

Einfach Brötchen

Ein Sonderheft der Zeitschrift **Brot**

ALLES ÜBERS FORMEN

So gelingen
perfekte Brötchen

KONFITÜRE, ABER RICHTIG

Alle Grundlagen für
den Fruchtaufstrich

ALLE TRICKS & KNIFFE

Luftig, knackig,
dabei ganz natürlich

Mehr als
30 Rezepte
aromatisch und
gelingsicher

So werden Brötchen & Co.
luftig und geschmackvoll

Mit vollem Aroma
in den Tag!

01

9,90 EUR

4 191911 409900

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

Jetzt bestellen

Brot Fibel **Brotbacken**
Alle Grundlagen, Tricks und Kniffe

Expertenvissen
einfach erklärt

- Equipment
- Zutaten
- Teigherstellung
- Bakprozess
- Aufbewahrung
- Fehlervermeidung
- Rezeptentwicklung

24,90 Euro

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

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

EDITORIAL



Liebe Leserin, lieber Leser.

Wie gut erinnere ich mich noch an die besonderen Sonntage, an denen ich meine Eltern morgens in die Bäckerei begleiten durfte. Der Duft frisch gebackener Brötchen liegt mir noch immer in der Nase. Und ich weiß ganz genau, wie gerne ich mir schließlich die weiche und noch warme Krume einverleibte, bevor ich die aufgeschnittenen Brötchenhälften hoch konzentriert mit Butter und Marmelade bestrich. Im Mund entfaltete die Kruste dann ihren mild-süßlichen Geschmack, von dem ich nicht genug bekommen konnte. Genüsslich sammelte ich mit dem Finger jeden Krümel auf, weil ich nichts, aber auch gar nichts verschwenden wollte.

Später, als Studentin und im Berufsleben, beschränkte sich meine persönliche Brötchen-Kultur eher aufs Mitnehmen von billigen belegten Snacks für unterwegs. Mit Genuss hatte das nur noch wenig zu tun. Das änderte sich, als ich 2016 in einem Fachverlag wieder in die Welt der handwerklichen Brote und Brötchen eintauchte und schließlich vor ein paar Jahren selbst lernte, zuhause mit langer Teigruhe sowie natürlichen Zutaten schmackhafte, bekömmliche Backwaren herzustellen.

Duftend-warme Brötchen wecken bei mir heute nostalgische Gefühle und bedeuten für mich wahren Luxus – vor allem, wenn sie aus meinem eigenen Ofen kommen. Frischer als von zu Hause geht es nicht. Komme ich selbst nicht zum Backen, ist der nächste Handwerksbäcker zum Glück auch nur eine Gehminute entfernt. Immer wieder begeistert mich die Vielfalt der Brötchensorten und Kleingebäcke in der Warentheke. Das macht Freude anzuschauen und regt auch meine eigene Fantasie als Hobbybäckerin an.

Mit etwa 3.200 eingetragenen Brotsorten beim Deutschen Brotinstitut hat es die Deutsche Brotkultur 2014 in das

Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes der UNESCO geschafft. Tatsächlich dürfte die Zahl in der Praxis noch weit höher liegen. Allein in BROT erschienen seit der Gründung des Magazins mehr als 1.000 Rezepte für verschiedene Brotkreationen. Brötchen nicht mitgerechnet. Dabei sind Brötchen und Kleingebäck nach wie vor DIE Stars auf Grillbuffets, Geburtstagsfeiern und dem sonntäglichen Frühstückstisch.

Grund genug, den beliebten Gebäcken mit der vorliegenden Ausgabe die Bühne zu überlassen. Neben mehr als 30 Rezepten für Brötchen, Kleingebäck und Aufstriche finden sich in diesem Sonderheft zahlreiche Tipps und Tricks zur Herstellung der perfekten Brötchen. Ich wünsche viel Freude beim Ausprobieren und Eintauchen in unsere kreative Brötchenwelt.

Herzliche Grüße

Edda Klepp

Edda Klepp, Redakteurin

@brotmagazin

/BrotMagazin

brot-magazin.de

Unsere Facebook-Gruppe:

facebook.com/groups/brotforum

Euer BROT an:

redaktion@brot-magazin.de



Für alle, die sich neu mit dem Brot- und Brötchenbacken beschäftigen, oder jene, die nach ersten Erfahrungen den nächsten Schritt gehen wollen, haben wir das perfekte Angebot. In der BROTAKademie findest Du Onlinekurse, die Dich in Deinen bäckerischen Fähigkeiten unterstützen und voranbringen. Neu im Angebot ist unser Brötchen-Backkurs. Schau gleich vorbei und hole dir den dauerhaften Zugang. Mit unserem Newsletter bleibst Du außerdem immer auf dem Laufenden. brot-akademie.com

Inhalt



Butterkringel



Dinkel-Seelen



Sandwich-Stangen



Rustikale Zwiebelstangen



Laugstücke



Maigrünlinge



Kümmel-Brötchen



Kiwi-Himbeer-Konfitüre



Milch-Semmmeln



Dinkelkeimlinge



Joghurt-Toasties



Ciabattinos



Cheesy Curcuma



Vinschger Paarlen



Thomas-Brötchen



Sauerklee-Brötchen



Hamburger-Brötchen



Froschkönig-Brötchen



Sauerteig-Bagels



Kartoffel-Quark-Stangen

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 erprobte, dennoch nur eine Empfehlung. Wann ein Teig ausgeknetet ist, zeigt der Fenstertest, die Gärreife zeigt sich am Teig.

Sauerteig

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

Die Bewertung

Wir haben jedem Brot einen Schwierigkeitsgrad zugeordnet.

★★★ – einfaches Rezept

★★★ – Rezept mit Anspruch

★★★ – sehr anspruchsvolles Rezept

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

Fachbegriffe

Brotbacken kommt nicht ohne Fachbegriffe aus. Ab Seite 79 findet Ihr daher ein Glossar, in dem alle wichtigen Fachbegriffe kurz erklärt werden. Für den tieferen Einstieg ins Back-Vokabular empfehlen wir die Website www.baeckerlatein.de

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

 @brotmagazin

 /BrotMagazin

 facebook.com/groups/brotforum

 BROTRezept-Suche: www.brot-magazin.de/rezepte

Selbst ist das Brot

Perfekte Brötchen backen

Tricks & Kniffe für gelungenes Kleingebäck

Konfitüre einkochen

So macht man Fruchtaufstrich haltbar

Vielfalt auf den Tisch

Kreative Brötchen-Formen gestalten

Gesund, haltbar und lecker

Nussmus einfache selbst herstellen

Verschiedenes

Editorial

BROTladen

Nützliche Produkte fürs heimische Backen

Inspiration

Bücher, Blogs und Co.

Glossar

Impressum



54 Dreikorn-Herzchen



56 Dinkel-Weltmeister-brötchen XL



62 Emmerlinge



66 Panini Carciofi



73 Pistazienaufstrich



76 Kakao-Mandel-Weckerl



78 Vitalkloben



74 Süßkartoffel-Burger-Buns



75 Maniok-Scones

Glutenfrei

Seite 6

Seite 22

Seite 36

Seite 70

Seite 3

Seite 44

Seite 58

Seite 79

Seite 82



Leckere Brötchen
zu Hause backen

So gelingt perfektes Kleingebäck

Ciabattinos, Bagels, Hörnchen und Co. – wer liebt es nicht, wenn der feine Duft des frisch Gebackenen den Raum durchströmt. Und wenn es dann auch noch aussieht wie in der Lieblingsbäckerei. Das ideale Brötchen hat eine fluffige Krume, ist voluminös und wohlschmeckend. Um in der heimischen Backstube zu so ausgezeichneten Backergebnissen zu kommen, helfen diese Tipps und Kniffe.

Text: Edda Klepp

Man kann Brötchen als duftende Gebäcke beschreiben, die wohlriechen, angenehm schmecken und deren zarte Kruste bei jedem Bissen sanft zersplittert. Man kann aber auch in die Leitsätze für Brot und Kleingebäck schauen, wonach Brötchen als Brotgebäcke definiert sind, die ein Höchstgewicht von 250 g nicht überschreiten. Kommen im Rezept außerdem zehn Teile Fett und Zucker auf 90 Teile Getreideerzeugnisse, ist dort nicht mehr von Kleingebäck die Rede, sondern von Feinen Backwaren.

Die Profis adaptieren

Im Volksmund sind die Übergänge von dem einen Begriff zum anderen fließend. Ob Burger-Bun, Laugenbrezel, schwäbische Seele, Butterhörnchen oder Kaiser-Semmel – vieles

wird unter dem Wort Brötchen verortet. Hauptsache, es schmeckt. In der Hobbybackstube gelingen Kleingebäcke nicht immer auf Anhieb perfekt. Zumal man schnell geneigt ist, sie mit jenen aus der Bäckerei zu vergleichen. Und dann enttäuscht ist, wenn die Brötchen nicht genauso aussehen und voluminös sind wie gewohnt.

Wer die Tricks der Profis kennt und weiß, wie sie zu Hause adaptiert werden können, wird schnell zu sehr guten Ergebnissen kommen. Für den Anfang bietet sich vielleicht ein lockeres Weizenbrötchen aus Hefeteig zum Üben an. Mit der Zeit werden die Handgriffe sicherer und der Blick für den perfekten Backzeitpunkt geschärft. Spätestens dann kann man auch mit anderen Zutaten, Formen und Varianten experimentieren.



Zuhause besteht häufig der Wunsch, Brötchen wie „aus der Bäckerei“ zu genießen



Auf Zusatzstoffe aus dem Labor möchten viele Menschen lieber verzichten

Backmittel-Alternativen

Wichtig ist zunächst, sich mit den Eigenschaften der Rohstoffe und ihrer Wirkung zu beschäftigen. Das klassisch-luftige Brötchen aus der Bäckerei ist nicht selten mit Backmitteln gepimpt, die den Backprozess in großer Menge produzierter Kleingebäcke standardisieren und somit weniger anfällig für Backfehler machen sollen. Sie werden außerdem zugesetzt, um bestimmte Eigenschaften von Backwaren sicherzustellen.

So soll der Teig beispielsweise besonders stabil und dehnbar werden, damit die gebackenen Brötchen nach dem Backen möglichst stark aufgegangen aus dem Ofen hüpfen. Für Produzierende bedeutet das: Mit geringen Mengen an Teig können trotzdem noch maximal voluminöse Gebäcke hergestellt werden.

Unter Backmittel werden grundsätzlich alle Zutaten verstanden, die einem Teig zu den Grundzutaten Mehl, Wasser, Salz und Triebmittel zugegeben werden, um bestimmte Eigenschaften zu optimieren. Das ist nicht per se schlecht. Es gibt durchaus natürliche Zutaten, die sich positiv auf den Teig auswirken.

Allerdings verzichten heutzutage immer mehr Menschen bewusst auf Zusatzstoffe und künstliche Helferlein aus dem Labor. Nicht selten fangen sie aus diesem Grund auch an, selbst zu backen. Sie wollen genau wissen, was ihren Backwaren zugefügt wird und was nicht.

Die typischen Brötchen-Backmittel für die Profi-Bäckerei enthalten oft inaktives Back-

malz, das als Trägerstoff für technische Enzyme genutzt wird. Die unterliegen keinen natürlichen Schwankungen, sondern können zuverlässig berechnet sowie exakt dosiert werden. Auf diese Weise lässt sich die Gärung besser steuern. Alternativ kann man zuhause enzymaktives natürliches Backmalz einsetzen, das die Aktivität der Hefen im Teig anregt.

Stabilität der Teiglinge

Eine weitere Gruppe von Backmittel-Komponenten sind Emulgatoren. Sie sorgen dafür, Teige dehnbarer, geschmeidiger und gleichzeitig stabil zu machen. Das macht sie zum einen maschinengängig – ein Plus, sofern zum Beispiel Teig in einer Brötchenmaschine zerteilt und geformt werden soll. Zum anderen sorgen Emulgatoren für Gärstabilität. Das



Nicht alle Backmittel sind künstlich. Backmalz zum Beispiel wird auf natürliche Weise gewonnen



Emulgatoren machen Teige maschinengängiger, deswegen werden sie in der Backindustrie oft eingesetzt

bedeutet, dass der Zeitraum sich ausdehnt, während dessen die Teiglinge in den Ofen gegeben werden können, um optimal zu gelingen.

Zu dieser Gruppe von Backmitteln zählt zum Beispiel Dawe, genauer: Diacetylweinsäure-ester, der auf der Liste der Inhaltsstoffe als E472e aufgeführt wird. Das Backmittel war im deutschsprachigen Raum lange nicht zugelassen und kam erst mit der Vereinheitlichung von EU-Recht in hiesige Backstuben. Die Ausgangskomponenten von Dawe sind Mono- und Diglyceride, die sich am Klebereiweiß im Teig anlagern. Der Stoff lässt sich daheim nur schwer ersetzen. Mögliche Alternativen sind Eigelb und Schweineschmalz. Letzteres ist die einzige natürliche Zutat, die ebenfalls Mono- und Diglycerine enthält.

Bei den geringen Mengen, die zu Hause produziert werden, stellt sich allerdings die

Im Vergleich zu Brot haben Brötchen eine relativ große Oberfläche und trocknen daher schneller aus



Stabilität bringt man auch durch straffes Formen in den Teig

Frage, ob überhaupt Emulgatoren in Brötchen gebraucht werden. Wer seine Teiglinge im Auge behält, sie vorher ordentlich straff und stabil wirkt sowie die optimale Gare erkennt, wird auch so wunderbare Brötchen backen können. Sie werden etwas kompakter als die anvisierten Bäckerei-Brötchen, dafür mindestens aber ebenso sättigend und aromatisch, wenn sie ausreichend Zeit zur Reife haben.

Vor dem Austrocknen schützen

Da Brötchen-Teiglinge ein im Verhältnis geringes Gewicht, dabei aber eine große Oberfläche haben, können sie schneller austrocknen als der Teigling eines Brotes. Aus diesem Grund müssen Brötchen-Teiglinge immer wieder zugedeckt werden. Das verhindert ein Austrocknen und Verhauten.

Gut geeignet ist dafür ein Backleinen, da der Stoff Feuchtigkeit aufnehmen und halten kann. Leinen sorgt außerdem für eine konstante Temperatur und gibt den Teiglingen Halt, wenn man es zwischen ihnen etwas hochzieht. So bleiben sie in der vorgesehenen Form und laufen nicht ungewollt auseinander. Eine gute Alternative zum Backleinen ist ein bemehltes Geschirrhandtuch. Damit ist der Schutz der Teiglinge zwar nicht ebenso gut gewährleistet, aber immer noch ausreichend.

Werden Teiglinge längere Zeit geführt, zum Beispiel über Nacht im Kühlschrank, genügt Stoff nicht, um das Austrocknen zu verhindern. Dann hilft nur Plastik. Dafür gibt es spezielle Gärboxen. Müllbeutel werden immer wieder empfohlen, sind aber nicht lebensmittelecht und daher nicht ratsam. Es ist nicht klar, welche Stoffe aus dem Plastik auf die Teiglinge übergehen. Besser sind zum Beispiel Bratenschläuche. So gibt man



Anzeigen



Das **BROTForum** ist der Ort, an dem man sich über die gemeinsame Backleidenschaft und insbesondere die Inhalte des Magazins austauschen kann. Die Facebook-Gruppe öffnet die Tür zu einer offenherzigen und hilfsbereiten Community. Regelmäßig bekommt man selbstgebackene Brote zu sehen – nachgebackene Rezepte aus dem Heft. Und wenn man keine neuen Publikation oder Rabattaktionen verpassen möchte, ist man dort auch an der richtigen Adresse.

[/groups/brotforum](#)

die Teiglinge beispielsweise auf einem Blech ins Backkleinen und umhüllt sie zusätzlich dünn mit lebensmittelechtem Plastik.

Perfekte Gare

Die Gesamt-Dauer der Teiggare unterteilt man in verschiedene Phasen. Zunächst gärt der Teig als Ganzes. Dieser Vorgang wird als Stockgare bezeichnet. Die Gärzeit der Teiglinge nach dem Formen heißt Stückgare. Manchmal sind beim Formen mehrere Arbeitsschritte notwendig, bis die endgültige Form erreicht ist. Zwischen den Arbeitsschritten kann es zu Entspannungs- und Ruhezeiten für den Teig kommen, die auch Zwischengare genannt werden.

Damit die Brötchen im Ofen optimal aufgehen, ist der Garzustand entscheidend. Untergare, also eine zu kurze Reifezeit, bewirkt einen unkontrollierten und sehr starken Ofentrieb. Das Brötchen kann unschön aufreißen und seine Form verlieren. Bei Übergare hingegen fällt der Teigling in der Hitze eher zusammen. Gewollt sind entweder die knappe Gare, bei der der Teigling im Ofen noch aufgeht, oder – zum Beispiel bei Burger-Buns oder Rundstücken – die volle Gare, bei der im Ofen nur noch minimaler Trieb stattfindet und die Oberfläche entsprechend nicht mehr aufreißt.

Die perfekte Gare ist in der Regel erreicht, wenn die fertig geformten Teiglinge ihr Volumen nahezu verdoppelt haben, sich aber immer noch stabil anfühlen. Drückt man mit dem Finger eine kleine Kuhle in die Teiglingsoberfläche, so bildet sie sich schnell wieder zurück. Die Teiglinge haben die knappe Gare erreicht und können in den vorgeheizten Backofen eingeschossen werden. Dort werden sie noch ordentlich Ofentrieb entwickeln, aber nicht unkontrolliert aufreißen. Bildet sich die Druckstelle kaum oder nur langsam zurück, ist die volle Gare erreicht.

Brötchen beschwaden

Essentiell ist auch die Arbeit mit Wasserdampf, im Fachjargon der Schwaden. Der Dampf sorgt für eine bessere Wärmeübertragung und wirkt sich optisch auf die Kruste aus. Sie wird durch Schwaden wunderbar glänzend und zartsplitterig. Außerdem fördert Schwaden den Ofentrieb und somit auch das Volumen sowie den Ausbund der Brötchen.

Moderne Haushaltsbacköfen haben bisweilen eine integrierte Schwadenfunktion. Ist das nicht der Fall, kann man sich zum Beispiel mit einer Schale und rostfreien Schrauben behelfen. Die werden im Ofen mit vorgeheizt. Um Schwaden zu erzeugen, spritzt



Perfekt für Brot, Brötchen, Feingebäck uvm.



Viele Ofenmodelle und -größen für jede Küche und Backstube!
Backen Sie bei uns im Mitmach-Seminar und überzeugen Sie sich von hervorragenden Backergebnissen!

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



man etwa 60 Milliliter Wasser auf das heiße Metall und verschließt sofort die Ofentür. So kann sich der erzeugte Wasserdampf schön ausbreiten und verflüchtigt sich nicht.

In der Regel wird der Schwaden mit dem Einschießen gegeben, es gibt aber auch Gebäcke, bei denen ein früheres oder späteres Schwaden empfehlenswert ist. Sehr weiche Teige wie bei Ciabatta entwickeln sich prächtig, wenn bereits Dampf im Ofen ist, bevor sie eingeschossen werden. In diesem Fall ist von Vorschwaden die Rede.

Die weichen Teige beinhalten selbst eine hohe Wassermenge, wobei ein nicht geringer Teil bei Hitze verdampft. Vorschwaden sorgt dafür, dass sie nicht vor lauter Dampf flach gedrückt werden, sondern schön aufgehen.

Eine späte Schwadengabe, also zirka 1 Minute nach dem Einschießen, bewirkt einen ausgeprägten Ausbund. Das liegt daran, dass die Kruste zunächst kurz antrocknet und dann kräftig aufreißt. Dieses Vorgehen wird beispielsweise bei Baguettebrötchen angewandt.

Eine weitere Möglichkeit besteht darin, die Schwadengabe auf zwei Arbeitsschritte aufzuteilen. Hierbei wird beim Einschießen nur zwei Drittel der Menge an Dampf genutzt, das letzte Drittel etwa nach der halben Backzeit. Die Reduzierung zu Beginn reicht für empfindliche Gebäcke wie Croissants aus, um den gewünschten Ofentrieb zu erzeugen. Die zweite Schwadengabe wirkt dann wie ein Aufguss in der Sauna und sorgt für eine erhöhte Wärmeübertragung. So wird die Kruste appetitlich braun und zartsplitterig.

Bei Kleingebäcken wie Croissant, Plunder, Weizenbrötchen und Co. bleibt der Schwaden

Mit Schwaden ist Wasserdampf gemeint, der beim Backen den Teigling feucht hält und den Ofentrieb unterstützt

bis zum Ende der Backzeit in der Ofenkammer. Man lässt ihn also nicht ab. Sonst würde der Backraum zu trocken und die Kruste der Gebäcke zäh. Ein trockener Backraum entzieht nämlich dem Backwerk Feuchtigkeit, die dann aus dem Inneren zur Kruste wandert und sie aufweicht.

Optimale Backbedingungen

Ohnehin reagieren Brötchen beim Backen sensibler als Brot. Das liegt daran, dass die Teiglinge eine so geringe Größe haben. Brote backt man oft bei großer Hitze zwischen 250°C und 280°C an. Bei Brötchen empfiehlt sich eine Starttemperatur um 220°C. So wird die Krustenbildung gefördert, ohne das Gebäck zu schnell auszutrocknen.

Mit dem Einschießen wird die Temperatur auf etwa 200°C gesenkt. Die Backzeit liegt meist zwischen 18 und 25 Minuten, je nach Gebäck. Roggenteige beispielsweise brauchen mitunter etwas länger. Auf jeden Fall sollte man die Brötchen während des Backens gut beobachten, denn nicht immer stimmt die Anzeige des Ofens exakt mit der angegebenen Temperatur überein.

Ist der gewünschte Bräunungsgrad erreicht, sind die Brötchen fertig und können frisch gebacken direkt auf den Frühstückstisch wandern. Guten Appetit. ☺

Eine verspätete Schwadengabe bewirkt bei Baguettes einen besonders schönen Ausbund



Brot Akademie

Entwickle Dich zum Profi in Sachen Brötchen & Baguette



NEU

Masterclass Brötchen

Anhand von drei Rezepten lernst Du alle wichtigen Tricks und Kniffe für die Herstellung luftiger Brötchen aus natürlichen Zutaten. Ausführliche Video-Anleitungen zeigen Dir, wie klassische Schnittbrötchen, italienische Hartweizenbrötchen und Roggenfladen entstehen – von der Teigbereitung über das Formen bis hin zum Backen. Begleitend gibt es Materialisten und Zeitpläne sowie die Rezepte zum Download.



Masterclass Baguette

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



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

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

Jetzt buchen unter brot-akademie.com

Tipp

Die Stockgare kann auch im Kühlschrank erfolgen. Dafür die Hefemenge auf 1 g reduzieren und den Teig nach dem Kneten zudeckt 90 Minuten anspringen lassen, dann für 8-12 Stunden in den Kühlschrank geben. Der Teig kann anschließend ohne Akklimatisieren direkt verarbeitet werden.



Butterkringel

Die Teigkringel sind das Richtige für Genuss und besondere Momente. Kommen die Brötchen zunächst noch recht unscheinbar daher, offenbart sich ihre Raffinesse beim ersten Bissen. Es entfaltet sich der fein-butterige Geschmack einer mürben, blättrigen und dennoch saftigen Krume, von der man nicht genug bekommen kann. Die Kringel eignen sich als Besonderheit auf dem Frühstückstisch oder auch zum Nachmittagskaffee.



Vorteig

► 200 g Vollmilch (warm)

► 100 g Weizenmehl 550

► 20 g Zucker

► 5 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

Hauptteig*

► Vorteig

► 300 g Weizenmehl 550

► 60 g Zucker

► 1 Eiweiß (Größe M)

► Mark einer 1/2 Vanilleschote

Spätere Zugabe

► 30 g Butter (kalt, in Stückchen)

► 5 g Salz

Füllung

► 200 g Butter (weich)

Topping

► 20 g Eigelb (Größe M)

► 20 g Mohn

► 10 g Vollmilch (kalt)

► 1 g Zucker

*Ergibt 8 Stück

- Alle Zutaten – außer Butter und Salz – auf langsamer Stufe 4 Minuten mischen.
- Das Salz dazugeben und den Teig weitere 4 Minuten auf langsamer Stufe mischen.
- Die Butter hinzugeben und den Teig auf langsamer Stufe weitere 2 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 5 Minuten kneten und zugedeckt bei Raumtemperatur 90-120 Minuten zur Gare stellen, dabei nach 30, 60 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, 8 gleich große Teiglinge à zirka 90 g abstechen, diese rundschleifen und mit Schluss nach unten 15 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur entspannen lassen.
- Jeden Teigling zu einem zirka 1 mm dicken Rechteck von 20 x 25 cm ausrollen. Den Teig bei Bedarf zwischendurch kurz entspannen lassen und in Etappen arbeiten.
- Die Teigplatten jeweils von überschüssigem Mehl befreien, satt mit 25 g weicher Butter bestreichen, von der schmalen Seite her locker aufrollen, in sich verdrehen und zu Kringeln formen, dann auf einem mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegten Backblech zugedeckt bei Raumtemperatur 30-60 Minuten zur Stückgare stellen.
- Rechtzeitig den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Für das Topping Eigelb, Milch und Zucker gut vermischen, die Kringel damit bestreichen und mit Mohn bestreuen, dann in den Ofen geben und 15-20 Minuten backen. ■

Schwierigkeitsgrad:

Weizen

Getreide: Hefe

Triebmittel: fest, bindig

Teigkonsistenz: 4-5 Stunden

Zeit gesamt: 4-5 Stunden

Zeit am Backtag: 4-5 Stunden

Backzeit: 15-20 Minuten

Starttemperatur: 180°C

Backtemperatur: 180°C

Schwaden: nein

Rezept & Bilder:
Denise Pissulla-Wälti

Zeitraster

► 7.00 Uhr	► 8.15 Uhr	► 10.00 Uhr	► 10.30 Uhr	► 11.00 Uhr	► 11.20 Uhr
Vorteig ansetzen	Hauptteig ansetzen	Kringel formen	Ofen vorheizen	Backen	Kringel fertig

Dinkel-Seelen

Kochstück

- 60 g Wasser (kalt)
- 12 g Dinkelmehl 630
- 10 g Salz

Die Zutaten gründlich mischen und unter Rühren aufkochen lassen, dann unter ständigem Rühren weiter köcheln lassen, bis eine puddingartige Konsistenz entsteht. Die Masse zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten abkühlen lassen.

Tipp

Kümmel kann auch einfach weggelassen oder gegen grobes Salz getauscht werden.



Hauptteig*

- Kochstück
- 300 g Wasser (warm)
- 375 g Dinkelmehl 630
- 30 g Anstellgut
- 8 g Butter
- 3 g Frischhefe

Topping

- 10-20 g Kümmel (ganz)

*Ergibt 8 Stück

Schwierigkeitsgrad:



Getreide:

Dinkel

Triebmittel: Sauerteig, Hefe

Teigkonsistenz: weich, klebrig

Zeit gesamt: 12,5-22,5 Stunden

Zeit am Backtag: 1 Stunde

Backzeit: 15 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 250°C

Schwaden: beim Einschießen

Die Seele ist ein langes Brötchen aus der schwäbischen Küche, das oft mit Salz und Kümmel bestreut wird. Aus einem sehr weichen Teig geformt, wird das Gebäck beim Backen außen knusprig und innen fluffig. Charakteristisch ist eine offene, unregelmäßige Porung. Frisch gebacken und pur genossen sind Seelen ein Gedicht.

- Alle Zutaten auf langsamer Stufe 10 Minuten mischen, zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten anspringen lassen und danach für 10-20 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Den Backofen auf 250°C Umluft vorheizen.
- Den Teig auf eine feuchte Arbeitsfläche geben und mit feuchten Händen zu einem zirka 28 x 24 cm großen Rechteck ausdehnen.
- Mit einer feuchten Teigkarte vom Teig 8 Teiglinge à zirka 12 x 7 cm abziehen und ohne weiteres Formen auf ein mit einer Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech legen.
- Die Teiglinge mit Kümmel bestreuen, unter Schwaden in den Ofen geben und 15 Minuten backen. ☺

Rezept: Mareike Gohla, Viktoria Heyn
Bilder: EMF Verlag / Katharina Traub

Das Rezept von Mareike Gohla und Viktoria Heyn gibt es im Buch „Liebe, Laib und Zeit“ vom EMF Verlag. Die Autorinnen legen einen Fokus auf natürliche und gesunde Zutaten sowie lange Gehzeiten. Neben herzhaften und süßen Rezepten werden auch vegane, gluten- oder zuckerfreie Alternativen präsentiert.



Zeitraster

► 18.00 Uhr	► 19.15 Uhr	Nächster Tag ► 9.00 Uhr	► 9.15 Uhr	► 9.30 Uhr	► 9.45 Uhr
Kochstück herstellen	Hauptteig ansetzen	Ofen vorheizen	Seelen formen	Backen	Seelen fertig

Sandwich-Stangen



Die wattig-weichen Brötchen erinnern an eine bekannte Fast-Food-Kette, die solche Stangen-Gebäcke nach Wunsch der Kundschaft bunt belegt. In dieser Version kommen sie allerdings als Slow-Food daher. Der lang geführte Vorteig macht sie bekömmlich und besonders aromatisch. Wer braucht da noch Schnellrestaurants, wenn es zu Hause umso besser schmeckt?

- Alle Zutaten – außer Butter – auf langsamer Stufe 5-7 Minuten mischen.
- Den Teig auf schnellerer Stufe 5-7 Minuten kneten, dabei die Butter nach und nach zugeben. Den Teig anschließend zugedeckt bei Raumtemperatur 2,5 Stunden ruhen lassen.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und flach drücken, dann 5 gleich große Portionen à zirka 230 g abstechen.
- Die Teiglinge zu Zylindern aufrollen und zugedeckt bei Raumtemperatur 15 Minuten entspannen lassen.
- Jeden Zylinder zu einem etwa 30 cm langen Teigling ausrollen, in ein Backleinen (alternativ bemehltes Geschirrhandtuch) geben und 90 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Rechtzeitig den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Teiglinge mit Wasser besprühen, mit Sesamsaat bestreuen, in den Ofen geben und 15-17 Minuten backen.
- Die Stangenbrötchen nach dem Backen nochmals mit Wasser besprühen. ■

Das Rezept von Jo Semola findet sich im Buch „Einfach. Lecker. Brot“ vom Riva Verlag. Neben zahlreichen Rezepten für Brote mit Hefe oder Sauerteig kommen auch Kleingebäck sowie Stangenbrot nicht zu kurz. Einleitend werden die Basics des Brotbackens thematisiert: Knettechniken, Dehnen und Falten sowie Wirktechniken für Brot und Brötchen.



Zeitstrater

Nächster Tag	10.00 Uhr	11.45 Uhr	12.15 Uhr	12.30 Uhr
► 17.00 Uhr Vorteig ansetzen	► 7.00 Uhr Hauptteig ansetzen	Teiglinge formen	Ofen vorheizen	Backen Brötchen fertig

Vorteig (Poolish)

- 100 g Wasser (kalt)

- 100 g Weizenmehl 550

- 1 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 10-14 Stunden reifen lassen.

Tipp

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.

Hauptteig*

- Vorteig

- 300 g Buttermilch (kalt)

- 500 g Weizenmehl 550

- 1 Eigelb (Größe M)

- 15 g Zuckerrübensirup

- 12 g Salz

- 5 g Frischhefe

Spätere Zugabe

- 90 g Butter (weich)

Topping

- 30 g Sesamsaat

*Ergibt 5 Stück

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:



Getreide:

Weizen

Triebmittel:

Hefe

Teigkonsistenz: mittelfest, bindig

Zeit gesamt: 15-19 Stunden

Zeit am Backtag: 5 Stunden

Backzeit: 15-17 Minuten

Starttemperatur: 200°C

Backtemperatur: 200°C

Schwaden: nein

Rezept: Jo Semola

Bilder: Riva Verlag / filmfluence GmbH

Rustikale Zwiebelstangen

Ein Brühstück aus Altbrot sorgt für die Würze, Röstzwiebeln und Ahornsirup bringen eine karamellige Süße und somit eine harmonische Geschmackskomposition ins Gebäck. Einfach pur genossen, mit etwas Butter, sind die Zwiebelstangen ideale Begleiter zum Picknick, am Buffet oder zu einer deftigen Suppenmahlzeit.

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest, bindig
Zeit gesamt:	62-67 Stunden
Zeit am Backtag:	3,5 Stunden
Backzeit:	35 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	190°C, sofort
Schwaden:	beim Einschießen



- Alle Zutaten – außer Röstzwiebeln und Malz – auf langsamer Stufe 4 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 8 Minuten kneten.
- Röstzwiebeln und Malz zugeben und auf langsamer Stufe 1-2 Minuten unterkneten. Den Teig in eine geölte Schüssel (alternativ Teigwanne) geben und zugedeckt bei Raumtemperatur 60-90 Minuten anspringen lassen, dabei jeweils nach 20, 40 und 60 Minuten einmal dehnen und falten, anschließend für 8-12 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten akklimatisieren lassen, dann auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in der Mitte teilen. Zwei lange Stränge formen und sie 120 Minuten in einem bemehlten Backleinen (alternativ Geschirrhandtuch) bei Raumtemperatur zur Gare stellen.
- Rechtzeitig den Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Stränge bemehlen, vorsichtig in sich verdrehen und unter Schwaden in den Ofen geben. Die Temperatur sofort auf 190°C senken und 35 Minuten backen. ■

Tipp

0,1 g Frischhefe entspricht in etwa der Größe einer Kichererbse.

Der Teig eignet sich auch zum Backen eines Brotes. Dazu den Teigling nach dem ersten Anspringen rundwirken, mit Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben und zugedeckt für 8-12 Stunden in den Kühlschrank geben. Am Backtag 60 Minuten akklimatisieren lassen und im auf 250°C vorgeheizten gusseisernen Topf mit Deckel für 35-40 Minuten backen. Beim Einschießen die Temperatur auf 220°C reduzieren.

Zeitstrater

► 8.00 Uhr	► 10.00 Uhr	Nächster Tag ► 22.00 Uhr	Übernächster Tag ► 10.00 Uhr	► 11.30 Uhr	► 19.00 Uhr	► 19.30 Uhr	► 21.30 Uhr	► 22.10 Uhr
Vorteig ansetzen	Vorteig kalt stellen	Brühstück ansetzen	Hauptteig ansetzen	Hauptteig kalt stellen	Teig akklimatisieren lassen	Zwiebelstangen vorformen	Zwiebelstangen fertig formen und backen	Zwiebelstangen fertig

Vorteig

- 90 g Wasser (lauwarm)
- 150 g Weizenmehl 1050
- 0,1 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 60-120 Minuten gehen lassen und anschließend für 48 Stunden in den Kühlschrank geben.

Brühstück

- 100 g Milch (kochend, alternativ Wasser)
- 35 g Altbrot (geröstet, gemahlen)
- 12 g Salz

Die Zutaten gründlich mischen, anschließend zugedeckt bei Raumtemperatur 5-12 Stunden quellen lassen.

Hauptteig*

- Vorteig
- Brühstück
- 350 g Milch (kalt, alternativ Wasser)
- 400 g Weizenmehl 1050
- 100 g Weizenmehl 812 (alternativ Weizenmehl 1050)
- 20 g Weizenmehl Vollkorn
- 35 g Ahornsirup (alternativ Agavendicksaft)

Spätere Zugabe

- 50 g Röstzwiebeln
- 10 g Backmalz (inaktiv, optional)

*Ergibt 2 Stück

Rezept & Bilder: Denise Pissulla-Wälti



Laugstücker

Gelaugte Backwaren sind hauptsächlich in Mitteleuropa bekannt. Im deutschsprachigen Raum sind sie in vielen Bäckereien in Form von Brezeln oder anderem Kleingebäck zu finden. Zu Brötchen geformt, ist Laugengebäck ein idealer Begleiter zum Frühstück. Gerade die Kombination aus süßen Aufstrichen und einer leicht salzigen Note kann prickelnd sein.

- Hefe und Zucker im Wasser auflösen, dann die restlichen Zutaten – außer Butter – zugeben und auf langsamer Stufe 2 Minuten mischen.
- Die Butter zugeben, den Teig auf schnellerer Stufe 5 Minuten kneten und 3 Stunden zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, 8 gleich große Portionen à circa 105 g abstechen und rundschleifen. Die Teiglinge mit Schluss nach unten auf ein bemehltes Backkleinen (alternativ Geschirrhandtuch) setzen und 30 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Rechtzeitig den Backofen auf 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Brötchen ohne Abdeckung für 15 Minuten in den Kühlschrank geben.
- In der Zwischenzeit die Lauge nach Herstellervorgabe und unter Beachtung der Sicherheitshinweise vorbereiten.
- Die Teiglinge vorsichtig von beiden Seiten laugen, kurz abtropfen lassen und auf ein Backblech mit Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) setzen, dann einschneiden und nach Geschmack mit grobem Meersalz oder Käse bestreuen.
- Die Teiglinge in den Ofen geben und 20-22 Minuten backen. ■

Zeitraster

7.00 Uhr	10.15 Uhr	10.45 Uhr	11.00 Uhr	11.15 Uhr	11.35 Uhr
Teig ansetzen	Brötchen formen	Ofen vorheizen Lauge vorbereiten	Brötchen laugen	Backen	Brötchen fertig

Teig-Zutaten*

- 290 g Wasser (lauwarm)
- 450 g Weizenmehl 550
- 70 g Weizenmehl 1050
- 12 g Salz
- 10 g Frischhefe
- 8 g Zucker

Spätere Zugabe

- 25 g Butter (weich)

Topping

- Brezellauge
- Grobes Meersalz (optional, alternativ Streukäse)

*Ergibt 8 Stück

Schwierigkeitsgrad:

★★★

Getreide:

Weizen

Triebmittel:

Hefe

Teigkonsistenz:

fest

Zeit gesamt: 4,5-5 Stunden

Zeit am Backtag: 4,5-5 Stunden

Backzeit: 20-22 Minuten

Starttemperatur: 210°C

Backtemperatur: 210°C

Schwaden: nein

Rezept & Bild: Debora Gaedtke

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.

Maigrünlinge

Die aromatische Tiefe dieser Brötchen kommt nicht nur vom Sauerteig. Die Würze frischer Nadelbaum-Triebe – des Maigrüns, die spätestens im Frühsommer geerntet werden können, sowie der leicht herbe Geschmack des Matcha-Pulvers verstärken sie zusätzlich. Die Brötchen sind weich, würzig und schmecken einfach „grün“, idealerweise zu Wurst und Käse, wobei auch ein würziger Honig als Aufstrich geschmacklich eine runde Sache aus dem Rundling macht.



- Alle Zutaten – außer Salz – auf langsamer Stufe 2 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 4 Minuten kneten.
- Das Salz zugeben, den Teig auf schnellerer Stufe 1 Minute kneten und zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und 9 gleich große Teiglinge à zirka 100 g abstechen, diese rundschleifen, bemehlen und mit Schluss nach unten auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech setzen. Zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten zur Gare stellen.
- Rechtzeitig den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Teiglinge einschneiden, unter kräftigem Schwaden in den Ofen geben und 20 Minuten backen. ☺

In die Brötchen passend zum Rezept Tannen-Umrisse schneiden.



Maigrün sollte nur auf Naturflächen gesammelt werden oder auch im eigenen Garten. Nadelbaum-Plantagen werden gedüngt. Um den Baum nicht zu schädigen, von jedem Zweiglein nur einen Zipfel ernten.

Zeitstrater

► 18.00 Uhr	Nächster Tag ► 8.00 Uhr	► 9.45 Uhr	► 10.15 Uhr	► 10.35 Uhr
Sauerteig ansetzen	Hauptteig ansetzen	Ofen vorheizen	Backen	Brötchen fertig

Sauerteig

- 100 g Wasser (lauwarm)
 - 100 g Roggenmehl Vollkorn
 - 10 g Anstellgut
- Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 12-16 Stunden gehen lassen.

Hauptteig*

- Sauerteig
- 170 g Wasser (kalt)
- 400 g Weizenmehl 550
- 15 g Fichtenadelssirup (alternativ Waldhonig)
- 15 g frisches Maigrün (Tannen-, Fichten- oder Kiefernspitzen)
- 5 g Matcha-Pulver
- 3 g Frischhefe
- Spätere Zugabe**
- 10 g Salz

*Ergibt 9 Stück

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	15-19 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	20 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	220°C
Schwaden:	beim Einschießen



Vorteig (Biga)

- 65 g Wasser (kalt)
- 100 g Weizenmehl 405
- 1 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten anspringen lassen, dann für weitere 22-23 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig*

- Vorteig
- 340 g Wasser (kalt)
- 250 g Weizen-Ruchmehl (alternativ Weizenmehl 1050)
- 150 g Weizenmehl 405
- 10 g Salz
- 8 g Frischhefe

Topping

- 10 g Kummel (ganz)

*Ergibt 8 Stück

Kümmel-Brotchen

Eine interessante Form und klassisches Brotgewürz machen aus einem normalen Brötchenteig die leckeren Kümmelgebäcke. Das Hantieren mit dem weichen Teig ist anfangs nicht einfach, aber mit etwas Geduld auch für Backneulinge gut zu meistern. Belohnt wird man mit einer wunderbar luftigen, saftigen Krume und besonders schmackhaften Kruste.

► Alle Zutaten auf langsamer Stufe 12 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 5 Minuten kneten und zugedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten ruhen lassen, dabei nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

► Rechtzeitig den Ofen samt Backstahl (alternativ Backblech) auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Rezept von Judith Erdin gibt es im Buch „Dein bestes Brot“ vom AT Verlag. Es gliedert sich in Theorie und Grundrezepte. Dabei widmet sich der theoretische Teil neben Backwerkzeug und Zutaten auch Techniken wie dem Kneten oder Formen. Unter den jeweiligen Anleitungen vom Baguette- bis zum Laugenbrötchen-Grundteig finden sich zahlreiche Einzelrezepte.



- ▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 8 gleich große Portionen à zirka 115 g teilen.
- ▶ Jeden Teigling von rechts und links zur Mitte hin einfalten und leicht andrücken, dann von oben und unten zur Mitte hin einfalten und erneut leicht andrücken.
- ▶ Die Teiglinge leicht mit Mehl bestäuben und mit Schluss nach oben auf einem gut bemehlten Backleinen (alternativ Geschirrhandtuch) zugedeckt bei Raumtemperatur 15 Minuten ruhen lassen.
- ▶ Die Teiglinge jeweils diagonal zusammenklappen, sodass Dreiecke entstehen, und den Zipfel leicht andrücken, dann vorsichtig mit Schluss nach oben auf eine Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) setzen.
- ▶ Die Oberfläche der Teiglinge mit Wasser bestreichen, mit Kümmel bestreuen, die Teiglinge in den Ofen auf den vorgeheizten Backstahl geben und unter kräftigem Schwaden 20 Minuten backen. ☺

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich, klebrig
Zeit gesamt:	20 Stunden
Zeit am Backtag:	3,5 Stunden
Backzeit:	20-22 Minuten
Starttemperatur:	240°C
Backtemperatur:	240°C
Schwaden:	beim Einschießen

Tipp
1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse. Beim Formen der Teiglinge empfiehlt es sich, sie nur vorsichtig zu bearbeiten, damit so viel Luft wie möglich im Teig erhalten bleibt.

Rezept: Judith Erdin
Bilder: AT Verlag / Markus Muoth

Zeitrasier

► 8.00 Uhr	► 9.05 Uhr	Nächster Tag ► 8.00 Uhr	► 10.15 Uhr	► 10.45 Uhr	► 11.05 Uhr
Vorteig ansetzen	Vorteig in den Kühlschrank stellen	Hauptteig ansetzen	Ofen vorheizen, Brötchen formen	Backen	Brötchen fertig

Beste Teige für Ihre Brote



NOVA



Gärboxen



Teigknetmaschinen und Zubehör

Guter Teig ist die Voraussetzung für gute Brote. Mit der kraftvollen Knetmaschine von Häussler gelingen beste Teige. Holen Sie sich echte Profi-Technik nach Hause. Dazu passend finden Sie bei uns Gärboxen, Gärfolien, Backformen, Brotschieber und alles Weitere zum Backen.

Gratis Katalog anfordern:
www.backdorff.de

88499 Heiligkreuztal
Telefon 0 73 71 / 93 77-0

So macht man **Fruchtaufstrich** haltbar

Konfitüne einkochen

Text & Bilder: Gerda Göttling

Fruchtaufstriche oder Gelees für frische Brötchen lassen sich beinahe aus allen Früchten selbst herstellen. Mit Obst aus dem eigenen Garten oder vom Wochenmarkt sowie den Aromen besonderer Gewürze oder Kräuter werden sie zu einer köstlichen Bereicherung auf dem Esstisch. Wer weiß, was für die Herstellung eines leckeren Aufstrichs benötigt wird und was dabei zu beachten ist, kann direkt loslegen.

Bei der Herstellung eines Fruchtaufstrichs braucht es nicht viel, und doch ist einiges zu beachten, damit er gelingt. Gute Küchenhygiene und ausgewählte, frische Früchte von hochwertiger Qualität sind hierbei entscheidend. Zu reifes Obst beispielsweise gelernt schlecht und ist daher für die Zubereitung von Fruchtaufstrichen nicht geeignet.

Die Basis für Konfitüre und Co. bilden in aller Regel Früchte. Das Obst muss in tadellosem Zustand sein – bereits kleine braune oder gar angeschimmelte Stellen können zu (weiterer) Schimmelbildung oder Verunreinigung des Produkts führen und dürfen daher nicht mit in den Topf. Im Idealfall werden die Früchte frisch geerntet und relativ zügig verarbeitet, ohne lange zu liegen. Aber auch außerhalb der Saison lassen sich aus Tiefflühware köstliche Brotaufstriche zaubern.



Notwendige Zuckermenge

Früher hat man Fruchtaufstriche häufig mit viel Haushaltzucker im Frucht-Zucker-Verhältnis 1:1 eingekocht, damit sie gut haltbar blieben und in den langen Wintermonaten als günstiger Brotaufstrich zur Verfügung standen. Inzwischen sind Konfitüren, Gelees oder Aufstriche ein besonderes Genussmittel am Frühstückstisch und gelingen auch mit weniger Zucker. Zum Einsatz kommt heute spezieller Gelierzucker.

Wenn man mit Gelierzucker im Verhältnis 2:1 oder 3:1 arbeitet, erhält man einen fruchtigen Aufstrich, indem man die doppelte oder eben dreifache Menge an Früchten zu der einfachen Gelierzucker-Menge gibt. Gelierzucker besitzt einen erhöhten Pektin-Gehalt und bindet Flüs-



Am besten eignen sich Gläser mit Schraubverschluss zum Einkochen



Beeren eignen sich sehr gut zur Herstellung eines eigenen Aufstriches



Mit den richtigen Küchenhelfern wie Trichter, Schöpfkelle und Kochlöffel geht die Arbeit leicht von der Hand

WELCHE SORTEN HABEN WANN SAISON?

Saison	Obst	Gemüse
Frühjahr	Erbeeren, Himbeeren	Rhabarber
Sommer	Kirschen, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Aprikosen, Nektarinen, Pfirsiche, Pflaumen, Mirabellen, Zwetschgen, Quitten	Zucchini
Herbst	Kirschen, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Aprikosen, Nektarinen, Pfirsiche, Pflaumen, Mirabellen, Zwetschgen, Quitten	Zucchini, Kürbis
Winter	Zitrusfrüchte	

sigkeit. Pektin ist ein natürliches Geliermittel, das zugegeben wird, damit die Masse andickt. Enthalten Früchte viel dieses Stoffes, ist entsprechend weniger Zugabe notwendig.

In jedem Fall muss man also den Pektингehalt der Früchte berücksichtigen, der für das Gelieren bei der Zubereitung sorgt. Einen hohen Pektингehalt haben beispielsweise alle Zitrusfrüchte, Äpfel, Quitten sowie schwarze Johannis-, Stachel- und auch Heidelbeeren. Über einen mittleren Pektингehalt verfügen Him- sowie Brombeeren, rote Johannis- und Vogelbeeren, Aprikosen, Pflaumen, Mirabel- len, Nektarinen, Pfirsiche, Birnen, Hagebut- ten, Sanddorn und Schlehen.

Wenigstens noch ein wenig Pektin findet sich in Erdbeeren, Rhabarber, Bananen, Holunder, Kirschen, Mangos sowie eigentlich in allen besonders weichen Früchten wieder. Eine Zugabe von Zitronensaft, Zitronenstück- ken oder einigen nicht ganz reifen Früch- ten fördert das Gelieren und hilft, die Farbe der Früchte zu erhalten.

Früchte vorbereiten

Um mit der Herstellung zu beginnen, müssen die Beeren oder Früchte zunächst sorgfältig gewaschen sowie von Stiel und Fruchtansatz befreit werden; nicht essbare Schalen entfernt man. Je nachdem, wie die Konsistenz des Fruchtaufstrichs am Ende werden soll und wie groß das Obst ist, belässt man die Früchte entweder im Ganzen, schneidet sie in kleine Stücke oder püriert sie komplett. Um etwaige Kerne loszuwerden, muss man die Früchte zunächst pürieren und dann zusätzlich durch ein engmaschiges Sieb oder eine Flotte Lotte streichen.

Eine Flotte Lotte ist ein manuelles Passiergerät, durch das man ohne viel Kraftaufwand Obst und Beeren zu Mus ohne Kerne verarbeiten kann. Anschließend werden die Früchte mit dem Zucker vermischt. Besonders harte Früchte lässt man nun bis zu 6 Stunden zugedeckt ziehen. Während dieser Zeit bildet sich Saft. Bei weichen Früchten geht das schneller.

Zum Ende der Ziehzeit kann man die Gläser für die Konfitüre vorbereiten. Sie müssen ausgekocht werden, um mögliche Keime zu vernichten. Später werden sie luftdicht verschlossen, um den Aufstrich lange haltbar aufzubewahren.

Die Masse kochen

Nach der Ziehzeit wird die Frucht-Zucker-Masse eingekocht. Am besten gelingt das, wenn keine zu großen Mengen Obst und Zucker zusammen gekocht werden. Die Mengenangabe sowie das



Je nach Saison bieten sich andere Früchte für die Verarbeitung zu einem süßen Aufstrich an



Mit einer Flotten Lotte lassen sich Obst und Beeren zu Mus passieren

Einkochverhältnis der gewählten Zuckervariante ist der Packung zu entnehmen.

Beim Kochen sollte die Fruchtmasse stetig gerührt werden. Zunächst wird sie sprudelnd aufgekocht, dann erst beginnt die reguläre Kochzeit. Sie sollte mindestens 4 Minuten betragen. Bildet sich beim Kochvorgang zu viel Schaum, sollte man ihn am Ende des Kochvorgangs mit einer Schaumkelle vorsichtig abheben, weil er die Schimmelbildung begünstigen kann.

Wer mag, gibt der Masse zu Beginn oder zum Ende der Kochzeit noch passende Gewürze hinzu. So kann man ganz unterschiedliche Varianten derselben Frucht-Kombinationen kreieren und sich geschmacklich ausprobieren.

Gelierprobe durchführen

Die Gelierprobe wird am Ende der Kochzeit durchgeführt. Sie zeigt, ob die Masse zu gelieren beginnt und in die bereitgestellten Gläser abgefüllt werden kann. Dazu werden

– zum Beispiel mit einem Teelöffel – ein oder zwei kleine Kleckse auf einen Teller gegeben. Beginnen die nach 1 bis 2 Minuten nicht zu gießen, sollte man die Fruchtmasse noch etwas weiterkochen lassen.

Nach 1 bis 2 weiteren Minuten führt man erneut eine Gelierprobe durch. Bei einem zu flüssigen Ergebnis kann manchmal ein wenig Zitronensäure helfen. Dazu am besten den Saft einer ganzen Bio-Zitrone hinzufügen. Danach die Masse nochmals sprudelnd aufkochen lassen und ein weiteres Mal die Gelierprobe wiederholen.

Haltbar machen

Schließlich wird die kochend heiße Masse in die vorbereiteten Gläser abgefüllt. Dabei sollte man die Gläser bis zum Rand füllen und sofort gut verschließen. Entweder vorher oder im Anschluss, wenn der Fruchtaufstrich abgekühlt ist, kann man die Gläser noch mit dem Namen der Konfitüre, der Obstsorte sowie dem Herstellungsdatum beschriften. Das hilft später bei der Orientierung.

Alles in allem lassen sich Fruchtaufstriche schnell und mit wenigen Handgriffen selbst herstellen. Wichtig ist, bei allen Schritten auf die Hygiene zu achten und die Abfüll-Gläser wirklich gründlich auszukochen. Es wäre doch zu schade, wenn der Aufstrich wegen einer Unachtsamkeit verdorbt. Viel schöner ist es, ihn frisch aus dem Glas auf einem leckeren Frühstücksbrötchen genießen zu können. ■

WICHTIGES EQUIPMENT

Das Handwerkzeug, um Fruchtaufstriche einzukochen, ist in der Regel in jedem Haushalt vorhanden. Fehlendes kann für kleines Geld dazugekauft werden.

- Topf, empfehlenswert sind 6 bis 9 Liter Fassungsvermögen mit einem Durchmesser von 24 Zentimeter
- Küchenwaage
- Küchenwecker
- feinmaschiges Sieb, Flotte Lotte
- Kochlöffel (eventuell abgeschrägt)
- Pürierstab und/oder Mixer
- Teller
- Teelöffel
- Gläser mit Twist-off -Deckel
- Trichter zum Befüllen der Gläser
- eventuell Schaum- oder Suppenkelle
- Etiketten und Stift



Geliert die Konfitüre schon? Die Gelierprobe wird es zeigen

Kiwi-Himbeer-Konfitüre

In jeder Jahreszeit sehnt man sich nach einem geschmacklichen Ausflug in den Sommer. Das gelingt mit saftigen Kiwis und schmackhaften Himbeeren bestens und blitzschnell. Der Mix aus Säure und Süße passt perfekt zum Frühstück auf ein frisches Brötchen oder abends zu einer Käseplatte.

- Die Kiwis schälen, den festen Strunk herausschneiden, das Fruchtfleisch würfeln und in einen hohen Topf geben.
- Die Himbeeren dazugeben, den Gelierzucker unterrühren und die Masse zugedeckt 60 Minuten ziehen lassen.
- Die Masse gründlich umrühren und dann aufkochen, eventuell entstehenden Schaum abschöpfen und mindestens 4 Minuten sprudelnd weiterkochen lassen.
- Eine Gelierprobe machen.
- In abgekochte, luftdicht verschließbare Gläser füllen und diese sofort verschließen. Kühl gelagert ist die Konfitüre mehrere Monate haltbar. ■

Tipp
Je nach Geschmack kann man die Würfel der Kiwi hier größer oder kleiner schneiden. Sie verkochen nicht ganz, man hat also nachher mehr oder weniger stückige Marmelade. Wer gar keine Stücke in seiner Konfitüre mag, kann sie vor dem Abfüllen pürieren. Den Schaum, der beim Aufkochen entstehen kann, sollte man direkt verkosten. Er schmeckt sehr aromatisch.

GELIERPROBE

Die Gelierprobe dient dazu festzustellen, ob die zubereitete Fruchtmasse wie gewünscht fest wird, wenn sie in den Gläsern erkaltet. Dafür etwas von dem Aufstrich auf einen kleinen Teller geben und für 1-2 Minuten zum Abkühlen stellen. Die Masse sollte in dieser Zeit dicklich bis fest werden. Falls dies nicht der Fall ist, noch einmal ein paar Minuten unter Rühren weiter köcheln lassen und die Gelierprobe wiederholen.

Zutaten*

- 340 g Kiwis
- 80 g Himbeeren (frisch, alternativ tiefgefroren)
- 220 g Gelierzucker (2:1)

*Ergibt 3 Gläser à 250 ml

Rezept & Bild: Britta Gädke

 @glasgefluester
 glasgefluester.de



Vorteig

- 35 g Wasser (kalt)
- 50 g Weizenmehl 550
- 1 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt für 12-18 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig*

- Vorteig
- 150 g Vollmilch (kalt)
- 300 g Weizenmehl 550
- 50 g Butter (weich)
- 50 g Zucker
- 10 g Frischhefe
- 7 g Salz

*Ergibt 10 Stück

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest, bindig
Zeit gesamt:	13,5-19,5 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5-2 Stunden
Backzeit:	18-20 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	220°C
Schwaden:	nein

Rezept: Deutsche Bäcker-Nationalmannschaft
Bilder: Gräfe und Unzer Verlag / Mathias Neubauer & Joss Andres



Das Rezept gibt es im Buch „Brot“ vom Teubner Verlag. Das Standardwerk setzt sich mit den Grundlagen des Brotbackens auseinander. Nach einer Vorstellung der wichtigsten Produkte wie Getreide und Schüttflüssigkeiten sowie einer Beschreibung der verschiedenen Backphasen gibt es noch eine große Auswahl an Rezepten.

Zeitraster

► 19.30 Uhr	Nächster Tag ► 8.00 Uhr	► 8.30 Uhr	► 9.15 Uhr	► 9.45 Uhr	► 10.05 Uhr
Vorteig ansetzen	Hauptteig ansetzen	Teiglinge formen	Ofen vorheizen	Backen	Brötchen fertig



Bei den süßen Milchbrötchen handelt es sich um ein traditionelles Frühstücksgebäck, das in Bayern auch unter dem Namen Eiweckerl bekannt ist. Sie werden aus einem klassischen Brötchen-Hefeteig hergestellt, bei dem statt Wasser Milch zum Mehl kommt. Über Nacht geführt, stehen sie morgens pünktlich und noch warm auf dem Essenstisch.

- Alle Zutaten auf langsamer Stufe 6 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 3 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 10 Minuten ruhen lassen.
- Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, in 10 gleich große Portionen zu je etwa 65 g teilen, diese rundschleifen und in einem Backleinen (alternativ bemehltes Geschirrhandtuch) zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.
- Die Teiglinge mit einem gefetteten Stab, zum Beispiel dem Stiel eines Kochlöffels oder einem Essstäbchen, in der Mitte kräftig eindrücken, mit Oberseite nach unten zurück auf das Backleinen setzen und weitere 30 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- Rechtzeitig den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Teiglinge auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech setzen, sodass die Oberseite wieder oben liegt, in den Ofen geben und 18-20 Minuten backen.
- Nach dem Backen mit Wasser besprühen, dann auskühlen lassen. ■



Jetzt bestellen!

Deine Abo-Vorteile:

- 10% Ersparnis auf den Heftpreis
- Zugriff auf das gesamte Digital-Archiv mit mehr als 1.500 Rezepten

- Das Magazin im Umschlag frei Haus
- 2 Wochen vor Erscheinen Zugriff auf die Digital-Ausgabe
- Preisvorteile für Sonderhefte und BROTfibeln bei Neuerscheinung

www.brot-magazin.de/einkaufen

service@wm-medien.de • 040/42 91 77-110

Dinkelkeimlinge

Die saftigen und knusprigen Brötchen aus hellem Dinkelmehl mit ganzen Dinkelkeimlingen bereiten vom Frühstück bis zum Abendessen Freude. Zu frischen Salaten sind sie eine perfekte Ergänzung. Der Crunch sorgt für Biss und die weiche Krume eignet sich prima zum Tunken in Salatmarinade. Die leichte Süße der Keime und ein Schuss Buttermilch sind eine wunderbare Ergänzung.



Tipp

Aus 50 g keimfähigen Dinkelkörnern gewinnt man zirka 100 g Dinkelkeime. Dafür die Körner etwa 10-12 Stunden einweichen, zirka 36-48 Stunden im Keimglas keimen lassen und dabei regelmäßig mit Wasser durchspülen.



- Alle Zutaten – außer die Dinkelkeime – auf langsamer Stufe 3 Minuten mischen und auf schnellerer Stufe 3 Minuten kneten.
- Die Dinkelkeime zugeben und den Teig weitere 3 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.
- Den Teig zu einer Kugel formen und in einer Schüssel zugedeckt bei Raumtemperatur 4-6 Stunden gehen lassen, dabei nach 45 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 10 gleich große Portionen à zirka 90 g teilen.
- Jeden Teigling langformen, dabei die Enden spitz zulaufen lassen, und mit Schluss nach oben in einem Backkleinen (alternativ bemehltes Geschirrhandtuch) zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten ruhen lassen.
- Rechtzeitig den Ofen sowie ein Backblech auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Teiglinge drehen, also mit Schluss nach unten auf das Blech setzen, einmal längs kräftig einschneiden, mit Wasser besprühen, in den Ofen geben und unter kräftigem Schwaden 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere 10-12 Minuten fertig backen.
- Die fertigen Brötchen direkt nach dem Backen nochmals mit Wasser besprühen. ☀

LESETIPP

Einen ausführlichen Artikel über die Herstellung von und das Backen mit Sprossen sowie Keimlingen gibt es in **BROT** 04/22, zu bestellen unter brot-magazin.de/einkaufen.



Zeitstrater

► 20.00 Uhr	Nächster Tag ► 8.00 Uhr	► 12.30 Uhr	► 13.10 Uhr	► 13.40 Uhr	► 14.00 Uhr
Sauerteig ansetzen Kochstück herstellen	Hauptteig ansetzen	Brötchen formen	Ofen vorheizen	Backen	Brötchen fertig

Sauerteig

- 100 g Wasser (warm)
- 100 g Dinkelmehl 630
- 10 g Anstellgut

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

Kochstück

- 125 g Wasser (kalt)
 - 25 g Dinkelmehl 630
- Die Zutaten unter Rühren aufkochen, bis die Masse puddingartig andickt, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 4-12 Stunden abkühlen lassen.

Hauptteig*

- Sauerteig
- Kochstück
- 105 g Buttermilch (kalt)
- 375 g Dinkelmehl 630
- 11 g Salz
- Spätere Zugabe
- 100 g Dinkelkeime

*Ergibt 10 Stück

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Dinkel
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	fest, bindig
Zeit gesamt:	19-24 Stunden
Zeit am Backtag:	6-8 Stunden
Backzeit:	20-22 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	200°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschießen

Rezept & Bilder: Johannes C. Hoflehner
 angerichtet.at

Joghurt-Toasties

NO KNEAD-REZEPT
kein Kneten erforderlich

Teig-Zutaten*

- 130 g Wasser (kalt)
 - 200 g Griechischer Joghurt (alternativ Vollmilchjoghurt)
 - 1 Ei (Größe M)
 - 25 g Butter (geschmolzen)
 - 6 g Honig
 - 3 g Frischhefe
- Spätere Zugabe**
- 250 g Weizenmehl 550
 - 250 g Dinkelmehl 1050
 - 12 g Salz

*Ergibt 10 Stück



Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen, Dinkel
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	11,5-13,5 Stunden
Zeit am Backtag:	1 Stunde
Backzeit:	12-13 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	220°C
Schwaden:	nein



Das Rezept von Valesa Schell gibt es im Buch „No Knead Brote“ vom Ulmer Verlag. Darin wird das No-Knead-Prinzip ausführlich beleuchtet und den Leserinnen und Lesern anhand zahlreicher Rezepte nähergebracht. Neben Teigen mit Hefe oder Sauerteig wird auch der Einsatz von Lievito

Madre sowie Voll- und Urkorn berücksichtigt. Rezepte für Pizza und Flammkuchen sowie Süßes sind ebenfalls enthalten.

Schnell vorbereitet und in beliebiger Größe hergestellt, wird die Zubereitung der Toastie-Brötchen zum großen Spaß für die gesamte Familie. Der Joghurt macht den Teig nicht nur wattig-weich, sondern auch lecker aromatisch.

- Die Zutaten – außer Mehl und Salz – zu einer glatten Masse rühren.
- Mehl und Salz hinzugeben und alles gründlich mischen, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind. Den Teig einmal rundherum dehnen und falten, danach zugedeckt bei Raumtemperatur 10-12 Stunden zur Gare stellen. Dabei nach 60 Minuten den Teig noch einmal dehnen und falten.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken, dann etwa 1 cm dick ausrollen und mit einem Ausstecher (Durchmesser 8 cm, alternativ Glas) Teiglinge ausstechen. Die Teiglinge auf eine Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) legen und zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.
- Rechtzeitig den Ofen sowie einen Backstahl (alternativ Backblech) auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Teiglinge bei mittlerer Hitze jeweils 3 Minuten von jeder Seite braten.
- Die Teiglinge auf den heißen Backstahl geben und 6-7 Minuten fertig backen. ■

Zeitraster

► 20.00 Uhr	Nächster Tag ► 8.00 Uhr	► 8.05 Uhr	► 8.25 Uhr	► 8.35 Uhr	► 8.47 Uhr
Teig ansetzen	Teiglinge formen	Ofen vorheizen	Teiglinge braten	Backen	Toasties fertig

Jetzt bestellen



Was wäre ein Grillabend ohne die passenden Begleiter. Erst das Brot macht die Wurst, das Steak oder den Fisch zum Star. Kreative Ideen für raffinierte wie simple Brote für das perfekte Barbecue liefern die Sonderhefte BROT zum Grillen.

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

ciabattinos





Brötchen aus Ciabatta-Teig zählen zu den typisch italienischen Kleingebäcken. Charakteristisch sind die saftige, luftige Krume und die knusprige Kruste. Der Einsatz von Sauerteig sowie guten Olivenöls und eine lange, kühle Teiggare sorgen für ein intensives Aromenspiel. Die Brötchen warten nur darauf, mit zarter Salami oder kräftigem Käse belegt zu werden.

- Salz und Wasser von Hand gut in den Teig einarbeiten, bis eine homogene Masse entsteht. Den Teig in eine geölte Teigwanne (alternativ Schüssel) geben, dehnen und falten, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 90 Minuten gehen lassen. Nach 30, 60 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten, danach für 23 Stunden zugedeckt in den Kühlschrank geben.
- Den Teig auf eine reichlich bemehlte Arbeitsfläche geben. 9 Teiglinge zu jeweils etwa 105 g abstechen. Die Teiglinge mit der noch unbemehlten Seite auf die bemehlte Arbeitsfläche legen und zugedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

- Die Teiglinge auf ein mit einer Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech legen, in den Ofen geben und unter kräftigem Schwaden 15 Minuten backen. ■

Rezept & Bilder: Margarete Maria Preker

@imagine_von_rosenberg
 /brotpassion
 brotpassion.de

Zeitstruktur

► 9.30 Uhr	► 10.00 Uhr	► 12.10 Uhr	Nächster Tag ► 11.00 Uhr	► 11.15 Uhr	► 11.45 Uhr	► 12.00 Uhr
Fermentolyse-Teig ansetzen	Hauptteig ansetzen	Hauptteig in den Kühlschrank geben	Teiglinge abstechen	Ofen vorheizen	Backen	Brötchen fertig

Fermentolyse-Teig

- 350 g Wasser (Raumtemperatur)
- 500 g Weizenmehl 550
- 75 g Sauerteig Marvin (alternativ 65 g Lievito Madre und 10 g Wasser)
- 30 g Olivenöl

Alle Zutaten gründlich mischen und so lange mit der Hand knei-ten, bis der Teig glänzt. Danach zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

Hauptteig*

- Fermentolyse-Teig
- 11 g Salz
- 10 g Wasser

*Ergibt 9 Stück

Schwierigkeitsgrad:



Getreide:

Weizen

Triebmittel:

Sauerteig

Teigkonsistenz:

weich

Zeit gesamt: 26-27 Stunden

Zeit am Backtag: 60 Minuten

Backzeit: 15 Minuten

250°C

Starttemperatur: 250°C

250°C

Backtemperatur: 250°C

Schwaden: beim Einschießen



cheesy curcuma



Tipp
1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.

Brühstück

- 160 g Wasser (kochend)
- 80 g Altbrot (geröstet, gemahlen)

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

Hauptteig*

- Brühstück
- 230 g Wasser (kalt)
- 400 g Weizenmehl 550
- 100 g Weizenmehl Vollkorn
- 10 g Butter (weich)
- 10 g Salz
- 2 g Kurkuma (gemahlen)
- 1 g Frischhefe

Topping

- 160 g Gruyère-Käse (gerieben, alternativ Emmentaler oder Mozzarella)

*Ergibt 9 Stück

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:



Getreide:

Weizen

Triebmittel:

Hefe

Teigkonsistenz:

fest

Zeit gesamt: 15-17 Stunden

Zeit am Backtag: 1,5-2 Stunden

Backzeit: 22 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 230°C

beim Einschießen

Schwaden: nein

Ihre gelbe Farbe machen die Kurkuma-Brötchen auf jedem Tisch zu einem optischen Highlight. Doch sie sehen nicht nur gut aus, sondern überzeugen auch geschmacklich. Durch die Zugabe von Altbrot und eine lange Gare erhalten sie viel Aroma. Das frei gestaltbare Käse-Topping lässt die Kleingebäcke wahlweise mild oder auch besonders kräftig schmecken.

► Alle Zutaten 6 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 4 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 12-14 Stunden gehen lassen, dabei nach 60 Minuten einmal dehnen und falten.

► Den Teig in 9 gleich große Teile zu jeweils etwa 110 g teilen. Die Teigstücke länglich formen, mit etwas Käse bestreuen, in sich verdrehen, auf ein mit Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) ausgelegtes Blech geben und zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

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

► Die Brötchen in den Ofen geben, die Temperatur sofort auf 230°C reduzieren und 22 Minuten backen. ☺

Rezept & Bilder:
Nadja Alessi



@little_kitchen_and_more



little-kitchen-and-more.com

Zeitraster

19.00 Uhr	► 20.10 Uhr	Nächster Tag ► 10.00 Uhr	► 10.40 Uhr	► 11.10 Uhr	► 11.32 Uhr
Brühstück ansetzen	Hauptteig ansetzen	Brötchen formen	Ofen vorheizen	Backen	Brötchen fertig



Vinschger Paarlen

Wer sich im malerischen Südtirol einer deftigen Brotzeit und einem „Vierterle Wein“ hingibt, kommt um sie nicht herum – die Vinschgauer oder Vinschger Paarlen. Dabei handelt es sich um etwa handtellergroße Fladenbrötchen. Ein kräftiger Roggenteig mit dem zarten Duft von Schabzigerklee verleiht ihnen besonderes Aroma und ist typisch für die kleinen, würzigen Brote.

- Alle Zutaten auf langsamer Stufe 10 Minuten mischen. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 120 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen knapp verdoppelt hat.
- Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und von allen Seiten mit reichlich Roggenmehl bestäuben, dann 12 gleich große Teiglinge von jeweils etwa 80 g abstechen.
- Jeden Teigling mit reichlich Mehl in den Händen rundformen und mit etwa 5-10 cm Abstand auf ein mit einer Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech setzen, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten reifen lassen.
- Rechtzeitig den Ofen auf 250°C Umluft vorheizen.

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Roggen, Weizen
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	weich, klebrig
Zeit gesamt:	15,5-18,5 Stunden
Zeit am Backtag:	3,5 Stunden
Backzeit:	25 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C nach 10 Minuten
Schwaden:	nein

- Die Teiglinge in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 230°C reduzieren und weitere 15 Minuten backen. ☺

Rezept & Bilder: Anja Maier

@anja_gourmaier



Brotgewürz lässt sich leicht selbst herstellen. Dazu einfach Kümmel, Fenchel und Koriandersamen zu etwa gleichen Teilen in einem Mörser zerstoßen.

Es ist normal, dass die Teigkugeln bei der Stückgare etwas auseinanderlaufen und dadurch ihr typisches Aussehen bekommen. Es bilden sich dabei Risse auf der mehligten Oberfläche.

Zeitstrater

► 20.00 Uhr	Nächster Tag ► 8.00 Uhr	► 10.15 Uhr	► 10.30 Uhr	► 11.00 Uhr	► 11.25 Uhr
Sauerteig ansetzen	Hauptteig ansetzen	Teiglinge formen	Ofen vorheizen	Backen	Brötchen fertig

Brötchen richtig **formen**

Vielfalt *auf den Tisch*

Text: Edda Klepp
& Lisa Rixrath
Bilder & Rezept:
Lisa Rixrath



Abwechslung bei Brötchen kommt nicht allein durch die Wahl verschiedener Zutaten auf den Teller. Auch die Form des Gebäcks macht einen Unterschied. Aus einem einfachen Grundteig können zahlreiche Varianten entstehen, die unterschiedliche Geschmäcker ansprechen. Mit geringem Aufwand erreicht man so eine große Wirkung. Und übt dabei auch noch ein wenig Handfertigkeit.

Man könnte Brötchen einfach für kleine Brote halten. Doch sind Kleingebäcke weit mehr als nur eine geschrumpfte Brot-Variante. Sie bilden eine ganz eigene Backwaren-Kategorie. Und es gibt sie in unzähligen Formen.

Ihre Kruste ist zarter als die von Brot, die Krume angenehm locker. Am liebsten werden Brötchen direkt frisch gebacken gegessen – oder höchstens wenige Stunden alt, während Brot länger frisch halten soll. Gleichwohl gilt hier wie dort: Die Fermentation des Teiges durch Hefen und/oder Milchsäurebakterien vor dem Backen, auch Gare genannt, bringt vielseitige Aromen ins Gebäck.

Einfluss der Brötchenform

Den Geschmack beeinflusst man aber außerdem durch die Form. Beim Backvorgang bildet die Kruste zusätzliche Röstaromen aus.

Brötchen mit viel Kruste und einem kräftigen Ausbund (so wird die Stelle genannt, an der das Gebäck beim Backen aufreißt), zum Beispiel weil sie vor dem Backen eingeschnitten werden, schmecken daher anders als solche, bei denen man keine Schnitte setzt oder der Teig eingerollt wird. Und auch die Krumenbeschaffenheit fällt je nach Teigspannung und -form etwas anders aus.

Beispielhaft werden hier in Schritt-für-Schritt-Anleitungen verschiedene gängige Brötchenformen gezeigt, durch die man sich nach Lust und Laune probieren kann, um dann den eigenen Favoriten genüsslich herauszuschme-

cken. Um Weitere Tricks und Kniffe für das perfekte Brötchen-Backergebnis stehen außerdem im Artikel dieses Sonderheftes ab Seite 6.

Spannung im Teig

Verwendet wird für alle gezeigten Brötchen derselbe schnelle Grundteig (siehe Kasten auf Seite 39). Damit lässt es sich gut üben, ohne lange auf die leckeren Ergebnisse warten zu müssen. Bereits nach 3 bis 4 Stunden stehen sie warm auf dem Tisch. Der Teig ergibt jeweils 15 Teiglinge pro Beispiel-Form. Natürlich kann die Größe auch nach Belieben variiert werden. Bei größeren Brötchen verlängert sich dann die Backzeit um wenige Minuten.

Wer sich mit dem Formen sicher fühlt, kann später auch andere Teige verwenden und in gleicher Weise formen. Allerdings ist es wichtig, dass der Teig ein ausreichend stabiles Klebergerüst aufweist, um genug Spannung im Teigling aufbauen zu können. Nur so ist schließlich gewährleistet, dass die Gärage im Teigling gehalten werden und später eine schöne Porung ergeben.

Das ist bei Mehlen aus der Weizenfamilie sowie auch bei einigen Mischteigen mit geringem Rogganteil der Fall. Reine Roggenbrötchen oder solche mit einem hohen Rogganteil sind oft sehr klebrig und lassen sich nicht in gleicher Weise formen, wie es hier gezeigt wird.

Sonntagsbrötchen

Häufig werden mit klassischen Brötchen zunächst die Sonntagsbrötchen assoziiert. Sie haben eine ovale Form und sind längs der Länge nach eingeschnitten. Um diese Form zu erreichen, wird der 55 g schwere Teigling zunächst rundgeschliffen. Hierfür setzt man die hohle Hand auf den Teigling, sodass die Handinnenfläche auf der Oberfläche leicht aufliegt. Die Finger sowie der Handballen berühren die Arbeitsfläche.

Nun formt man mit kreisenden Bewegungen den Teig zu einem kleinen Ball (Bild 1). Hilfreich ist es, den Teigling zuvor bereits mit wenigen Handgriffen wie bei einem Brot leicht rundzuformen, indem man die Seiten nach innen klappt und dann den Schluss nach unten auf die Arbeitsfläche legt.

Im nächsten Schritt rollt man den Teigling unter der Handfläche sanft hin und her und wirkt ihn lang, indem man wiederholt mit vier Fingern Teig in den Schluss schiebt (Bild 2). Dieser Vorgang wird so lange wiederholt, bis der Teigling die gewünschte Länge und Spannung erreicht hat. Bei Teiglingen von 55 g hat sich die Breite der Handfläche als Teiglingslänge bewährt.

Mit Schluss nach unten wird der Teigling nun der Länge nach mit einem scharfen Messer eingeschnitten (Bild 3+4). Damit der Ausbund nicht verklebt, empfiehlt es sich, die Schnittflächen mit etwas Stärke zu bestäuben (Bild 5).

Der Ausbund wird noch schöner, wenn man die bestäubten Schnittflächen der Teiglinge vor der Gare wieder leicht zusammendrückt (Bild 6) und den Teigling dann umgedreht, also mit dem Schnitt nach unten, gären lässt (Bild 7). Vor dem Backen dreht man den





Teigling dann wieder vorsichtig um, bevor man ihn aufs Backblech setzt. Auf diese Weise geht der Ausbund optimal auf (Bild 8).

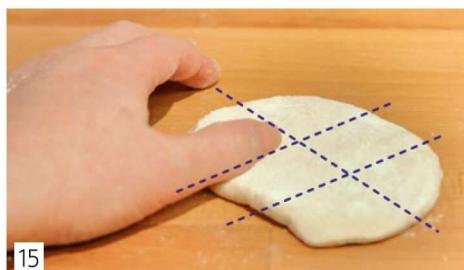
Wie stark die Brötchen aufreißen, hängt von der Dauer der Gare ab. Je länger diese dauert, desto mehr geht der Teig bereits auf. Das bedeutet weniger Ofentrieb. Will man einen großen Ausbund, backt man die Teiglinge bei knapper Gare. Soll er klein bleiben oder ist gar kein Ausbund gewünscht, wartet man die volle Gare ab. An das perfekte Timing arbeitet man sich über Erfahrung heran.

Rundstück & Kreuzschnitt

Varianten des Sonntagsbrötchens sind das Rundstück und das Brötchen mit Kreuzschnitt. Beide werden, wie das Sonntagsbrötchen, zunächst rundgeformt (Bild 9). Beim Rundstück sind danach keine weiteren Arbeitsschritte fürs Formen nötig. Es wird mit Schluss nach oben im Backleinen zur Gare gestellt, dann gedreht und ohne

Einschnitt gebacken. Wichtig ist, beim Rundschleifen ordentlich Spannung in den Teigling zu bringen und ihn bis zur vollen Gare reifen zu lassen, damit er kaum noch Ofentrieb entwickelt. Gebacken hat das Brötchen dann eine glatte Oberfläche (Bild 10).

Im Gegensatz dazu erhält das Brötchen mit Kreuzschnitt einen kräftigen Ausbund, denn hier wird der runde Teigling vor der Stückgare über Kreuz eingeschnitten (Bild 11). Wie beim Sonntagsbrötchen wird der Ausbund noch schöner, wenn man die Schnittflächen anschließend mit etwas Stärke bestäubt (Bild 12) und vor der Gare wieder leicht zusammendrückt.





Die Teiglinge lässt man dann umgedreht bis zur knappen Gare gehen und dreht sie vor dem Backen vorsichtig um, bevor man sie aufs Backblech setzt. Durch den Ofentrieb und die große Schnittfläche gehen Brötchen mit Kreuzschnitt herrlich auf (Bild 13).

Kaiser-Semmln

Das sternförmige Muster der Kaiser-Semmel entsteht durch eine Vielzahl geschickter Handgriffe. Dabei ist die Form tatsächlich unkomplizierter, als es auf Anhieb aussieht, da sich die Bewegungen wiederholen und so gut einüben lassen. Um das Muster zu erreichen, beginnt man mit einem rundgeschliffenen Teigling, lässt ihn 10 Minuten ruhen und rollt ihn dann etwa handflächengroß oval aus (Bild 14).

Nun legt man den Daumen im oberen Drittel des Teiglings bis zur Hälfte auf das Oval (Bild 15), schlägt das Ende von links über den Daumen nach rechts und drückt es fest (Bild 16). Der umgeschlagene Teig sollte etwa in der Mitte des Teiglings enden. Der umgeschlagene Teig wird mit der Handkante der zweiten Hand mittig eingedrückt, dann schlägt man das hochstehende Ende des umgeschlagenen Teiges (hinter der Handkanten-Mulde) zur Teiglingsmitte (Bild 17). Das neu umgeschlagene Stück Teig drückt man wieder mittig mit der Handkante ein und wiederholt die vorherigen Schritte reihum (Bild 18+19), bis nur noch ein Zipfel übrig ist.

Das zuletzt umgeschlagene Teigstück wird nun mit der Handkante zu einem Daumen geformt und in die Mulde geschoben, in der zuvor der Daumen der ersten Hand lag (Bild 20). Jetzt noch den Teigdaumen in der Mulde

GRUNDREZEPT BRÖTCHENTEIG

Zutaten*

- 280 g Wasser (eiskalt)
- 500 g Weizenmehl 550
- 10 g Frischhefe
- 10 g Gerstenmalz (hell, alternativ Honig)
- 10 g Salz

*Ergibt 15 Stück

Alle Zutaten auf langsamer Stufe 2 Minuten mischen und auf schnellerer Stufe 7 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 15-20 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in 15 gleich große Portionen à zirka 55 g teilen.

Die Teiglinge in die gewünschte Form bringen, gegebenenfalls zwischen den Arbeitsschritten weitere 10-15 Minuten bei Raumtemperatur entspannen lassen oder einschneiden und anschließend zugedeckt bei Raumtemperatur (meist in einem Backkleinen oder bemehlten Geschirrhandtuch) 2-3 Stunden zur Gare stellen.

Rechtzeitig den Ofen sowie einen Backstahl (alternativ Backblech) auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Teiglinge auf das vorgeheizte Backblech und dann unter kräftigem Schwaden in den Ofen geben. Die Temperatur sofort auf 200°C reduzieren und 20-22 Minuten backen.



Auf keinen Fall sollte man die Brötchen zwischen Gare und Backen mit kaltem Wasser besprühen. Sie würden sofort zusammenfallen.

festdrücken (Bild 21) und die Kaiser-Semmel umgedreht zur Gare stellen. Vor dem Einschießen wird sie vorsichtig gedreht und auf einem Backblech goldbraun gebacken (Bild 22).

Hörnchen

Auch das Hörnchen, das in seiner Form an ein Croissant erinnert, wird aus einem rundgeschliffenen Teigling geformt. Wie bei der Kaiser-Semmel lässt man den Teigling kurz für 10 Minuten entspannen und rollt ihn dann zu einem handflächengroßen Oval aus. Die Arbeitsfläche sollte gut bemehlt sein.

Der Teigling wird nun von oben nach unten aufgerollt (Bild 23). Dabei ist darauf zu achten, ihn beim Aufrollen mit der anderen Hand



Es dauert, bis die Brötchen perfekt aussehen. Profis sagen, man braucht etwa 1.000 Kaisersemmln zum Üben.



immer wieder vorsichtig in die Länge zu ziehen (Bild 24+25). So kann man ihn häufiger umwickeln und das Hörnchen wirkt später filigraner (Bild 26). Der Schluss wird fest angedrückt und das Hörnchen in eine Halbmondform gebogen (Bild 27). Die Struktur ist auch nach dem Backen noch schön zu erkennen (Bild 28).

Mehl-Rose

Auch Roggenbrötchen-Fans sollen auf ihre Kosten kommen, denn diese Gestaltung kann mit Roggenteigen ebenfalls gut umgesetzt werden. Die sogenannte Rosenform bei Brötchen ist eine der einfachsten überhaupt, was sie nicht weniger ansehnlich macht.

Hierfür bestäubt man die Arbeitsfläche zunächst großzügig mit Roggenmehl, auch bei Weizen- und Dinkelteigen (Bild 29). Das

55 g schwere Teigstück wird nun auf der bemehlten Arbeitsfläche rundgeformt. Dabei sollte reichlich Mehl in den Schluss eingewirkt werden (Bild 30). Im Anschluss kann man den Schluss noch einmal zusätzlich in Roggenmehl tauchen.

Anschließend wird der Teigling mit Schluss nach unten zur Gare gestellt und vor dem Backen mit dem Schluss nach oben gedreht. Alternativ kann man statt mit Mehl auch mit Butter arbeiten und statt der Mehl-Rose eine Butter-Rose kreieren. Man backt auch hier mit knapper Gare und wird in beiden Fällen mit einem rustikalen Brötchen mit wild aufgerissenem Schluss (Bild 31) belohnt.

Neues ausprobieren

Brötchen unterschiedlich zu formen, ist keine Kunst, sondern ein gut zu erlernendes Handwerk. Aus einem einfachen Grundteig kann man mit verschiedenen Handgriffen eine große Vielfalt in den Frühstückskorb zaubern. Das sieht nicht nur hübsch aus, sondern bringt auch Abwechslung in die heimische Backstube. Wer sich zudem noch traut, mit unterschiedlichen Mehlen und Zutaten zu experimentieren, wird sicherlich für jeden Geschmack das passende Brötchen kreieren können. ■

Thomas-Brötchen



Knusprig-dünne Kruste, wild aufgerissener Ausbund – so sieht der Traum von Brötchen aus. Sie sind nach italienischem Vorbild mit Lievito Madre getrieben, die vom Thomashof stammt.

Daher haben sie auch ihren Namen. Der Vorteig gibt der Krume eine schöne Porung sowie ein reichhaltiges Aroma. Und so eignen sich die Gebäcke perfekt für den Sonntagsbrunch oder zum Grillen.

► Die Zutaten auf langsamer Stufe 4-5 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 8 Minuten kneten. Den Teig in eine geölte Teigwanne (alternativ Schüssel) geben und 2-3 Stunden gehen lassen, dabei nach 20, 40 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

► Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, etwas flach drücken und das obere Drittel zur Mitte hin einfalten. Den Teig erneut etwas flach drücken, das untere Drittel darüber legen und festdrücken.

► Den Teig um 90° drehen und wiederum das obere Drittel zur Mitte hin einfalten. Den Teig erneut etwas flach drücken, das untere Drittel darüber legen und festdrücken, danach den Teig straff aufrollen.

► Die Teigrolle in 12 gleich große Portionen à zirka 80 g teilen, alle Teiglinge randschleifen, danach leicht länglich formen und mit Schluss nach unten in einem bemehlten Backkleinen (alternativ Geschirrhandtuch) zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten zur Gare stellen.

► Rechtzeitig den Ofen sowie einen Backstahl (alternativ Backblech) auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

► Jeden Teigling dreimal schräg einschneiden, auf den heißen Backstahl setzen, unter kräftigem Schwaden in den Ofen geben und 15-20 Minuten backen. ■



Das Rezept ist aus dem Buch „Einfach Brote selber backen“ von Ulrike und Jutta Schneider, das im Thorbecke Verlag erschienen ist. Das Buch gliedert sich in eine grundlegende Einführung in Themen wie Vorteig, Anstellgut oder Ruhezeiten sowie eine große Auswahl an Rezepten. Sie sind je nach Teigruhe unterteilt. Während einige Rezepte lediglich 6 Stunden Ruhe benötigen, sind auch solche dabei, die mehr als 24 Stunden brauchen.

Zeitstrater

► 22.00 Uhr	Nächster Tag ► 7.00 Uhr	► 8.05 Uhr	► 11.00 Uhr	► 11.45 Uhr	► 12.15 Uhr	► 12.30 Uhr
Lievito Madre ansetzen	Autolyseteig ansetzen	Hauptteig ansetzen	Brötchen formen	Ofen vorheizen	Backen	Brötchen fertig

Lievito Madre

- 60 g Wasser (warm)
- 120 g Weizenmehl 1050
- 60 g Lievito Madre

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 6-10 Stunden gehen lassen.

Autolyseteig

- 320 g Wasser (warm)
- 400 g Weizenmehl T80 (alternativ Weizenmehl 1050)

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

Hauptteig*

- Lievito Madre
- Autolyseteig
- 12 g Salz
- 10 g Butter (weich)
- 4 g Frischhefe (optional)
- 3 g Backmalz (aktiv, alternativ Zuckerrübensirup)

*Ergibt 12 Stück

Rezept: Ulrike Schneider
Bild: Jan Thorbecke Verlag /
Jutta Schneider

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Lievito Madre, Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest, bindig
Zeit gesamt:	10-15 Stunden
Zeit am Backtag:	5-11 Stunden
Backzeit:	15-20 Minuten
Starttemperatur:	240°C
Backtemperatur:	240°C
Schwaden:	beim Einschießen

Vorteig

- 55 g Wasser (lauwarm)
- 55 g Weizenmehl 1050
- 0,5 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten anspringen lassen, danach für 12-15 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Sauerteig

- 55 g Wasser (lauwarm)
- 55 g Weizenmehl 1050
- 10 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 6-8 Stunden reifen lassen.

Sauerklee-Einlage

- 45 g Sauerkleebäume und -blüten
- 25 g Schalotten (fein gewürfelt)
- 15 g Honig
- 10 g Butter

Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Die Schalotten in die flüssige Butter geben und bei niedriger Hitze anschwitzen, bis sie goldbraun sind. Dann die Pfanne vom Herd nehmen, Honig sowie die Sauerkleebäume und -blüten dazugeben und vermengen. Etwa 60 Minuten abkühlen lassen.

Hauptteig*

- Sauerteig
- Vorteig
- 185 g Weizenmehl 550
- 130 g Joghurt
- 6 g Salz
- 3 g Frischhefe
- Spätere Zugabe**
- Sauerklee-Einlage

*Ergibt 9 Stück

Rezept & Bild: Matthias Loidl

 @brothandwerker
 /matthias.loidl
 brothandwerker.de



Sauerklee ist im März und April einer der ersten Frühlingsboten in hiesigen Wäldern. Mit seinem leuchtenden Grün und den zarten weißen Blüten breitet er sich zu großflächigen Teppichen aus. Er gilt als sehr gesund und verleiht den Brötchen eine leicht säuerliche Note, womit sie wunderbar zu pikanten Belägen und Aufstrichen passen.

- Die Zutaten 4 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 6 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.
- Die Sauerklee-Einlage dazugeben, den Teig weitere 4 Minuten auf langsamer Stufe kneten und zugedeckt bei Raumtemperatur 30-60 Minuten gehen lassen, dabei nach 15 und 30 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und 9 gleich große Teiglinge zu jeweils etwa 70 g abstechen, randschleifen, mit Schluss nach oben auf ein mit Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt bei Raumtemperatur 20-30 Minuten ruhen lassen.
- Rechtzeitig den Ofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Brötchen in den Ofen geben, kräftig schwaden und 25-30 Minuten backen. ■

Sollte der Sauerklee gerade nicht blühen, verwendet man entsprechend mehr Kleebäume. Dabei können auch Teile der zarten Stiele mitgesammelt werden. Statt Sauerklee kann man auch die zarten Blätter von Sauerampfer verwenden.

Schwierigkeitsgrad:

★★★

Weizen

Getreide: Weizen

Triebmittel: Sauerteig, Hefe

fest

Teigkonsistenz: fest

Zeit gesamt: 17-20 Stunden

Zeit am Backtag: 2,5 Stunden

Backzeit: 25-30 Minuten

240°C

Starttemperatur: 240°C

Backtemperatur: 240°C

Schwaden: beim Einschießen

Zeitraster

► 19.00 Uhr	► 21.10 Uhr	Nächster Tag ► 7.00 Uhr	► 12.00 Uhr	► 13.15 Uhr	► 14.15 Uhr	► 14.45 Uhr	► 15.10 Uhr
Vorteig ansetzen	Vorteig kalt stellen	Sauerteig ansetzen	Sauerklee-Einlage vorbereiten	Hauptteig ansetzen	Brötchen formen, Ofen vorheizen	Backen	Brötchen fertig



Hamburger-Brotchen



Brötchen für Hamburger sind nicht selten trocken und bröselig. Aber das muss nicht sein, wenn man ihnen die nötige Reifezeit gibt. Wichtig sind eine luftig-lockere Krume und genug Stabilität, sodass der Burger beim Verzehr nicht auseinanderfällt. Um genau das zu erreichen, muss man die Teiglinge gut und lang reifen lassen. Ein simpler Vorteig sorgt hier außerdem für ein leicht fruchtiges Aroma.

- Alle Zutaten – außer Butter – auf langsamer Stufe 6 Minuten mischen.
- Die Butter stückweise zugeben und den Teig weitere 4-6 Minuten auf schnellerer Stufe kneten, bis die gesamte Menge im Teig gebunden ist. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 90 Minuten gehen lassen.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, flachdrücken und in 9 gleich große Teiglinge à etwa 100 g teilen. Diese jeweils rundschleifen und 45 Minuten mit Schluss nach oben in einem Backleinen (alternativ bemehltes Geschirrhandtuch) reifen lassen.
- Jeden Teigling mit der Handfläche flachdrücken, mit Schluss nach oben auf ein feuchtes Tuch legen und die befeuchtete Seite anschließend in Sesamsaat wälzen, dann mit Schluss nach oben in ein Backleinen (alternativ Geschirrhandtuch) legen und zugedeckt weitere 60 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen. Das Volumen der Teiglinge sollte sich in dieser Zeit mindestens verdoppeln.
- Rechtzeitig den Ofen sowie einen Backstahl (alternativ Backblech) auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Teiglinge mit Schluss nach unten auf den aufgeheizten Backstahl legen, mit Wasser besprühen und in den Ofen geben. Die Temperatur sofort auf 200°C reduzieren und 18-20 Minuten backen. ☀



Das Rezept von Dr. med. Björn Hollensteiner gibt es im Buch „Der Brotdoc“ vom Christian Verlag. Nach einem einleitenden Kapitel zu den Basics bezüglich Zutaten,

Küchenausstattung sowie Grundbegriffen enthält es eine Vielzahl an Rezepten von Brötchen und Kleingebäck über süße Gebäcke bis hin zu Roggenmisch- oder reinen Roggenbroten.

Zeitrasier

► 20.00 Uhr	Nächster Tag ► 8.00 Uhr	► 9.45 Uhr	► 11.15 Uhr	► 11.45 Uhr	► 12.05 Uhr
Vorteig ansetzen	Hauptteig ansetzen	Brötchen formen	Ofen vorheizen	Backen	Brötchen fertig

Vorteig (Poolish)

- 50 g Wasser (kalt)
- 50 g Weizenmehl 550
- 0,1 g Frischhefe

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

Hauptteig*

- Vorteig
- 230 g Vollmilch (kalt)
- 400 g Weizenmehl 550
- 2 Eigelb (Größe M)
- 20 g Zucker
- 10 g Salz
- 5 g Frischhefe

Spätere Zugabe

- 100 g Butter (kalt, in Stückchen)

Topping

- 30 g Sesamsaat

*Ergibt 9 Stück



Schwierigkeitsgrad:

Getreide: Weizen

Hefe

Teigkonsistenz: mittelfest

Zeit gesamt: 14,5-16,5 Stunden

Zeit am Backtag: 4,5 Stunden

Backzeit: 18-20 Minuten

Starttemperatur: 220°C

Backtemperatur: 200°C sofort

Schwaden: nein

Rezept: Björn Hollensteiner, Bild: Christian Verlag / Julia Hildebrand

Brot Laden



Der Gär-Automat

Mit dem faltbaren Gärautomaten und Slow-Cooker von Brod & Taylor gibt es eine semi-professionelle Lösung für den Hausgebrauch, um die Gärzeit eines Brotteigs exakt zu regulieren. Der Gärautomat sorgt zuverlässig und präzise für die richtige Temperatur bei der Gare von Hefeteig, Sauerteig, Joghurt oder Kefir. Schonende und gleichmäßige Strahlungswärme erwärmt die Zutaten. Im Gärmodus stehen mit dem digitalen Temperaturregler Einstellungen von 21°C bis 49°C in 1°C-Schritten zu Verfügung (Im Slowcooker-Modus lassen sich 30°C bis 90°C in 5°C-Schritten einstellen). Für aufgehenden Brotteig kann die Luftfeuchtigkeit durch Verwendung des mitgelieferten Wasserbehälters (typische Luftfeuchtigkeit 60-80 %) erhöht werden. Der Automat ist

platzsparend zu verstauen und mit wenigen Handgriffen gebrauchs- fertig 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. ■



Gärkörbe

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



Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



19,95 EURO

Dauerback- und Grillmatte

Hochwertige Dauerback- und Grillmatte für Temperaturen bis 300 Grad. Die Matten sind 100% lebensmittelecht und mit einem Gewicht von 80 g und einer Dicke von 0,3 mm sehr robust und langlebig. Die dichten, ineinander greifenden 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 Kohlenstoffgehaltes (bei uns über 0,8%) können sie höher gehärtet und damit dünner und schärfer geschliffen werden. Zudem sind sie langlebiger. ■

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

Griff:	Kirsche mit BROT-Logo
Nieten:	Aluminium
Klinge:	rostfrei
Oberfläche:	blaugepließt
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 blaugepließt. Durch die so entstehende Glätte und Feinheit gleitet das Messer besonders leicht durch das Brot. Der Griff ist aus hochwertigem Kirschholz.

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



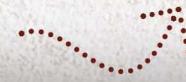
Küchenthermometer

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

040/42 91 77-110



BROTLeinen

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

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.



BROTLeinen

Rustikal und gleichsam elegant präsentiert man Brot und Kleingebäck in diesem BROTLeinen 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, aufgepopt 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

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. ■

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

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

Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110

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



19,80 EURO



15,80 EURO

Bee's Wrap Sandwich
33 x 33 cm



24,80 EURO



Bee's Wrap 3er-Pack
Meadow Magic VEGAN



56,- 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

24,80 EURO

24,80 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

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



19,80 EURO

25,80 EURO

Bee's Wrap 3er-Set groß
33 x 35 cm

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. ■

Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110

CASO GourmetVAC 280 vollautomatisches Vakuumiersystem zum Vakuumieren von Lebensmitteln

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



„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. ■



Gitternetzlappen „Teiger“

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

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



Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



Hawos

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

449,- EURO

Top-Mühlen namhafter Hersteller



Mockmill

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



Mockmill 200

349,- EURO



Mockmill 100

279,- EURO

Mockmill Professional 200

719,- EURO



Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110

Froschkönig- Brötchen



Tipp

Wer keine
Froschkönige backen
möchte, kann die Brötchen
auch konventionell
einschneiden, zum
Beispiel über Kreuz.



1



2

Im berühmten Märchen der Gebrüder Grimm verbirgt sich hinter einem unscheinbaren Frosch ein waschechter Prinz. Ähnlich verblüffend erleben Brötchen-Fans dieses Kleingebäck, sobald sie es genießen. Die Gebäcke erinnern schon äußerlich an einen Frosch mit Krone, doch die eigentliche Überraschung wartet im Inneren: jede Menge guter Zutaten und Aromen.

- Die Zutaten auf langsamer Stufe 7 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 5 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 2-3 Stunden gehen lassen.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, 10 gleich große Teiglinge zu jeweils etwa 110 g abstechen und diese rundschleifen. Die Teiglinge mit Schluss nach unten auf ein mit Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech setzen und zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten entspannen lassen.
- Rechtzeitig den Ofen auf 220°C Umluft vorheizen.
- Fünf Teiglinge vierfach kreuzförmig einschneiden und die entstehenden 8 Teigspitzen wie eine Krone formen, indem sie nach oben gebogen werden (Bild 1). In 5 Teiglinge ein Froschgesicht mit Augen und Mund schneiden (Bild 2).
- Die Teiglinge unter kräftigem Schwaden in den Ofen geben und 17-20 Minuten backen. ■

Für Einsteiger geeignet



Schwierigkeitsgrad:

Getreide: Dinkel
 Triebmittel: Sauerteig, Hefe
 Teigkonsistenz: weich, saftig
 Zeit gesamt: 7,5-10,5 Stunden
 Zeit am Backtag: 7,5-10,5 Stunden
 Backzeit: 17-20 Minuten
 Starttemperatur: 220°C
 Backtemperatur: 220°C
 Schwaden: beim Einschießen

Rezept & Bilder: Bärbel Adelhelm

Sauerteig

- 100 g Wasser (lauwarm)
- 100 g Dinkelmehl 1050
- 50 g Anstellgut

Die Zutaten verrühren und zugedeckt bei Raumtemperatur 4-6 Stunden reifen lassen.

Quellstück

- 30 g Wasser (kalt)
 - 10 g Flohsamenschalen
- Die Flohsamenschalen mit dem Wasser übergießen und zugedeckt bei Raumtemperatur 30-60 Minuten quellen lassen.

Hauptteig*

- Sauerteig
- Quellstück
- 250 g Wasser (kalt)
- 400 g Dinkelmehl 1050
- 200 g Kartoffeln (gekocht, zerdrückt)
- 25 g Butterschmalz (alternativ Margarine)
- 12 g Salz
- 5 g Frischhefe

*Ergibt 10 Stück

Zeitrasier

► 7.00 Uhr	► 11.00 Uhr	► 12.00 Uhr	► 14.30 Uhr	► 14.50 Uhr	► 15.15 Uhr	► 15.20 Uhr	► 15.40 Uhr
Sauerteig ansetzen	Quellstück ansetzen	Hauptteig ansetzen	Brötchen formen	Ofen vorheizen	Brötchen einschneiden	Backen	Brötchen fertig



Rezept: Häussler Backdorf
Bild: Christian Verlag / Maria Brinkop

Teig-Zutaten*

- 325 g Vollmilch (kalt)
- 450 g Weizenmehl 550
- 50 g Roggenmehl 1150
- 15 g Backmalz (aktiv, alternativ Zuckerrübensirup)
- 10 g Salz
- 10 g Anstellgut
- 5 g Pflanzenöl
- 2,5 g Frischhefe

Für das Wasserbad

- 1.500 g Wasser
- 15 g Zucker

Topping

- 15 g Sesamsaat
- 15 g Mohn

*Ergibt 7 Stück

Tipp
Zum Belegen
eignen sich
Frischkäse, Lachs
und Schnittlauch.

Sauerteig-Bagels

Fluffige Bagels zählen zu den beliebtesten Kleingebäcken in den USA und Kanada. In dieser Variante werden sie mit Anstellgut getrieben. Das verleiht den wattigen Brötchen eine leichte Säure, die während der langen, kalten Gare – typisch für den sogenannten New-York-Style – ihre volle Aromenvielfalt entwickeln kann. Auch die Krustenbildung wird dadurch unterstützt, was das kurze Bad im Zuckerwasser noch intensiviert.

► Alle Zutaten auf schnellerer Stufe 11 Minuten kneten und dann zugedeckt bei Raumtemperatur 45 Minuten gehen lassen.

► Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 7 gleich große Portionen à zirka 120 g teilen, diese randschleifen und mit Schluss nach unten bei Raumtemperatur 5 Minuten entspannen lassen.

► In jeden Teigling mittig ein Loch stechen, zum Beispiel mit dem Stiel eines Kochlöffels, und das Loch etwas auseinanderziehen. Die Teiglinge zudecken und bei Raumtemperatur 45 Minuten gehen lassen, dann für etwa 15 Stunden in den Kühlschrank stellen.

► Die Teiglinge aus dem Kühlschrank nehmen und 45 Minuten akklimatisieren lassen.

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

► Für das Wasserbad das Wasser bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen und den Zucker unterrühren.

► Jeden Teigling für etwa 15 Sekunden in das Wasserbad tauchen, dann abtropfen lassen, auf ein mit einer Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech geben und mit Saaten bestreuen.

► Die Teiglinge in den Ofen geben und 20 Minuten backen. ■



Das Rezept stammt aus dem Buch „Das große Holzofen-Backbuch“ vom Christian Verlag. Auf ein Einführungskapitel zum Thema Brotbacken folgt eine große Anzahl an Rezepten für Brot, Kleingebäck sowie Süßes. Darunter beispielsweise Milchbrot, Knäckebrot oder Schoko-Brioche.

Zeitrasier

► 16.00 Uhr	► 17.00 Uhr	Nächster Tag ► 9.00 Uhr	► 9.15 Uhr	► 9.30 Uhr	► 9.45 Uhr	► 10.05 Uhr
Hauptteig ansetzen	Teiglinge formen	Teiglinge akklimatisieren	Ofen vorheizen	Wasserbad vorbereiten	Backen	Bagels fertig

Kartoffel-Quark-Stangen

Baguettes gelten in der heimischen Küche als anspruchsvolles Gebäck. Viel einfacher, aber nicht minder lecker sind die Kartoffel-Quark-Stangen. Sie sehen etwas rustikaler aus, können von der Krume her aber durchaus mit einem Baguette mithalten und machen sich daher als Beilagenbrot immer gut.

- Die Kartoffeln mit 150 g Wasser aus der Zutatenliste pürieren.
- Das Kartoffelpüree mit allen anderen Zutaten – außer Salz – 2 Minuten auf langsamer Stufe mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten quellen lassen.
- Den Teig weitere 6 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.
- Das Salz zugeben, auf schnellerer Stufe weitere 4 Minuten kneten, einmal dehnen und falten und zugedeckt bei Raumtemperatur 6 Stunden gehen lassen, dabei nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, auch von oben bemehlen und vorsichtig zu einem Rechteck von etwa 30 x 40 cm aufziehen.
- Der Länge nach 3 gleich große Teiglinge abstechen und auf ein mit einer Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech setzen.
- Die Enden der Teiglinge mit den Fingern spitz zulaufend formen. Die Teiglinge mit Maisgrieß bestreuen und zugedeckt bei Raumtemperatur 30-45 Minuten gehen lassen.
- Rechtzeitig den Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Teiglinge einschneiden und unter Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere 17 Minuten backen. ■

Zutaten*

- 200 g Wasser (kalt)
- 300 g Weizenmehl 550
- 200 g Dinkelmehl 1050
- 150 g Kartoffeln (mehligkochend, geschält, gekocht)
- 150 g Quark (40% Fett)
- 50 g Lievito Madre (kalt, alternativ 50 g Anstellgut und 10 g weniger Wasser)
- 5 g Zuckerrübensirup
- 3 g Frischhefe

Spätere Zugabe

- 12 g Salz

Topping

- 30 g Maisgrieß (alternativ Weizenmehl 550)

*Ergibt 3 Stück

Schwierigkeitsgrad:



Getreide: Weizen, Dinkel

Triebmittel: Lievito Madre, Hefe

Teigkonsistenz: weich

Zeit gesamt: 8,5-9 Stunden

Zeit am Backtag: 8,5-9 Stunden

Backzeit: 27 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 200°C

nach 10 Minuten

Schwaden: beim Einschießen

Dreikorner- Herzchen

Brühstück

- 50 g Wasser (kochend)
- 10 g Sesamsaat
- 10 g Leinsaat
- 5 g Chiasaat
- 5 g Salz

Die Saaten in einer Pfanne ohne Fett anrösten, anschließend gründlich mit Wasser und Salz verrühren. Zugedeckt mindestens 120 Minuten (bis zu 24 Stunden) bei Raumtemperatur quellen lassen.

Hauptteig I (heller Teig)*

- Brühstück
- 110 g Wasser (kalt)
- 230 g Dinkelmehl 630
- 1 g Frischhefe

Topping

- 7 g Sesamsaat
- 7 g Leinsaat
- 7 g Chiasaat

Alle Zutaten 3 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 2 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 12-14 Stunden gehen lassen, dabei nach 60 Minuten den Teig einmal dehnen und falten.

Hauptteig II (dunkler Teig)*

- 135 g Wasser (kalt)
- 225 g Weizen-Ruchmehl (alternativ Weizenmehl 1050)
- 25 g Roggenmehl Vollkorn
- 5 g Salz
- 1 g Frischhefe

Die Zutaten 4 Minuten auf langsamer Stufe mischen und dann 2 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Den Teig zugedeckt 12-14 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen, dabei nach 60 Minuten dehnen und falten.

*Ergibt 12 Stück

Bei den formschönen Brötchen geht sprichwörtlich das Herz auf. Nicht nur wegen ihres auffälligen Äußeren. Auch geschmacklich sind die kleinen Gebäcke – im wahrsten Sinne – herhaft. Die Zubereitung und das Zusammensetzen der Herzchenhälften ist ein wenig aufwändiger, weil dafür zunächst zwei Teige hergestellt werden müssen. Dafür aber sind sie etwas ganz Besonderes – ideal auch als Mitbringsel.





1 Zunächst werden die je 6 Teiglinge rundgeschliffen



2 Alle Teiglinge im nächsten Schritt zu Röllchen formen



3 Nun muss man die Röllchen schräg halbieren



4

An den Schnittstellen wird jeweils eine helle mit einer dunklen Hälfte zu einem Herzen zusammengesetzt

- Hauptteig I auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in 6 gleich große Teile à zirka 65 g teilen, diese randschleifen und 5 Minuten entspannen lassen. Mit Hauptteig II ebenso verfahren, sodass insgesamt 12 Teiglinge entstehen (Bild 1).
- Alle Teiglinge jeweils zu einer etwa 10-15 cm langen Rolle formen (Bild 2).
- Die 6 hellen Teigstücke aus Hauptteig I mit Wasser bestreichen und mit den Saaten bestreuen.
- Alle Teiglinge jeweils leicht schräg halbieren, zum Beispiel mit einer Teigkarte (Bild 3).
- Jeweils eine helle und eine dunkle Teiglingshälfte an den Schnittstellen zu einem Herzen zusammensetzen, eventuell etwas nachformen (Bild 4), dann die Herzen zugedeckt bei Raumtemperatur auf einem mit Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) ausgelegten Blech 45 Minuten gehen lassen.
- Rechtzeitig den Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Das Blech mit den Herzen in den Ofen geben, die Temperatur sofort auf 230°C senken und 18-20 Minuten backen. ■



Rezept & Bilder: Nadja Alessi

@little_kitchen_and_more

little-kitchen-and-more.com

Schwierigkeitsgrad:

★★★

Gtreide: Dinkel, Weizen, Roggen

Hefe

Triebmittel:

fest

Teigkonsistenz:

fest

Zeit gesamt: 16-18 Stunden

Zeit am Backtag: 2 Stunden

Backzeit: 18-20 Minuten

240°C

Starttemperatur: 230°C

beim Einschießen

Backtemperatur: 230°C

nein

Schwaden:

Zeitstrater

► 17.00 Uhr	► 19.15 Uhr	Nächster Tag ► 10.00 Uhr	► 10.30 Uhr	► 11.00 Uhr	► 11.20 Uhr
Brühstück ansetzen	Hauptteige I & II ansetzen	Herzchen formen	Ofen vorheizen	Backen	Herzchen fertig

Dinkel-Weltmeistenbrötchen XL

Brühstück

► 150 g Wasser (kochend)

► 50 g Haferflocken

► 50 g Leinsaat (geschrotet)

► 50 g Sonnenblumenkerne

Die Saaten mit dem Wasser übergießen und zugedeckt bei Raumtemperatur 90 Minuten auskühlen lassen.



Hauptteig*

► Brühstück

► 500 g Wasser (warm)

► 350 g Dinkelmehl 630

► 350 g Dinkelmehl Vollkorn

► 12 g Salz

► 10 g Frischhefe

► 10 g Honig

Topping

► 30-60 g Haferflocken (alternativ Sonnenblumenkerne, Leinsaat und Mohn)

*Ergibt 10 Stück

Viel Dinkel, viel Brötchen. Mit 50 Prozent Vollkornanteil und rund 150 Gramm Gewicht pro Stück sind die XL-Brötchen gesunde Sattmacher. Ein Brühstück aus Flocken und Saaten bringt die nötige Saftigkeit ins Gebäck. Ob mit Butter und Marmelade, Wurst und Käse oder zu Suppen sowie Eintöpfen – die Brötchen sind immer ein Volltreffer.

► Alle Zutaten 3 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann auf schnellerer Stufe 5 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten ruhen lassen.

► Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 10 gleich große Portionen zu je etwa 150 g teilen.

► Die Teiglinge rundschleifen, etwas anfeuchten und im Topping wälzen, dann mit Schluss nach unten auf eine Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) setzen und zugedeckt bei Raumtemperatur 20-30 Minuten gehen lassen.

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

► Die Teiglinge mit Schwaden in den Ofen geben. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 200°C reduzieren und weitere 15-18 Minuten goldbraun backen. ■

Für Einsteiger geeignet



Schwierigkeitsgrad:

Getreide:

Dinkel

Triebmittel:

Hefe

Teigkonsistenz:

weich, bindig

Zeit gesamt:

4 Stunden

Zeit am Backtag:

4 Stunden

Backzeit:

25-28 Minuten

Starttemperatur:

240°C

Backtemperatur:

200°C

nach 10 Minuten

Schwaden:

beim Einschießen

Rezept & Bilder: Tanja Schlund

/Schlundis.Blog

@schlundisworld

schlundis.com

Zeitraster

► 8.00 Uhr	► 9.30 Uhr	► 10.45 Uhr	► 11.00 Uhr	► 11.30 Uhr	► 12.00 Uhr
Brühstück zubereiten	Hauptteig ansetzen	Brötchen formen	Ofen vorheizen	Backen	Brötchen fertig

Bananen-Mango-Zitrus-Aufstrich

Bananen werden einfach immer viel zu schnell überreif. Doch was mit den gelben, krummen Dingern anstellen? Man kann sie zu Bananenmilch oder -brot verarbeiten, zu Müsli, Joghurt oder Pancakes essen. Alternativ bietet sich eine leckere Konfitüre an, die in der Kombination mit Mango, Zitrusfrüchten, Rum und Kokosflocken einen Hauch von Südsee in den Alltag bringt.

- Bananen und Mango in kleine Stücke schneiden. Von den Zitrusfrüchten die weißen Häute entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden.
- Das Obst in einen Topf geben und grob pürieren.
- Gelierzucker und Zitronensaft hinzugeben, alles gut verrühren, dann aufkochen und unter ständigem Rühren sprudelnd mindestens 4 Minuten weiterköcheln lassen.
- Eine Gelierprobe machen.
- Rum und Kokosflocken dazugeben und abschmecken.
- In abgekochte, luftdicht verschließbare Gläser füllen und diese sofort verschließen. Die Zimtstangen nach Geschmack entfernen oder mit abfüllen. Kühl gelagert ist der Aufstrich mehrere Monate haltbar. ■

Zutaten*

- 500 g Bananen (geschält)
- 400 g Zitrusfrüchte (geschält)
- 300 g Mango (geschält)
- 400 g Gelierzucker (3:1)
- 20 g Zitronensaft
- Spätere Zugabe**
- 20-40 g Kokosflocken
- 20 g Rum (optional)

*Ergibt 6 Gläser à 200 ml

Wer Rum und Kokosflocken nicht mag, lässt sie weg. Für eine KiBa-Konfitüre Mango und Zitrusfrüchte durch 600 g Kirschen ersetzen und 100 g mehr Bananen verwenden.

Tip

GELIERPROBE

Die Gelierprobe dient dazu festzustellen, ob die zubereitete Fruchtmasse wie gewünscht fest wird, wenn sie in den Gläsern erkalte. Dafür etwas von dem Aufstrich auf einen kleinen Teller geben und für 1-2 Minuten zum Abkühlen stellen. Die Masse sollte in dieser Zeit dicklich bis fest werden. Falls dies nicht der Fall ist, noch einmal ein paar Minuten unter Rühren weiter köcheln lassen und die Gelierprobe wiederholen.

Rezept & Bild:
Vanessa Grieb



Inspiration



gu.de

Brot
Teubner Verlag
384 Seiten
ISBN: 978-3-8338-5537-5
39,90 Euro



„Brot“
ist der Titel des
Teubner-Standardwer-
kes zum Thema Brotbacken.

In den drei übergeordneten The-
menkomplexen Produkte, Handwerk
und Rezepte sollen die Leserinnen und
Leser alles notwendige erfahren, um
die eigenen Back-Ambitionen zuhause
in die Tat umzusetzen. Es werden neben
Informationen zu Brot- sowie Pseudogetrei-
de, verschiedenen Mehltypen oder Schütt-
flüssigkeiten und Würzzutaten, auch die
unterschiedlichen Phasen des Brotmachens
beschrieben – von der Teigherstellung
über die Teigruhe bis zum Wirken und
Formen sowie der Stückgare. Rezepte
von deutschen Traditionssorten, in-
ternationalen Klassikern sowie
Brötchen und Kleingebäck
runden das Werk
ab.

In Judith Erdins Buch „Dein bestes Brot“ gehen Theorie und Praxis Hand in Hand. Zunächst werden die Leserinnen und Leser mit dem notwendigen Werkzeug, den Zutaten sowie Techniken wie dem Kneten oder Formen vertraut gemacht. Dann folgen zahlreiche Rezepte, die nach ihren jeweiligen Grundteigen sortiert sind. Finden sich unter dem Titel Baguette-Grundteig etwa Knusperbrötchen und Fougasse, ergänzen ein Aprikosen-Baumnuss-Ring sowie ein Sesam-Dinkelzöpfchen das Kapitel zum Roggenmischbrot-Grundteig. Autorin Judith Erdin ist gelernte Bäckerin/Konditorin und betreibt außerdem das Blog streusel.ch.

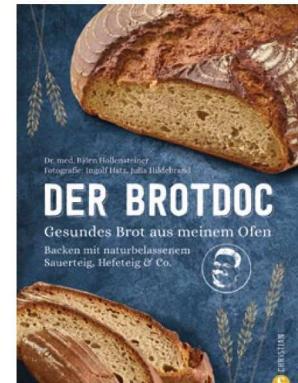
at-verlag.ch

Judith Erdin
**Dein bestes Brot –
Backen wie ein Profi**
AT Verlag
192 Seiten
ISBN: 978-3-03902-
104-8
39,- Euro



Anregungen zu Brötchen und Kleingebäck tummeln sich auch in zahlreichen Büchern, Blogs oder auf Social-Media-Kanälen.

Einige inspirierende Beispiele
haben wir für Euch herausgesucht
und kurz zusammengefasst.



Seit 2011 betreibt der
Hausarzt Dr. med. Björn
Hollensteiner aus dem
Münsterland das Blog
Der Brotdoc. Im Buch mit
demselben Titel gibt der
passionierte Heimbäcker
einen Einblick in sein
Schaffen. Einer umfangrei-
chen Einleitung, in der der
Autor seine Gedanken zu
gesundem Brot teilt und
Aspekte wie die Ausstat-
tung und verschiedene
Arbeitschritte vorstellt,
folgt eine große Auswahl
an Rezepten. Nicht nur
Einstiegerbrote finden sich
darunter, sondern auch
Süßes, Roggenmischbrote
sowie Brötchen und Klein-
gebäck.

verlagshaus24.de

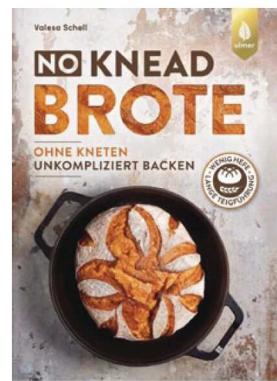
Dr. med. Björn Hollensteiner
**Der Brotdoc – Gesundes
Brot aus meinem Ofen**
Christian Verlag
208 Seiten
ISBN: 978-3-95961-393-4
Preis: 29,99 Euro

Mareike Gohla, Viktoria Heyn
Liebe, Laib und Zeit
EMF Verlag
208 Seiten
ISBN: 978-3-7459-1453-5
34,- Euro

Dem Thema Slowbaking widmen sich Mareike Gohla, Köchin und Bäckerin aus Leidenschaft, sowie Viktoria Heyn, Instagramerin und Selbstversorgerin. Mehr als 70 Rezepte für Brot und Brötchen beinhaltet ihr Buch „Liebe, Laib und Zeit“. Der Fokus liegt dabei auf langen Gehzeiten, aber auch andere Facetten des Backhandwerks werden beleuchtet, etwa Sauerteig, Hefe, gluten- oder zuckerfreies Backen. Daneben werden vegane Alternativen sowie alte Mehlsorten thematisiert.



emf-verlag.de



Valesa Schell
No-Knead-Brote – Unkompliziert Backen ohne Kneten
Verlag Eugen Ulmer
175 Seiten
ISBN: 978-3-8186-1516-1
16,95 Euro

ulmer.de



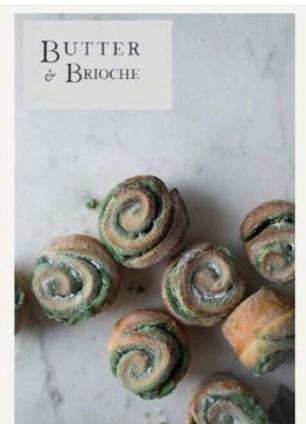
Müheloses Backen ohne langsames Kneten oder teure Küchenmaschine

verspricht Valesa Schells Buch „No-Knead-Brote“, das sich der gleichnamigen Methode widmet. Die Gründerin des Blogs „Brotbackliebe ... und mehr“, eines der meistgelesenen Foodblogs Deutschlands, bündelt das notwendige Know-how und ergänzt es um mehr als 60 Rezepte. Darunter finden sich etwa Malzbrötchen, Urige Buttermilch-Kanten oder ein Rosinen-Brot.



butterandbrioche.com

Ihr Blog Butter & Brioche nutzt Thalia Ho, um ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen. Immer schon habe sie eine Künstlerin sein wollen, dass es sie in den Food-Bereich verschlägt, sei aber nicht vorauszusehen gewesen. Die selbstgelehrte Bäckerin ordnet ihre Rezepte nach den Jahreszeiten. Zumeist sind das Kuchen oder Cookies, denn Süßes favorisiert Thalia selbst. Ein Rezept-Highlight stellen ihre Pistachio Custard Morning Buns dar, die sicherlich eine spannende Alternative zum süß bestrichenen Brötchen abgeben.



Pistachio Custard Morning Buns



m-vg.de

Jo Semola
Einfach. Lecker. Brot. – Richtig gutes Brot, Brötchen und Gebäck
riva Verlag
160 Seiten
ISBN: 978-3-7423-2283-8
25,- Euro

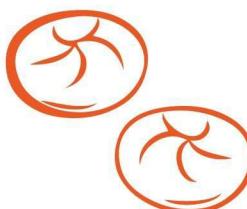
Auf TikTok zeigt der leidenschaftliche Bäcker Jo Semola Schritt für Schritt, wie man beim Backen daheim Erfolg hat. In seinem Buch „Einfach. Lecker. Brot.“ hat er einige seiner Lieblingsrezepte aus der jüngeren Vergangenheit zusammengestellt. Darunter finden sich Brote mit Hefe oder Sauerteig, Kleingebäck und Stangenbrot sowie Süßgebäck. Während zum Einstieg in Basics und Techniken eingeführt wird, werden im letzten Kapitel Spezialrezepte wie Pita oder Joghurtkruste ergänzt.



shop.verlagsgruppe-patmos.de

„Einfach Brote selber backen“ ist bereits das dritte Brotbackbuch von Ulrike und Jutta Schneider. Der Clou: Die darin enthaltenen Rezepte sind nicht nach Zutaten, sondern nach ihrer Zubereitungszeit geordnet. So findet man schnell vom in 2,5 Stunden gefertigten saftigen Orangenbrot zu den 16 Stunden benötigenden Ciabatta-Brötchen oder Brot, deren Teige mehr als 24 Stunden Ruhe verlangen. Zu jedem Rezept gibt es einen Zeitstrahl, der genau zeigt, welcher Arbeitsschritt wann erforderlich ist.

Ulrike & Jutta Schneider
Einfach Brote selber backen
Jan Thorbecke Verlag
136 Seiten
ISBN: 978-3-7995-1522-1
22,- Euro



In ihrem Buch „Laib mit Seele“ stellt Autorin und Unternehmerin Barbara van Melle Bäckerinnen und Bäcker aus Österreich sowie Deutschland vor, die sie vor Ort besucht hat. Sie zeigt nicht nur Rezepte, die sie auf dieser Reise kennengelernt hat, sondern gibt einen Einblick in Gespräche über Tradition und Zukunft der Branche sowie das Geheimnis hinter bester Qualität. Das Buch kombiniert Weizen-, Dinkel- sowie Roggen-Rezepte für Brote und beinhaltet auch solche für Brötchen oder süße Backwaren.



Barbara van Melle
Laib mit Seele
Brandstätter Verlag
240 Seiten
ISBN:
978-3-7106-0636-6
32,- Euro

brandstaetterverlag.com



Häussler Backdorf
Das große Holzofen-Backbuch
Christian Verlag
224 Seiten
ISBN: 978-3-95961-687-4
29,99 Euro

In „Das große Holzofen-Backbuch“ präsentiert das Team vom Häussler Backdorf zahlreiche Rezepte für Brot, Kleingebäck sowie Süßes. Nach einem Vorwort von TV-Koch Johann Lafer sowie einem einleitenden Kapitel zum Thema Brotbacken folgt der umfangreiche Rezeptkatalog. Hier finden sich neben Klassikern wie Baguette oder Gerstenbrot auch spezielle Kompositionen, wie etwa Brotzeitstangen auf Dinkel-Roggen-Emmervollkorn-Basis.

verlagshaus24.de



Auf dem Instagram-Kanal bakersventure gibt es zahlreiche Brote und Kleingebäcke zu sehen. Dabei werden nicht nur Videos vom Backprozess veröffentlicht, sondern auch die jeweiligen Rezepte sowie Methoden vorgestellt. Anhand der Posts kann man sich dann selbst an Sauerteigbagels oder luftigem Brioche probieren.

@bakersventure



HALTBAR & LECKER

SPEISEKAMMER



Salzkonsum

Wie man ihn reduziert und warum das wichtig ist

Vegane Alternativen

Selbstgemacht schmeckt's am besten

Die Mischung macht's

Bowls: mehr als nur gemischter Salat

Warum wir mehr fermentieren sollten

Fermente: einfach, gesund, lecker

h und Begleiter

Wild.

€5,90

Ausgabe 01/2023, 5,90 EUR
Euro, CH: 11,60 sFR, BeNeLux: 6,90 Euro
www.speisekammer-magazin.de

Ausgabe 04/2022, 5,90 EUR
A: 6,50 Euro, CH: 11,60 sFR, BeNeLux: 6,90 Euro
www.speisekammer-magazin.de

LECKER

SPEISEKAMMER

2 für 1

Zwei Hefte zum Preis von einem
Digital-Ausgaben inklusive

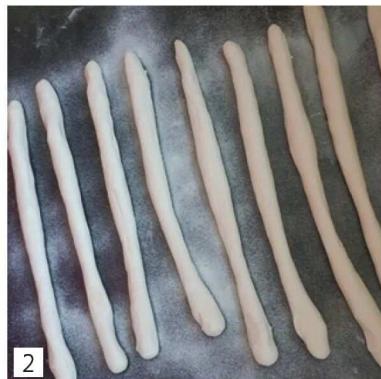
Jetzt abonnieren und keine Ausgabe mehr verpassen

www.speisekammer-magazin.de
040 / 42 91 77-110

Emmerlinge

Der Clou an diesen Brötchen ist, dass sie vor dem Backen mit heißem Zuckerwasser überbrüht werden. Das ergibt eine herrlich knusprige Kruste, während im Inneren eine wattig-weiche Krume nur darauf wartet, mit leckeren süßen Aufstrichen verfeinert zu werden. Ein Muss ist das natürlich nicht. Auch pur sind die Brötchen ein Genuss.





- Wasser und Hefe im Mixtopf auf Stufe 1 für 1 Minute mischen, dann alle Zutaten – außer Salz und Schmalz – dazugeben und auf der Teigstufe für 2 Minuten kneten.
- Salz und Schmalz zugeben und noch einmal 1 Minute auf der Teigstufe kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 6-8 Stunden gehen lassen.
- Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, 8 gleich große Stücke zu je etwa 105 g abstechen, diese jeweils rundformen und 10 Minuten bei Raumtemperatur entspannen lassen (Bild 1).
- Jeden Teigling zu einem etwa 30 cm langen Strang ausrollen (Bild 2).
- Jeden Strang flechten, wie auf den Bildern 3-6 gezeigt, auf ein mit einer Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech geben und zugedeckt 30-45 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Rechtzeitig den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Zucker ins Wasser geben und aufkochen.
- Die Teiglinge einzeln auf eine Schaumkelle legen und ins Wasser tauchen, dann abtropfen lassen und vorsichtig wieder auf dem Blech ablegen.
- Die Teiglinge nach Belieben mit Sesam oder Mohn bestreuen, in den Ofen geben und etwa 18 Minuten backen. ■

Teig-Zutaten*

- 310 g Wasser (kalt)
 - 500 g Emmermehl 630 (alternativ Dinkelmehl 630)
 - 15 g Apfelessig
 - 5 g Zucker
 - 3 g Frischhefe
- Spätere Zugabe**
- 25 g Schweineschmalz (alternativ Butterschmalz)
 - 10 g Salz

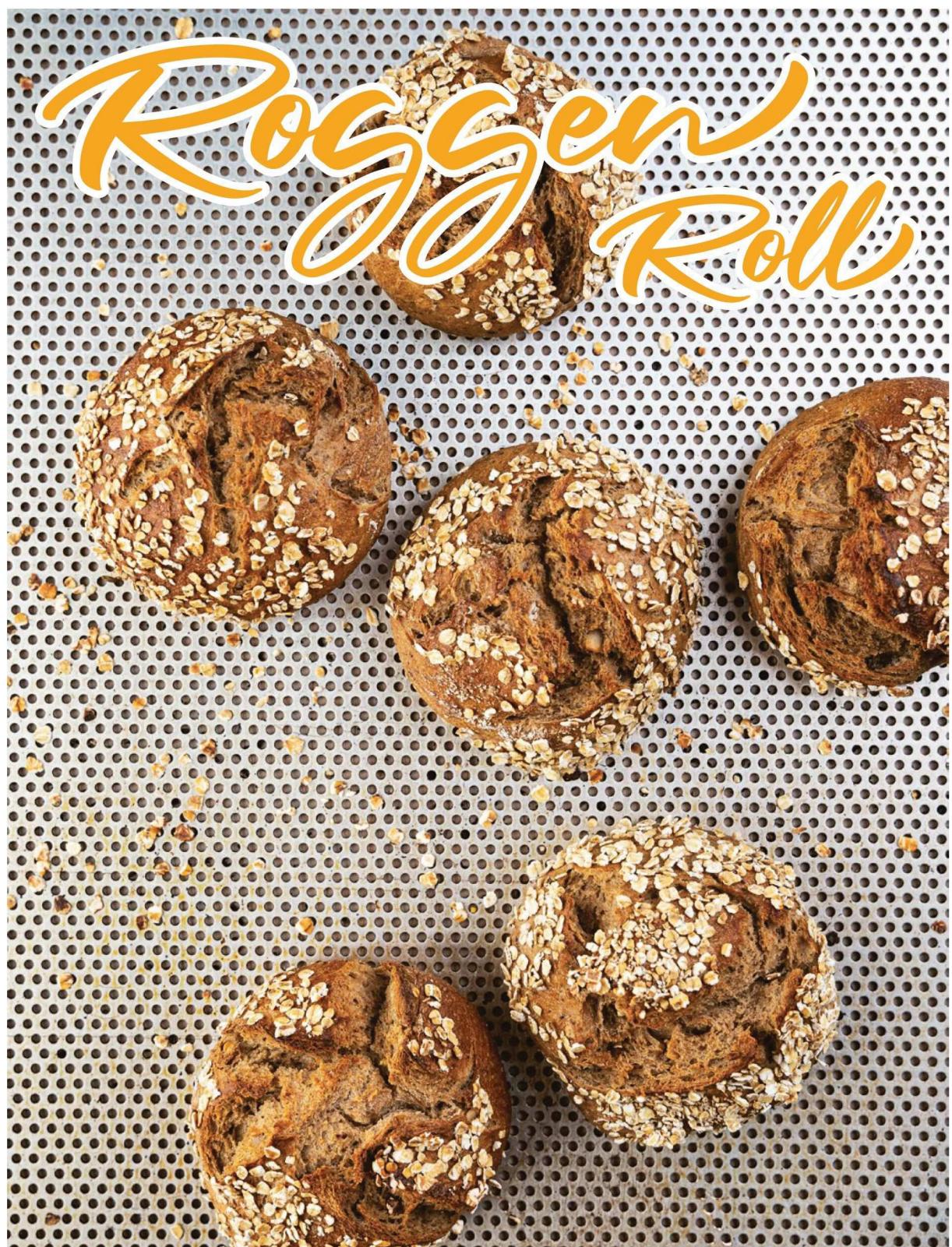
Topping

- 1.000 g Wasser (heiß)
- 15 g Zucker
- Mohnsamen, Sesamsaat

*Ergibt 8 Stück



Dieses Rezept gelingt mit dem Thermomix



Zeitraster

► 8.00 Uhr	► 20.00 Uhr	Nächster Tag ► 8.30 Uhr	► 9.30 Uhr	► 9.45 Uhr	► 10.15 Uhr	🕒 ► 10.40 Uhr
Sauerteig ansetzen, Brühstück & Kochstück herstellen	Hauptteig ansetzen	Teig aus dem Kühl- schrank nehmen	Brötchen formen	Ofen vorheizen	Backen	Brötchen fertig

Zu einer leckeren Brotzeit gehört kräftiges Roggengebäck unbedingt dazu. Für dieses Rezept besuchte die Buchautorin Barbara van Melle die Bäckerei Brotsüchtig in Oberösterreich. Dort kommt ausschließlich Bio-Mehl in die Brötchen. Der Name des Betriebs ist außerdem Programm: Nach den schmackhaften, saftigen Röggelchen kann man wahrhaft süchtig werden.

- Alle Zutaten auf langsamer Stufe 8 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 1 Minute kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 15 Minuten anspringen lassen, dann für 12-24 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten akklimatisieren lassen.
- Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, 15 gleich große Portionen à zirka 100 g abstechen und diese randschleifen.
- Die Teiglinge an der Seite mit dem Schluss anfeuchten und in Haferflocken wälzen, dann mit Schluss nach oben auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt bei Raumtemperatur 45 Minuten gehen lassen.
- Rechtzeitig den Ofen auf 235°C Ober-/Unterhitze aufheizen.
- Die Teiglinge unter Schwaden in den Ofen geben und 20-25 Minuten backen. ■

Schwierigkeitsgrad:



Getreide: Roggen, Dinkel
 Triebmittel: Sauerteig, Hefe
 Teigkonsistenz: weich
 Zeit gesamt: 27-41 Stunden
 Zeit am Backtag: 2,5-3 Stunden
 Backzeit: 20-25 Minuten
 Starttemperatur: 235°C
 Backtemperatur: 235°C
 Schwaden: beim Einschießen

Rezept: Oliver Raferzeder & Stefan Faschinger (Brotsüchtig)
 Bild: Brandstätter Verlag / Wolfgang Hummer

Das Rezept stammt aus dem Buch „Laib mit Seele“ von Barbara van Melle, das im Brandstätter Verlag erschien. Neben einer umfangreichen Auswahl an Weizen-, Dinkel- und Roggen-Rezepten werden auch die grundlegenden Zutaten sowie Begriffe erörtert. Außerdem stellt die Autorin diverse Bäckerinnen und Bäcker sowie Rohstoff-Produzentinnen und -Produzenten vor.



Sauerteig

- 40 g Wasser (warm)
- 40 g Roggenmehl R960 (alternativ Roggenmehl 997)
- 5 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 12-14 Stunden reifen lassen.

Brühstück

- 230 g Wasser (kochend)
- 15 g Leinsamenmehl
- 10 g Dinkelmehl Vollkorn
- 10 g Roggenschrot (mittel)
- 15 g Haferflocken
- 15 g Sonnenblumenkerne
- 9 g Salz
- 3 g Roggenmalz (aktiv, alternativ Zuckerrübensirup)

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten abkühlen lassen. Danach bis zur weiteren Verwendung bis zu 13 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Kochstück

- 185 g Wasser (kalt)
- 60 g Roggenmehl R960 (alternativ Roggenmehl 1150)

Die Zutaten unter Rühren aufkochen und weiter köcheln lassen, bis die Masse puddingartig andickt. Danach zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten abkühlen lassen und bis zur weiteren Verwendung bis zu 13 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig*

- Sauerteig
- Brühstück
- Kochstück
- 215 g Wasser (kalt)
- 420 g Dinkelmehl D700 (alternativ Dinkelmehl 630)
- 70 g Dinkelmehl Vollkorn
- 135 g Roggenmehl Vollkorn
- 15 g Gerstenmalz (aktiv, alternativ Honig)
- 15 g Roggenmalz (aktiv, alternativ Zuckerrübensirup)
- 6 g Frischhefe
- 3 g Salz

Topping

- 40-60 g Haferflocken

*Ergibt 15 Stück

Panini Carciofi

In vielen Regionen Italiens gibt es spezielle Brotarten. Im Raum Triest sind die Panini Carciofi häufig anzutreffen, sofern man früh genug in der Bäckerei Schlange steht. Die zahlreichen Spitzen des Brötchens sind ein Feuerwerk an Knusprigkeit und das Innere entspricht einem klassischen italienischen Panino.





► Alle Zutaten – außer Butter und Salz – auf langsamer Stufe 3 Minuten mischen, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 20 Minuten ruhen lassen.

► Butter und Salz zugeben und den Teig auf schnellerer Stufe 6-8 Minuten kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in einer Schüssel 4-5 Stunden zugedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen. Nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

► Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in acht gleich große Portionen zu je rund 100 g teilen.

► Die Teiglinge jeweils zu Ovalen flachdrücken und von der langen Seite her zu Zylindern aufrollen. In einem bemehlten Backkleinen (alternativ Geschirrhandtuch) zugedeckt bei Raumtemperatur 5-10 Minuten ruhen lassen.

Die Teiglinge zu etwa 25 cm langen und 5 cm breiten Streifen auf eine Dicke von rund 0,5 cm ausrollen (Bild 1).

► An einer der langen Seiten alle 10 mm einen etwa 8 mm tiefen Schnitt setzen (Bild 2).

► Die Teiglinge von der kurzen Seite her aufrollen und das Ende leicht andrücken. Die so entstandenen Teiglinge mit den eingeschnittenen Seiten nach oben auf ein Backblech stellen (Bild 3) und zugedeckt bei Raumtemperatur 45-60 Minuten ruhen lassen.

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

► Die Teiglinge mit kräftigem Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere 10-13 Minuten backen.

► Die fertigen Panini Carciofi aus dem Ofen holen und sofort mit Wasser besprühen. ■



Für eine vegane Variante kann Butter durch ein mildes Olivenöl ersetzt werden. In diesem Fall 10 g Wasser zurückbehalten und erst zugeben, falls der Teig zu fest wirkt.

Vorteig

► 100 g Wasser (kalt)

► 200 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 550)

► 20 g Lievito Madre

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 12-14 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen in etwa verdoppelt hat.

Hauptteig*

► Vorteig

► 185 g Wasser (kalt)

► 200 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 550)

► 100 g Hartweizenmehl (alternativ Hartweizengrieß)

► 5 g Zucker

Spätere Zugabe

► 30 g Butter (weich, in Stückchen)

► 10 g Salz

*Ergibt 8 Stück

Rezept & Bilder: Johannes C. Hoflehner

angerichtet.at

Schwierigkeitsgrad:



Weizen

Getreide:

Lievito Madre

Triebmittel:

fest, bindig

Teigkonsistenz:

18-20 Stunden

Zeit gesamt:

5-6 Stunden

Zeit am Backtag:

20-23 Minuten

Backzeit:

220°C

Starttemperatur:

200°C

Backtemperatur:

nach 10 Minuten

Schwaden:

beim Einschießen

Zeitstrater

► 20.00 Uhr	Nächster Tag ► 9.00 Uhr	► 14.00 Uhr	► 15.00 Uhr	► 15.30 Uhr	► 15.50 Uhr
Vorteig ansetzen	Hauptteig ansetzen	Panini formen	Ofen vorheizen	Backen	Brötchen fertig



Werde
Sauerteig-
Experte

**12 Ausgaben BROT
plus BROTfibel Sauerteig**

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

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



Deine Abo-Vorteile:

- 10% Ersparnis auf den Heftpreis
- Zugriff auf das gesamte Digital-Archiv mit mehr als 1.000 Rezepten
- Das Magazin im Umschlag frei Haus
- 2 Wochen vor Erscheinen Zugriff auf die Digitalausgabe
- Preisvorteile für Sonderhefte und BROTfibel bei Neuerscheinung



3. aktualisierte Auflage

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

Nussmus einfach selbst herstellen

Gesund,
haltbar und
lecker

Nussmus bildet die Basis für schnelle, pflanzliche Milchrezepte, veredelt Desserts sowie Süßigkeiten und ist nicht zuletzt ein sehr beliebter Aufstrich auf Brot sowie Brötchen. Im Laden sind gute Nusscremes oft teuer, günstigere nicht selten mit unnötigen Zutaten versetzt. Dabei ist es ganz einfach, die schmackhafte Masse selbst herzustellen. Beherrscht man erst einmal das Grundrezept, kann es beliebig verfeinert werden.

Nussmus lässt sich aus jeder Nuss herstellen: Haselnuss, Walnuss, Mandeln, Cashewkerne, Erdnüsse – erlaubt ist, was schmeckt. Und mehr als Nüsse braucht es an Zutaten denn auch nicht. Aber ein wenig Geduld muss man mitbringen. Bis das Nussmus richtig schön fein und cremig ist, dauert es eine Weile – je nachdem, welches Küchengerät man verwendet. Hochleistungs-mixer, Küchenmaschinen mit S-Messer oder auch der einfache Standmixer sind zur Herstellung gut geeignet.

Mit Wärme arbeiten

Besonders einfach funktioniert die Zubereitung, wenn man mit warmen Nüssen beginnt. Aus der Grundzutat wird erst dann ein wirklich feines Mus, wenn durch die Reibung des Mixers genug Wärme produziert wird, damit die Nuss ihre Öle freisetzt. Mit warmen Nüssen zu beginnen, verkürzt somit den Herstellungsprozess.

Dafür kann man die Nüsse ganz einfach im Ofen erhitzen oder rösten, was ihnen einen besonders aromatischen Geschmack verleiht. 15 Minuten bei 150°C Ober-/Unterhitze im Ofen reichen dafür bei den meisten Nüssen aus. Cashewkerne sind allerdings hitzeempfindlich und daher bereits nach etwa 10 Minuten fertig.

Gleichzeitig sollten die Nüsse auch nicht zu heiß in die Küchenmaschine oder den Mixer gegeben werden, da sonst der Motor des Gerätes überhitzen könnte. Nach dem Rösten empfiehlt es sich daher, die Nüsse etwas abkühlen zu lassen. Wenn man sie in der Hand halten kann, ohne sich zu verbrennen, haben sie die perfekte Temperatur.

Geduld beim Zerkleinern

Zu Beginn des Prozesses werden die Nüsse erst einmal krümeln und sich an den Rändern des Mixbehälters absetzen, das ist völlig normal. Die Nusskrümel schiebt man dann einfach nur nach unten. Wenn die Nüsse beginnen, ihre Öle freizusetzen, klumpen sie allmählich zusammen und lassen sich einfach weiter mixen. Je nach Gerät und Wärme kann das 1 bis 2 Minuten dauern.



BASISREZEPT FÜR NUSSMUS

Zutaten

- 300 g Nüsse (nach Wahl)
 - Gewürze zum Verfeinern (nach Bedarf)
- Den Ofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Die Nüsse gleichmäßig auf einem Backblech verteilen und ungefähr 15 Minuten im Ofen erhitzen, anschließend aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
Die gerösteten Nüsse fein mahlen, bis sie anfangen, ihr Öl abzugeben. Immer weiter mixen, bis ein cremiges Mus entsteht.

Dann heißt es eigentlich nur noch weiter mixen, bis das Mus die gewünschte Konsistenz erlangt. Beim Mixvorgang sollte man unbedingt die Temperatur im Auge behalten und dem Motor des Küchengerätes zwischendurch eine kleine Pause zum Abkühlen gönnen. Bis aus ganzen Nüssen ein richtig feines Mus geworden ist, dauert es zwischen 3 und 5 Minuten.

Wo der pure Nussgeschmack nicht reicht, kann man das Nussmus beliebig verfeinern. Mit Gewürzen wie Vanille, Zimt oder etwas Orangenöl wird daraus eine echte Delikatesse. In der Vorweihnachtszeit veredeln Spekulatius- und Lebkuchengewürz die Masse und machen aus ihr eine schöne Geschenkidee. Um zum Beispiel aus Mandelmus eine köstliche Spekulatiuscreme zu machen, röhrt man einfach einen halben

Aus allen Nüssen lässt sich leckeres Mus herstellen



Teelöffel des jeweiligen Gewürzes in ein Glas Mandelmus.

Mandelmus kann als braune oder weiße Variante hergestellt werden. Je nachdem, ob man geschälte oder ungeschälte Mandeln verwendet. Es hat einen intensiven, leicht süßlichen Geschmack und eignet sich wunderbar für Desserts, Gebäck und Süßspeisen.

Cashewmus ist das neutralste von allen und wird daher sowohl für süße als auch herzhafte Gerichte verwendet. Da Cashewkerne von Natur aus sehr weich sind, lassen sie sich am einfachsten verarbeiten und das Mus wird in der Regel flüssiger als andere.

Erdnussmus hat hingegen einen intensiven Eigengeschmack und veredelt hervorragend manch herhaftes Gericht. Gerade die asiatische Küche lässt sich damit wunderbar verfeinern. Erdnussmus schmeckt in der herhaften Variante sehr gut, hierfür gibt man dem fertigen Mus einfach eine Prise Salz zu.

Richtig aufbewahren

Frisches Nussmus sollte immer in einem ausgekochten, verschlossenen Glas im Kühlschrank aufbewahrt werden. Dort hält es mehrere Wochen. Mit der Zeit kann es sein, dass sich das Öl oben absetzt. Dann röhrt man einfach mit einer Gabel um.

Falls sich das Umrühren schwierig gestaltet, stellt man das Glas in ein warmes Wasserbad und lässt es einige Minuten darin stehen. Nun sollte es mit dem Umrühren klappen und dem nächsten leckeren Frühstückssnack steht somit nichts mehr im Wege. ■

WAS KANN MAN MIT NUSSMUS MACHEN?

Aufstrich

Auf Brot, Brötchen oder Knäckebrot etwas Nussmus streichen und Banane oder Apfel in Scheiben obenauf legen.

Backen

Durch die Zugabe von Nussmus lassen sich Eier oft ersetzen. Als Grundregel gilt hier: Ein Esslöffel Mus ersetzt ein Ei.

Dipp

Apfelschnitze, Bananenscheiben, Datteln und anderes Obst schmecken noch besser, wenn man sie in etwas Mandelmus oder Erdnussmus tunkt.

Energy Ball

Aus Nussmus und Haferflocken lässt sich schnell eine köstliche Süßigkeit zubereiten. Dafür einen Teil Nussmus mit vier Teilen Haferflocken vermischen, nach Belieben etwas Honig oder Ahornsirup dazugeben und alles zu kleinen Kugeln formen.

Nussmilch

Ein Esslöffel Nussmus in 250 g Wasser gemixt und mit etwas Vanille sowie Salz verfeinert, ergibt eine köstliche, schnelle pflanzliche Milch. Wer es süßer mag, mixt noch ein bis zwei Datteln dazu.

Salatdressing

Ein Esslöffel Mandel- oder Cashewmus verleihen jedem Salatdressing eine schöne Cremigkeit und bringen gesunde Fette mit. Auf die Zugabe von Öl kann daher verzichtet werden.

Smoothie

Nussmuse verleihen jedem Obstsmoothie mehr Cremigkeit sowie eine extra Portion gesunde Fette und Proteine. Im Sommer passen Beeren und Mandelmus perfekt zusammen und in der kalten Jahreszeit sind Erdnussmus und Banane eine unwiderstehliche Kombination.

Soßenbinder

Nussmuse verleihen Soßen mehr Cremigkeit und binden gut. Als Regel dabei gilt: Immer ein neutrales Mus, wie zum Beispiel Cashewmus, verwenden und mit einer kleinen Menge beginnen. Bei Bedarf die Menge dann langsam steigern.

Topping

Wer morgens gern eine Schale voll Porridge oder Müsli isst, verfeinert diese einfach mit einem Esslöffel Nussmus für noch mehr Geschmack und Cremigkeit.

Vanilla-Nusscreme

Der Brotaufstrich ist mit wenigen Zutaten zubereitet, vegan und enthält – im Gegensatz zu vielen gekauften Aufstrichen – keinen raffinierten Zucker oder Palmöl. Er eignet sich für einen gesunden Start in den Tag oder als schneller Energie-Lieferant auf dem „Brot zwischendurch“. Salz und Agavendicksaft sorgen für eine gleichzeitig salzige sowie süße Note.

Zutaten*

- 200 g Nüsse (gemischt, grob gehackt)
- 40 g Agavendicksaft
- 40 g Rapsöl (mit Buttergeschmack)
- 2 g Vanille (gemahlen)
- 1 g Salz

*Ergibt 1 Glas à 300 ml

► Alle Zutaten in eine Schüssel geben und pürieren, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

► Die Masse in ein abgekochtes, luftdicht verschließbares Glas füllen und dieses sofort verschließen. Kühl gelagert ist der Nussaufstrich bis zu 4 Wochen haltbar. ■

Tipp

Noch aromatischer schmeckt der Aufstrich, wenn die Nüsse vorher in einer Pfanne bei mittlerer Hitze trocken geröstet werden.

Rezept & Bild: Margarete Maria Preker

 @imagine_von_rosenberg

 /brotpassion

 brotpassion.de



Pistazienaufstrich

Als Abwechslung zur klassischen Nuss-Nougatcreme kann man sich zu Hause im Handumdrehen selbst einen leckeren Nussaufstrich herstellen – mit knackigen Pistazien. Ihre knallig grüne Farbe macht an grauen Tagen gute Laune. Außerdem stecken die kleinen Kerne voller Kalium, Proteine und wertvollem Vitamin B6.

- ▶ Pistazien im Mixer zu feinem Pulver zerkleinern.
- ▶ Milch und Butter in einem Topf bei niedriger Temperatur erhitzen.
- ▶ Die Kuvertüre dazugeben und in der Milch-Butter-Mischung schmelzen.
- ▶ Die Masse vom Herd nehmen. Zucker, Salz und die fein gemahlenen Pistazien unterrühren.
- ▶ Die Masse pürieren, bis eine gleichmäßig Creme entstanden ist.
- ▶ Die Creme in abgekochte, luftdicht verschließbare Gläser füllen und diese sofort verschließen. Kühl gelagert ist der Nussaufstrich bis zu 4 Wochen haltbar. ■



Zutaten*

- ▶ 200 g Kuvertüre (weiß, grob gehackt)
- ▶ 120 g Pistazien (ohne Schale)
- ▶ 100 g Milch
- ▶ 80 g Butter
- ▶ 50 g Zucker
- ▶ 1 Prise Salz

*Ergibt 2 Gläser à 250 ml

Rezept & Bild: Isabella Wenzel

@www.lebkuchennest.de
 /www.lebkuchennest.de
 lebkuchennest.de

Süßkartoffel-Bungen-Buns



Für die etwas anderen Burger-Brötchen kommen Süßkartoffelpüree und ein Mehlbrühstück in den Teig. Damit sind eine schöne Farbe, leichte Süße und Saftigkeit garantiert. Anders als bei vielen anderen Glutenfrei-Rezepten wird der Teig lange geführt und entwickelt dadurch nicht nur Aroma, sondern macht das Backen auch zeitlich flexibler.

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	glutenfrei
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	16-29 Stunden
Zeit am Backtag:	3,5-4,5 Stunden
Backzeit:	25-28 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	210°C sofort
Schwaden:	beim Einschießen



- Die Hefe im Wasser auflösen. Dann die Zutaten für den Hauptteig – außer 200 g Mehlmischung, Flohsamenschalen, Zucker und Salz – auf langsamster Stufe 1-2 Minuten mischen.
- 200 g Mehlmischung, Flohsamenschalen, Zucker und Salz zugeben, den Teig 4 Minuten auf langsamster Stufe kneten und zugedeckt bei Raumtemperatur 45-60 Minuten ruhen lassen, danach für 12-24 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 7 Stücke zu je etwa 100 g portionieren.
- Die Teiglinge rundschleifen, mit Schluss nach unten liegend mit Eiklar bestreichen, in Sesamsaat wälzen, mit der Sesamseite nach oben auf eine Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) setzen, etwas flach drücken und zugedeckt bei Raumtemperatur 2-3 Stunden reifen lassen.
- Rechtzeitig den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Teiglinge vor dem Backen noch einmal mit Wasser besprühen und mit Schwaden in den Ofen geben. Die Temperatur sofort auf 210°C reduzieren und 25-28 Minuten backen. ■

Rezept & Bilder: Alexandra Wojna
 @glutenfreigeniessen.at
 /Glutenfrei geniessen
 glutenfreigeniessen.at

Tipp

Das übrig gebliebene Süßkartoffelpüree kann man einfrieren oder mit Nussmus, etwas Kardamom sowie grob gehackten Nüssen zu einem leckeren Aufstrich verarbeiten.

Zeitraster

► 15.55 Uhr	► 16.00 Uhr	► 17.00 Uhr	Nächster Tag ► 12.00 Uhr	► 14.30 Uhr	► 15.00 Uhr	► 15.30 Uhr
Mehlmischung vorbereiten	Mehlbrühstück & Süßkartoffelpüree herstellen	Hauptteig ansetzen	Buns formen	Ofen vorheizen	Backen	Buns fertig

Mehlmischung

- 130 g Maisstärke
 - 60 g Reismehl (hell)
 - 60 g Hirsemehl
- Die Mehle vermischen.

Brühstück

- 50 g Wasser (kochend)
 - 50 g Mehlmischung
- Die Mehlmischung mit dem Wasser verrühren und zugedeckt bei Raumtemperatur 30-60 Minuten abkühlen lassen.

Süßkartoffelpüree

- 1 Süßkartoffel (klein)
- Die Süßkartoffel schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden, 20 Minuten über Dampf garen und dann zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 30-60 Minuten abkühlen lassen, danach zu Püree verarbeiten. 100 g für den Hauptteig abwiegen.

Hauptteig*

- Brühstück
- 130 g Wasser (lauwarm)
- 100 g Süßkartoffelpüree
- 50 g Schmand
- 40 g Anstellgut (glutenfrei, optional)
- 30 g Butter (weich)
- 1 Eigelb (Größe M)
- 4 g Frischhefe

Spätere Zugabe

- 200 g Mehlmischung
- 12 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- 12 g Zucker
- 5 g Salz

Topping

- 1 Eiklar (Größe M)
- 30-60 g Sesamsaat

*Ergibt 7 Stück

Kakao-Mandel-Weckerl

Hauptteig*

- 580 g Wasser (lauwarm)
- 150 g Hafermehl Vollkorn
- 150 g Mandeln (gemahlen)
- 100 g Buchweizenmehl
- 100 g Reismehl Vollkorn
- 100 g Sonnenblumenkerne
- 20 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- 20 g Leinsaat (gemahlen)
- 20 g Backkakao
- 12 g Salz
- 5 g Frischhefe

Topping

- 30 g Haferflocken

*Ergibt 16 Stück

Für Einsteiger geeignet



Schwierigkeitsgrad:

Glutenfrei

Getreide:

Hefe

Triebmittel:

Teigkonsistenz: klebrig, weich

Zeit gesamt: 13,5 Stunden

Zeit am Backtag: 1 Stunde

Backzeit: 45 Minuten

Starttemperatur: kalt

Backtemperatur: 220°C

Schwaden: nein

Rezept & Bild: Melanie & Yasmin Köhler

@zoelisisters

zoelisisters.at



Die herzhaften Brötchen sorgen für Abwechslung in der heimischen Backstube. Sie enthalten neben gemahlenen Mandeln auch Backkakao. Dieser Zutat verdanken die Weckerl – abgesehen von ihrer dunklen Farbe – ein besonders delikates Aroma. Dominant im Geschmack treten außerdem die vielen Sonnenblumenkerne auf.

- Die Hefe im Wasser auflösen.
- Die restlichen Zutaten in einer Schüssel gründlich mischen. Die Wasser-Hefemischung hinzugeben und auf langsamer Stufe etwa 5 Minuten mischen, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Anschließend den Teig zudecken und für zirka 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einem etwa 1 cm dicken Quadrat (zirka 28 x 28 cm) flach drücken.
- Aus dem Teig 16 gleich große, etwa 7 x 7 cm große Quadrate à zirka 80 g schneiden.
- Die Teiglinge leicht befeuchten, mit Haferflocken bestreuen und mit etwas Abstand auf ein mit einer Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech legen.
- Das Backblech in den kalten Ofen schieben. Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze schalten und die Weckerl 45 Minuten backen. ■

Tipp

Für die Zubereitung ist nicht zwingend eine Küchenmaschine erforderlich. Die Zutaten können auch mit einem Kochlöffel oder von Hand verrührt werden.

Zeitraster

► 20.00 Uhr	► 20.15 Uhr	Nächster Tag ► 8.00 Uhr	► 8.15 Uhr	► 9.00 Uhr
Teig ansetzen	Teig in den Kühlschrank stellen	Teiglinge formen	Ofen anstellen & backen	Brötchen fertig

Maniok-Scones

In Großbritannien werden Scones zum traditionellen „Afternoon Tea“ gereicht und mit Clotted Cream sowie Erdbeermarmelade gegessen. Clotted Cream ist ein dicker Rahm, der aus Rohmilch hergestellt wird. Er ist schwierig zu bekommen, aber geschlagene Sahne ein guter Ersatz. Diese glutenfreie Gebäck-Variante schmeckt am besten frisch und noch leicht warm, kann aber auch am Vortag gebacken werden.

- ▶ Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Die Mehle, Zucker, Xanthan, Backpulver und Salz gründlich mischen.
- ▶ Die restlichen Zutaten zugeben und den Teig auf schnellerer Stufe 5 Minuten kneten, sodass ein fester Teig entsteht. Einige Butterstückchen dürfen noch sichtbar sein.
- ▶ Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und auf ungefähr 3 cm Dicke ausrollen.
- ▶ Mit einem Ausstecher (Durchmesser 6 cm, alternativ Glas) Teiglinge ausstechen und diese auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech legen.
- ▶ Für das Topping Eigelb sowie Milch verquirlen und die Teiglinge damit bestreichen.
- ▶ Die Teiglinge in den Ofen geben und 15 Minuten backen.
- ▶ Kurz auskühlen lassen, dann aufschneiden und nach Wunsch bestreichen. ■

Teig-Zutaten*

- ▶ 100 g Maniokmehl
- ▶ 50 g Reismehl Vollkorn
- ▶ 50 g Reismehl hell
- ▶ 50 g Kartoffelmehl
- ▶ 15 g Zucker
- ▶ 10 g Xanthan
- ▶ 7 g Backpulver
- ▶ 2,5 g Salz

Spätere Zugabe

- ▶ 130 g Vollmilch (kalt)
- ▶ 50 g Butter (kalt, in Stückchen)
- ▶ 1 Ei (Größe L)
- ▶ 1 Eiklar (Größe L)

Topping

- ▶ 1 Eigelb (Größe L)
- ▶ 10 g Vollmilch (kalt)

*Ergibt 6 Stück

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	
Getreide:	Glutenfrei
Triebmittel:	Backpulver
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	1 Stunde
Zeit am Backtag:	1 Stunde
Backzeit:	15 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	nein

Rezept & Bild: Julia & Thorsten Stüber

 @juliastueber

 julia-stueber.de

Vitalkloben

Brühstück

► 100 g Wasser (heiß)

► 60 g Leinsaat

Die Leinsaat mit dem Wasser übergießen und zugedeckt bei Raumtemperatur 30-60 Minuten quellen lassen.

Hauptteig*

► 550 g Wasser (lauwarm)

► 10 g Frischhefe

Spätere Zugabe

► Brühstück

► 250 g Hirsemehl

► 250 g Buchweizenmehl

► 30 g Flohsamenschalen (gemahlen)

► 10 g Salz

Topping

► 40 g Buchweizenflocken (alternativ Haferflocken glutenfrei)

*Ergibt 4 Stück

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:



Getreide:

Glutenfrei

Triebmittel:

Hefe

Teigkonsistenz: klebrig, mittelfest

Zeit gesamt: 2,5-3 Stunden

Zeit am Backtag: 2,5-3 Stunden

Backzeit: 40 Minuten

Starttemperatur: 230°C

Backtemperatur: 230°C

Schwaden: nein

Rezept & Bild: Nadine Metz

@glutenfreibackenmitnadine

/glutenfreibackenmitnadine

glutenfreibackenmitnadine.de

Die kleinen Kraftpäckchen enthalten durch eine ordentliche Portion Leinsaat ein ideales Bindemittel, das sie wunderbar saftig macht. Sie passen, in Scheiben geschnitten, perfekt zu Suppen und Eintöpfen oder eignen sich mit herzhaften Aufstrichen als reichhaltige Zwischenmahlzeit.

- Die Hefe im Wasser auflösen.
- Mehle, Flohsamenschalen sowie Salz vermengen und mit dem Brühstück zur Flüssigkeit geben. Den Teig auf langsamer Stufe 1 Minute mischen, dann auf schnellerer Stufe 3 Minuten kneten.
- Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, von oben mit Mehl bestäuben und in 4 gleich große Teiglinge à zirka 300 g teilen.
- Die Teiglinge rundwirken und in eine leicht ovale Form bringen.
- Die Teiglinge mit Schluss nach unten mit Wasser benetzen, mit Buchweizenflocken bestreuen und zugedeckt mit Schluss nach unten bei Raumtemperatur 60 Minuten zur Stückgare stellen.
- Rechtzeitig den Ofen sowie ein Backblech auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Teiglinge einschneiden, auf das heiße Backblech im Ofen geben und 40 Minuten backen. ■



Tipp

Nach Belieben können andere Saaten verwendet werden. Man kann die Kloben auch direkt ohne Stückgare backen.

Zeitraster

8.00 Uhr	8.30 Uhr	8.40 Uhr	9.15 Uhr	9.45 Uhr	10.25 Uhr
Brühstück vorbereiten	Hauptteig ansetzen	Kloben formen	Ofen vorheizen	Backen	Kloben fertig

Glossar

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

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

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

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

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 rösscher. Wichtig ist eine sehr vorsichtige Dosierung, da zu viel Enzymatik zu einer Zersetzung des Teiges führt, weil zu viel Stärke abgebaut wird. Enthält der Teig Roggen, ist keine Zugabe aktiven Malzes sinnvoll, da Roggen selbst über eine höhere Enzymatik verfügt. Wird das gekeimte Getreide bei höheren Temperaturen gedarrt, nimmt es Farbe an und die Enzyme werden inaktiviert. Die Rede ist dann von „(enzym)inaktivem Backmalz“. Es gibt dem Teig Farbe, eine malzige Geschmacksnote und den Hefen schnell aufzuschließende Zuckerstoffe.

Brühstück – gehört zur Gruppe der Nullteige innerhalb der Vorstufen. Es dient der Verquellung größerer Brotbestandteile (z.B. Körner, Saaten, Schrote). Für ein Brühstück werden die festen Bestandteile im Verhältnis von zirka 1:1 bis 1:3 mit kochendem Wasser vermischt und mindestens 2-6 Stunden quellen gelassen. Würden die groben Bestandteile nicht verquollen, würde der Wassergehalt im Teig sinken und der Teig durch Nachquellung zunehmend fester und trockener werden. Neben Schrot kann auch getrocknetes und 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/y9xrqer8> 



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 verketten 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.

Falten – siehe Dehnen und Falten



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

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

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

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

Infinity-Vorteig – Ein Vorteig, der Hefe über einen langen Zeitraum haltbar macht. Angesetzt wird er mit 0,1 g Frisch- oder einer Prise Trockenhefe, 150 g Wasser sowie 250 g Mehl. In 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 BROTAusgabe 4/20.

Japanische Hefe (Tennen Kobo Okoshi)

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

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

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

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

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



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

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

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

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



<http://tinyurl.com/ybnxlqwu> 

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> 

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 eingebracht, hier kann sich der Teig während des Ofentriebs dann ausdehnen.

Stockgare – Die Gärphase des kompletten, ungeformten Teiges nach dem Kneten und vor dem Aufarbeiten. Je nach Dauer der anschließenden Zwischengare und Stückgare sowie der zu erreichenden Gebäckeigenschaften wird die Dauer der Gärphase



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

Stückgare – Die letzte Ruhe- und Reipphase 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 Gartertemperatur 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 zum Picknick
erscheint im **im Mai 2023.**

Sommerzeit ist Picknickzeit. Mit Familie und dem Freundeskreis unterwegs, braucht es gutes Brot oder Brötchen, Fingerfood sowie frische Beilagen für jeden Geschmack. Ganz gleich, ob an einem schattigen Plätzchen im Grünen, einem Rastplatz oder der Wiese am Badesee – alles muss rein in den Korb und gut verschlossen transportiert werden können. Auf das volle Aroma frisch gebackenen Brotes, von Wraps, Sandwiches und schmackhaften Aufstrichen sowie auf knackiges Obst, Gemüse sowie Wurst, Käse und Co. muss dabei niemand verzichten.



HERAUSGEBER
Sebastian Marquardt,
Tom Wellhausen

REDAKTION
Mundsburger Damm 6
22087 Hamburg

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

LEITUNG REDAKTION/GRAFIK
Jan Schönberg

CHEFREDAKTION
Sebastian Marquardt (verantwortlich)

REDAKTION
Edda Klepp, Mario Bicher,
Jan Schnare, Max Stecker

AUTOR/INNEN
Bärbel Adelhelm, Nadja Alessi,
Silke Binte-Braun, Deborah
Gaedtke, Britta Gädte, Gerda
Göttling, Vanessa Grieb, Johannes
C. Hoflehner, Melanie & Yasmin
Köhler, Matthias Loidl, Anja Maier,
Nadine Metz, Stephanie Morfis,
Margarete Preker, Lisa Rixrath,
Valesa Schell, Tanja Schlund,

Julia & Thorsten Stüber, Denise
Pissula-Wälti, Isabella Wenzel,
Alexandra Wojna

FOTOS
AdobeStock: Agnieszka,
Doris Heinrichs, Drachen haben
Flügel, effstudiarto, glebchik,
kabvision, Kzenon, luigi giordano,
mikhail_kayl, motorolka, Olli-P,
romeof, tilialucida, Tsyb Oleh,
xfotostudio

VERLAG
Wellhausen & Marquardt
Mediengesellschaft bR
Mundsburger Damm 6
22087 Hamburg

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

GESCHÄFTSFÜHRER
Sebastian Marquardt
post@wm-medien.de

VERLAGSLEITUNG
Christoph Bremer

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

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

ABO- UND KUNDENSERVICE
Leserservice BROT
65341 Eltville

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

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

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem
Papier. Printed in Germany

COPYRIGHT
Nachdruck, Reproduktion oder
sonstige Verwertung, auch

auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages.

BEZUG
Schnelles BROT ist eine Sonderpublikation der Zeitschrift BROT.
Bezug über den Fach-, Zeitschriften- und Bahnhofsbuchhandel.
Direkthezug über den Verlag.

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

GROSSO-VERTRIEB
DMV Der Medienvortrieb
GmbH & Co. KG.
Meßberg 1
20086 Hamburg

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

**Einfach
Brötchen**
Ein Sonderheft
von BROT

**DEUTSCHES
BROTINSTITUT e.V.**

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

**wellhausen
marquardt**
Mediengesellschaft

Jetzt bestellen



Leckere und
bekömmliche
Rezepte wenn
es eilig ist

Gutes Brot braucht Zeit. Aber gerade diese fehlt häufig im Alltag. Kein Grund, auf einen leckeren, selbst gebackenen Laib zu verzichten. Auch innerhalb von 3 Stunden lässt sich ein gutes Brot auf den Tisch bringen, das mit vollem Aroma und Bekömmlichkeit überzeugt.

Im neuen Sonderheft Schnelles BROT – Bekömmlich backen, wenn es eilig ist, liefern wir rund 30 Rezepte für Brote, die sich perfekt in einen arbeitsreichen Alltag integrieren lassen. Darunter auch glutenfreie Varianten. Außerdem zeigen wir Schritt für Schritt, wie man die Gärzeiten eines Rezepts umrechnen und somit auf die eigenen Bedürfnisse zuschneiden kann. Daneben gibt es Grundlagen für saftige Brote mit langer Frischhaltung und zur richtigen Aufbewahrung sowie leckere Rezepte für schnell gemachte Brotaufstriche.

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

Jetzt bestellen



Wie beim Italiener –
So gelingt die
perfekte Pizza

Ein Sonderheft
von **Brot** und
SPEISEKAMMER

Luftiger Rand, krosser Boden, fruchtiges Tomatensugo, zartgeschmolzener Fior di Latte, etwas Basilikum und ein Schuss Olivenöl. Das sind die Zutaten für eine perfekte Pizza Margherita. Klingt simpel, ist es auch. Aber damit es wirklich schmeckt „wie beim Italiener“, sollte man ein paar Dinge beachten. Von der Wahl des Mehls über die Zubereitung des Teigs bis hin zur Herstellung des Tomatensugos und dem perfekt geeigneten Käse. Alle nötigen Infos dafür liefert „Einfach Pizza“. Für dieses Sonderheft haben zwei Redaktionen ihr gesamtes Wissen zusammengeworfen. Aus der BROT-Redaktion kam die Expertise für die Teigherstellung – auch für glutenfreie Teige. Von der Wahl des richtigen Mehles bis hin zur Verarbeitung des fertigen Teiglings. Die SPEISEKAMMER-Redaktion hingegen hat sich dem Pizzabelag gewidmet. Erklärt, welche Tomaten geeignet sind und warum der richtige Käse so wichtig ist. Außerdem wird gezeigt, wie klassische Pizzen mit Zutaten aufgewertet werden, die man gut vorbereiten und immer im Haus haben kann. Auch für Pizza-Verwandte wie Fugazzeta, Pinsa oder Focaccia gibt es Rezepte in „Einfach Pizza“.

www.1fachpizza.de

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