

► 100 g Walnüsse

► 15 g Salz

► 5 g Frischhefe

► 3 Rosmarinzweige

► Pfeffer

Topping

► 50 g Parmesan (gerieben)

► 50 g Teffmehl

\*Ergibt 8 Stück



Ihr Name lässt zwar schon vermuten, dass sie klein sind. Doch geschmacklich zeigen die glutenfreien Walnusszwerge echte Größe. Das nussige Aroma der Walnüsse trifft auf die herzhafte Würze von Speck. Dadurch schmecken die Zwerge besonders zu einer deftigen Mahlzeit gut, machen sich aber auch perfekt auf dem Grillbüffet.

① Den Speck in kleine Würfel schneiden und die Blättchen von den Rosmarinzweigen zupfen. Etwa ein Viertel der Rosmarinblättchen aufheben, den Rest kleinhacken.

② Alle Zutaten 3-5 Minuten auf schnellerer Stufe kneten und danach für 3-4 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

③ Auf einer mit Teffmehl bestreuten Arbeitsfläche den Teig in neun gleich große Teigstücke à zirka 170 g teilen. Acht Teigstücke zu jeweils einer Kugel formen und einzeln in Teffmehl wälzen. In einer runden Form (zum Beispiel einer Tarte- oder Springform) zu einem Brötchenring zusammensetzen.

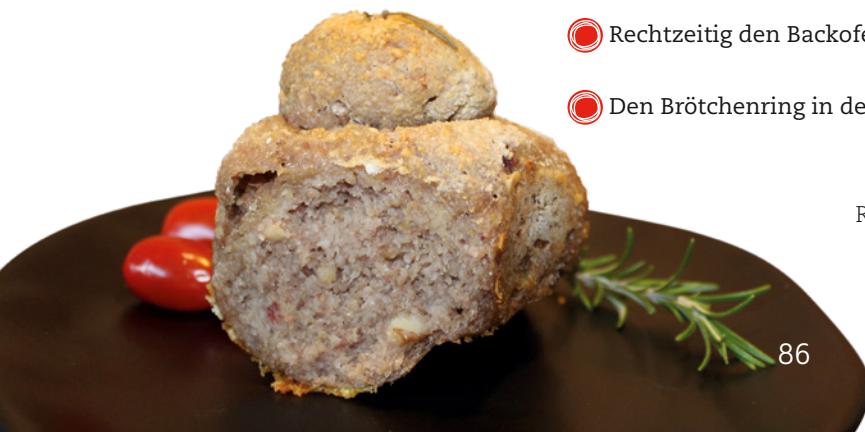
④ Aus dem neunten Teigstück acht kleinere Kugeln formen und jeweils auf die großen Teigkugeln setzen. Die übrigen Rosmarinblättchen daraufsetzen und alles mit Wasser besprühen.

⑤ Den Parmesan über die Teiglinge streuen. 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.

⑥ Rechtzeitig den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

⑦ Den Brötchenring in den Ofen geben und 30-35 Minuten backen. ■

Rezept & Bilder: Bärbel Adelhelm



**Tipp**

Der Kakao beeinflusst den zartbitteren Geschmack. Wer es bitterer mag, nimmt mindestens 20 g Kakao, wer es milder mag, nimmt nur 10 g Kakao.



# Kakao-Kissen

Schwierigkeitsgrad:



Getreide:

glutenfrei

Triebmittel:

Sauerteig

Teigkonsistenz:

glatt, fest,

elastisch

Zeit gesamt:

45 Minuten

Zeit am Backtag:

45 Minuten

Backzeit:

10 Minuten

Starttemperatur:

180°C

Backtemperatur:

180°C

Schwaden:

nein

Rezept & Bild:  
Ben Bembnista

@brotpoet

/brotpoet

www.brotpoet.de

Diese Kakao-Kissen sind ideal, um anfallende Sauerteigreste zu verarbeiten und zeitgleich etwas Abwechslung in die Keksdose zu bringen – nicht nur zur Weihnachtszeit. Die Kissen sind zartbitter und dezent-süßlich. Durch den Sauerteig erhalten sie außerdem eine feine Säure, die bestens mit dem Kontrast aus Bitter und Süß harmoniert.

## Zutaten\*

- 100 g Anstellgut (glutenfrei)
- 50 g Hirse (gemahlen)
- 50 g Buchweizen (gemahlen)
- 50 g Honig
- 15 g Kakao
- 1 Prise Salz

\*Ergibt etwa 50 Kakao-Kissen

- Alle Zutaten 5 Minuten auf langsamer Stufe gründlich vermischen.
- Den Teig in zwei gleichgroße Teile halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu zwei gleichmäßig dicken, etwa 50 cm langen Strängen rollen.
- Den Backofen rechtzeitig auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Von den Rollen 2 cm breite „Kissen“ abstechen, auf ein Backblech geben.
- Den Backofen rechtzeitig auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und 10 Minuten backen. ■

# Flotte Charlotte



Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	bindig
Zeit gesamt:	3 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C
	nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschießen

Rezept: Sebastian Marquardt  
Bild: Jan Schnare

Ein intensiver Geschmack, eine leichte Krume und knusprige Kruste vereint in einem Brot. Kombiniert mit herzhaften Aufstrichen oder deftigen Käsesorten wird das Gebäck zum Renner beim Frühstück, Brunch oder Abendessen. Zuckrig und salzig, so lässt sich die Geschmacksvielfalt am besten in Worte fassen. Für hintergründig-milde Süße ist leckerer Honig zuständig.



## Teig-Zutaten

- ▶ 450 g Wasser (kalt)
- ▶ 500 g Weizenmehl 1050
- ▶ 100 g Roggenmehl 1370
- ▶ 15 g Frischhefe
- ▶ 15 g Honig
- ▶ 12 g Salz

● Die Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 8 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.

● Den Teig 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

● Den Teig rundwirken und mit Schluss nach unten im Gärkorb 45 Minuten gehen lassen.

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

● Den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen stürzen, einschneiden und mit Schwaden in den gut vorgeheizten Backofen geben. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 230°C senken, weitere 35 Minuten backen. ■

Anzeigen

**HÄUSSLER**

Holzbacköfen und Elektro-Steinbacköfen



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

Kostenlos Katalog anfordern:  
[www.backdorff.de](http://www.backdorff.de)

88499 Heiligkreuztal · Tel. 0 73 71 / 93 77-0

 **Mühle Erks**

Backen Sie Ihr Brot  
mit unseren  
wertvollen Zutaten!



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

# Teig-Zutaten

- 350 g Wasser (kalt)
- 500 g Ruchmehl  
(alternativ Weizenmehl 1050)
- 50 g Lievito Madre (aus dem Kühlschrank, alternativ Anstellgut)
- 20 g Weizenkeime
- 12 g Frischhefe
- 12 g Salz

## Topping

- 20 g Weizenkeime

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:



Weizen

Getreide:

Hefe

Triebmittel:

mittelfest

Teigkonsistenz:

Zeit gesamt:

3 Stunden

Zeit am Backtag:

3 Stunden

Backzeit:

45-50 Minuten

Starttemperatur:

250°C

Backtemperatur:

230°C

nach 10 Minuten

Schwaden:

nein

Wird die Lievito Madre als Geschmacksgeber eingesetzt, entsteht ein mild-aromatisches Brot. In der Kombination mit kräftigem Ruchmehl wird der Gaumen geschmacklich verwöhnt. Und das trotz kurzer Reifezeit für den Teig. So ein leckeres Brot verträgt sich mit vielen warmen oder kalten Speisen, Dips und Aufstrichen.

● Alle Zutaten 6 Minuten auf langsamer Stufe vermischen, dann 5 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Den Teig abgedeckt 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 30 Minuten einmal dehnen und falten.

● Den Teig in 4 gleich große Teile zu jeweils zirka 230 g teilen und diese rundschleifen. Zwei Teile mit Wasser bestreichen und in Weizenkeimen wälzen. Alle vier Teiglinge mit Schluss nach oben nebeneinander in ein bemehltes Gärkörbchen geben, sodass immer ein Teigling mit Weizenkeimen neben einem ohne Weizenkeime liegt. Abgedeckt bei Raumtemperatur 45 Minuten gehen lassen

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

● Den Teigling sanft in den Topf stürzen, Deckel schließen und backen. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 230°C senken und weitere 25-30 Minuten backen. Deckel abnehmen und weitere 10 Minuten ohne Deckel fertig backen. ■

Rezept & Bild: Nadja Alessi

@little\_kitchen\_and\_more

# Schnelles Ruchbrot





Rezept & Bild: Nadja Alessi

@little\_kitchen\_and\_more

# Schnelles Dreikorn

Das nussige Aroma des Dinkels, der kräftige Geschmack des Roggens – vereint mit Weizen ergibt die Komposition ein Dreikornbrot, das eine intensive Geschmacksvielfalt verspricht. Das Besondere hier: für diesen interessanten Mix sind keine langen Back- und Garzeiten notwendig. In wenigen Stunden kann ein leckeres Brot hergestellt werden.

## Teig-Zutaten

- 340 g Wasser (warm)
- 200 g Ruchmehl
- 200 g Dinkelmehl 630
- 100 g Roggenmehl Vollkorn
- 15 g Frischhefe
- 10 g Salz

● Alle Zutaten 4 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 4 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.

● Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 45 Minuten gehen lassen. Nach 20 Minuten einmal dehnen und falten.

● Den Teig rundwirken und in einem bemehlten Gärkörbchen mit Schluss nach unten 45-60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

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

● Den Teigling sanft in den heißen Topf stürzen, den Deckel schließen und in den Ofen geben. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 230°C senken und weitere 40 Minuten backen. Für die letzten 10 Minuten den Deckel abnehmen. ■

### Tipp

Das Brot kann auch ohne Topf freigeschoben bei Ober-/Unterhitze gebacken werden. In diesem Fall kräftig schwaden. Die Zeiten und Temperaturen ändern sich nicht.

Für Einsteiger geeignet

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

# Pebbles on Speed



Rezept: Sebastian Marquardt

@brotmagazin  
 /brotmagazin

**Das Zusammenspiel von Weizen und Roggen ergibt ein delizioses Brot mit herzhaften Aromen. BROTGranulat sorgt für eine hohe Saftigkeit und lange Frischhaltung. Das Brot harmoniert hervorragend mit verschiedenen Aufstrichen, Eintöpfen oder frischen Salaten.**

➊ Alle Zutaten – außer Salz – auf langsamer Stufe 10 Minuten mischen, dann 6 Minuten auf schnellerer Stufe kneten, das Salz zugeben und weitere 2 Minuten schnell kneten. Abgedeckt 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

➋ Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche langwirken, mit Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen legen und 50 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

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

➍ Den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen stürzen und mit Schwaden in den Ofen geben. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 230°C reduzieren und weitere 30 Minuten backen. ■

## Teig-Zutaten

- ▶ 510 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 340 g Weizenmehl 1050
- ▶ 200 g Weizenmehl 550
- ▶ 60 g Roggenmehl 1150
- ▶ 30 g BROTGranulat Ackerbohne
- ▶ 14 g Frischhefe
- ▶ Spätere Zugabe
- ▶ 12 g Salz

### Tipp

Anstelle von BROTGranulat Ackerbohne kann auch Dinkel- oder Hartweizen-Granulat verwendet werden. Dabei handelt es sich um eine natürliche Zutat, die mehr Wasser im Teig bindet, vergleichbar mit einem getrockneten Kochstück. Mehr Informationen auf Seite 48 oder unter [brot-magazin.de/einkaufen](http://brot-magazin.de/einkaufen). Ohne Granulat reduziert sich die Wassermenge auf 450 g.

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	bindig
Zeit gesamt:	3 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	40 Minuten
Starttemperatur:	240°C
Backtemperatur:	220°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschießen

# Speedy Sonnja

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad: 

Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest, klebrig
Zeit gesamt:	3 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschießen, nach 10 Minuten ablassen

Rezept: Sebastian Marquardt  
Bild: Jan Schnare

Noch schnell ein leckeres Brot zum Abendessen backen?  
Unmöglich ist das nicht – bereits mit wenigen Zutaten lässt sich ein schmackhafter Laib mit kräftigen Aromen zaubern. Das einfache Brot aus Weizen und Roggen passt hervorragend zu Aufstrich, zu Ofengemüse, Eintöpfen und Salaten.

- Alle Zutaten 5 Minuten auf langsamer Stufe vermischen, dann 7 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.
- Den Teig 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen, dabei nach 30 Minuten einmal dehnen und falten.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rundwirken und im bemehlten Gärkorb mit Schluss nach oben 45-60 Minuten gehen lassen.
- Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen stürzen, einschneiden, in den Ofen geben und sofort schwaden. Nach 10 Minuten den Schwaden ablassen, die Temperatur auf 230°C senken und weitere 35 Minuten fertig backen. ■

## Teig-Zutaten

- 430 g Wasser (kalt)
- 300 g Weizenmehl 550
- 150 g Weizenmehl 1050
- 150 g Roggenmehl 1370
- 12 g Salz
- 12 g Frischhefe

# Glossar

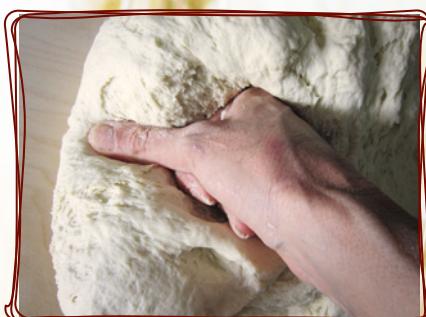


**Altbrot** – Auch Restbrot oder Aromabrot. In der Regel als Quellsstück genutzt, erfüllt Altbrot zwei wesentliche Funktionen: Es bringt mehr Aroma ins Gebäck und bindet sehr viel Flüssigkeit. Das sorgt für eine saftige Krume und längere Frischhaltung. Während des Gärprozesses stellt es den Mikroorganismen 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 Quellsstück. 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 Kernes 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 verquellen Stärke und Eiweiße mit Wasser. Das Klebereiweiß verkettet sich zu langen Klebersträngen (Glutenstränge). Die Autolyse dient zur Geschmacksverbesserung bei direkt geführten Teigen. Sie soll außerdem das Gebäckvolumen und die Kruste verbessern. Ziel der Autolyse ist, das Klebergerüst von Weizenteigen aufzubauen. Sie hat den Vorteil, dass der Teig kürzere Zeit geknetet werden muss, da er bereits einen Teil seiner Struktur aufgebaut hat.

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

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

**Dextrine** – Dextrine sind Abbauprodukte von Stärke. Sie bilden sich beim Backen ab 150 Grad bei Abwesenheit von Wasser in der Kruste von Brot 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> 

## Falten – siehe Dehnen und Falten



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

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

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

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

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

**Japanische Hefe (Tennen Kobo Okoshi)** – Triebmittel nach einem Rezept von Satoko Shinke, vorgestellt in BROT 6/2017. Dabei wird zunächst ein Rosinenhefewasser angewendet. 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 Teigauflarbeitung.

**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 zugewiesen, meistens 1% bezogen auf die Mehlmenge, aber auch geringere Hefe-Anteile sind möglich. Der Teig ruht mindestens 6 Stunden, oft auch länger (lange Teigführung). Meistens wird er kühl zur Gare gestellt.

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

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

**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 eingeschlossen 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 Einschießen 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 Stiprolle werden etwa 1 Zentimeter tiefe Löcher in die Teigoberfläche eingearbeitet, hier kann sich der Teig während des Ofentriebs dann ausdehnen.

**Stockgare** – Die Gärphase des kompletten, ungeformten Teiges nach dem Kneten und vor dem Aufarbeiten. Je nach Dauer der anschließenden Zwischengare und Stückgare sowie der zu erreichenden Gebäckeigenschaften wird die Dauer der Gärphase festgesetzt. Während der Teigruhe reift der Teig. Insbesondere verquellen die Mehlblätter, bei kleberwirksamen Mehlen entspannt das Klebergerüst. Außerdem wird die Reifung auch zum Vermehrhen 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 Plunderteige (zum Beispiel Croissant oder Franzbrötchen). Ziehfett oder Butter wird in Teig eingeschlagen und ausgerollt. Nach dem Ausrollen faltet man den Teig und rollt ihn erneut aus. Jedes Falten und Ausrollen wird als eine Tour bezeichnet. Durch den Prozess entstehen mehrere dünne Teiglagen, die jeweils durch das Fett voneinander getrennt sind.

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

# VORSCHAU

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

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



Foto: Eric Kemnitz

## HERAUSGEBER

Sebastian Marquardt,  
Tom Wellhausen

## REDAKTION

Mundsburger Damm 6  
22087 Hamburg

Telefon: 040/42 91 77-300  
redaktion@wm-medien.de  
www.brot-magazin.de

## LEITUNG REDAKTION/GRAFIK

Jan Schönberg

## CHEFREDAKTION

Sebastian Marquardt  
(verantwortlich)

## REDAKTION

Edda Klepp, Mario Bicher,  
Vanessa Grieb, Jan Schnare,  
Esra Soydogan

## AUTOR/INNEN

Bärbel Adelhelm, Nadja Alessi,  
Sonja Bauer, Ben Bembista,  
Christoph Bremer, Claudia  
Danner, Michelle Deschner,  
Debora Gaedtke, Marlon Gnauck,  
Gerda Göttling, Carsten Hesse,

Daniela Kanka, Dietmar Kappl,  
Sebastian Krist, Jim Lahey,  
Nadine Metz, Olga Rau, Sylvia  
Richter, Tanja Schlund

## FOTOS

Maike von Richthofen (Titel),  
Printemps – stock.adobe.com

## VERLAG

Wellhausen & Marquardt  
Mediengesellschaft bR  
Mundsburger Damm 6  
22087 Hamburg

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

## GESCHÄFTSFÜHRER

Sebastian Marquardt  
post@wm-medien.de

## VERLAGSLEITUNG

Christoph Bremer

## ANZEIGEN

Christoph Bremer (Leitung)  
Sven Reinke  
Telefon: 040/42 91 77-404  
anzeigen@wm-medien.de

## GRAFIK

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

## ABO- UND KUNDENSERVICE

Leserservice BROT  
65341 Eltville

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

## DRUCK

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

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem  
Papier. Printed in Germany.

## COPYRIGHT

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

## BEZUG

Best of BROT ist eine Sonder-  
publikation der Zeitschrift BROT.  
Bezug über den Fach-, Zeitschriften-  
und Bahnhofsbuchhandel.  
Direktbezug über den Verlag.

## EINZELPREIS

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

## GROSSO-VERTRIEB

DMV Der Medienvertrieb  
GmbH & Co. KG.  
Meßberg 1  
20086 Hamburg

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

**BEST OF  
Brot**

Ein Sonderheft der  
Zeitschrift BROT

  
DEUTSCHES  
BROTINSTITUT e.V.

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

**wellhausen  
marquardt**  
Mediengesellschaft

# Brot Akademie

Bild-Nr. - stock.adobe.com



## Masterclass Sauerteig

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



## Masterclass Hefezopf

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

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

## Masterclass Croissant & Pain au chocolat

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

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



**Uwe Riebow**

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



**Beate Kircheis**

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



**Sven Schwarzat**

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

**Jetzt buchen unter [brot-akademie.com](http://brot-akademie.com)**

# Geballtes Wissen

## BROTFibel Basis-Wissen

19,80 €

Artikel-Nr.: BASISFIB



## Basis-Wissen

Rohstoffe, Techniken und Arbeitsschritte



Mit 14  
Rezepten



## Sauerteig

verstehen, ansetzen, pflegen und nutzen



Mit 12  
Rezepten



## BROTFibel Sauerteig

19,80 €  
Artikel-Nr.: SAUERFIB

# Jetzt bestellen

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