

# Besonderes Brot

www.brot-magazin.de

Mehr als  
**30 Rezepte**  
kreativ, gelingsicher &  
bekömmlich

Mit vielen  
**Step-by-step-  
Anleitungen**  
– in einfachen  
Schritten zu  
meisterhaften  
Ergebnissen

*Schmackhafter Augenschmaus*

## Außergewöhnliche Brote und Brötchen für jeden Anlass

Unter anderem in diesem Heft



Brimstone-Buns



Dreikönigskuchen



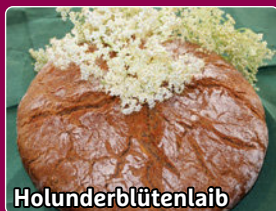
Halloween-Brot



Früchtebrot



Marmorbrot



Holunderblütenlaib



Muschelbrot



Scherenschnittbrot



Mochi-Brötchen



Sauerteig-Focaccia



9,90 EUR

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

**Brot**  
Sonderheft



# Jetzt bestellen



Die 50  
beliebtesten  
BROTRezepte.  
Von Euch gewählt.

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

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

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



# EDITORIAL



## Liebe Leserin, lieber Leser.

Der Duft frisch gebackenen Brotes weckt nicht nur den Appetit, sondern bei vielen Menschen auch zahlreiche schöne Erinnerungen. Da gab es das Picknick mit Freundinnen, bei dem der aromatische Laib die Runde machte. Die Familienfeier, wo der Brotkorb auf dem Buffet einen Ehrenplatz bekam. Oder den Einzug der Nachbarn, die man mit duftendem Sauerteigbrot und Salz erfreute. Vor allem selbst gebackenes Brot macht solche Ereignisse zu etwas Besonderem. Ein bekömmliches Gebäck, entstanden aus der eigenen Hände Arbeit, erfüllt mit Stolz und schmeckt oft gleich doppelt so gut. Man weiß ganz einfach, was drin steckt, hat die Rohstoffe gespürt und den gesamten Herstellungsprozess begleitet.

Und dann gibt es Anlässe, zu denen man gerne ein ganz außergewöhnliches Brot kreieren möchte. Dafür gilt es, besondere Zutaten auszuprobieren, eine kreative Form zu erschaffen oder ein Rezept für ein Traditionsgebäck nachzubacken. Auf diese Weise entsteht mit nur wenigen zusätzlichen Kniffen eine ganz individuelle Aufmerksamkeit zum Geburtstag, eine hübsch dekorierte Leckerei zum Firmenevent oder ein typisches Gebäck zum Feiertag. Alternativ kann man ein einfaches Weizen- oder Dinkelbrot auch durch kunstvolle Schnitte oder ein wenig Farbe aufpeppen. Und so holt man dann in kurzer Zeit eine selbst gemachte Besonderheit aus dem heimischen Ofen.

Genau für solche Anlässe und Ereignisse oder einfach nur zum kreativen Ausprobieren haben wir in diesem **BROT**Sonderheft „Besonderes BROT“ mehr als 30 außergewöhnliche Rezepte gesammelt. In zahlreichen

Step-by-step-Anleitungen sind einzelne Arbeitsschritte in Bildern festgehalten, sodass man sie gut nachvollziehen kann. So gelingt es, sich auch als Einsteiger oder Einsteigerin schnell in die verschiedenen Themen einzuarbeiten – sei es das besondere Gestalten durch Form, Farbe, mit einer Schablone, durch Einschneiden oder andere Verzierungen.

Nicht zuletzt finden sich in diesem **BROT**Sonderheft auch Grundlagenartikel zu den verschiedenen Verzierungstechniken mit reichlich Hintergrundwissen, sodass man auch das Handwerkszeug bekommt, ganz eigene Kreationen zu entwickeln. Wir wünschen viel Freude beim Nachbacken und Gestalten der besonderen Brote in diesem Magazin.

Herzliche Grüße

Edda Klepp & Sebastian Marquardt  
Chefredaktion

@brotmagazin

/BrotMagazin

brot-magazin.de

Unsere Facebook-Gruppe:

facebook.com/groups/brotforum

Euer **BROT** an:

redaktion@brot-magazin.de

**Brot**  
Akademie



brot-akademie.com

Für alle, die ihre Kenntnisse zum Brot- und Brötchenbacken vertiefen möchten, haben wir das perfekte Angebot. In der **BROT**Akademie findest Du Onlinekurse, die Dich in Deinen bäckerischen Fähigkeiten unterstützen und voranbringen, zum Beispiel die „Masterclass Croissant & Pain au chocolat“ oder die „Masterclass Hefezopf“. Schau gleich vorbei und hole dir den dauerhaften Zugang. Mit unserem Newsletter bleibst Du außerdem immer auf dem Laufenden.



# Inhalt



8

Geschenk



10

Kissen



12

Muschelbrot



14

Couronne de Meule



15

Dreikönigskuchen



16

Drachenschwanzbrot 1



17

Drachenschwanzbrot 2



18

Saatenklotz



19

Linsbrot



20

Blütenlaib



26

Ährenlaib, Version 1



27

Ährenlaib, Version 2



30

Pan de Muerto



32

Mutschel



35

Halloween-Brot



36

Challah



38

Panettone



40

Pumperle



41

Früchtekasten



42

Veganer Christstollen



54

Scherenschnitt-Brot



56

Marmorbrot



62

Sauerteig-Babka



64

Holunderblütenbrot



## Grundlagen

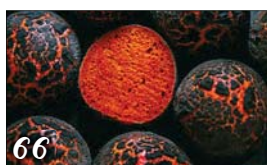
<b>Besondere Brotformen</b> Was man über Teig und Herstellung wissen muss	Seite 6
<b>So funktioniert Scoring</b> Wie man einen Laib mit schönen Schnitten dekoriert	Seite 22
<b>Verzierungs-techniken für Brot</b> Wie man Brote mit Schablone, Farbe & Co. gestaltet	Seite 50

## Verschiedenes

<b>Editorial</b>	Seite 3
<b>BROTLaden</b> Nützliche Produkte fürs heimische Backen	Seite 44
<b>Shopfinder</b> Onlineshops empfehlen sich	Seite 49
<b>Inspiration</b> Bücher, Blogs und mehr über Brot	Seite 58
<b>Glossar</b>	Seite 79
<b>Vorschau/Impressum</b>	Seite 82



65 Kürbis-Kokos-Brot



66 Brimstone-Buns



70 Schokobaguette



71 Sweet Potato Yummy Bread



72 Reis, Reis, Baby



73 Risottobrot



74 Nussfrüchtebrot



76 Herzhafte Mini-Mochis



77 Sauerteig-Focaccia



78 Kokos-Mandel-Schrippen

✓ Glutenfrei

## Wie dieses Heft funktioniert

### Vorab

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

### Philosophie

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

### Temperaturen

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

### Wasser

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

### Zeitangaben

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

### Sauerteig

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

### Die Bewertung

Wir haben jedem Brot einen Schwierigkeitsgrad zugeordnet.

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

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

### Fachbegriffe

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

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

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

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



# Dekorative Präsente

## *Tipp*

Das Muster einer Schablone kommt noch besser zur Geltung, wenn der Teigling vorher sehr dünn mit Wasser besprüht wird. Dabei sollte jedoch nicht zu viel Wasser verwendet werden, da die Schablone sonst auf dem Teigling kleben bleiben kann.

## Wie man Brotteig besonders formt

Text: Lea Wagner &  
Edda Klepp

Für außergewöhnliche Anlässe darf es gerne mal eine besondere Brotform sein. Vielleicht möchte man sich auch einfach selbst mit einem kreativen Laib beschenken. Oder wünscht sich, die eigenen Fähigkeiten beim Brotbacken zu verbessern. Doch nicht jeder Teig lässt sich gleich gut formen und gestalten. Wer weiß, worauf es dabei ankommt, wird in wenigen Schritten schnell ausgezeichnete Ergebnisse erzielen.

**P**rofis können mit besonders geformten Broten der Kundschaft ihre Expertise zeigen. Doch auch in der heimischen Küche finden sich immer wieder Anlässe, die eigenen Fertigkeiten mit außergewöhnlichen Brotformen zu schulen. Je häufiger man es ausprobiert, desto mehr Gefühl bekommt man für den Teig und kann dann neben vorgegebenen Formen auch eigene Kreationen entwickeln.

Wichtig bei der Herstellung geformter Spezialbrote ist es, vorher einen Zeitplan zu erstellen sowie zu definieren, wie das Brot aussehen soll und welche Schritte dafür notwendig sind. Außerdem sollten alle benö-

tigten Utensilien bereitliegen. Später muss es schließlich schnell gehen. Ein zügiges Arbeiten verhindert, dass ein Teig breitläuft. Darüber hinaus sind weizenbasierte Brote besser geeignet als roggenlastige, da sie ein stabiles Glutengerüst bilden und eher die Form halten.

### Teigausbeute beachten

Hierfür ist aber nicht allein die Wahl des Mehls entscheidend, sondern auch die Teig-



ausbeute (TA). Sie beschreibt das Verhältnis der Gesamtmehlmenge zur Wassermenge. Die Mehlmenge wird dabei als Bezugsgröße verwendet. Kommen auf 100 g Mehl 70 g Wasser, so beträgt die TA 170. Nicht immer sind die Werte so glatt, dass man sie einfach summieren kann, daher hilft stets die folgende Formel weiter:

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

Bei 380 g Wasser auf 600 g Mehl hieße das:

$$100 \times (380 + 600) / 600 = \text{TA } 163.$$

Damit der Teig noch gut formbar ist, sollte er zwei Eigenschaften mitbringen: Er muss weich und flexibel genug sein, um die Form anzunehmen. Gleichzeitig braucht er eine gewisse Festigkeit, damit die Form später auch hält. Je nach Mehlbeschaffenheit liegt die TA für geformte Brote idealerweise zwischen 165 und 175.

## Formen mit System

Nach der Stockgare sollte der Teigling zunächst rundgewirkt werden. Von dieser Form ausgehend wird das Brot dann weiter gestaltet. Durch das Wirken bekommt der Teig eine gute Grundspannung, die wiederum dafür sorgt, dass er die gewünschte Form auch hält. Ein gutes Beispiel, das das verdeutlicht, ist das Rezept „Geschenk“ ab Seite 8.

Wird ein Brot in besonderer Weise dekoriert, beginnt man damit bereits bei halber bis dreiviertel Gare. In der Regel nimmt die Verzierung etwas Zeit in Anspruch, die sollte man immer einplanen. Arbeiten kann man beispielsweise mit einem Aufleger, wie im Rezept „Kissen“ ab Seite 10 gezeigt. Hierfür wird ein gesalzener Vorteig verwendet, auf zirka 1 mm Dicke ausgerollt und anschließend gefroren.

Um solche Aufleger auf dem Brotteig zu fixieren, dient Wasser als Kleber. Die Stellen, an denen er fixiert werden soll, werden befeuchtet und der Aufleger dann dort aufgelegt. So wird er später auf dem Brot festgebacken. Im Gegensatz dazu arbeitet man mit Öl, sofern sich der Teig beim Backen an den Rändern etwas vom Brot lösen soll.



**Tipp**  
Eine Schablone kann man im Handel bestellen oder auch ganz leicht selbst machen, indem man zum Beispiel mit einem Skalpell aus Moosgummi oder einem etwas dickeren Papier ein Muster schneidet oder die Schablone im 3D-Druck erstellt.

**Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft, für kreative Brotgeschenke gilt das umso mehr**

## Muster aus Mehl

Um mit Mehl ein Muster auf das Brot zu stauben, eignet sich Roggenmehl 1150 oder wahlweise Kakao. Aber auch andere Mehle kommen zum Einsatz. Vor dem Bestäuben muss die Teiglingsoberfläche einmal vorsichtig von Mehlresten befreit werden, zum Beispiel mit einer weichen Bürste. Zum Bestäuben selbst nutzt man am besten ein kleines, sehr feines Küchensieb. Hier gibt man das Mehl hinein und klopft mit der Hand leicht dagegen, damit der Mehlstaub durch die feinen Löcher nach unten auf die Teigoberfläche rieselt.

Wer mit einer Schablone arbeitet, sollte das Mehl nicht zu dick aufzutragen, denn dann kann es leicht verwischen. Wer das Mehl hingegen zu dünn aufsiebt, wird das Muster nach dem Backen vielleicht nicht mehr gut erkennen, da es durch den Ofentrieb auseinandergezogen wird. Mit etwas Übung hat man bald den richtigen Dreh raus und holt dann wunderbar verzierte Brote aus dem Ofen. ■

Anzeige



DEUTSCHE ■ BACKOFEN ■ MANUFAKTUR

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



*Besuchen Sie unsere Backofenwelt mit mehr als 60 Ofenmodellen für jede Küche und Backstube sowie professionellem Zubehör!*  
**Mo-Fr 8-17 | Sa 9-13 Uhr**  
**MANZ Backtechnik GmbH**  
 Backofenstraße 1-3  
 97993 Creglingen-Münster  
 0 79 33 / 91 40-0  
[www.manz-backtechnik.de](http://www.manz-backtechnik.de)






### *Tipp*


Zum Bestäuben kann auch eine Schablone zum Einsatz kommen, um dekorative Muster auf das Geschenk zu bringen. Die Bastbänder auf jeden Fall erst direkt vor dem Backen verknoten.

## *Beispiel-Rezept 1:*

# *Geschenk*

Rezept & Bilder: Lea Wagner  
& Felix Rommel

 @backakademie

 /Backakademie

Der Laib verkörpert im wahrsten Sinne das perfekte Geschenk. Ein runder Teigling wird mit wenigen Handgriffen zu einem kleinen Päckchen verwandelt. Das Weizenbrot gewinnt durch die besondere Form an Krustenfläche und dadurch während des Backens auch an Röstaromen. So kann man es nach dem Auspacken herrlich verknuspern. Ob zum Frühstück oder als Beilage zu Suppe, Salat und Dips – in jedem Fall macht dieses Präsent eine gute Figur.





**Tipp**  
1 g Frischhefe  
entspricht etwa  
der Größe einer  
Kichererbse.

## Vorteig

- ▶ 180 g Wasser (kalt)
- ▶ 250 g Weizenmehl 550
- ▶ 5 g Salz
- ▶ 2,5 g Frischhefe

Die Zutaten auf langsamer Stufe 4 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 6 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt für 10-12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## Hauptteig\*

- ▶ Vorteig
- ▶ 420 g Wasser (kalt)
- ▶ 580 g Weizenmehl 550
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 8 g Frischhefe

### Für die Gestaltung

- ▶ 4 Baststränge à zirka 60-70 cm
- ▶ Speiseöl
- ▶ Roggenmehl zum Bestäuben

\*Ergibt 2 Stück

### Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest, bindig
Zeit gesamt:	13,5-15,5 Stunden
Zeit am Backtag:	3,5 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	240°C
Backtemperatur:	210°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschießen

- ▶ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 4 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 6 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 90 Minuten ruhen lassen.
- ▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in zwei Portionen à zirka 720 g teilen und diese rundwirken.
- ▶ Beide Teiglinge mit Schluss nach unten auf die Arbeitsfläche legen und jeweils mit einem Rollholz alle vier Seiten flach zu Teigplatten ausrollen (Bild 1+2).
- ▶ Den Übergang von Teigling zu Teigplatten mit Öl bepinseln, die Teigplatten befeuchten (Bild 3).
- ▶ Die Teigplatten jeweils leicht in die Länge ziehen und über den Teigling nach innen klappen (Bild 4).
- ▶ Je 2 Baststränge pro Teigling über Kreuz nehmen und auf die Arbeitsfläche legen. Den Teigling jeweils mittig auf den Baststrängen platzieren (Bild 5) und zugedeckt bei Raumtemperatur 45-60 Minuten gehen lassen.
- ▶ Rechtzeitig den Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Die Baststränge um den Teigling herum zu einer Schlaufe binden, sodass ein „Geschenk“ entsteht (Bild 6). Anschließend den Teigling mit Roggenmehl bestäuben (Bild 7).
- ▶ Den Teigling unter Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 210°C reduzieren und weitere 35 Minuten backen. ■

## Zeitraster

20.00 Uhr	Nächster Tag 8.00 Uhr	9.45 Uhr	10.30 Uhr	11.00 Uhr	11.45 Uhr
Vorteig ansetzen	Hauptteig ansetzen	Brote formen	Ofen vorheizen	Backen	Brote fertig






### *Tipp*

Der Vorteig für den Aufleger sollte in jedem Fall gesalzen sein, da dieser sonst fad schmeckt. Zum Ausschneiden des Vorteigs eignet sich sehr gut ein Pizzaschneider.

## Beispiel-Rezept 2:

Rezept & Bilder: Lea Wagner  
& Felix Rommel

 @backakademie

 /Backakademie

# Kissen

Auf diesem Kissen sollte man nicht das Haupt betten. Es in gemütlicher Runde zu verspeisen, ist dafür aber eine wunderbare Alternative. Der Weizenmischteig lässt sich sehr gut verarbeiten. Die beiden Vorteige sorgen für ein ausgewogenes Aroma und eine leichte Säure im Brot. So eignet es sich nicht nur als Dekoration auf dem Abendbrottisch, sondern schmeckt auch zu süßem sowie herzhaftem Belag.

► Die Zutaten auf langsamer Stufe 6 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 4 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 90 Minuten gehen lassen, dabei nach 30 Minuten einmal dehnen und falten.

► Während der Gare die Mohnauflage vorbereiten (siehe Kasten).

► Den Hauptteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und rundwirken (Bild 4).



## MOHNAUFLAGE HERSTELLEN

Dauer: 120-150 Minuten

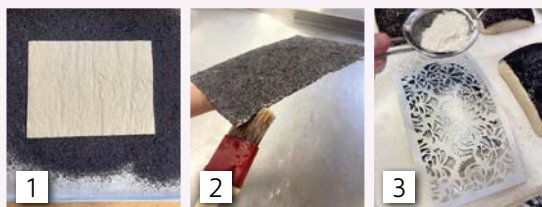
### Zutaten

► 60 g Vorteig

### Topping

► 50 g Mohn

► 30 g Weizenmehl 550



Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Rechteck von 20 x 15 cm sowie 1 mm Dicke ausrollen; gegebenenfalls die Seiten des Teiglappens mit einem Teigteiler begradigen. Die Teigplatte in einen Gefrierbeutel geben und für 60 Minuten ins Gefrierfach legen.

Die angefrosthete Teigplatte mit viel Wasser bepinseln und in Mohn drücken (Bild 1+2). Dann vorsichtig in einen Gefrierbeutel geben und für 60 Minuten ins Gefrierfach legen.

Die Schablone auf der Teigplatte platzieren und vorsichtig mit Weizenmehl bestäuben (Bild 3).

### Tipp

Den Auflager auf eine Tortenscheibe legen und so einfrieren, damit er seine Form und Stabilität behält.

- Den Teigling wenden, sodass der Schluss oben liegt (Bild 5).
- Die vier Seiten des Teiglings mit einem Rollholz flach zu Teiglappen ausrollen (Bild 6).
- Die Teiglappen leicht in die Länge ziehen, befeuchten und nach innen klappen. Den Teigling wenden, mit den Händen zu einem Quader von etwa 20 x 15 cm formen (Bild 7) und zugedeckt bei Raumtemperatur 45 Minuten gehen lassen.
- Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Teigling mit Wasser befeuchten (Bild 8), die Ränder der Mohnauflage mit Öl bepinseln und die Mohnauflage mit der Mohnseite nach oben auf den befeuchteten Teigling legen (Bild 9).
- Den Teigling unter kräftigem Schwaden in den Ofen geben, die Temperatur auf 210°C reduzieren und 45 Minuten backen. ■



## Sauerteig

► 50 g Wasser (lauwarm)

► 60 g Roggenmehl 1150

► 5 g Anstellgut

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

## Vorteig

► 110 g Wasser (kalt)

► 150 g Weizenmehl 550

► 3 g Salz

► 1,5 g Frischhefe

Die Zutaten auf langsamer Stufe 4 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 6 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt für 10-12 Stunden in den Kühlschrank stellen. 60 g Vorteig werden für die Mohnauflage verwendet.

### Tipp

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.

## Hauptteig

► Sauerteig

► 200 g Vorteig

► 210 g Wasser (kalt)

► 200 g Weizenmehl 1050

► 50 g Weizenmehl 550

► 40 g Roggenmehl 1150

► 7 g Salz

► 6 g Frischhefe

### Topping

► Mohnauflage (60 g des Vorteigs, siehe Kasten)

Schwierigkeitsgrad: ★★★

Getreide: Weizen, Roggen

Triebmittel: Sauerteig, Hefe

Teigkonsistenz: fest, bindig

Zeit gesamt: 14-16 Stunden

Zeit am Backtag: 4 Stunden

Backzeit: 45 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 210°C, sofort

Schwaden: beim Einschießen

## Zeitraster

► 22.00 Uhr	Nächster Tag ► 8.00 Uhr	► 8.15 Uhr	► 9.45 Uhr	► 10.15 Uhr	► 10.30 Uhr	► 10.45 Uhr	► 11.30 Uhr
Sauerteig & Vorteig ansetzen	Teig für Mohnauflage abnehmen & Hauptteig ansetzen	Mohnauflage herstellen	Brot formen	Ofen vorheizen	Brot dekorieren	Backen	Brot fertig





# Muschelbrot

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	20-26 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	40 Minuten
Starttemperatur:	240°C
Backtemperatur:	230°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschießen

Rezept & Bilder:  
Maike von Richthofen

@justbread.de

/justbread.de

justbread.de

Ein Brot in Gestalt einer Muschel ist nicht aufwändig zu formen, aber garantiert ein Hingucker. Aus diesem einfachen Rezept lässt es sich in zwei verschiedenen Varianten herstellen. Eine Version arbeitet mit Schnitten und Löchern im Teig, die andere mit Lebensmittelfarbe. In beiden Fällen überzeugt der Weizenlaib durch sein harmonisch-mildes Aroma.

► Alle Zutaten – außer 15 g Wasser – auf langsamer Stufe 7 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 5 Minuten kneten, dabei bei Bedarf noch bis zu 15 g Wasser schluckweise hinzufügen. Den Teig in eine geölte Teigwanne (alternativ Schüssel) geben, einmal dehnen und falten, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 6-8 Stunden gehen lassen, dabei nach 30, 60, 90 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

► Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und mit Schluss nach unten 15 Minuten entspannen lassen.

## SCORING-VARIANTE



- 1) Den Teigling mit Reismehl bestäuben und mit einem Zahnstocher die Muschel-Rippen sowie -Verzierung vorzeichnen
- 2) Den Teigling zwischen den Muschel-Rippen leicht einschneiden, zum Beispiel mit einer Teigkarte
- 3) Mit einem Zahnstocher kleine Lochmuster auf das Muschelbrot aufbringen. Die kleinen Löcher dienen nicht nur der Verzierung, sondern auch dazu, dass die Gärgase beim Backen entweichen können und das Brot nicht ungewollt aufbricht. Mit einem scharfen Messer (alternativ Rasierklinge) dekorative Schnitte auf der Teigoberfläche längs der Muschel-Rippen setzen
- 4) Das fertig gebackene Muschelbrot in der Scoring-Variante



## TEIGLING LUFTDICHT VERPACKEN

Werden Teiglinge längere Zeit geführt, zum Beispiel über Nacht im Kühlschrank, genügen ein Backleinen oder bemehltes Geschirrhandtuch nicht, um ihr 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 den Teigling übergehen. Besser sind zum Beispiel Brautschläuche. So gibt man den Teigling auf ein Blech und umhüllt ihn dünn mit lebensmittelechtem Plastik. Auch Frischhaltefolie kommt hierbei manchmal zum Einsatz, allerdings kann der Teig daran kleben bleiben und die Teiglingsoberfläche beim Entfernen aufreißen. Es empfiehlt sich also eine Konstruktion, die dem Teigling Platz lässt.

► Den Teigling in eine Dreieckform bringen, auf eine Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) setzen und luftdicht zugedeckt für 12-16 Stunden zur Stücgare in den Kühlschrank stellen.

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

► Den Teigling aus dem Kühlschrank holen, gegebenenfalls noch einmal nachformen, mit Schnitten oder Farben verzieren, unter kräftigem Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 230°C reduzieren und weitere 30 Minuten backen. ■

### Tipp

Die Lebensmittelfarbe lässt sich mit Kurkuma- oder Paprikapulver (gelb) sowie Rote-Bete- oder Himbeerpulver (rot) selbst herstellen. Eine Anleitung findet sich in diesem Heft auf Seite 51.

## Fermentolyseteig

- 440 g Wasser (kalt)
- 600 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 550)
- 120 g Lievito Madre

Die Zutaten gründlich verkneten und zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.

## Hauptteig

- Fermentolyseteig
- 12 g Salz
- 12 g Olivenöl
- 2 g Frischhefe

### Spätere Zugabe

- 15 g Wasser (kalt, optional)

### Topping für die Scoring-Variante

- 30 g Reismehl

### Topping für die Farb-Variante

- 5 g Lebensmittelfarbe rot
- 5 g Lebensmittelfarbe weiß
- 5 g Lebensmittelfarbe gelb

## FARB-VARIANTE



- 1) Den Teigling von vorhandenen Mehleresten befreien. Die einzelnen Rippen der Muschel leicht eindrücken, zum Beispiel mit einem Teigteiler, aber nicht bis zum Boden durchdrücken. Anschließend mit einem scharfen Messer (alternativ Rasierklinge) die einzelnen Rippen einschneiden und dekorative Schnitte auf der Teigoberfläche längs der Muschel-Rippen setzen
- 2) Die Teigoberfläche mit Lebensmittelfarbe bemalen, dabei mit Weiß beginnen und anschließend die dunkleren Farbschichten auftragen
- 3) Am unteren Rand mit einem Zahnstocher mehrere kleine Löcher in den Teigling stechen, um ein ungewolltes Aufreißen beim Backen zu verhindern
- 4) Das fertig gebackene Muschelbrot in der bemalten Variante

## Zeitraster

► 12.00 Uhr	► 12.45 Uhr	► 21.00 Uhr	Nächster Tag ► 10.30 Uhr	► 10.45 Uhr	► 11.00 Uhr	► 11.40 Uhr
Fermentolyseteig ansetzen	Hauptteig ansetzen	Brot formen & in den Kühlschrank stellen	Ofen vorheizen	Brot verzieren	Backen	Brot fertig



# Couronne de Meule

## Tipp

Falls kein ringförmiger Gärkorb vorhanden ist, kann man auch einen runden Gärkorb nehmen und ein kleines Glas in die Mitte stellen.

## Sauerteig

- ▶ 90 g Wasser (kalt)
- ▶ 90 g Weizenmehl T80 (alternativ Weizenmehl 1050)
- ▶ 20 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 8-12 Stunden reifen lassen.


## Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 350 g Wasser (eiskalt)
- ▶ 500 g Weizenmehl T80 (alternativ Weizenmehl 1050)


## Spätere Zugabe

- ▶ 12 g Salz

Rezept & Bilder: Philippe Gackstatter

 @phigax

 /phigax

 el-gusto.net

Das „Tourte de Meule“ ist ein traditionelles französisches Brot, das frei übersetzt „Mühlsteintorte“ bedeutet. Das Besondere daran sind die dunkle Kruste und die aromatische Krume. Als Hauptzutat kommt dunkles Weizenmehl zum Einsatz, das behutsam auf dem namensgebenden Mühlstein gemahlen wurde. Die Couronne greift die Idee auf. Ein Brot, das auf das Wesentliche reduziert ist: Mehl, Wasser und Salz. Dank der Couronne-Form vergrößert sich die Oberfläche und man erhält viel aromatische Kruste.

▶ Alle Zutaten – außer Salz – von Hand gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten quellen lassen.

▶ Das Salz hinzufügen, den Teig auf langsamer Stufe 10-15 Minuten kneten und zugedeckt bei Raumtemperatur 2,5 Stunden gehen lassen, dabei nach 45 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

▶ Den Teig vorsichtig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und rund vorformen. Den Teigling mit einem Tuch zugedeckt bei Raumtemperatur 20 Minuten entspannen lassen.

▶ Mit den Daumen ein Loch in Mitte des Teiglings drücken und es mit vorsichtigen kreisenden Bewegungen auf etwa 8 cm Durchmesser vergrößern.

▶ Den Teigling mit Schluss nach oben in einem stark bemehlten ringförmigen Gärkörbchen (Durchmesser 25 cm) zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen, anschließend für 4-12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

▶ Rechtzeitig den Backofen auf 260°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

▶ Den Teigling vorsichtig auf ein Backpapier stürzen, anschließend das Loch von der Innenseite aus auf etwa 10-12 cm Durchmesser auseinanderziehen.

▶ Den Teigling mit etwas Mehl bestäuben, einschneiden, unter Schwaden in den Backofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 230°C reduzieren und weitere 45 Minuten backen. ■

Schwierigkeitsgrad:



Getreide:

Weizen

Triebmittel:

Sauerteig

Teigkonsistenz:

weich

Zeit gesamt:

18-30 Stunden

Zeit am Backtag:

1,5-12 Stunden

Backzeit:

55 Minuten

Starttemperatur:

260°C

Backtemperatur:

230°C

nach 10 Minuten

Schwaden:

beim Einschießen

## Zeitraster

▶ 21.00 Uhr	Nächster Tag ▶ 8.00 Uhr	▶ 12.00 Uhr	▶ 13.10 Uhr	▶ 18.00 Uhr	▶ 18.30 Uhr	▶ 19.25 Uhr
Sauerteig ansetzen	Hauptteig ansetzen	Brot formen	Teigling in den Kühlschrank stellen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig



# Dreikönigskuchen



Dieses Rezept gelingt mit dem Thermomix

Der Dreikönigskuchen ist ein traditionelles Festtagsgebäck, das zum 6. Januar gebacken wird, dem Festtag der heiligen drei Könige. Mit seiner Hilfe wird der König des Tages erkoren. Die Person, die im Teig die eingebackene Mandel findet, darf für einen Tag die Königswürde tragen. Manchmal ist auch ein Stück mit Senf gefüllt. Wer es erwischt, ist leider der Pechvogel des Tages.

► Alle Zutaten – außer Butter – in den Mixtopf geben und 2 Minuten auf Knetstufe kneten.

► Die Butter hinzufügen und den Teig weitere 2 Minuten kneten, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

► Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben, von Hand einmal gut durchkneten, 8 Portionen à zirka 90 g abstechen und diese rundschleifen. In einem der Teiglinge die Mandel verstecken.

► Den verbliebenen Teigrest rundwirken und mit Schluss nach unten mittig auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech legen.

► Die 8 kleinen Teiglinge mit Schluss nach unten rund um den großen legen, dabei jeweils etwa 1-2 cm Abstand lassen (Bild 1). Zudecken und bei Raumtemperatur 60 Minuten zur Gare stellen.

► Rechtzeitig den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

► Für das Topping das Eigelb mit Milch und einer Prise Salz verquirlen, die Teiglinge damit einpinseln und mit Hagelzucker sowie Mandelblättchen bestreuen (Bild 2).

► Das Blech mit dem Teigling in den Ofen geben und 25 Minuten backen. 🍴



## Teig-Zutaten

- 270 g Vollmilch (kalt)
- 500 g Weizenmehl 550
- 75 g Zucker
- 2 Eigelb (Größe M)
- 10 g Mandarinen-Schale (Bio, getrocknet, gerieben)
- 10 g Honig
- 10 g Frischhefe
- 5 g Salz

## Spätere Zugabe

- 60 g Butter (weich)

## Füllung

- 1 Mandel (ganz)

## Topping

- 1 Eigelb (Größe M)
- 10 g Vollmilch
- 10 g Hagelzucker
- 10 g Mandelblättchen
- 1 Prise Salz

Rezept & Bilder: Bärbel Adelhelm

## Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest, bindig
Zeit gesamt:	3 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	25 Minuten
Starttemperatur:	170°C
Backtemperatur:	170°C
Schwaden:	nein

## Zeitraster

► 10.00 Uhr	► 11.15 Uhr	► 12.00 Uhr	► 12.30 Uhr	► 12.55 Uhr
Hauptteig ansetzen	Dreikönigskuchen formen	Ofen vorheizen	Teigling einpinseln & in den Ofen geben	Dreikönigskuchen fertig



# Drachenschwanzbrot

Die markante Schuppenstruktur macht das Brot zu einem originellen Unikat. Die Form entsteht, indem man acht Brötchen in einem länglichen Gärkörbchen eng nebeneinander legt. Der Teig ist schnell angerührt und bleibt bis zum Backen im Kühlschrank – so kann er am nächsten Tag zeitlich flexibel gebacken werden. Dank seiner gut teilbaren Form eignet sich das Drachenschwanzbrot hervorragend, um es in Gesellschaft zu genießen.

## NO KNEAD-REZEPTE

kein Kneten erforderlich

### VERSION 1: MIT DINKEL- MEHL UND HEFE

#### Fermentolyseteig

- ▶ 420 g Wasser (kalt)
- ▶ 300 g Dinkelmehl 630
- ▶ 300 g Dinkel-Ruchmehl (alternativ Dinkelmehl 1050)
- ▶ 10 g Backmalz (inaktiv, alternativ Honig)
- ▶ 2,5 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.

#### Hauptteig

- ▶ Fermentolyseteig
- ▶ 10 g Wasser (kalt)
- ▶ 12 g Salz



#### Tip

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.

▶ Das Salz im Wasser auflösen und zum Fermentolyseteig geben. Den Teig von Hand durchkneten, mehrfach dehnen sowie falten und dann zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten ruhen lassen, dabei nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Anschließend zugedeckt für zirka 20 Stunden in den Kühlschrank stellen.

▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, acht Portionen à zirka 130 g abstechen, diese rundschleifen, eng nebeneinander mit Schluss nach unten in ein bemehltes längliches Gärkörbchen legen und bei Raumtemperatur 45 Minuten gehen lassen.

▶ Rechtzeitig den Backofen sowie ein Backblech auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

▶ Den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen auf das vorgeheizte Backblech geben, unter Schwaden in den Ofen geben, die Temperatur auf 210°C reduzieren und 40-45 Minuten backen. ■

#### Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	☆☆☆
Getreide:	Dinkel
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	24 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	40-45 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	210°C, sofort
Schwaden:	beim Einschießen

#### Zeitraster

▶ 12.00 Uhr	▶ 12.35 Uhr	▶ 13.45 Uhr	Nächster Tag ▶ 10.00 Uhr	▶ 10.30 Uhr	▶ 11.00 Uhr	▶ 11.45 Uhr
Fermentolyseteig ansetzen	Hauptteig ansetzen	Teig in den Kühlschrank stellen	Teig aus dem Kühlschrank nehmen & Brot formen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig





Rezepte & Bilder:  
Margarete Maria Preker  
@brotpassion  
brotpassion.de

## VERSION 2: MIT WEIZEN- MEHL UND LIEVITO MADRE

### Brühstück

- ▶ 60 g Wasser (kochend)
- ▶ 40 g Altbrot (gemahlen)

Das Altbrot in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen und zugedeckt bei Raumtemperatur zirka 2-4 Stunden quellen lassen.

### Fermentolyseteig

- ▶ Brühstück
- ▶ 370 g Wasser (kalt)
- ▶ 500 g Weizenmehl 1050
- ▶ 75 g Lievito Madre
- ▶ 10 g Backmalz (inaktiv, alternativ Honig)

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.

### Hauptteig

- ▶ Fermentolyseteig
- ▶ 10 g Wasser (kalt)
- ▶ 11 g Salz



### Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Lievito Madre
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	26-28 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	40-45 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	210°C, sofort
Schwaden:	beim Einschießen

### Zeitraster

▶ 8.00 Uhr	▶ 12.00 Uhr	▶ 12.35 Uhr	▶ 13.45 Uhr	Nächster Tag ▶ 10.00 Uhr	▶ 10.30 Uhr	▶ 11.00 Uhr	▶ 11.45 Uhr
Brühstück herstellen	Fermentolyseteig ansetzen	Hauptteig ansetzen	Teig in den Kühlschrank stellen	Teig aus dem Kühlschrank nehmen & Brot formen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig



## Kochstück

- ▶ 150 g Wasser
- ▶ 50 g Buchweizenkörner  
(alternativ Dinkelkörner)

Körner im Wasser aufkochen und zirka 15-20 Minuten köcheln lassen. Das Kochstück kann direkt weiterverarbeitet werden.

## Hauptteig

- ▶ Kochstück
- ▶ 400 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 30 g Kokosfett (fest)
- Spätere Zugabe**
- ▶ 100 g Hirseflocken
- ▶ 100 g Haferflocken
- ▶ 100 g Leinsaat (geschrotet)
- ▶ 70 g Kürbiskerne (geröstet)
- ▶ 70 g Sonnenblumenkerne (geröstet)
- ▶ 70 g Cashewkerne (gehackt)
- ▶ 50 g Kartoffelflocken  
(alternativ Kartoffelmehl)
- ▶ 40 g Flohsamenschalen  
(gemahlen)
- ▶ 10 g Salz

### Tipp

Mit als „glutenfrei“ gekennzeichneten Haferflocken kann das Rezept komplett ohne Gluten umgesetzt werden.

# Saatenklotz

Ein Brot ganz ohne Mehl? Das geht. Flocken, Kerne und Saaten – mehr braucht es kaum für diese vollwertige Backware. Statt eines Glutengerüstes halten Bindemittel wie Flohsamenschalen den Laib zusammen. Er ist vollgestopft mit Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralien, dabei saftig und lange frischhaltend. Entscheidend dafür sind die hohe Wasseraufnahmefähigkeit der Zutaten sowie eine lange Quellzeit.

▶ Das Kochstück mit Wasser übergießen, das Fett hinzugeben und die Zutaten gründlich mischen, sodass sich das Fett verflüssigt.

▶ Die trockenen Zutaten mischen und zur Flüssigkeit geben, dann alle Zutaten zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.

▶ Den Teig in eine gut gefettete Kastenform (zirka 26 cm) geben, die Oberfläche glattstreichen und zugedeckt für 2-4 Stunden im Kühlschrank quellen lassen.


▶ Rechtzeitig den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

▶ Die Kastenform in den Ofen geben und 60-70 Minuten backen. 🍴

### Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆☆
Getreide:	Hirse, Hafer
Triebmittel:	keines
Teigkonsistenz:	weich, klebrig
Zeit gesamt:	3,5-5,5 Stunden
Zeit am Backtag:	3,5-5,5 Stunden
Backzeit:	60-70 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	nein

Rezept & Bild: Edda Klepp

 @brotmagazin

 /BrotMagazin

 brot-magazin.de

## Zeitraster

▶ 8.00 Uhr	▶ 8.30 Uhr	▶ 8.40 Uhr	▶ 10.30 Uhr	▶ 11.00 Uhr	▶ 12.00 Uhr
Kochstück herstellen & Saaten rösten	Hauptteig ansetzen	Teig in die Kastenform geben & in den Kühlschrank stellen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig





# Linzenbrot

Das mild-süßliche Linsenmehl sorgt für den speziellen Kick im Brot und reichert es mit viel gesundem Protein an. Der Geschmack passt ganz hervorragend zu dem kräftigen Vollkornmehl. Kombiniert mit der langen Gare des Vorteigs ergibt sich ein rundes Aroma, das sehr gut mit cremigem Gemüseaufstrich oder mildem Käse harmoniert, aber auch kräftigen Aufschnitt verträgt.

- ▶ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 4 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 4 Minuten kneten und zugedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen, dabei nach 60 Minuten einmal dehnen und falten.
- ▶ Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und 10 Minuten bei Raumtemperatur entspannen lassen.
- ▶ Den Teigling langwirken und mit Schluss nach oben in einem bemehlten Gärkörbchen bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.
- ▶ Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen stürzen, ein Rautenmuster einschneiden und unter Schwaden 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 230°C reduzieren und weitere 35-40 Minuten backen. 🍳



Wer die Linsen nicht selbst mahlen kann, kocht am Vorabend 50 g rote Linsen und püriert sie. Nach dem Abkühlen zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Im Vorteig bleibt dann die Weizenmehlmenge bei 50 g und die Frischhefe ist auf 0,1 g zu reduzieren.



**Tipp**

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

## Vorteig

- ▶ 100 g Wasser (kalt)
- ▶ 50 g Linsen (rot, gemahlen)
- ▶ 50 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 0,2 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur zirka 12 Stunden gehen lassen.

## Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 230 g Wasser (kalt)
- ▶ 400 g Weizenmehl 550
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 7 g Frischhefe

Rezept & Bilder: Nadja Alessi

@little\_kitchen\_and\_more

little-kitchen-and-more.com

## Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	16,5 Stunden
Zeit am Backtag:	4,5 Stunden
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschießen

## Zeitraster

▶ 20.00 Uhr	Nächster Tag ▶ 8.10 Uhr	▶ 10.30 Uhr	▶ 11.20 Uhr	▶ 11.50 Uhr	▶ 12.40 Uhr
Vorteig ansetzen	Hauptteig ansetzen	Brot formen	Backofen vorheizen	Backen	Brot fertig





*Tipp*

Die Glanzstreiche kann ganz bequem während der Stückgare hergestellt werden. Besonders aromatisch sind Blüten wie Borretsch oder Lavendel.



# Blütenlaib

Die essbaren Blüten machen das Brot schon optisch zum Hochgenuss. Bei richtiger Auswahl verströmt die Kruste den romantischen Geruch einer frisch gemähten Sommerwiese. Geröstete Mandeln und Pistazien verleihen dem Laib ein intensives Aromenspiel und geben der Krume Biss.

► Alle Zutaten auf langsamer Stufe 9 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 3 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

► Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und mit Schluss nach oben in einem bemehlten Gärkorbchen bei Raumtemperatur 60-90 Minuten zur Stückgare stellen.

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

► Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, kreuzweise einschneiden, unter Schwaden in den Backofen geben und 15 Minuten backen. Die Temperatur auf 180°C reduzieren und weitere 40 Minuten backen.

► Die Glanzstreiche einmal kräftig umrühren, den Laib direkt nach dem Backen damit einstreichen und mit der Blütenmischung bestreuen. Die Blüten mit trockenen Händen leicht andrücken. ■

Schwierigkeitsgrad:



Getreide: Weizen, Roggen

Triebmittel: Sauerteig, Hefe

Teigkonsistenz: mittelfest, bindig

Zeit gesamt: 13-15,5 Stunden

Zeit am Backtag: 3-3,5 Stunden

Backzeit: 55 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 180°C,

nach 15 Minuten

Schwaden: beim Einschließen

## Sauerteig

► 105 g Wasser (lauwarm)

► 95 g Weizenmehl Vollkorn

► 10 g Anstellgut

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

## Brühstück

► 30 g Wasser (kochend)

► 65 g Mandelstifte (geröstet)

► 40 g Pistazien (geröstet)

Mandelstifte und Pistazien mit kochendem Wasser übergießen, umrühren und zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 10-12 Stunden ruhen lassen.

## Glanzstreiche

► 30 g Wasser (heiß)

► 20 g Wasser (kalt)

► 5 g Kartoffelmehl

Das Kartoffelmehl im kalten Wasser verrühren und dann in das heiße Wasser einrühren, anschließend zugedeckt bis zur weiteren Verwendung (maximal 3 Tage) in den Kühlschrank stellen.

## Hauptteig

► Sauerteig

► Brühstück

► 295 g Wasser (lauwarm)

► 290 g Weizenmehl 550

► 125 g Weizenmehl 1050

► 110 g Roggenmehl 997 (alternativ Roggenmehl 1150)

► 12 g Salz

## Topping

► Glanzstreiche

► 5 g Blüten (getrocknet, essbar)

## NOCH MEHR REZEPTE

Das Rezept von Matthias Loidl gibt es in seinem Buch „Brot backen mit den Jahreszeiten“ vom Verlag Eugen Ulmer. Wer saisonale Besonderheiten in Brot verarbeiten will, ist hier goldrichtig. Die mehr als 80 Rezepte eignen sich für verschiedene Anlässe und zeigen, was sich für feine Aromen mit Kräutern, Beeren, Nüssen, Blüten und Gemüse im Brot entfalten.



Rezept: Matthias Loidl  
Bild: Jean-Claude Winkler

@brothandwerker

/matthias.loidl

brothandwerker.de

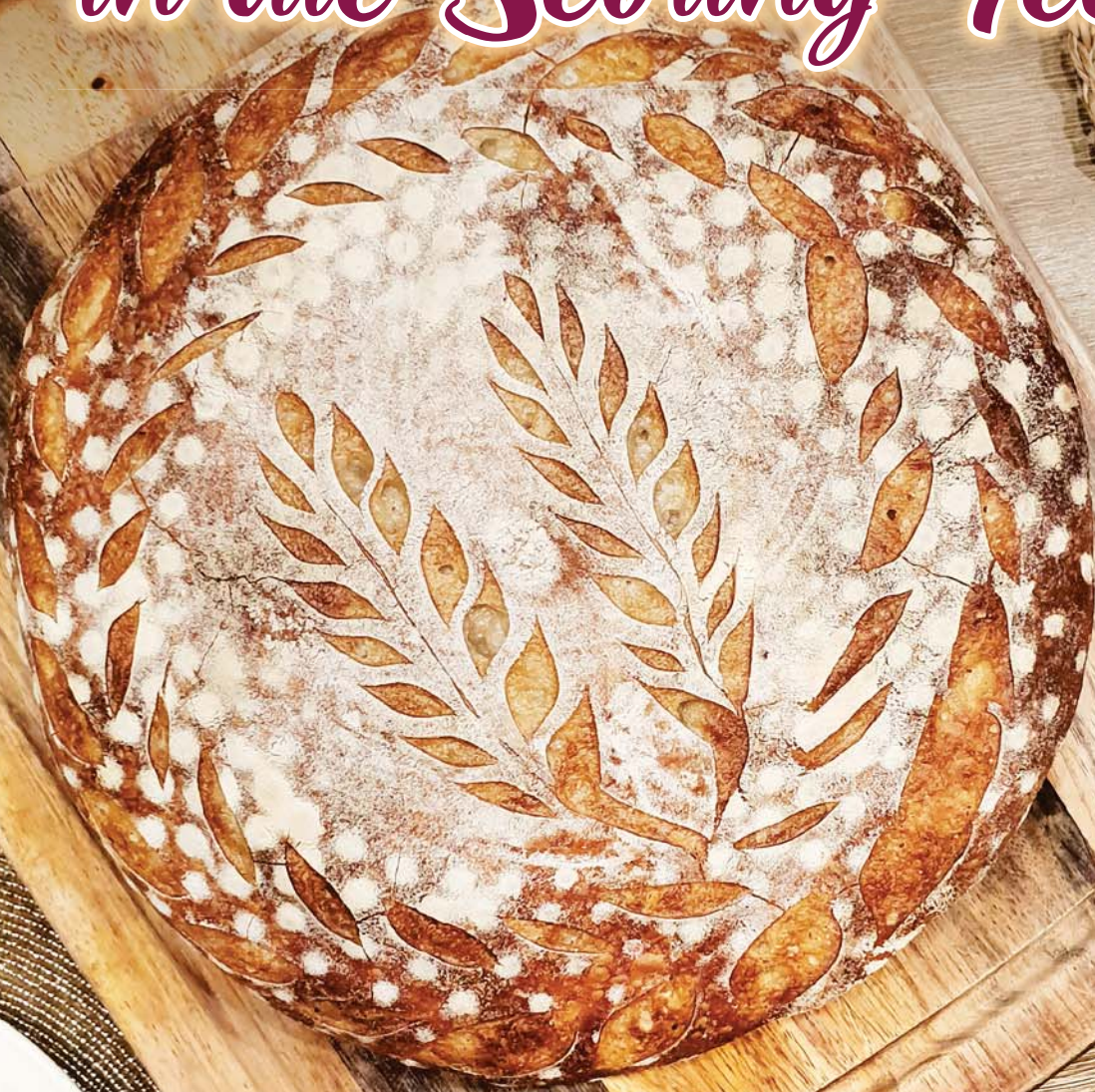
## Zeitraster

► 20.00 Uhr	Nächster Tag ► 8.00 Uhr	► 8.45 Uhr	► 9.00 Uhr	► 9.30 Uhr	► 10.00 Uhr	► 10.55 Uhr	► 11.00 Uhr
Sauerteig & Brühstück ansetzen	Hauptteig ansetzen	Brot formen	Glanzstreiche herstellen	Ofen vorheizen	Backen	Brot garnieren	Brot fertig



Geschnitten Brot

# *So gelingt der Einstieg in die Scoring-Technik*



Der Kreativität beim Verzieren von Broten mit der scharfen Klinge sind keinerlei Grenzen gesetzt. Das gestalterische Handwerk, Scoring genannt, lässt sich erlernen. Entscheidend sind Kenntnisse über die richtige Schneidetechnik und den optimalen Zustand des Teiges. Mit ein wenig Übung kommt man so schnell zu dekorativen Ergebnissen.



**D**ie Technik des Scorings, also des dekorativen Einschneidens der Kruste, ist der letzte Schritt der Teigaufarbeitung vor dem Backen. Nachdem alle vorherigen Arbeitsschritte durchlaufen wurden, der Teig fermentiert und gereift sowie geformt ist, sorgen korrekt ausgeführte Schnitte dafür, dass das Brot im Ofen kontrolliert aufgeht und seinen vollen Trieb entfaltet.

## Das richtige Werkzeug

Damit die Schnitte gelingen, braucht es eine sehr dünne und extrem scharfe Klinge, etwa eine herkömmliche Rasierklinge. Weil sie schnell stumpf wird, sollte sie regelmäßig ersetzt werden. Außerdem ist Vorsicht angebracht, schließlich kann die Klinge auch in Finger schneiden. Geeigneter erscheinen vor diesem Hintergrund professionelle Bäckereiwerkzeuge, sogenannte Bäcker- beziehungsweise Baguettmesser. Von der Klinge mit handlichem Holzgriff bis hin zu filigranen Gerätschaften gibt es eine breite Palette auf dem Markt.

Ein sehr scharfes Küchenmesser mit extrem dünner Schneide ist ebenfalls geeignet. Besonders feine Linien und detailreiche Designs erzielt man mit einem Skalpell. Ein handliches Teppichmesser, auch Cutter genannt, stellt eine weitere Alternative dar. Manche verwenden sogar eine dünne Sehne oder ein Garn, um Schnitte in den Teigling zu bringen.

Nicht zuletzt kommt beim Scoring manchmal eine Schere zum Einsatz. Damit entstehen beispielsweise Teigformen, die einem Dinosaurierschwanz ähneln. Diese Technik kommt bei sogenannten Epi-Baguettes zur Anwendung. Dafür wird der längliche Teigling im flachen Winkel an-

geschnitten. Anschließend wird das jeweilige Teigstück in die gewünschte Richtung gedreht, sodass die Teigstücke nicht aneinanderkleben.

## Geeignete Teige

Weizenteige mit niedriger Teigausbeute sowie Teige mit hohem Wassergehalt, aber gleichzeitig guter Elastizität eignen sich besonders für das Scoring. Wie viel Wasser im Teig gebunden werden kann, hängt stark von der jeweiligen Getreide- und Mehlsorte ab. Empfehlenswert ist es, zunächst einige Tests mit dem eigenen Mehl durchzuführen.

Während bei den einen eine geringe Hydratation bereits bei einer Teigausbeute (TA) von 165 erreicht ist, kann das bei anderen Mehlen erst bei einer TA von 175 der Fall sein. Bei hohem Vollkorn-Anteil ist das Glutengerüst weniger stabil und das Muster wird sich nicht so ideal ausdehnen, es drohen Risse. Teige mit einem hohen Anteil an Zucker, Fett und Eiern eignen sich für Scoring generell weniger gut.

## Tiefe und Winkel

Die Schnitttiefe entscheidet darüber, wie stark sich der Trieb eines Brotes auswirken






Motive aus der Tierwelt sind beliebt bei Scoring-Künstlerinnen und -Künstlern

### TIPP

Wer zu Hause über Esststäbchen oder Holzspieße verfügt, kann sich mithilfe einer Rasierklinge selbst ein Bäckermesser basteln. Dafür das Stäbchen vorsichtig durch die Löcher der Klinge führen und sie auf diese Weise festklemmen – fertig.

Schon lange beschäftigt sich Anita Šumer mit dem kunstvollen Handwerks des Scorings

Text & Bilder: Anita Šumer

 @sourdough\_mania  
 /sourdoughmania  
 sourdoughmania.com





## TIPP

Optimal ist es, den Teig vor dem Scoring zu kühlen und zu entspannen. Wenn möglich, sollte der geformte Teigling mindestens zwei Stunden vor der Gestaltung oder über Nacht in den Kühlschrank wandern. Die Schnitte präzise zu setzen, fällt dann wesentlich leichter. Bestäubt man den Teigling vor dem Einschnitten gleichmäßig mit etwas Mehl, ist das Muster leichter zu erkennen.



Mit etwas Fantasie wird aus einem einfachen Brot ...



... ein originelles Kunstwerk, das sich hervorragend als Geschenk eignet

kann und wie sich das Erscheinungsbild infolgedessen entwickelt. Setzt man die Schnitte zu flach, treibt das Muster möglicherweise unerwünschte Blüten. Sind sie zu tief, läuft es breiter. Letztlich hängt alles wesentlich vom Reifezustand des Teiges ab.

Für die Hauptschnitte im Muster ist ein Schnittwinkel von 30 bis 40 Grad ideal. Aufgrund der Form lässt sich das einfacher bei einem klassischen Bâtard erreichen als beispielsweise bei einem französischen Boule. Ein Bâtard ist ein langgewirktes Brot mit einer ovalen Form. Es ist in der Mitte etwas breiter und läuft an den Enden spitz zu. Im Gegensatz dazu wird ein Boule aus Baguette-Teig rundgewirkt.

Die Tiefe des Einschnitts beim Scoring wird durch die Festigkeit des Teigs bestimmt. Bei Untergare sollte tiefer geschnitten werden. Rein dekorative Elemente werden ohne seitliche Neigung im 90-Grad-Winkel eingeritzt (siehe Grafik). Sie dürfen nicht besonders tief sein und gehen beim Backprozess lediglich in die Breite.

Wichtig ist es, alle Schnitte entschlossen auszuführen und den Teig dabei nicht langzuziehen. Sobald feststeht, wo genau und wie tief ein Schnitt gesetzt werden soll, geht man am besten ohne zu zögern ans Werk. Gleitet die Klinge durch den Teig, gibt es kein Zurück. Wer Scoring beherrschen will, muss die Klinge bewusst lenken und darf sich nicht von ihr lenken lassen.

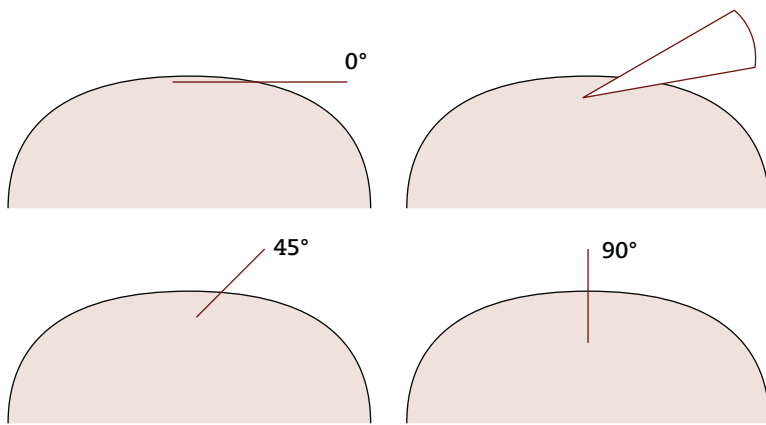
## ÜBER DIE AUTORIN

Anita Šumer stammt aus Slowenien und liebt traditionell hergestelltes Brot sowie Sauerteig. Für ihre Kreationen schneidet sie kunstfertig Muster in den Teig oder verwendet Schablonen, experimentiert mit verschiedenen Mehlen und veranstaltet internationale Back-Workshops. 2019 erschien ihr Buch „Verrückt nach Sauerteig“ im Narayana Verlag, 2021 das Nachfolgewerk „Noch verrückter nach Sauerteig“.



Entscheidend ist, die Schnitte entschlossen und in der richtigen Tiefe zu setzen





Bei übergaren Teigen wird das Messer in einem Winkel von 0° angesetzt, klassisch schneidet man Brote mit einem Winkel von 10° bis 30° ein, bei Baguettes gilt ein Schnittwinkel von 45°, Schnittbrötchen werden auch mal im 90°-Winkel eingeschnitten

mit zwei, drei oder vier Orientierungspunkten an, zum Beispiel Quadrate, ein Halbmond, Kreise, Kreuze sowie die Form eines Diamanten oder Herzens.

Generell bietet die Natur eine Fülle von Ideen, um Scoring-Designs zu entwickeln. Nelken, Lotusblüten oder Schneeglöckchen stellen beliebte Blumen-Motive dar. Blätter, Zweige oder Tiere erweitern das Portfolio neben natürlichen geometrischen Formen, wie sie beispielsweise auf Fliesen im arabischen Raum zu finden sind.

Das Muster der Wahl kann man per Zahnstocher vorsichtig im Mehl vorzeichnen. Die Teigoberfläche sollte dabei allerdings nicht beschädigt werden. Um geometrische Linien zu markieren, eignet sich ein Faden, wie es die Scoring-Künstlerin Anna Gabur auf ihrem Instagram-Kanal @breadjourney hin und wieder zeigt. Dieser wird vorsichtig durch das Mehl geführt, ohne die Teigoberfläche in Mitleidenschaft zu ziehen.

## Backprozess

Sobald die Schnitte gesetzt sind, sollte das Brot direkt in den Ofen gegeben werden. Kräftiger Schwaden während der ersten 15 Minuten Backzeit sorgt dafür, dass sich der Laib in der Hitze ordentlich ausdehnt und so das optimale Ergebnis erzielt werden kann.

Es gibt weitere Aspekte, die beim Scoring unbedingt beachtet werden müssen. Ein Teigling mit Übergare etwa ist eher nicht für die

Gut zu erkennen ist die unterschiedliche Beschaffenheit der Schnitte: Während einige Linien tiefer und damit in die Breite gehen, dienen andere lediglich der Verzierung



Die Form des Epi-Baguettes gleicht einem Drachenschwanz

Schnitttechnik geeignet, da das Klebergerüst hier bereits geschwächt ist. Ist dies der Fall, sollte auf das kunstvolle Einschneiden lieber verzichtet werden. Besser macht man eine leckere Focaccia daraus und startet in Kürze einen neuen Versuch.

Wurden die Schnitte nicht tief genug ausgeführt oder es besteht Untergare, kann es passieren, dass das Brot unkontrolliert aufplatzt. Eine Lösung besteht darin, den Teig von vornherein tiefer einzuschneiden. Die Erfahrung lehrt, wo und wie tief die Klinge geführt werden muss, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

## Üben, üben, üben

Scoring ist ein Handwerk, das alle lernen können. Besser als jeder Perfektionismus ist es, dran zu bleiben und sich immer wieder aufs Neue auszuprobieren. Letztlich kommt es ja auch auf die inneren Werte an. Der gute Geschmack von Brot ist das Wichtigste, mit etwas Übung kommt mit der Zeit ganz sicher ein unverkennbares Äußeres durch individuelle Muster und Designs hinzu. 🍞





Zwei Teige, eine Technik

# Schritt für Schritt zum ersten Schnitt

Um Brote durch Krustenschnitte zu verschönern, braucht es ein wenig Übung sowie die richtigen Kniffe, vor allem aber auch einen geeigneten Teig. Sourdoughmania-Autorin Anita Šumer zeigt, wie man mit zwei verschiedenen Rezepten zum perfekten Scoring-Ergebnis kommt. Ein gutes Einsteigermotiv ist die Ähre, die das Brot mit nur wenigen Schnitten wirkungsvoll in Szene setzt.


## Teig-Zutaten


- ▶ 325 g Wasser (kalt)
- ▶ 500 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Anstellgut
- ▶ 10 g Salz


### *Tip*

Geschmacklich eignen sich sowohl Weizen- als auch Roggensauerteig für dieses Rezept. Roggen bringt mehr Vielfalt ins Aroma und wirkt zudem mit seiner Enzymatik positiv auf die Teigentwicklung.

Rezepte: Anita Šumer  
Bilder: Nik Jarh

 @sourdough\_mania

 /sourdoughmania

 sourdoughmania.com

Schwierigkeitsgrad:



Getreide: Weizen

Triebmittel: Sauerteig

Teigkonsistenz: fest, bindig

Zeit gesamt: 17-23,5 Stunden

Zeit am Backtag: 1,5-2 Stunden

Backzeit: 40 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 210°C, sofort

Schwaden: beim Einschließen

## Ährenlaib, Version 1

Das einfache und vielseitige Sauerteigbrot-Rezept lässt sich aus wenigen Zutaten herstellen und ergibt nach dem Backen einen Laib von etwa 900 Gramm. Der Teig wird aus Weizen-Auszugsmehl mit einer Teigausbeute von 168 zubereitet. Damit es mit den Schnitten optimal klappt, bringt man den Teigling gut auf Spannung und stellt ihn zur Stückgare mehrere Stunden in den Kühlschrank.

▶ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 10 Minuten mischen, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 15 Minuten ruhen lassen.

▶ Den Teig 10 Minuten auf schnellerer Stufe kneten, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen, dabei nach 30, 60 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Den Teig anschließend zugedeckt bei Raumtemperatur weitere 4-8 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen in etwa verdoppelt hat.

▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, straff langwirken und mit Schluss nach oben in einem bemehlten Gärkorbchen zugedeckt bei Raumtemperatur 60-180 Minuten gehen lassen, anschließend für 8-10 Stunden in den Kühlschrank stellen.

▶ Den Teigling aus dem Kühlschrank nehmen und 30-60 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.

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

▶ Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, die Oberfläche leicht bemehlen, nach Belieben einschneiden, in den Ofen geben, die Temperatur auf 210°C reduzieren und 40 Minuten backen. ■





## Ährenlaib, Version 2

Wer es vollwertig mag, ist bei diesem Rezept richtig, denn auch Teige mit einem Anteil Vollkornmehl lassen sich sehr gut mit Schnitten verzieren. Der Teigling benötigt mehr Wasser als die Variante aus Auszugsmehl. Die Teigausbeute beträgt hier 173. Das liegt am höheren Schalenanteil des Korns, der in Vollkornmehl enthalten ist und mehr Flüssigkeit bindet.

► Alle Zutaten auf langsamer Stufe 10 Minuten mischen, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 15 Minuten ruhen lassen.

► Den Teig 10 Minuten auf schnellerer Stufe kneten, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen, dabei nach 30, 60 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Den Teig anschließend zugedeckt bei Raumtemperatur weitere 4-8 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen in etwa verdoppelt hat.

► Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, straff langwirken und mit Schluss nach oben in einem bemehlten Gärkorbchen zugedeckt bei Raumtemperatur 60-180 Minuten gehen lassen, anschließend für 8-10 Stunden in den Kühlschrank stellen.

► Den Teigling aus dem Kühlschrank nehmen und 30-60 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.

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

► Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, die Oberfläche leicht bemehlen, nach Belieben einschneiden, in den Ofen geben, die Temperatur auf 210°C reduzieren und 40 Minuten backen. ■

### Teig-Zutaten

- 350 g Wasser (kalt)
- 250 g Weizenmehl Vollkorn
- 250 g Weizenmehl 550
- 100 g Anstellgut
- 10 g Salz

#### Tipp

Ein Teig sollte für das Scoring nicht zu warm sein und nicht zu viel Flüssigkeit enthalten, um nicht breit zu laufen. Bei der Teigbereitung empfiehlt es sich daher immer, zunächst etwa 20-30 Prozent der angegebenen Wassermenge zurückzuhalten und nur bei Bedarf während des Knetens zuzugeben.

Schwierigkeitsgrad:	★★☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	fest, bindig
Zeit gesamt:	17-23,5 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5-2 Stunden
Backzeit:	40 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	210°C, sofort
Schwaden:	beim Einschießen



# So gelingt! das Ährenbrot

Eine Getreideähre ist wahrscheinlich das universellste Scoring-Muster für Brot. Sie ist schlicht und dabei vielseitig einsetzbar sowie schick und elegant. Zu Beginn versucht man es am besten mit einer einzelnen Ähre. Später und mit etwas mehr Übung lassen sich dann auch mehrere Ähren nebeneinander auf einem Laib platzieren.

Das Motiv der Getreideähre besteht aus wenigen, überwiegend geraden Schnitten: einem langen Schnitt für den Halm sowie mehreren kleinen für die stilisierten Grannen. Um das beste Ergebnis zu erzielen, setzt man die Klinge für die Ähren zum Einritzen ohne seitliche Neigung im

90°-Winkel (siehe Grafik auf Seite 25) auf den Laib. Die Schnitte sollten zwischen wenigen Millimetern und bis zu 2 cm lang sowie etwa 1 bis 3 mm tief sein. Die Länge der Schnitte hängt davon ab, wie groß die Ähre ausfallen soll.

Für den Halm wird eine sehr dünne und flache Linie gezogen. Die Grannen fallen etwas beherzter aus. Dadurch wird sichergestellt, dass der Teig nicht entlang des Halms reißt und das Muster zerstört. Die Tiefe des Halms sollte weniger als 1 mm betragen. Bei den ersten Versuchen kann der Halm zunächst mit einem Zahnstocher gezeichnet werden, statt den Teig anzuritzen.



**Kennt man die richtigen Werkzeuge und Kniffe, bringt die Schnitttechnik schon bald wirkungsvolle Ergebnisse hervor**

Zusätzlich muss der Teigling seitlich eingeschnitten werden. Dieser Sicherheitsschnitt dient dazu, dass das im Teig eingeschlossene Gas beim Ofenrieb entweichen kann, das Design aber intakt bleibt. Der Schnitt sollte zwischen 0,5 und 1 cm tief sein und mit einer seitlichen Neigung von 30° bis 40° geritzt werden. ■

## ANITAS BREAD-ART-ONLINEKURS

Noch mehr Inspiration gefällig? In ihrem englischsprachigen Onlinekurs „Bread Art“ zeigt Anita Šumer in 25 kurzen Filmen und mit mehr als 90 Minuten Video-Material fünf verschiedene Verzierungstechniken, unter anderem Scoring sowie die Dekoration mit Schablonen oder Lebensmittelfarbe. Teilnehmende werden bei der Herstellung jedes Brotes Schritt für Schritt angeleitet. In einem E-Book lassen sich die Tipps außerdem bequem nachlesen. Kurs und E-Book gibt es im Paket zum Preis von 33,- Euro unter:

 [sourdoughmania.com/bread-art-ebook](http://sourdoughmania.com/bread-art-ebook)



Ausgezeichnet als „Best CookBook in the World 2022“ mit dem „Gourmand World CookBook Award“ bei einer Auswahl von mehr als 1.560 Büchern.

**Tipp**

Wer mehrere Weizenähren in den Teigling schneidet, sollte sie gleichmäßig über die gesamte Teigoberfläche verteilen und die Tiefe der Schnitte an den Gärzustand des Teiglings anpassen. Bei geringer Gare können die Schnitte tiefer, bei fortgeschrittener Gare flacher ausfallen. Gegebenenfalls kann dann der tiefe Sicherheitsschnitt entfallen. Anfänger(inne)n ist zu empfehlen, den tieferen Einschnitt auf jeden Fall beizubehalten.



## STEP-BY-STEP-ANLEITUNG



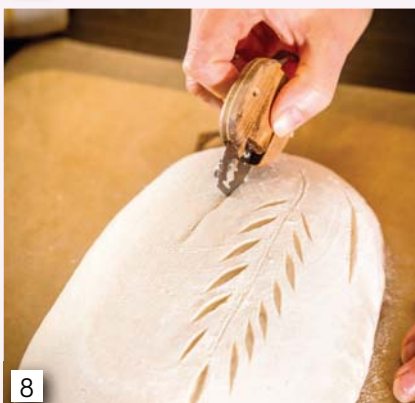
- 1) Den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen stürzen, das überschüssige Mehl vorsichtig abbürsten.
- 2) Die Teiglingsoberfläche mit einer frischen Schicht fein gemahlten Mehls bestreuen und das Mehl gleichmäßig verstreichen. Das überschüssige Mehl erneut vorsichtig abbürsten. Wer noch ungeübt ist, zeichnet das Ährenmotiv vorsichtig mit einem Zahnstocher im Mehl vor.
- 3) Mit Skalpell, Rasierklinge oder einem sehr scharfen spitzen Messer den ersten Schnitt für die Grannen mittig auf der Teiglingsoberfläche ansetzen. Dabei die Klinge senkrecht zur Teigoberfläche halten und die weiteren Grannen links entlang der langen Teiglingsseite neben dem ersten Schnitt sowie leicht diagonal zur oberen Linie platzieren. Die Schnitte sollten etwa 1-2 cm lang und 1-2 mm tief sein.



- 4+5) Nun das Muster spiegeln und auf der anderen Seite ebenso verfahren. Darauf achten, dass die Schnitte gleichmäßig lang und tief sind sowie parallel zueinander verlaufen und gleichmäßige Abstände zueinander haben.



- 6+7) Den Halm zeichnen, indem man zwischen den beiden Grannen-Reihen mit einem Zahnstocher eine Linie ins Mehl zieht oder mit der Klinge weniger als 1 mm tief eine lange Linie zieht.



- 8) Am Ende des Halms rechts und links neben der Ähre die beiden Blätter einritzen. Hierbei darf die Schnitttiefe leicht ungleichmäßig sein, am Anfang sowie am Ende flacher und in der Mitte tiefer.
- 9) Damit das Brot während des Ofentriebs an der Stelle aufreißt, zum Schluss seitlich entlang der langen Seite des Teiglings einen Sicherheitsschnitt mit einer seitlichen Neigung von 30° bis 40° zur Teigoberfläche und einer Tiefe von 0,5 und 1 cm setzen.





# *Pan de Muerto*

Das Brot wird in Mexiko am „Tag der Toten“, dem 2. November, zum Gedenken an die Verstorbenen gebacken. Es handelt sich um ein süßes Hefengebäck mit dem Aroma von Orangenblüten, dessen Verzierungen symbolträchtig sind. Am häufigsten formt man stilisierte Darstellungen von Knochen oder Schädeln. Die Dekoration mit gekreuzten Teigsträngen stellt die Gebeine dar. Kugelförmige Teig-Garnituren symbolisieren die Tränen, die um die Verstorbenen einst geweint wurden.



- ▶ Alle Zutaten – außer der Orangenbutter – auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen, dann auf schneller Stufe 5 Minuten kneten.
- ▶ Die Orangenbutter zugeben, den Teig auf schnellerer Stufe weitere 15 Minuten kneten und zugedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen, dabei nach 60 Minuten einmal dehnen und falten, anschließend für 12-24 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- ▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, 2 Portionen à zirka 7 g abstechen und diese rundschleifen.
- ▶ Weitere 6 Portionen à zirka 14 g vom Teig abstechen und diese rundschleifen.
- ▶ Den restlichen Teig in 2 gleich große Portionen à zirka 390 g teilen und diese rundwirken. Alle Teiglinge in einem bemehlten Backleinen (alternativ Geschirrhandtuch) zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.
- ▶ Die beiden großen Teiglinge nochmals straff rundwirken, die 6 Teiglinge à 14 g zu 20 cm langen Strängen formen.
- ▶ Je 3 Teigstränge von der Mitte aus in 1-cm-Abständen mit der Handkante eindrücken und dort vorsichtig etwas dünner rollen. Die Stränge mit je 120° Abstand jeweils über eine der großen Teigkugeln legen, unter ihr zusammenführen und festdrücken. Je eine kleine Teigkugel nehmen, nochmals rundschleifen und jeweils mittig auf einen großen Teigling setzen.
- ▶ Die beiden gestalteten Teiglinge auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech geben und zugedeckt bei Raumtemperatur 4 Stunden gehen lassen.
- ▶ Rechtzeitig den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Die Teiglinge unter kräftigem Schwaden in den Ofen geben, 30 Minuten backen.
- ▶ Die Brote sofort nach dem Backen mit Butterschmalz abstreichen und mit Zucker bestreuen. 🍯

Rezept: Lutz Geißler  
Bild: Oliver Brachat

## NOCH MEHR REZEPTE

Das Rezept von Lutz Geißler gibt es in seinem Buch „Süße Brote backen“ vom Ulmer Verlag. Ob Stollen, Brioche, Panettone, Nusszopf, Buchteln oder Früchtebrot – der Autor zeigt anschaulich mit vielen Step-by-step-Anleitungen, wie süße Brote perfekt gelingen können. Rund 50 Rezepte sind in diesem Band versammelt.



## Orangenbutter

- ▶ 80 g Butter (Raumtemperatur)
- ▶ 55 g Zucker
- ▶ 9 g Schalenabrieb einer Orange (Bio)

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt für 8-12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## Vorteig

- ▶ 65 g Vollmilch (eiskalt)
- ▶ 90 g Weizenmehl 550
- ▶ 3 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 8-12 Stunden gehen lassen.

## Hauptteig\*

- ▶ Vorteig
- ▶ 70 g Vollmilch (kalt)
- ▶ 360 g Weizenmehl 550
- ▶ 2 Eier (Größe L)
- ▶ 8 g Salz
- ▶ 6 g Frischhefe
- ▶ Spätere Zugabe Orangenbutter

### Topping

- ▶ 20 g Butterschmalz (flüssig)
- ▶ Feinkristallzucker (zum Bestreuen)

\*Ergibt 2 Stück

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	28-44 Stunden
Zeit am Backtag:	6 Stunden
Backzeit:	30 Minuten
Starttemperatur:	170°C
Backtemperatur:	170°C
Schwaden:	beim Einschießen

## Zeitraster

▶ 7.00 Uhr	▶ 19.15 Uhr	▶ 21.45 Uhr	Nächster Tag ▶ 10.00 Uhr	▶ 15.00 Uhr	▶ 15.30 Uhr	▶ 16.00 Uhr
Orangenbutter herstellen, Vorteig ansetzen	Hauptteig ansetzen	Teig in den Kühlschrank stellen	Brote formen	Ofen vorheizen	Backen	Brote fertig





# Mutschel

Ein typisch schwäbisches, sternförmig verziertes Brot ist die Mutschel. Aufgrund der aufwändigen Herstellung gab es das Gebäck in früheren Zeiten vor allem an Festtagen. Je nach Region ist es auch unter dem Namen Mitschel oder Mütschel bekannt. Der besonders buttrige Geschmack, die mürbe Krume sowie die glänzende Kruste sind charakteristisch für das Brot. Am Donnerstag nach dem Dreikönigstag treffen sich die Menschen traditionell zum Würfelspiel, um eine Mutschel zu gewinnen.

## Tipp

Das fertige Brot direkt nach dem Backen für einen schönen Glanz mit einem Wassernebel besprühen und dann abkühlen lassen.

- ▶ Alle Zutaten – außer Butter – auf langsamer Stufe 10 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 5 Minuten kneten.
- ▶ Die Butter zugeben und auf schnellerer Stufe 5 Minuten unterkneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 90 Minuten gehen lassen.
- ▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und 4 Portionen von zirka 60 g abstechen.
- ▶ Den verbliebenen großen Teigling straff rundwirken und mit Schluss nach unten auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech legen.
- ▶ Drei der 60-g-Teiglinge zu etwa 40 cm langen Strängen ausrollen und zu einem Dreistrangzopf flechten (Bild 1).

Rezept: Björn Hollensteiner  
Bilder: Julia Hildebrand





## Sauerteig

- ▶ 60 g Wasser (warm)
- ▶ 60 g Weizenmehl 550
- ▶ 6 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 12-16 Stunden reifen lassen.

## Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 230 g Vollmilch (kalt)
- ▶ 490 g Weizenmehl 550
- ▶ 60 g Eiweiß
- ▶ 20 g Zucker
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 7 g Frischhefe

### Spätere Zugabe

- ▶ 70 g Butter (kalt, in Stückchen)

### Topping

- ▶ 1 Ei (Größe M)

▶ Das große, rundgewirkte Teigstück rautenförmig viermal tief ein-, aber nicht durchschneiden (Bild 2+3).

▶ Die entstehenden acht Teigspitzen sternförmig nach außen wegklappen, das Mittelstück bleibt stehen (Bild 4).

▶ Den Dreistrangzopf kreisförmig um das Mittelstück herumlegen, um es zu stützen (Bild 5). Das geformte Brot auf ein Backpapier legen und zugedeckt bei Raumtemperatur 70-80 Minuten reifen lassen.

▶ Aus dem letzten 60-g-Teigling 9 Teigstücke von 7-8 g abteilen, diese zu dünnen Strängen ausrollen und daraus 5 Brezeln sowie 4 Schnecken formen. Die Dekoration bis zur weiteren Verwendung im Gefrierschrank anfrieren lassen, damit die Teiglinge nicht reifen und ihre Form behalten.

▶ Rechtzeitig den Backofen sowie einen Backstahl (alternativ Backblech) auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

▶ Die Dekoration aus dem Gefrierschrank nehmen und je 4 Schnecken und Brezeln auf die acht Sternspitzen legen. Die letzte Brezel oben auf das Mittelstück legen.

▶ Das Ei verquirlen und den Teigling komplett mit Eistreiche abstreichen.

▶ Den Teigling in den Ofen geben, die Temperatur auf 200°C reduzieren und 40-45 Minuten backen. 🍞

## NOCH MEHR REZEPTE

Das Rezept von Björn Hollensteiner gibt es im Buch „Der Brot doc – Heimatbrote“ vom Christian Verlag. Traditionell, ursprünglich und unverfälscht – so beschreibt der Autor seine Kreationen. Der Schwerpunkt der gut verständlichen Rezepte liegt auf Brot und Brötchen mit Sauerteig.



Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	16,5-20,5 Stunden
Zeit am Backtag:	4,5 Stunden
Backzeit:	40-45 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	200°C, sofort
Schwaden:	nein

## Zeitraster

▶ 20.00 Uhr	Nächster Tag ▶ 8.00 Uhr	▶ 10.00 Uhr	▶ 11.00 Uhr	▶ 11.30 Uhr	▶ 12.10 Uhr
Sauerteig ansetzen	Hauptteig ansetzen	Muschel formen	Ofen vorheizen	Backen	Muschel fertig



# Geballtes Wissen

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

## **BROTfibel** Basis-Wissen

19,80 €  
Artikel-Nr.: BASISFIB



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

## **BROTfibel** Sauerteig

19,80 €  
Artikel-Nr.: SAUERFIB

# Jetzt bestellen

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





Das Brot verleiht gruseligen Momenten den nötigen Biss. Ob zu Halloween oder einer gespenstischen Mottoparty – der teuflische schwarz-gelbe Kürbislaib darf auf dem Geister-Büfett nicht fehlen. Das Gebäck ist aber nicht nur ein Hingucker auf jeder Halloween-Sause, sondern auch ein leckerer Snack für die ganze Familie. Und mit dem passenden Belag weicht dann auch die Gänsehaut einem wohligen Schauer.

► Alle Zutaten – außer Sepiapulver – auf langsamer Stufe 2-3 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 10 Minuten kneten.

► Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in zwei Portionen à zirka 520 g teilen.

► Einen der Teiglinge zurück in die Maschine geben, das Sepiapulver hinzufügen und 2-3 Minuten auf schnellerer Stufe unterkneten, bis der Teig gleichmäßig gefärbt ist. Dann beide Teige, getrennt voneinander, zugedeckt bei Raumtemperatur 5 Stunden gehen lassen, dabei stündlich jeweils einmal dehnen und falten.

► Die Teige jeweils getrennt voneinander auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, nochmals halbieren und die Teiglinge zu etwa 40 cm langen Strängen formen.

► Jeweils einen hellen und einen dunklen Strang miteinander verzwirbeln, die verschlungenen Teiglinge in Hartweizenmehl wälzen und zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

► Rechtzeitig den Backofen sowie einen Backstahl (alternativ Backblech) auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

► Die Teiglinge unter kräftigem Schwaden in den Ofen geben und 15 Minuten backen. Die Temperatur auf 210°C reduzieren und weitere 15-20 Minuten backen. ■

**Tipp** Statt eines Wurzelbrottes kann aus den Teigen auch ein runder Laib gebacken werden. Dafür bei der Stückgare beide Teiglinge nebeneinander in ein Gärkörbchen geben. Die Backzeit verlängert sich um 10-15 Minuten. Wer ein intensiveres Orange haben möchte, ersetzt einen Teil des Wassers durch Möhrensaft.

## Sauerteig

- 55 g Wasser (kalt)
- 65 g Weizenmehl 550
- 10 g Anstellgut

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

## Kürbismus

- 400 g Wasser (kochend)
- 200 g Kürbis (in Stückchen, zum Beispiel Bio-Hokkaido mit Schale)

Den Kürbis etwa 15 Minuten in einem Topf mit Wasser weichkochen lassen. Das Wasser abgießen und den Kürbis zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten abkühlen lassen, anschließend zu Mus zerdrücken.

## Hauptteig\*

- Sauerteig
- Kürbismus
- 170 g Wasser (kalt)
- 330 g Weizenmehl 550
- 200 g Dinkelmehl 1050
- 15 g Salz
- **Spätere Zugabe**
- 4 g Sepiatinte (alternativ schwarze Lebensmittelfarbe)

## Topping

- Hartweizenmehl (alternativ Hartweizengrieß)

\*Ergibt 2 Stück

Rezept & Bild: David Ruppert


@gamer.backt

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Dinkel
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	17,5-20,5 Stunden
Zeit am Backtag:	7,5 Stunden
Backzeit:	30-35 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	210°C, nach 15 Minuten
Schwaden:	beim Einschießen

## Zeitraster

► 20.00 Uhr	Nächster Tag ► 7.45 Uhr	► 8.30 Uhr	► 13.50 Uhr	► 14.25 Uhr	► 14.55 Uhr	► 15.30 Uhr
Sauerteig ansetzen	Kürbismus herstellen	Hauptteig ansetzen	Brote formen	Ofen vorheizen	Backen	Brote fertig





Rezept: Veà Carpi  
Bild: Giorgia Brunelli

# Challah

## Lievito Madre

- 105 g Wasser (kalt)
- 215 g Weizenmehl 550
- 25 g Lievito Madre

Die Zutaten gründlich verkneten und zugedeckt bei Raumtemperatur 8-10 Stunden gehen lassen.

## Hauptteig

- Lievito Madre
- 2 Eier (Größe M)
- 30 g Olivenöl
- 20 g Honig
- 5 g Salz

### Spätere Zugabe

- 210 g Weizenmehl 550

### Topping

- 1 Eigelb (Größe M)
- 10-20 g Mohn

## WAS BEDEUTET SCHABBAT?

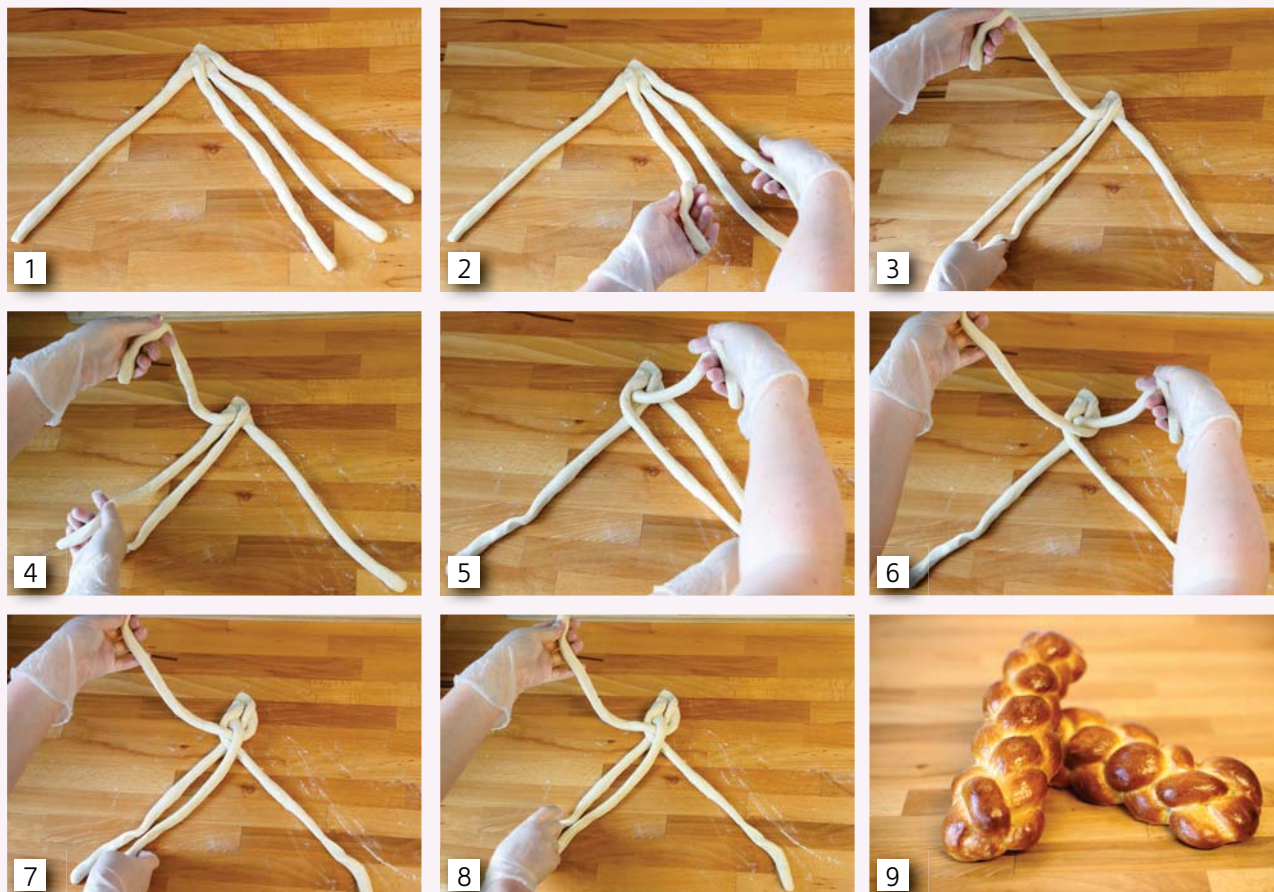
Der Schabbat ist ein jüdischer Ruhetag, der am Freitagabend beginnt und den gesamten Samstag umfasst. Den Schabbat zu feiern, gehört im Judentum zu den 10 Geboten.

Gemäß der jüdischen Speisevorschriften ist es verboten, milchige und fleischige Gerichte bei derselben Mahlzeit zu sich zu nehmen. Daher wird auch im traditionellen Schabbat-Zopf Challah auf Milch, Rahm oder Butter verzichtet, um diesen als schmackhafte Beilage auch zu Rind, Schaf oder Ziege genießen zu können. Der nur leicht süße Zopf ist zudem eine gute Basis sowohl für süße als auch herzhafte Brotaufstriche.

- Alle Zutaten – außer das Mehl – von Hand gründlich mischen.
- Das Mehl dazugeben und den Teig auf langsamer Stufe 4 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 4 Minuten kneten und zugedeckt bei Raumtemperatur 5-6 Stunden ruhen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 4 gleich große Portionen à zirka 175 g teilen.
- Jeden Teigling rundwirken und zu einem etwa 45 cm langen Strang ausrollen.
- Die Stränge zu einem Vierstrangzopf flechten, den Teigling auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech geben und zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 120 Minuten gehen lassen.
- Rechtzeitig den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.



## VIERSTRANGZOPF FLECHTEN



1) Die vier Stränge nebeneinander legen und am oberen Ende miteinander verbinden, dann den linken Strang von den anderen weg rücken  
 2) Mit der rechten Hand den rechten äußeren Strang der Dreiergruppe aufheben, mit der linken Hand den inneren Strang der Dreiergruppe aufheben  
 3) Mit der rechten Hand den Strang unter der linken Hand vorbeiführen und neben dem einzelnen Strang ablegen  
 4) Mit der rechten Hand den linken äußeren Strang aufnehmen

5) Mit der linken Hand den Strang unter der rechten Hand vorbeiführen und innen neben dem verbleibenden Strang ablegen  
 6) Mit der linken Hand den rechten äußeren Strang aufnehmen  
 7) Die Schritte 3 bis 4 wiederholen, bis die Stränge vollständig verflochten sind  
 8) Das obere und das untere Ende des Zopfes werden jeweils fest zusammengedrückt und leicht unter den Zopf geschlagen  
 9) Der Vierstrangzopf ist fertig

Text & Bilder: Lisa Rixrath

► Für das Topping das Eigelb verquirlen und den Zopf damit bestreichen. Kurz vor dem Backen den Zopf erneut mit Eistreiche bepinseln und mit Mohn bestreuen.

► Den Zopf in den Ofen geben, die Temperatur auf 180°C reduzieren und 40 Minuten backen. 🍴

## NOCH MEHR REZEPTE

Das Rezept von Veia Carpi gibt es in ihrem Buch „Backen mit Pasta Madre“ vom Raetia Verlag. Die Autorin versammelt darin verschiedene Variationen mit der italienischen Mutterhefe Lievito Madre, vom Rezept für Kastanienbrot über Pizza bis hin zu Weihnachtsgebäck.



Schwierigkeitsgrad:	★★☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Lievito Madre
Teigkonsistenz:	fest, bindig
Zeit gesamt:	16-19 Stunden
Zeit am Backtag:	8-9 Stunden
Backzeit:	40 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	180°C, sofort
Schwaden:	nein

## Zeitraster

22.00 Uhr	Nächster Tag 8.00 Uhr	14.00 Uhr	15.45 Uhr	16.15 Uhr	16.55 Uhr
Lievito Madre ansetzen	Hauptteig ansetzen	Challah flechten	Ofen vorheizen	Backen	Challah fertig



## Lievito Madre

- ▶ 70 g Wasser (kalt)
- ▶ 140 g Weizenmehl 550
- ▶ 30 g brauner Zucker
- ▶ 10 g Lievito Madre

Die Zutaten gründlich verkneten und zugedeckt bei Raumtemperatur 10-12 Stunden gehen lassen.

## Vorteig

- ▶ 140 g Vollmilch (kalt, alternativ Wasser)
- ▶ 105 g Eigelb (kalt)
- ▶ 75 g Zucker

### Spätere Zugabe

- ▶ Lievito Madre
- ▶ 400 g Manitobamehl (kalt, alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 100 g Butter (Raumtemperatur)
- ▶ 8 g Salz

Milch, Ei und Zucker gründlich mischen.

Lievito Madre in Stückchen reißen und mit Mehl sowie Salz in eine Schüssel geben. 20 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dabei portionsweise das Milch-Ei-Gemisch hinzugeben.

Die Butter zugeben, den Teig auf langsamer Stufe 10 Minuten kneten, in eine leicht geölte Schüssel geben und zugedeckt bei Raumtemperatur 8-10 Stunden gehen lassen, bis der Teig etwa das vierfache Volumen erreicht hat. Dabei optional nach 60, 120 und 180 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

## Hauptteig\*

- ▶ 30 g Wasser (kalt)
- ▶ 110 g Eigelb (kalt)
- ▶ 60 g Zucker
- ▶ 20 g Honig (flüssig)

### Spätere Zugabe

- ▶ Vorteig
- ▶ 180 g Manitobamehl (kalt, alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 120 g Butter (Raumtemperatur)
- ▶ 10 g Vanilleextrakt
- ▶ 3 g Zitronenschale (Bio, gerieben)
- ▶ 3 g Orangenschale (Bio, gerieben)

### Topping

- ▶ 100 g Butter (in Stückchen)

\*Ergibt 5 Stück

# Panettone

Das Backen eines Panettone ist eine Geduldsprobe, die am Ende reich und köstlich belohnt wird. Das Gebäck ist eine feine Backware nach Mailänder Art. Charakteristisch sind die Zubereitung mit einem süßen Weizensauerteig und die Form einer Kuppel, die der Panettone durch spezielle Papiermanschetten erhält. Die Krume des Kuchens ist fluffig weich und wunderbar wattig.

▶ Wasser, Eigelb, Zucker und Honig gründlich mischen.

▶ Den Vorteig und das Mehl in eine Schüssel geben. Auf langsamer Stufe etwa 20 Minuten mischen, dabei portionsweise das Wasser-Ei-Gemisch hinzugeben.

▶ Vanilleextrakt mit Zitronen- und Orangenschale mischen und auf langsamer Stufe weitere 2-3 Minuten untermischen.

▶ Portionsweise die Butter hinzugeben, auf schnellerer Stufe 10 Minuten unterkneten. Den Teig in eine geölte Schüssel geben und zugedeckt bei Raumtemperatur 60-120 Minuten gehen lassen, dabei nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

▶ Den Teig auf eine mit Butter gefettete Arbeitsfläche geben, in 5 gleich große Teile à zirka 320 g teilen, diese rundwirken und mit Schluss nach unten in Panettone-Papierformen (etwa 11 cm Durchmesser) geben. Zugedeckt bei Raumtemperatur zirka 4-6 Stunden gehen lassen, bis der Teig etwa 2 cm unterhalb des Randes der Form steht.

▶ Rechtzeitig den Backofen auf 190°C Umluft vorheizen.

▶ Die Oberseite der Teiglinge kreuzförmig einschneiden, unter jeden Einschnitt ein etwa 5 g schweres Stückchen Butter legen, die gefüllten Formen in den Ofen geben und 15 Minuten backen. Die Temperatur auf 170°C senken und weitere 15-20 Minuten backen.

▶ Direkt nach dem Backen den unteren Teil der Form zwischen zwei Holz- oder Metallstangen einklemmen oder zwei lange Spieße durchstechen und die Panettoni umgekehrt aufhängen, damit sie nicht zusammensacken. Auf diese Weise etwa 8-10 Stunden abkühlen. 🍴

## NOCH MEHR REZEPTE

Das Rezept von Anita Šumer gibt es in ihrem Buch „Noch verrückter nach Sauerteig“ vom Narayana Verlag. Im Buch gibt es mehr als 77 Rezepte für süße sowie herzhaftes Sauerteig-Kreationen, von der Potitze mit Estragonfüllung über den Gugelhupf bis hin zum Roggenknäckebrot.





## Original Holzbackofen



Natürlich  
Spitzenqualität  
backen.

Karl-Heinz Häussler GmbH  
D-88499 Heiligkreuztal  
Telefon 0 73 71/93 77-0  
[www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)

Anzeige

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★  
Getreide: Weizen  
Triebmittel: Lievito Madre  
Teigkonsistenz: mittelfest  
Zeit gesamt: 33-42 Stunden  
Zeit am Backtag: 6-9 Stunden (plus Abkühlzeit)  
Backzeit: 30-35 Minuten  
Starttemperatur: 190°C  
Backtemperatur: 170°C, nach 15 Minuten  
Schwaden: nein

### Tip

Um den Panettone noch zu verfeinern, können zusätzlich 200 g kandierte Früchte oder Schokoladentropfen zugegeben werden. Diese mischt man nach der Butter in den Hauptteig.

Rezept & Bild: Anita Šumer

@sourdough\_mania

/sourdoughmania

[sourdoughmania.com](http://sourdoughmania.com)

### Zeitraster

► 12.00 Uhr	► 22.15 Uhr	Nächster Tag ► 7.00 Uhr	► 9.45 Uhr	► 14.00 Uhr	► 14.30 Uhr	► 15.05 Uhr	► 23.00 Uhr
Lievito Madre ansetzen	Vorteig ansetzen	Hauptteig ansetzen	Panettoni formen	Backofen vorheizen	Backen	Panettoni zum Abkühlen aufhängen	Panettoni fertig



## Tipp

Wer keine verschließbare Form hat, wickelt eine offene Form in Aluminium-Folie. Dabei sollte zwischen Teig und Folie noch Backpapier sein, da Salz und Säure Aluminium aus der Folie lösen, das dann auf das Brot übergeht. Die Form muss fest verschlossen sein, um ein Austrocknen während des langen Backprozesses zu verhindern.

## Sauerteig

- ▶ 400 g Wasser (warm)
- ▶ 400 g Roggenschrot (mittel)
- ▶ 20 g Anstellgut

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

## Quellstück


- ▶ 420 g Wasser (kalt)
- ▶ 500 g Roggenschrot (grob)
- ▶ 18 g Salz


Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt 16-20 Stunden bei Raumtemperatur quellen lassen.


## Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Quellstück
- ▶ 50 g Altbrot (gemahlen)
- ▶ 30 g Rübensirub (alternativ Honig)

Rezept & Bild: Sebastian Marquardt

 @brotmagazin

 /brotmagazin

 brot-magazin.de

Schwierigkeitsgrad:



Getreide:

Roggen

Triebmittel:

Sauerteig

Teigkonsistenz:

breiig, klebrig

Zeit gesamt:

36-40 Stunden

Zeit am Backtag:

3 Stunden

Backzeit:

17 Stunden

Starttemperatur:

110°C

Backtemperatur:

110°C

Schwaden:

nein



# Pumperle

In der professionellen Backbranche haben die „Leitsätze für Brot und Kleingebäck“ Gesetzes-Status. Sie legen fest, welche Bedingungen erfüllt sein müssen, damit ein Gebäck seinen Namen tragen darf. Für Pumpernickel gilt zum Beispiel, dass er aus mindestens 90 Prozent Roggenschrot mit Backzeiten von mindestens 16 Stunden bei geringen Temperaturen „in der Regel“ zwischen 100 und 120°C hergestellt wird. Gerade die lange Zeit im Ofen wirkt in der heimischen Backstube abschreckend. Das hocharomatische süßlich-säuerliche Ergebnis aber lohnt den Einsatz. Vor allem, wenn sonst alles so unkompliziert ist wie hier.

▶ Die Zutaten auf langsamer Stufe 30 Minuten lang mischen, dabei immer wieder am Rand haftende Teigreste in den Knetkessel schieben. Den Teig zugedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

▶ Den Teig in eine mit Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) ausgelegte Backform (zirka 30 cm) geben, die Backform schließen und den Teig bei Raumtemperatur 90 Minuten gehen lassen.

▶ Rechtzeitig den Ofen auf 110°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

▶ Die geschlossene Form in den Ofen geben und 17 Stunden backen. Den Pumpernickel nach dem Backen aus der Form nehmen und 24-48 Stunden auskühlen sowie reifen lassen, erst dann anschneiden. 🍷

## Zeitraster

▶ 22.00 Uhr	Nächster Tag ▶ 17.00 Uhr	▶ 19.15 Uhr	▶ 19.45 Uhr	Übernächster Tag ▶ 12.45 Uhr
Sauerteig & Quellstück ansetzen	Hauptteig ansetzen	Ofen vorheizen	Backen	Pumperle fertig





**Tipp**  
Die Trockenfrüchte können nach Geschmack ausgetauscht werden, zum Beispiel durch Trockenpflaumen oder -feigen.

# Früchtekasten

Etwas Fruchtiges und Nussiges isst man gerne im Winter, ob nun zu Weihnachten oder als Besonderheit zum sonntäglichen Nachmittagskaffee. Das Brot ist vollgestopft mit Trockenfrüchten, die ihm eine saftige Süße verleihen. Biss geben dem Laib außerdem die ganzen Haselnüsse. Mit Butter bestrichen entfaltet sich der volle Geschmack des Früchtekastens, dessen verlockender Duft nach dem Backen garantiert die gesamte Wohnung erfüllt.

- ▶ Alle Zutaten – außer Trockenfrüchte und Nüsse – auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 1 Minute kneten.
- ▶ Trockenfrüchte und Nüsse zugeben und auf schnellerer Stufe 1-2 Minuten unterkneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.
- ▶ Den Teig in eine gefettete und mit Haferflocken ausgestreute Kastenform (zirka 30 cm) geben, die Oberfläche glatt streichen und mit Haferflocken bestreuen. Zugedeckt bei Raumtemperatur zirka 60 Minuten gehen lassen.
- ▶ Rechtzeitig den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Die Kastenform unter Schwaden in den Ofen geben und 60 Minuten backen. ■

## Sauerteig

- ▶ 60 g Wasser (warm)
  - ▶ 75 g Roggenmehl 1150
  - ▶ 5 g Anstellgut
- Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 14-16 Stunden reifen lassen.

## Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 190 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 135 g Roggenmehl 1150
- ▶ 90 g Weizenmehl 1050
- ▶ 6 g Frischhefe
- ▶ 6 g Salz
- Spätere Zugabe**
  - ▶ 180 g Aprikosen (getrocknet)
  - ▶ 150 g Kirschen (getrocknet)
  - ▶ 120 g Cranberries (getrocknet)
  - ▶ 120 g Haselnüsse (ganz)

## Topping

- ▶ 30-50 g Haferflocken

Rezept & Bild: Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

@backakademie

/backakademie

akademie-weinheim.de

## Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Roggen, Weizen
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	weich, klebrig
Zeit gesamt:	17-19 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	60 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	beim Einschießen

## Zeitraster

▶ 18.00 Uhr	Nächster Tag ▶ 9.00 Uhr	▶ 9.45 Uhr	▶ 10.20 Uhr	▶ 10.50 Uhr	▶ 11.50 Uhr
Sauerteig ansetzen	Hauptteig ansetzen	Teig in Kastenform geben	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig



### Quellstück I

- ▶ 30 g Rum (alternativ Apfelsaft)
- ▶ 260 g Rosinen
- ▶ 70 g Zitronat
- ▶ 30 g Orangeat

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

### Quellstück II

- ▶ 90 g Sojadrink (kalt)
- ▶ 90 g Mandeln (gehackt, geröstet)

Die Mandeln mit dem Sojadrink übergießen und zugedeckt bei Raumtemperatur 10-30 Minuten quellen lassen, dann die überschüssige Flüssigkeit abgießen. Der Sojadrink kann anschließend noch für den Vorteig verwendet werden. Die Mandeln bis zur weiteren Verwendung zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

### Vorteig

- ▶ 90 g Sojadrink (kalt)
- ▶ 100 g Weizenmehl 550
- ▶ 6 g Frischhefe

Die Zutaten auf langsamer Stufe 3 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 3 Minuten kneten und zugedeckt bei Raumtemperatur 90-120 Minuten gehen lassen.



# Veganer Christstollen



## Tipp

Nicht alle veganen Buttersatz-Produkte eignen sich für die Herstellung eines Stollens. Eine Empfehlung des Autors als mögliche Alternative zu Butter ist die Bio-Margarine von Alsan. Aber auch andere können für das Rezept geeignet sein. Hierbei ist darauf zu achten, dass sie ohne Transfette und Palmfett hergestellt worden sind sowie eine butterähnliche Konsistenz haben.



Er ist der Klassiker zu Weihnachten: Christstollen. Charakteristisch für das Gebäck sind sein herrlich butteriger Geschmack sowie ein Teig prallvoll mit Früchten und gehackten Mandeln. In dieser Variante kommt der Klassiker im veganen Gewand daher. Nach dem Backen kann er kühl ein paar Tage bis Wochen gelagert werden und schmeckt gereift auch gleich doppelt so gut.

► Alle Zutaten – außer Quellstück I und II – auf langsamer Stufe 3 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 3 Minuten kneten und zugedeckt bei Raumtemperatur 45 Minuten ruhen lassen.

► Die Quellstücke hinzugeben, auf langsamer Stufe 5 Minuten unterkneten und den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 45 Minuten gehen lassen.

► Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken, dann mit beiden Händen und Schluss nach unten in eine längliche Form stoßen und in eine gefettete Stollenform drücken. Den Teigling bei Raumtemperatur 45 Minuten gehen lassen.

► Rechtzeitig den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

► Die Form in den Ofen geben und 50 Minuten backen.

► Zucker und Vanille gründlich mischen. Nach dem Backen den Stollen vorsichtig aus der Form stürzen, noch warm mit Buttersatz bestreichen und in der Zuckermischung wälzen, dann bei Raumtemperatur 10-24 Stunden durchziehen lassen.

► Den Christstollen mit Puderzucker bestäuben. ■

## Tipp

Wer einen schwach ausgebackenen Stollen bevorzugt, backt ihn bis zu einer Kerntemperatur von 92°C. Ein kräftig ausgebackener Stollen hat eine Kerntemperatur von 96°C.

## Quellstück III

- 20 g Wasser (kalt)
- 10 g Sojamehl

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 5 Minuten quellen lassen.

## Hauptteig

- Vorteig
- Quellstück III
- 20 g Sojadrink (kalt)
- 240 g Weizenmehl 550
- 160 g Buttersatz (vegan, in Stückchen)
- 40 g Zucker
- 20 g Marzipan (in Stückchen)
- 5 g Stollengewürz
- 4 g Salz
- 2 g Zitronenschale (Bio, gerieben)

### Spätere Zugabe

- Quellstück I
- Quellstück II

### Topping

- 70 g Buttersatz (vegan, flüssig)
- 200 g Zucker
- 2 g Vanille (gemahlen)

### Spätere Zugabe

- 70 g Puderzucker

Rezept: Thomas Backenstos, Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Süd-West

@baeckerinnungsverband\_suedwest  
 bivsuedwest.de

Schwierigkeitsgrad:



Getreide: Weizen

Triebmittel: Hefe

Teigkonsistenz: weich, klebrig

Zeit gesamt: 23-41 Stunden

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

Backzeit: 50 Minuten

Starttemperatur: 180°C

Backtemperatur: 180°C

Schwaden: beim Einschießen

## Zeitraster

► 22.00 Uhr	Nächster Tag ► 7.30 Uhr	► 8.00 Uhr	► 9.50 Uhr	► 10.00 Uhr	► 11.45 Uhr	► 12.05 Uhr	► 12.35 Uhr	► 13.25 Uhr	Übernächster Tag ► 8.00 Uhr
Quellstück I ansetzen	Quellstück II ansetzen	Vorteig ansetzen	Quellstück III ansetzen	Hauptteig ansetzen	Stollen formen	Ofen vorheizen	Backen	Stollen in Zucker wälzen	Stollen bestäuben & fertig



# Brot Laden



## Der Gär-Automat

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



15,- EURO

platzsparend zu verstauen und mit wenigen Handgriffen gebrauchsfertig aufgebaut.

Das **Zusatzgitter-Gestell** verdoppelt die Kapazität für den Brod & Taylor Gärautomaten. Ideal für das Gären von zwei Backblechen oder vier Brotkästen. Backbleche sollten 36,2 cm x 30,5 cm oder kleiner sein. Brotkästen sollte etwa 8 cm hoch sein, sodass die maximale Höhe des gegärten Brotteiges 10 cm ist.

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



14,80 EURO

## Gärkörbe

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



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

040/42 91 77-110





## Dauerback- und Grillmatte

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

22,95 EURO

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

## 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





## 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 beste Qualität zu einem angemessenen Preis entgegenzusetzen.

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



## BROTLeinen – Grün

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

29,- EURO



## BROTKorb

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

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

## BROTGranulat

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

AB  
6,80 EURO



Inhalt: je 500 Gramm

Natürliche Zutat für Brot- und Brötchenteige.

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

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. ■

Roggenvollkorn: 6,80 Euro  
Ackerbohne: 8,20 Euro  
Dinkel: 7,50 Euro

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

**040/42 91 77-110**





## Sprossen-System

Mit den Sprossenglas-Systemen gelingt eine mühelose und hygienisch saubere Sprossenzucht ohne Erde. Die schräge Position des Glases garantiert die fortwährende Frische der Sprossen, da das Wasser ablaufen (keine Staunässe) und Luft zirkulieren kann (feinmaschiges Sieb). Die Keramikschale fängt das Abtropfwasser auf, so dass das System an jedem beliebigen Ort Platz findet. Die Saaten werden im Sprossenglas eingeweicht, gespült und bis zur Ernte gezogen. ■

- 1.000 ml Sprossenglas
- Feinmaschiges Sieb aus nickelfreiem Edelstahl
- 3 x Schraubring aus Edelstahl
- Abtropfgestell aus Edelstahl
- Abtropfschale in Keramik Weiß
- 1 Tütchen Bio-Keimsaat aus kontrolliert biologischem Anbau



## Flakelovers

Mit dem Flakelovers stellt man frische Flocken ganz einfach selbst her. Das Gerät wird in Deutschland von Mockmill gefertigt. ■

- Trichter-Füllmenge bei Hafer: 150 g
- Flockmenge bei Hafer: ca. 60 g/min
- Abmessungen: 292 x 120 x 220 mm
- Gewicht: 3 kg
- Gehäuse: marmorierter Kunststoff aus nachwachsenden Rohstoffen
- Flocker-Walzen: Edelstahl
- Lieferumfang: Flocker, Netzkabel, Anleitung

## Kilner Butterfass mit Drehkurbel

Mit dem KILNER Butterfass lässt sich frische, selbst-gemachte Butter in nur wenigen Minuten selbst herstellen. Schnell, sauber und einfach kreierte man mit dem Retrostyle-Butterfass von Kilner leckere Butter – ganz frisch und cremig und ohne Zusatzstoffe. ■



- Leckere, hausgemachte Butter einfach selbstgemacht – ganz ohne Zusatzstoffe
- Nachhaltig: traditionelle Herstellungsweise ganz ohne Strom und Elektronik, mit manueller Handkurbel und Silikonmixer
- In nur wenigen Minuten wird aus Sahne frische, leckere Butter
- Auch perfekt geeignet für die Herstellung von Kräuter- oder Knoblauchbutter
- Fassungsvermögen: 1 Liter

## Kilner Sauerteig-Starter-Set

Das Sauerteig-Starter-Set enthält alle Komponenten, die zur Herstellung eines erfolgreichen Sauerteigs benötigt werden, welcher anschließend in ein frisches und leckeres Brot verwandelt werden kann. ■

- Lieferumfang
- 2x Kilner Weithalsglas 350ml
  - 1x Messdeckel aus Edelstahl
  - 1x Silikon Teigschaber
  - 1x Edelstahl Deckel
  - 2x Gummibänder
  - 6x Etiketten zum Beschriften





## BROTSchürze

Nachhaltig, schick und ein bisschen witzig. Nicht nur mit ihrem umweltfreundlichen Material punkten unsere BROTSchürzen aus Recycling-Baumwolle – sie sind obendrein sehr praktisch in der Handhabung und damit toll für den Küchen-Einsatz geeignet. Ein kleines, aber feines Detail ist etwa die Fronttasche, in der sich Kochutensilien aufbewahren lassen. Hinzu kommt der Verstellriemen zum Anpassen der Größe. Und natürlich ein kesser Spruch auf der Brust. Da die Latzschürze mit ihrer Größe von 65 x 90 cm bis unterhalb des Knies reicht, bleiben auch Rock oder Hose darunter gut vor Verunreinigungen geschützt. Die Schürze wiegt leichte 115 g bei einer Stoffstärke von 150 g/m<sup>2</sup> und ist in zwei Versionen erhältlich. ■



Blau – Brot essen ist keine Kunst, BROT backen schon



Natur – Ich backe BROT. Was ist Deine Superkraft?

14,80 EURO



- Material: 100% recycelte Baumwolle, zirka 150 g/qm
- Maße Länge x Breite: 650 x 900 mm
- Gewicht: 115 g
- Nature Line Schürze, hergestellt aus recycelter Baumwolle.
- Mit Fronttasche und Verstellriemen, unterhalb des Knies geschnitten.



17,99 EURO

## 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 schlecht riechende 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](http://www.brot-magazin.de/einkaufen)

040/42 91 77-110







# Shopfinder



## Elektrischer Allesschneider contura 3

Vollmetallausführung, edles Design, professionell schräg gestellt (25-Grad Schrägstellung) und ein Leichtlaufschlitten aus Metall: der semiprofessionelle Allesschneider contura 3 von ritterwerk.

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

## Dinkel von der Schwäbischen Alb

Auf eigenen Äckern baut Häussler wertvolle Getreidesorten an, die in regionalen Mühlen zu verschiedenen Mehlsorten vermahlen werden. Erhältlich unter [www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)



## BÖCKER Le Chef Bio

Der gebrauchsfertige Sauerteig-Starter ist ideal als Grundlage für milden, triebstarken Weizensauerteig – die Anwendung ist ebenso kinderleicht wie gelingsicher. Besonders mediterrane Backwaren wie Ciabatta oder Baguette gelingen damit herrlich aromatisch und vollmundig.

[www.sauerteig.shop](http://www.sauerteig.shop)



Unser **Dinkelmehl** wird besonders schonend und kühl im Kurzhochmahlverfahren gemahlen, dadurch wird eine gute Kleberstruktur gewährleistet. Das Getreide beziehen wir regional von den RheinBauern aus Ertstadt.

[www.horbacher-muehle.de](http://www.horbacher-muehle.de)



## BÖCKER Glutenfreier Sauerteig Bio

Wer kreative Brote backt und auf besondere Zutaten wie Reismehl setzt, der ist beim glutenfreien Sauerteig-Starter von BÖCKER richtig! Denn er überzeugt nicht nur in glutenfreien Backwaren. Einfach den eigenen Sauerteig ansetzen oder direkt in den Teig geben – beides ist sehr einfach möglich und raffiniert in der Wirkung.

[www.sauerteig.shop](http://www.sauerteig.shop)

**Jetzt bestellen**

Ein Sonderheft von **Brot** und **SPEISEKAMMER**

**Pizza** **Scaccia** **NEU**

**Sizilianische Spezialitäten**

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

**Geballtes Wissen**

**Brot Sauerteig** **Brot Basis-Wissen** **Brot Brotbacken**

**Mit 14 Rezepten**

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







Attraktive Verzierungstechniken


# *Brote bemalen, stempeln und schablonieren*

Mit verschiedenen Techniken lassen sich gewöhnliche Brote zu echten Hinguckern verwandeln. Mit Farbe, selbst gemachten Stempeln oder gemusterten Schablonen schafft man schnell kreative Mitbringsel für besondere Feste wie Jubiläen, Taufen oder Hochzeiten. Und das ohne den ganz großen Aufwand.

Text & Bilder: Maike von Richthofen

 @justbread.de

 /justbread.de

 justbread.de

Um Abwechslung in den Backalltag zu bringen oder sich für das nächste Fest zu wappnen, eignen sich optisch besonders gestaltete Brote. Verschiedene Techniken wie das Bemalen, Stempeln oder Schablonieren helfen dabei, der Kreativität freien Lauf

zu lassen. Sie eignen sich für reine Weizen- oder Dinkelbrote, aber auch für Mischbrote mit hohem Weizen- oder Dinkelanteil.

Um sich mit den Möglichkeiten vertraut zu machen, wird in diesem Beitrag ein Grund-





rezept verwendet (siehe Kasten), das die Handhabung, gerade für den Einstieg, einfacher macht. Der Teig muss weich und flexibel genug sein, um die Form anzunehmen. Gleichzeitig braucht er eine gewisse Festigkeit, damit er sie später auch hält.

## Teigverarbeitung

Für die Weiterverarbeitung nach der Stockgare kann der Teigling direkt oder erst nach der Stückgare geformt beziehungsweise verziert werden. Für die direkte Variante sollte man den Teig nach der ersten Stockgare zugedeckt für weitere 60 Minuten in den Kühlschrank stellen, sodass er sich stabilisiert und nachher besser formen lässt.

Wird das Brot erst nach der Stückgare weiter bearbeitet, wird der Teig nach der Stockgare auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche gegeben

und rundgeformt. Anschließend darf er zugedeckt bei Raumtemperatur 15 Minuten entspannen. Dann bekommt der Teigling seine finale Grundform, indem man ihn rund- oder langwirkt.

In einem bemehlten Gärkörbchen gibt man ihn anschließend zugedeckt für 12-16 Stunden in den Kühlschrank. Anschließend wird der Teigling verziert und direkt in den Ofen gegeben. Nach dem Backen erhält man auf diese Weise ein nicht nur aromatisch duftendes, sondern auch dekoratives Brot. ■



## REZEPT GRUNDTEIG

### Zutaten

- ▶ 320 g Wasser (kalt)
- ▶ 500 g Weizenmehl 550
- ▶ 50 g Anstellgut (optional, alternativ 25 g Weizenmehl 550 und 25 g Wasser)
- ▶ 11 g Salz
- ▶ 2 g Frischhefe

Alle Zutaten auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen, dann auf schneller Stufe 5-8 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 8-10 Stunden gehen lassen, dabei nach 30, 60 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Das Volumen sollte sich am Ende der Stockgare verdoppelt haben.

## SO LÄSST SICH ESSBARE FARBE HERSTELLEN



Um Brote mit schönen Mustern, Text-Botschaften oder Motiven aus der Natur zu versehen, lassen sich Lebensmittelfarben oder selbst hergestellte Naturfarben verwenden (Bild 1). Meist hat man ohnehin Gewürze oder andere Pülverchen zu Hause, die sich eignen und keine Zusatzstoffe enthalten, zum Beispiel Matcha-Tee oder Gerstengraspulver (grün), Kurkuma- oder Paprikapulver (gelb bis orange) sowie Zimt oder Kakao (braun).

Um Farben wie Rot, Blau oder Violett zu kreieren, wird auf Beerenpulver oder bestimmte Gemüsesorten zurückgegriffen. Schwarz gewinnt man, indem man entweder schwarzes Kakao-Pulver oder Sepiatinte mit Wasser vermischt. Alternativ kann man grüne, blaue und rote Lebensmittelfarbe zu gleichen Teilen vermengen, das ergibt ein dunkles Grau.

Die verschiedenen Pulver werden mit ein paar Tropfen Wasser vermengt, bis eine klumpchenfreie, dickflüssige Farbe entsteht. Sie kann dann mit dem Basis-Weiß (siehe Anleitung) in der gewünschten Konsistenz und zu Pastelltönen verdünnt werden. Zu dünnflüssige Farbe verläuft leicht und ist nicht deckend. Wichtig ist, nur sehr feines Pulver zu verwenden und es bei Bedarf nochmals zu sieben, da sonst kleine Klümpchen entstehen, die beim Malen stören.

Ein wesentlicher Nachteil selbst hergestellter Naturfarben ist, dass sie nach dem Backen nicht immer ihre Farbe behalten. Lebensmittelfarben und Farben, die mit einer weißen Lebensmittelfarben-Basis gemischt werden, bleichen eher weniger oder gar nicht aus. Allerdings sind reine Lebensmittelfarben oft von vornherein sehr dünnflüssig oder zu intensiv und aus diesen Gründen nicht ganz so gut geeignet.

## NATURWEISSE FARBE HERSTELLEN

### Zutaten

- ▶ 5 g Wasser (kalt)
- ▶ 1,5 g Kartoffelstärke
- Spätere Zugabe**
- ▶ 45 g Wasser (kochend)
- ▶ 25 g Maisstärke

Die Kartoffelstärke im kalten Wasser klumpchenfrei verrühren.

Die Masse in das kochende Wasser einrühren, dann auf eine lauwarme Temperatur abkühlen lassen und die Maisstärke klumpchenfrei einrühren, bis eine dickflüssige und deckende Basis entsteht.



## TECHNIK: MALEN UND STEMPELN

Verwendete Werkzeuge: Pinsel, Stempel, Sprühflasche, Schälchen (alternativ Teller) zum Mischen der Farbe, Wasserschälchen zum Auswaschen der Pinsel, Lappen

Vor Beginn des Malens sollten alle benötigten Farben fertig gemischt sein und ein kleines Gefäß mit Wasser zum Reinigen sowie ein Tuch zum Trocknen des Pinsels bereitstehen. Für den Anfang eignen sich einfache Motive, Muster oder Textbotschaften am besten. Hierfür werden dann zunächst nur zwei oder drei verschiedene Farben gebraucht.

Beim Malen empfiehlt es sich, mit den hellen Farben zu beginnen und mit den dunkleren zu enden. Falls das nicht möglich ist, benötigt man mehrere Pinsel, damit sich die hellen nicht mit den dunklen Farben vermischen. Jeden Pinsel sollte man vor einem Farbwechsel

immer gründlich auswaschen und trocknen. Zum Stempeln eignen sich besonders Kartoffeln. Die Kartoffel wird um das Motiv herum weggeschnitten.

Die Farbe kann vor oder nach dem Backen auf den Laib aufgetragen werden. Allerdings hängt das unter anderem davon ab, ob mit natürlichen, selbst hergestellten Farben oder mit gekauften gearbeitet wird. Wer die Muster nach dem Backen aufträgt, vermeidet das Verblässen in jedem Fall.

Damit Brote durch den Ofentrieb nicht unkontrolliert aufreißen, müssen die Teiglinge außerdem direkt vor dem Einschießen noch mindestens einen Hauptschnitt von 5-6 Millimeter Tiefe erhalten. Auf diese Weise kann sich das Gärgas während des Erhitzens kontrolliert ausdehnen, ohne dass die Kruste aufreißt und das Motiv zerstört wird.

### BEISPIEL 1

#### Gänseblümchenbrot

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

Den Teigling von Mehresten befreien und leicht mit Wasser besprühen. Ist der Teigling zu nass, verlaufen die Farben.

Die Blüte in Gelb und Weiß auftragen (Bild 2).

Den Teigling seitlich einschneiden, damit er nicht unkontrolliert aufreißt, und unter Schwaden in den Ofen geben. 45 Minuten backen.

Fertig ist das Gänseblümchen-Brot (Bild 3).



### BEISPIEL 2

#### Danke-Brot

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

Die Farbe vorbereiten, den Teigling von Mehresten befreien, leicht mit Wasser besprühen und die Stempel mit Farbe bestreichen (Bild 4).

Die Stempel vorsichtig auf den Teigling drücken und so das Motiv auf den Teigling bringen (Bild 5).

Den Teigling seitlich einschneiden, damit er nicht unkontrolliert aufreißt, und unter Schwaden in den Ofen geben. 45 Minuten backen.





## TECHNIK: SCHABLONIEREN

Verwendete Werkzeuge: Schablone, Sprühflasche, feines Sieb, Farb-Pulver, Pinsel oder Zahnstocher zum Korrigieren

Eine weitere Technik, um schöne Muster oder Botschaften aufs Brot zu bringen, ist die Arbeit mit Schablonen. Hierfür wird der Teigling vom Mehl befreit, durch Einsprühen befeuchtet, die Schablone auf den Teigling gelegt und dann mit Mehl, Kakaopulver, Gewürz- oder Beerenpulver bestäubt. Wenn man mit verschiedenen Farben arbeitet, sollten die später genutzten Bereiche anfangs abgedeckt werden.

Auch bei dieser Technik kann es vorkommen, dass manche Pulver – wie beim Bemalen – beim Backen verblassen. Für ein gutes und exaktes Ergebnis ist zu beachten, dass die Schablone nach dem Auflegen nicht mehr verrutscht und dass sie möglichst biegsam ist, um sich gut an den Teigling anzupassen.

Auch mit Saaten kann man schöne Schablonen-Bilder umsetzen. Die Saaten werden dabei entweder mit der Hand oder einem kleinen Löffel über die Schablone verteilt. Je feiner das Muster oder die Schablone, umso feiner sollten die Saaten sein, damit das Muster später gut zu erkennen ist. Für einen besseren Halt der Saaten kann der Teigling final erneut fein mit Wasser besprüht werden.


In jedem Fall muss die Schablone langsam und gleichmäßig abgenommen werden, indem man sie entweder von zwei Seiten aus gleichzeitig oder von einer zur anderen Seite anhebt. Sollte nach dem Abnehmen der Schablone nicht alles akkurat sitzen, kann man mit kleinen Pinseln Pulverreste wegwischen und mit Zahnstochern verrutschte Saaten nochmals korrigieren.

### *Tipp*

Möchte man seine eigene Schablone herstellen, ist als Material ein etwas dickeres Transparentpapier (115 g) zu empfehlen. Dünnes Standardpapier (80 g) ist ungeeignet, da es auf dem feuchten Teigling zu schnell aufweicht und reißt. Filigrane und kleinteilige Muster sind deutlich schwieriger auszuschneiden als einfachere Muster.

### TIPP

Noch mehr Gestaltungsbeispiele von Maïke von Richtenhofen finden sich in **BROT** 02/23 und **BROT** 03/23.

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



## BEISPIEL 3

### Mandala-Brot

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

Farbe sowie Schablone vorbereiten, den Teigling von Mehresten befreien, leicht mit Wasser besprühen und die Schablone auflegen.

Das Pulver durch ein feines Sieb über der Schablone verteilen (Bild 6).

Die Schablone vorsichtig von beiden Seiten anheben, damit das Muster nicht verwischt. Überschüssiges Pulver kann man mit einem Pinsel entfernen (Bild 7).

Den Teigling seitlich einschneiden, damit er nicht unkontrolliert aufreißt, und unter Schwaden in den Ofen geben. 45 Minuten backen.



Anzeige

# Backstars

Andreas Zöllner -  
Bäckermeister und  
Brot-Sommelier

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

## gut zu Wissen!

Backzutaten und Gewürze vom Brotsommelier, für Endverbraucher

## gut zu Haben!

vakuumierte, lange haltbare Lebensmittel zur Krisenvorsorge

## gut zum Naschen!

Zutaten zur Eisherstellung, Kandierte Nüsse und Trockenfrüchte





# Scherenschnitt-Brot

## Fermentolyseteig

- ▶ 445 g Wasser (kalt)
- ▶ 400 g Weizenmehl T80 (alternativ Weizenmehl 1050)
- ▶ 100 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 100 g Roggenmehl 815 (alternativ Roggenmehl 1150)
- ▶ 120 g Lievito Madre (aus dem Kühlschrank)

Die Zutaten auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.

## Hauptteig

- ▶ Fermentolyseteig
- ▶ 10 g Wasser (optional)
- ▶ 20 g Butter
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 2 g Frischhefe

## Topping

- ▶ 5-10 g Lebensmittelfarbe (nach Wahl)

Bei diesem Laib können Bäckerinnen und Bäcker ihre Fertigkeiten im dekorativen Bemalen sowie kunstvollen Einschnitten von Brot miteinander kombinieren. Doch das Gebäck sieht nicht nur großartig aus, es schmeckt auch noch fantastisch. Die große Menge Lievito Madre gibt dem Teig ein mild-säuerliches Aroma, das bestens mit Weizen sowie Roggen harmoniert.

- ▶ Alle Zutaten – außer 10 g Wasser – auf langsamer Stufe 5-8 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 5 Minuten kneten, dabei bei Bedarf das zusätzliche Wasser schluckweise hinzufügen.
- ▶ Den Teig in eine geölte Teigwanne (alternativ Schüssel) geben, einmal dehnen sowie falten und zugedeckt bei Raumtemperatur 6-8 Stunden gehen lassen, dabei nach 30, 60, 90 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Das Volumen des Teigs sollte sich am Ende der Zeit verdoppelt haben.
- ▶ Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und 15 Minuten entspannen lassen.
- ▶ Den Teig langwirken und mit Schluss nach oben in einem bemehlten Gärkorbchen zugedeckt für 12-16 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- ▶ Rechtzeitig den Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.





**Tipp**  
Wie man  
Lebensmittelfarben  
aus natürlichen Zutaten  
selbst herstellen kann,  
wird in diesem Heft  
auf Seite 51  
erklärt.

► Den Teigling aus dem Gärkörbchen auf ein Backpapier stürzen und von vorhandenen Mehresten befreien (Bild 1).

► Die Oberfläche mithilfe eines Küchengarns in gleichmäßige Abstände einteilen, indem man das Garn im schrägen Winkel leicht in den Teigling drückt (Bild 2).

► Die entstandenen Streifen mit unterschiedlicher Lebensmittelfarbe bestreichen (Bild 3) und die Farbe 5-10 Minuten trocknen lassen.

► Mit einem scharfen Messer oder einer Rasierklinge die schrägen Querlinien einschneiden und nach Geschmack Muster in die Teiglingsoberfläche ritzen sowie mit einem Zahnstocher (alternativ Schaschlikstäbchen) Löcher hineinstecken (Bild 4).

► Mit einer Schere bei zwei der Querstreifen durch diagonale Schnitte kleine Noppen schneiden (Bild 5).

► Den Teigling unter Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 230°C senken und weitere 30 Minuten backen. 🍷

Rezept & Bilder:  
Maike von Richthofen

Instagram: @justbread.de

Facebook: /justbread.de

Web: justbread.de

Schwierigkeitsgrad:	★★★★
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Lievito Madre, Hefe
Teigkonsistenz:	fest, bindig
Zeit gesamt:	20-26 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	40 Minuten
Starttemperatur:	240°C
Backtemperatur:	230°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschießen

## Zeitraster

► 10.00 Uhr	► 10.45 Uhr	► 18.30 Uhr	► 18.45 Uhr	Nächster Tag ► 9.45 Uhr	► 10.00 Uhr	► 10.15 Uhr	► 10.55 Uhr
Fermentolyse- teig ansetzen	Hauptteig ansetzen	Brot formen	Teigling in den Kühlschrank stellen	Ofen vor- heizen	Teigling aus dem Kühlschrank nehmen & verzieren	Backen	Brot fertig



## NO KNEAD-REZEPT

kein Kneten erforderlich



# Marmorbrot

## HELLER WEIZENTEIG

### Lievito Madre (Stufe I)

- ▶ 35 g Wasser (kalt)
- ▶ 35 g Roggenmehl 1150
- ▶ 7 g Lievito Madre

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

### Lievito Madre (Stufe II)

- ▶ Lievito Madre (Stufe I)
- ▶ 235 g Wasser (warm)
- ▶ 215 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Hartweizenmehl (alternativ Hartweizengrieß)

Die Zutaten gründlich verkneten und zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.

### Heller Hauptteig

- ▶ Lievito Madre (Stufe II)
- ▶ 10 g Wasser (kalt)
- ▶ 7 g Salz

Das Salz im Wasser auflösen und von Hand gut in den Teig einarbeiten. Den Teig einmal dehnen und falten, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten reifen lassen.

Weißbrot oder Vollkornbrot? Warum entscheiden, wenn man beides haben kann? Das Marmorbrot besteht aus einem hellen Weizenteig aus Auszugsmehl sowie einem dunklen Weizenvollkornteig. Mit Lievito Madre getrieben, schmeckt das Gebäck angenehm mild-säuerlich. Es vereint das Beste aus hellem und dunklem Weizenmehl in einem Brot für maximalen Genuss.

▶ Den hellen Hauptteig in eine möglichst breite, geölte Schüssel legen und darin gleichmäßig verteilen.

▶ Den dunklen Hauptteig breit ziehen und auf den hellen Teig legen, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten entspannen lassen.

▶ Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen, sodass nun der dunkle Teig unten liegt. Den Teig grob nach innen falten, dann rundwirken und in einem bemehlten Gärkorbchen mit Schluss nach oben zugedeckt für 4-5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

▶ Rechtzeitig den Backofen sowie einen Backstahl (alternativ Backblech) auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

▶ Den Teigling aus dem Kühlschrank nehmen, sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, einschneiden und unter Schwaden in den Ofen geben. Die Temperatur auf 210°C reduzieren und 45-50 Minuten backen. ■





**Tipp**  
Je nachdem, welcher Teig später die Kruste bilden soll, muss die Reihenfolge in der Schüssel gewählt werden. Der oberliegende Teig wird später außen sein.

## DUNKLER WEIZENTEIG

### Lievito Madre (Stufe I)

- ▶ 160 g Wasser (kalt)
- ▶ 200 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 5 g Lievito Madre

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

### Lievito Madre (Stufe II)

- ▶ Lievito Madre (Stufe I)
- ▶ 70 g Wasser (kalt)
- ▶ 100 g Weizen-Ruchmehl (alternativ Weizenmehl 1050)
- ▶ 6 g Backmalz (inaktiv)

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.

### Dunkler Hauptteig

- ▶ Lievito Madre (Stufe II)
- ▶ 10 g Wasser (kalt)
- ▶ 6 g Salz

Das Salz im Wasser auflösen und von Hand gut in den Teig einarbeiten. Den Teig einmal dehnen und falten, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten reifen lassen.

Rezept & Bilder:  
Margarete Maria Preker

@brotpassion

brotpassion.de

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Lievito Madre
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	17,5-20,5 Stunden
Zeit am Backtag:	5,5-6,5 Stunden
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	210°C, sofort
Schwaden:	beim Einschießen

## Zeitraster

▶ 20.00 Uhr	Nächster Tag ▶ 8.00 Uhr	▶ 8.35 Uhr	▶ 9.10 Uhr	▶ 13.30 Uhr	▶ 14.00 Uhr	▶ 14.50 Uhr
Vorstufen I ansetzen	Vorstufen II ansetzen	Hellen & dunklen Hauptteig ansetzen	Brot formen & in den Kühlschrank stellen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig



# Inspiration

narayana-verlag.de

Sie schneidet kunstfertige Muster in die Teige, nutzt Schablonen und experimentiert mit verschiedenen Mehlen. Traditionell hergestelltes Brot ist Anita Šumers Leidenschaft. 2019 erschien ihr Buch „Verrückt nach Sauerteig“ im Narayana Verlag. Darin weiht sie die Leserinnen und Leser in die Geheimnisse ihrer Passion ein und möchte zeigen, dass Sauerteigbackwaren nahrhaft und bekömmlich sind. Zur Veranschaulichung gibt es zahlreiche Sauerteigrezepte für Dunkelbierbrot, gelbes Maisbrot und mehr.



Anita Šumer  
**Verrückt nach Sauerteig**  
Narayana Verlag  
328 Seiten  
ISBN: 978-3-96257-104-7  
Preis: 29,90 Euro



verlagshaus24.de

Das Buch „Der Brotdoc“ trägt denselben Namen wie das Blog vom Hausarzt und passionierten Hobbybäcker Dr. med. Björn Hollensteiner. Und in beiden gibt der Münsterländer einen Einblick in sein Schaffen als Brotliebhaber. Mit seiner Leserschaft teilt er etwa seine Gedanken zu gesundem Brot und verrät, wie eine gute Ausstattung sowie die richtigen Arbeitsschritte beim Backen aussehen. Garniert wird alles mit einer großen Auswahl an passenden Rezepten, beispielsweise Beginnerbrote, Baguette und Co. oder Roggenmisch- und Roggenbrote.



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



Sauerteigbäckerinnen und -bäcker vom ganzen Globus miteinander zu verknüpfen, das hat sich der Instagram-Kanal @peace\_love\_sourdough auf die Fahne geschrieben. Und so werden Woche für Woche die Ergebnisse aus verschiedenen Backstuben gepostet. Mal sind das glänzend glasierte Donuts, mal klassische Brote mit fein gemaseter Kruste. Auch mit Farben oder rosaroten Blumen verzierte Laibe zu besonderen Anlässen wie dem Muttertag sind auf dem Kanal zu sehen.

@peace\_love\_sourdough



Wie man sich mit saisonalen Zutaten durch das Jahr backen kann, zeigt Matthias Loidls Buch „Brot backen mit den Jahreszeiten“. Mehr als 80 Rezepte wie ein Spargel-Erdbeer-

Brot, ein Holunderblütenbrot oder ein Selleriebrot mit Walnüssen und Birnen beweisen eine große aromatische Vielfalt. Ergänzt wird die bunte Rezeptpalette durch Tipps zum Sammeln und Verarbeiten von Blüten, Beeren und Co. Das 224-seitige Buch enthält 120 Farbfotos, die direkt Lust zum Nachbacken machen.

ulmer.de

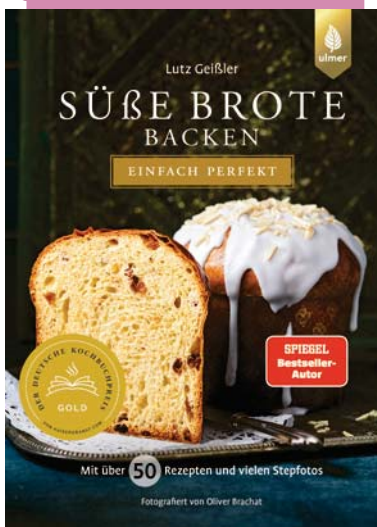
Matthias Loidl  
**Brot backen mit den Jahreszeiten**  
Verlag Eugen Ulmer, 224 Seiten  
ISBN: 978-3-8186-1166-8  
Preis: 26,95 Euro






Stollen, Zöpfe, Panettone – in Lutz Geißlers Buch „Süße Brote backen“ kommt keiner der süßen Klassiker zu kurz. Mit einfachen Grundteigen, wenig Hefe sowie langer Teigführung bringt der Autor sie seiner Leserschaft näher. Neben einem ausführlichen Grundlagenteil präsentiert er mehr als 50 regionale, traditionelle sowie modern interpretierte Rezepte, die jeweils Schritt-für-Schritt erklärt werden.

Darunter etwa ein Buttermilchstuten, ein französischer Gugelhupf oder ein Campingbrot. Die passenden Fotos steuert Food-Fotograph Oliver Brachat bei.

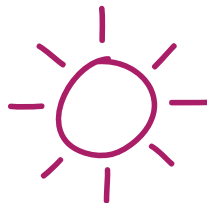


Lutz Geißler  
**Süße Brote Backen**  
Einfach perfekt  
Verlag Eugen Ulmer  
272 Seiten  
ISBN 978-3-8186-1651-9  
Preis: 28,- Euro


 ulmer.de



Für alle, die das Thema Scoring nicht loslässt, lohnt ein Blick auf das Instagram-Profil @goodkneads. Ob Formel-1-Rennwagen, herbstliche Blätteroptik oder Adventskerzen, hier haben alle Brote ein schnittiges Design. Neben Fotos der fertigen Backwaren gibt es Videos zu sehen, die den Knet- oder Scoring-Prozess dokumentieren und damit gut verständlich machen.



Vea Carpi  
**Backen mit Pasta Madre – Meine Rezepte für herzhaftes und süßes Brot mit Mutterhefe**  
Edition Reatia, 272 Seiten  
ISBN: 978-88-7283-721-4  
Preis: 24,90 Euro


 raetia.com

„Backen mit Pasta Madre“ heißt das Buch der Bäuerin Vea Carpi. Pasta Madre, auch Lievito Madre beziehungsweise italienische Mutterhefe ist eine milde Sauerteigvariation. Die Autorin zeigt in Schritt-für-Schritt-Anleitungen, wie das Ansetzen des Triebmittels daheim am besten funktioniert und wie sie sich erfolgreich vermehrt. Naturverbundenes und bewusstes Backen steht dabei im Fokus und es werden zahlreiche Brote präsentiert, die sich für verschiedene Anlässe eignen. Vom Kastanienbrot über den Krapfen bis zur Buchweizen-Foccacia oder ein Haferflockenbrot ist alles mit dabei – arrangiert in Kapiteln, die nach den Jahreszeiten benannt sind.






Bunt geht es zu auf Emily Hamptons Instagram-Kanal @emmabakesbread. Unter ihren Post findet sich Brotkunst mit unterschiedlichen Motiven und Gestalten des Alltags. Von Hunden über Blumen bis hin zu Homer Simpson aus dem US-Fernsehen oder Paddington Bär ist alles dabei. Ergänzend zu den optischen Leckerbissen gibt es immer eine kleine Anleitung, die etwa verrät, aus welchen Zutaten und mit welcher Hydratation die Sauerteigbrote entstanden sind.

 @emmabakesbread



 @sabzi.shabzi


Zahlreiche Sauerteig-Designerbrote gibt es auf der Instagram-Seite @sabzi.shabzi. Dort zeigt Nusrat Symons, was sie drauf hat, schabloniert und schneidet etwa Brote zu essbaren Grußkarten. Auch verspielte Motive wie ein knallgelber Dump Truck oder die berühmte Hello-Kitty-Figur sind auf dem Kanal zu finden. Reinklicken und scrollen lohnt sich.



Anita Šumer  
**Noch verrückter nach Sauerteig**  
Narayana Verlag  
328 Seiten  
ISBN: 978-3-96257-222-8  
Preis: 29,90 Euro

„Noch verrückter nach Sauerteig“ heißt der Nachfolger von Anita Šumers Buches „Verrückt nach Sauerteig“. Darin stellt die Brot-Künstlerin zahlreiche kreative Ideen für Herzhaftes und Süßes vor und präsentiert insgesamt 77 Rezepte von Maisbrot aus der Backform über Roggenknäckebrot bis zum Gugelhupf. Allen gemein ist das bekömmliche Triebmittel: Sauerteig. Auch finden auf den 328 Seiten umfangreiche Erklärungen zu Anzucht und Pflege ihren Platz.



 narayana-verlag.de

In ihrem Buch „Sauerteig kann alles“ zeigt Sonja Bauer, dass Sauerteig mehr kann als nur Brot. Darin bündelt sie 60 Sauerteigrezepte von Waffeln über Pancakes bis zu Gnocchi, Granola oder Pasta. Außerdem gibt die Tipps, wie man die Reste des Anstellguts effizient verwerten kann. Ausgeklammert werden auch Brote selbstverständlich nicht: So finden sich im Buch zum Beispiel Anleitungen für ein Roggen-Dinkel-Vollkornbrot oder Sauerteig-Babka. Ergänzt werden die Rezepte nicht nur um rund 100 Abbildungen, sondern außerdem um detaillierte Zeitangaben.



 verlagshaus24.de

Sonja Bauer  
**Sauerteig kann alles**  
Christian Verlag  
192 Seiten  
ISBN: 978-3-9596-1676-8  
Preis: 27,99 Euro





# 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 Bröte, 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 Bröte mit langer Frischhaltung und zur richtigen Aufbewahrung sowie leckere Rezepte für schnell gemachte Brotaufstriche.

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



# Sauerteig-Babka

Schwierigkeitsgrad:	★★☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	33-43,5 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	30-40 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	180°C, sofort
Schwaden:	beim Einschießen

## Tipp

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestauben. Statt des Fruchtaufstrichs können auch 250-300 g Nuss-Nougat-Creme als Füllung verwendet werden.





Der aromatische Kuchen hat viele Namen: Babka, Bobka oder Baba. Das Original hat seinen Ursprung in Mittel- und Osteuropa. Traditionell wird es aus einem Hefeteig hergestellt. In dieser Variante ist Sauerteig als Triebmittel im Einsatz. Die leckere, fruchtige Sauerkirsch-Füllung macht das Gebäck zum perfekten Begleiter des Nachmittagstees. Aber auch als süßer Happen zum Frühstück eignet sich die Babka gut.

- ▶ Alle Zutaten – außer Salz und Milch – auf langsamer Stufe 10 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 5 Minuten kneten.
- ▶ Das Salz sowie nach Bedarf noch bis zu 20 g Milch zugeben und auf schnellerer Stufe 3 Minuten unterkneten. Den Teig in einer leicht geölten Teigwanne (alternativ Schüssel) zugedeckt bei Raumtemperatur 6-8 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat, dabei nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- ▶ Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und vorsichtig zu einem Rechteck von etwa 40 × 40 cm ausziehen.
- ▶ Den Sauerkirsch-Fruchtaufstrich gleichmäßig auf dem ausgerollten Teig verteilen, dabei ringsum einen Rand von etwa 2 cm frei lassen.
- ▶ Den Teig aufrollen, mittig der Länge nach durchschneiden, dabei 3 cm am Ende undurchtrennt lassen, und beide Stränge ineinander verdrehen.
- ▶ Den Teigling vorsichtig in eine gefettete Kastenform (zirka 30 cm) geben, zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 120 Minuten anspringen lassen und dann für 12-16 Stunden in den Kühlschrank geben.
- ▶ Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 60-80 Minuten akklimatisieren lassen.
- ▶ Rechtzeitig den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Den Teig mit Sahne bestreichen, unter Schwaden in den Ofen geben, die Temperatur auf 180°C reduzieren und 30-40 Minuten backen. 🍴

## NOCH MEHR REZEPTE

Das Rezept von Sonja Bauer gibt es in ihrem Buch „Sauerteig kann alles“ vom Christian Verlag. Es enthält 60 kreative Sauerteig-Rezepte, von klassisch bis ungewöhnlich. Darunter sind nicht nur Brot und Brötchen, sondern auch Pasta, Knödel, Kuchen & Co.



Rezept: Sonja Bauer  
Bild: Julia Hildebrand

Instagram: @cookieundco  
Facebook: /groups/cookieundco  
Website: cookieundco.de

## Kochstück

- ▶ 80 g Vollmilch (kalt)
  - ▶ 15 g Weizenmehl 550
- Mehl und Milch in einem Topf mischen, unter Rühren zum Kochen bringen und so lange weiter rühren, bis die Masse puddingähnlich eindickt. Vom Herd nehmen, zugedeckt bei Raumtemperatur 4-5 Stunden abkühlen lassen und anschließend für bis zu 8 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## Sauerteig, Stufe I

- ▶ 20 g Wasser (warm)
  - ▶ 20 g Weizenmehl 550
  - ▶ 5 g Anstellgut
- Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 8-10 Stunden reifen lassen.

## Sauerteig, Stufe II

- ▶ Sauerteig, Stufe I
  - ▶ 50 g Kaffee (warm)
  - ▶ 50 g Weizenmehl 550
- Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 4-6 Stunden reifen lassen.

## Hauptteig

- ▶ Kochstück
- ▶ Sauerteig
- ▶ 150 g süße Sahne
- ▶ 385 g Weizenmehl 550
- ▶ 1 Ei (Größe M, kalt)
- ▶ 50 g Zucker
- ▶ 30 g Backkakao
- ▶ 10 g Vanillezucker

### Spätere Zugabe

- ▶ 20 g Vollmilch (nach Bedarf)
- ▶ 5 g Salz

### Für die Füllung

- ▶ 350 g Sauerkirsch-Fruchtaufstrich (70 % Fruchtanteil)

### Topping

- ▶ 20 g süße Sahne (flüssig)
- ▶ Puderzucker zum Bestauben

## Zeitraster

		Nächster Tag				Übernächster Tag			
▶ 21.00 Uhr	▶ 21.15 Uhr	▶ 7.00 Uhr	▶ 12.00 Uhr	▶ 20.00 Uhr	▶ 22.30 Uhr	▶ 12.00 Uhr	▶ 13.00 Uhr	▶ 13.30 Uhr	▶ 14.10 Uhr
Sauerteig, Stufe I, ansetzen	Kochstück herstellen	Sauerteig, Stufe II, ansetzen	Hauptteig ansetzen	Brot formen	Kastenform in den Kühlschrank stellen	Kastenform aus dem Kühlschrank nehmen	Backofen vorheizen	Backen	Babka fertig



## Vorteig (Poolish)

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

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt für 14-16 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## Quellstück

- ▶ 40 g Wasser (kalt)
- ▶ 40 g Mandeln (gehackt)
- ▶ 40 g Mandeln (gehobelt)

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt für 14-16 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 270 g Buttermilch (kalt)
- ▶ 125 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 100 g Waldstaudenroggenmehl Vollkorn (alternativ Roggenmehl Vollkorn)
- ▶ 75 g Hafermehl
- ▶ 75 g Buchweizenmehl
- ▶ 75 g Mandeln (gemahlen)
- ▶ 13 g Salz
- ▶ 1 g Schabzigerklee (gemahlen, optional)

### Spätere Zugabe

- ▶ Quellstück
- ▶ 20 g Holunderblüten (gewaschen, in kleine Stückchen gezupft)

### Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Dinkel, Waldstaudenroggen, Hafer
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	20,5-22,5
Zeit am Backtag:	6 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	200°C, sofort
Schwaden:	nein



# Holunderblütenbrot

Holunder gilt als sehr gesund und wird zum Beispiel als Tee bei Erkältungen empfohlen. Die Pflanze enthält zahlreiche Mineralstoffe und Vitamine. Hier werden die Holunderblüten in ein Brot eingebacken. Heraus kommt ein nahrhafter Laib mit – trotz Vollkorn – eher lieblichem Geschmack. Besonders gut passt das Gebäck zu einer leichten Spargelcremesuppe, aber auch zu deftiger Wurst und würzigem Käse.

▶ Alle Zutaten – außer Quellstück und Holunderblüten – auf langsamer Stufe 8-10 Minuten mischen.

▶ Das Quellstück und die Holunderblüten hinzugeben und mit der Hand etwa 5 Minuten gleichmäßig in den Teig einarbeiten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 4 Stunden gehen lassen, dabei stündlich jeweils einmal dehnen und falten.

▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und mit Schluss nach unten in einem bemehlten Gärkorbchen 60 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

▶ Rechtzeitig den Backofen sowie einen gusseisernen Topf mit Deckel auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

▶ Den Teigling aus dem Gärkorb in den Topf stürzen, mit geschlossenem Deckel in den Ofen geben, die Temperatur sofort auf 200°C reduzieren und 40 Minuten backen. Den Herd ausschalten und weitere 5 Minuten im geschlossenen Topf backen. ■



### Tip

Topfbrote können auch freigeschoben gebacken werden, man sollte sie dann aber schwaden. Für einen intensiveren Geschmack weitere 20 g Holunderblüten zum Teig geben.

Rezept & Bild:  
Karl Oppenkamp

## Zeitraster

▶ 19.00 Uhr	Nächster Tag ▶ 9.30 Uhr	▶ 13.30 Uhr	▶ 14.00 Uhr	▶ 14.30 Uhr	▶ 15.15 Uhr
Vorteig & Quellstück ansetzen	Hauptteig ansetzen	Brot formen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig





**Tipp**  
Topfbrote können auch freigeschoben gebacken werden, man sollte sie dann aber schwaden. 1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.

# Kürbis-Kokos-Brot

Mit Kürbis lassen sich viele leckere Sachen zaubern. Nimmt man noch Kokos dazu, entsteht ein schmackhafter Kürbis-Kokos-Laib. Für intensives Aroma sorgt die lange Gare, für Frischhaltung das Quellstück. Als Schüttflüssigkeit wird Kokosmilch verwendet, sodass es schon während der Herstellung appetitlich nach Kürbis und Kokos riecht. Nach dem Backen duftet es freilich noch umso verlockender.

► Alle Zutaten auf langsamer Stufe 3 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 4 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 12-14 Stunden gehen lassen, dabei nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

► Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und in einem bemehlten Gärkorbchen bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

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

► Den Teigling aus dem Gärkorbchen in den Topf stürzen, den Deckel schließen, in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 220°C reduzieren und weitere 30-40 Minuten backen, dabei für die letzten 10 Minuten den Deckel abnehmen. ■

## Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	15,5-18,5 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	40-50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	nein

## Kürbismus

- 250 g Muskatkürbis (geschält, in kleine Stücke geschnitten, alternativ Hokkaido-Kürbis)
  - 120 g Kokosmilch
- Kürbis mit Kokosmilch zirka 15 Minuten weich kochen, dann etwa 60-120 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur abkühlen lassen und anschließend pürieren.

## Quellstück

- 40 g Kokosmehl (alternativ Kokosraspel)
  - 130 g Kokosmilch
- Die Zutaten klümpchenfrei mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 15 Minuten quellen lassen.

## Hauptteig

- Kürbismus
- Quellstück
- 50 g Kokosmilch
- 500 g Weizenmehl 550
- 12 g Salz
- 5 g Zucker
- 1 g Frischhefe

Rezept & Bild: Nadja Alessi

@little\_kitchen\_and\_more

Wer im Quellstück Kokosmehl durch Kokosraspel ersetzt, reduziert die Flüssigkeitsmenge um etwa 20 g. Das Kürbismus kann auch auf Vorrat hergestellt und dann portioniert eingefroren werden. Bei Bedarf einfach auftauen und zum Teig geben.

**Tipp**

## Zeitraster


► 17.30 Uhr	► 19.30 Uhr	► 20.00 Uhr	Nächster Tag ► 9.00 Uhr	► 9.45 Uhr	► 10.15 Uhr	► 11.00 Uhr
Kürbismus zubereiten	Quellstück zubereiten	Hauptteig ansetzen	Teig formen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig




# Brimstone-Buns

Für Halloween braucht man Brötchen mit Gruselfaktor. Die Gebäcke kommen mit feurig-roter Krume unter einer tiefschwarzen rauchigen Kruste daher. Beim Backen platzt die dunkle Streiche explosiv auf und lockt bestimmt alle müden Geister hinter dem Ofen hervor. Eingelegte Paprika geben den Brötchen aber nicht nur farblich den perfekten Touch, sondern auch eine herrlich fruchtige Note.

Rezept & Bilder: Alexander Klutzny

 @leicht\_angeniced

 leicht-angeniced.de

**Tipp**

Für ein intensiveres Aroma eingelegte Knoblauchzehen aus dem Paprikaglas mit pürieren, Chiliflocken zum Teig geben oder statt des Olivenöls mit Chili aromatisiertes Öl verwenden.

Schwierigkeitsgrad:



Getreide:

Weizen

Triebmittel:

Lievito Madre, Hefe

Teigkonsistenz:

fest, bindig

Zeit gesamt:

16-18 Stunden

Zeit am Backtag:

4 Stunden

Backzeit:

22 Minuten

Starttemperatur:

250°C

Backtemperatur:

220°C, sofort

Schwaden:

beim Einschießen,  
nach 22 Minuten ablassen

► Alle Zutaten auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 5-7 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt etwa 120 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Dabei nach 15 und 30 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

► Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, 12 gleich große Portionen à zirka 80 g abstechen, diese rundschieben und mit Schluss nach oben in einem Backleinen (alternativ bemehltes Geschirrhandtuch) bei Raumtemperatur 60 Minuten zur Gare stellen.

► Die Tigerstreiche vorbereiten. Dafür die Zutaten gründlich zu einer zähflüssigen Paste mischen und zugedeckt für die spätere Verarbeitung beiseite stellen.

► Rechtzeitig den Backofen sowie ein Backblech auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

► Die Teiglinge mit Schluss nach unten auf eine Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) setzen und bis zum unteren Rand mit Tigerstreiche bestreichen, dabei möglichst wenig Druck anwenden.

► Die Teiglinge mit wenig Schwaden in den Ofen geben, die Temperatur sofort auf 220°C reduzieren und 22 Minuten backen. Den Schwaden ablassen und weitere 10 Minuten backen. 🍪



## Tipp

0,1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe eines Reiskorns, 1 g Frischhefe der einer Kichererbse. Da man der Kruste die Bräunung des Gebäcks nicht ansieht, sollte man gegen Backzeitende den unbestrichenen Boden der Brötchen kontrollieren.



- 1) Die Zutaten für die Tigerstreich zu einer zähflüssigen Masse verrühren
- 2) Die Teiglinge mit Schluss nach unten auf eine Dauerbackmatte setzen
- 3) Die Tigerstreich auftragen, ohne dabei zu stark aufzudrücken
- 4) Die Farbe bis zum unteren Rand streichen

## Vorteig (Poolish)

- 75 g Wasser (eiskalt)
- 75 g Weizenmehl 550
- 0,1 g Frischhefe

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

## Lievito Madre

- 140 g Wasser (lauwarm)
- 140 g Weizenmehl 550
- 15 g Lievito Madre

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

## Hauptteig\*

- Vorteig
- Lievito Madre
- 300 g Weizenmehl 550
- 50 g Weizenmehl Vollkorn
- 200 g Paprika (eingelegt, abgetropft und fein püriert)
- 20 g Olivenöl
- 12 g Salz
- 10 g Lebensmittelfarbe (rot)
- 4 g Frischhefe

## Für die Tigerstreich

- 100 g Wasser (lauwarm)
- 100 g Reismehl
- 10 g Lebensmittelfarbe (schwarz)
- 2 g Salz
- 1 g Frischhefe
- 1 g Holzkohlepulver (lebensmittelgeeignet, alternativ Sepia-Tintenpulver)
- 1 g Paprikapulver (geräuchert, alternativ Paprikapulver edelsüß)

\*Ergibt 12 Stück

## Zeitraster

► 22.00 Uhr	Nächster Tag ► 12.00 Uhr	► 14.00 Uhr	► 14.45 Uhr	► 15.00 Uhr	► 15.15 Uhr	► 15.47 Uhr
Poolish & Lievito Madre ansetzen	Hauptteig ansetzen	Brötchen formen	Ofen vorheizen, Tigerstreich herstellen	Brötchen bestreichen	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 **BROT**Fibeln bei Neuerscheinung



3. aktualisierte Auflage

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





Dieses Rezept gelingt mit dem Thermomix

Rezept & Bilder: Bärbel Adelhelm



# Schokobaguette

## Teig-Zutaten

- ▶ 250 g Wasser (kalt)
- ▶ 400 g Weizenmehl Tipo 0 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 5 g Salz
- ▶ 5 g Zucker
- ▶ 3 g Frischhefe

## Füllung

- ▶ 100 g Zartbitterschokolade (in Stückchen)

Hier wird es herrlich schokoladig. Eine gesamte Schokoladentafel kommt in den Teig. So lässt sich fix aus einem unkomplizierten Rezept etwas Besonderes für den süßen Zahn zaubern. Ob als Schmankerl beim Sonntagsbrunch, zum Picknick für unterwegs oder als Alternative zum Nachmittagskuchen – das Schokobaguette schmeckt zu vielen Gelegenheiten einfach einmalig gut.

▶ Die Zutaten in den Mixtopf geben und auf Knetstufe 1,5 Minuten kneten. Im Mixtopf mit Deckel 120 Minuten bei 28°C gehen lassen.

▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, zu einem länglichen Baguette formen, dieses platt drücken und mit Schokoladenstückchen belegen.

▶ Den Teig vorsichtig von der langen Seite her nach innen falten und mit Schluss nach unten in einem Backleinen (alternativ bemehltes Geschirrhandtuch) bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

▶ Rechtzeitig den Backofen sowie einen Backstahl (alternativ Backblech) auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

▶ Den Teigling einschneiden, mit Schluss nach unten auf den Backstahl legen, unter Schwaden in den Ofen geben und 25 Minuten backen. ■

## Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	☆☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	4 Stunden
Zeit am Backtag:	4 Stunden
Backzeit:	25 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	beim Einschießen



## Tipp

Die Schokostückchen müssen von Teig umschlossen sein, da sie sonst verbrennen können. Für noch schokoladigeren Geschmack kann man 20 g Backkakao in den Teig geben.

## Zeitraster

7.00 Uhr	9.15 Uhr	9.50 Uhr	10.20 Uhr	10.45 Uhr
Hauptteig ansetzen	Baguette formen	Ofen vorheizen	Backen	Baguette fertig





## NO KNEAD-REZEPT

kein Kneten erforderlich

### Sauerteig

- ▶ 20 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 20 g Weizenmehl 1150
- ▶ 10 g Anstellgut

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

### Kochstück

- ▶ 175 g Wasser (kochend)
- ▶ 40 g Weizenmehl 1050
- ▶ 120 g Süßkartoffel (gewürfelt, roh)
- ▶ 5 g Ingwer (frisch, gehackt)
- ▶ 3 g Kurkuma (frisch, gehackt, alternativ Kurkuma-Pulver)

Die Süßkartoffel im kochenden Wasser „al dente“ garen, dann Ingwer, Kurkuma sowie das Mehl hinzugeben und kurz aufkochen, bis das Wasser gebunden ist. Die Masse zugedeckt bei Raumtemperatur 10-12 Stunden abkühlen lassen.

### Vorteig

- ▶ 40 g Wasser (warm)
- ▶ 40 g Weizenmehl 1050
- ▶ 5 g Zucker
- ▶ 1 g Trockenhefe

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

### Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Kochstück
- ▶ Vorteig
- ▶ 60 g Wasser (kalt)
- ▶ 270 g Weizenmehl 550
- ▶ 20 g Zucker
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 5 g Olivenöl

Rezept: Oliver Flodman

Bild: Edda Klepp

brotgegennot.de

Die Stiftung „Brot gegen Not“ bekommt regelmäßig tolle Anregungen aus den Ausbildungsbackstuben in aller Welt. Dieses Brot stammt von Bäckerinnen und Bäckern aus Burundi. Es ist ein exotischer Laib mit einem hohen Anteil an lokalen Rohstoffen. Dazu zählen Süßkartoffel, Ingwer und Kurkuma, denen das Gebäck neben dem intensiven Aroma auch gleich eine tolle Farbe verdankt.

▶ Alle Zutaten von Hand gründlich zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten zur Gare stellen, dabei nach 45 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und mit Schluss nach unten 10 Minuten bei Raumtemperatur entspannen lassen.

▶ Den Teigling langwirken, mit Schluss nach unten in eine gefettete Kastenform (zirka 26 cm) geben und zugedeckt bei Raumtemperatur 60-90 Minuten gehen lassen.

▶ Rechtzeitig den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

▶ Den Teigling einschneiden, die Kastenform unter Schwaden in den Ofen geben und 50 Minuten backen. Das Brot aus der Kastenform nehmen und ohne Form weitere 10 Minuten backen.

▶ Direkt nach dem Backen das heiße Brot mit Wasser absprühen. ■

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	14-16,5 Stunden
Zeit am Backtag:	4-4,5 Stunden
Backzeit:	60 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	beim Einschießen

### Zeitraster

▶ 20.30 Uhr	Nächster Tag ▶ 8.00 Uhr	▶ 9.10 Uhr	▶ 11.20 Uhr	▶ 11.50 Uhr	▶ 12.20 Uhr	▶ 13.20 Uhr
Sauerteig ansetzen & Kochstück herstellen	Vorteig ansetzen	Hauptteig ansetzen	Brot formen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig



## Reispüree

- ▶ 150 g Wasser (kalt)
- ▶ 250 g Risotto (gekocht, ggf. gewürzt, alternativ Reis)

Die Zutaten mischen und anschließend pürieren. Das Reispüree kann sofort weiterverarbeitet werden.

## Fermentolyseteig

- ▶ Reispüree
- ▶ 300 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Dinkelmehl 1050
- ▶ 10 g Zuckerrübensirup
- ▶ 5 g Frischhefe

Die Zutaten auf langsamer Stufe 2 Minuten mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten quellen lassen.

## Hauptteig\*

- ▶ Fermentolyseteig
- ▶ 50 g Wasser (kalt, optional)
- ▶ 8 g Salz


\*Ergibt 9 Stück

**Tipp**

Für eine knusperige Kruste beim Backen zwischendurch den Dampf ablassen.

Rezept & Bild: Valesa Schell

 @brotbackliebeundmehr

 /groups/brotbackliebeundmehr

### Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Dinkel
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	6,5-7,5 Stunden
Zeit am Backtag:	6,5-7,5 Stunden
Backzeit:	18 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C, nach 10 Minuten / 250°C, nach 15 Minuten
Schwaden:	beim Einschießen



**Tipp**

Statt Brötchen können auch Brotstangen aus dem Teig geformt werden.

Was macht man mit einer Portion Reis oder Risotto, die vom Vortag übrig ist? Zum Beispiel diese schmackhaften Brötchen. Sie sind eher für herzhaftes Beläge geeignet, geben aber auch eine tolle Beilage zu Salaten, Gegrilltem oder Buffets ab. Das liegt daran, dass im Teig alle zuvor verwendeten Gewürze, zum Beispiel auch Parmesan, mit verwendet werden und den Brötchen somit einen einzigartigen Geschmack verleihen.

▶ Alle Zutaten – außer 50 g Wasser – auf schnellerer Stufe 10 Minuten kneten, dabei nach 5 Minuten bei Bedarf das Wasser schlückchenweise zugeben. Den Teig einmal rundum dehnen und falten, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 4 Stunden gehen lassen, dabei nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, 9 Portionen à zirka 95 g abstechen, diese rundschleifen und bei Raumtemperatur 10 Minuten entspannen lassen.

▶ Die Teiglinge straff rundwirken, den Schluss mit Weizenmehl bestäuben und mit Schluss nach unten auf einem Backleinen (alternativ bemehltes Geschirrhandtuch) zugedeckt bei Raumtemperatur 60-90 Minuten gehen lassen.

▶ Rechtzeitig den Backofen sowie einen Backstahl (alternativ Backblech) auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

▶ Die Teiglinge drehen, mit Schluss nach oben auf eine Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) setzen, unter Schwaden einschießen und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 200°C reduzieren und 5 Minuten backen. Die Temperatur wieder auf 250°C hochschalten und weitere 3 Minuten backen. ■

## Zeitraster

▶ 8.00 Uhr	▶ 8.10 Uhr	▶ 8.45 Uhr	▶ 13.00 Uhr	▶ 14.00 Uhr	▶ 14.30 Uhr	▶ 14.48 Uhr
Reispüree herstellen	Fermentolyseteig ansetzen	Hauptteig ansetzen	Brötchen formen	Ofen vorheizen	Backen	Brötchen fertig





### Tipp

Das Brotrezept eignet sich hervorragend zur Resteverwertung, es kann dafür auch ein beliebiges anderes Risotto genutzt werden.


# Risottobrot

Risotto ist ein italienisches Reisgericht, das man in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen zubereiten kann. Es wird entweder als Beilage zu Fisch- oder Fleischgerichten oder auch als Hauptgang serviert. Die typisch italienische Speise eignet sich jedoch auch wunderbar, um ein saftiges Brot zu backen. Durch die Zugabe des Safranrisottos schmeckt das Brot mehrere Tage lang wie frisch gebacken und erhält ein einzigartiges Aroma.

► Die Hefe im Wasser auflösen, die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen, dann alle Zutaten in eine Schüssel geben und auf schnellerer Stufe 5 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten ruhen lassen.

► Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und in einem gut bemehlten Gärkorbchen mit Schluss nach unten zugedeckt bei Raumtemperatur 5 Stunden zur Gare stellen.

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

► Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, in den Ofen geben und zirka 70-75 Minuten backen. 

Rezept & Bild: Melanie & Yasmin Köhler

 @zoelisisters

 zoelisisters.at

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	glutenfrei
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	20-21 Stunden
Zeit am Backtag:	7,5-8 Stunden
Backzeit:	70-75 Minuten
Starttemperatur:	240°C
Backtemperatur:	240°C
Schwaden:	nein

## Vorteig

- 150 g Wasser (lauwarm)
- 120 g Buchweizenmehl Vollkorn
- 30 g Reismehl Vollkorn
- 2 g Frischhefe

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

## Safranrisotto

- 220 g Gemüsebrühe (heiß, glutenfrei)
- 65 g Risottoreis
- 50 g Lauch (fein geschnitten)
- 10 g Olivenöl
- 5 g Knoblauch (fein gehackt)
- 5 g Salz
- 0,12 g Safranfäden (entspricht ¼ TL)

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin Lauch sowie Knoblauch andünsten. Den Risottoreis hinzufügen und glasig dünsten. Anschließend alles mit der Gemüsebrühe ablöschen und gut verrühren.

Die Safranfäden mit den Fingerspitzen etwas zerdrücken und hinzufügen. Das Risotto bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren etwa 20 Minuten garen.

Sobald das Risotto bissfest ist, mit Salz abschmecken und etwa 60-120 Minuten zugedeckt auf Raumtemperatur abkühlen lassen, danach für bis zu 10 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## Hauptteig

- Vorteig
- Safranrisotto
- 100 g Wasser (lauwarm)
- 150 g Reismehl hell
- 60 g Hafermehl (glutenfrei)
- 30 g Brauhirsemehl
- 30 g Kichererbsenmehl
- 15 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- 10 g Salz
- 5 g Frischhefe

## Zeitraster

20.00 Uhr	Nächster Tag 8.00 Uhr	9.15 Uhr	14.00 Uhr	14.30 Uhr	15.45 Uhr
Vorteig ansetzen, Risotto kochen	Hauptteig ansetzen	Brot formen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig





## NO KNEAD-REZEPT

kein Kneten erforderlich

## Quellstück

- ▶ 200 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 40 g Kaffee (heiß)
- ▶ 50 g Haselnüsse (ganz)
- ▶ 50 g Äpfel (getrocknet, in Stückchen)
- ▶ 50 g Aprikosen (getrocknet, in Stückchen)
- ▶ 25 g Aroniabeeren (getrocknet, alternativ Cranberries)
- ▶ 25 g Kürbiskerne (geröstet)
- ▶ 25 g Sonnenblumenkerne (geröstet)
- ▶ 8 g Honig

Die Zutaten gründlich mischen und 120 Minuten quellen lassen, anschließend in einem Sieb ausdrücken und die Abtropfflüssigkeit auffangen.

## Hauptteig\*

- ▶ 185 g Abtropfflüssigkeit (vom Quellstück)
- ▶ 50 g Buttermilch (kalt)
- ▶ 1 g Frischhefe

## Spätere Zugabe

- ▶ Quellstück
- ▶ 75 g Buchweizenmehl Vollkorn
- ▶ 60 g Kartoffelstärke
- ▶ 50 g Reismehl Vollkorn
- ▶ 30 g Linsenmehl (alternativ: Sojamehl)
- ▶ 25 g Leinsamenmehl (dunkel)
- ▶ 8 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- ▶ 5 g Salz
- ▶ 3 g Goldleinsaat (geschrotet)
- ▶ Kardamon (gemahlen, nach Geschmack)
- ▶ Zimt (gemahlen, nach Geschmack)
- ▶ Tonkabohne (gemahlen, nach Geschmack)
- ▶ Lebkuchengewürz (gemahlen, nach Geschmack)

## Topping

- ▶ 20 g Haselnüsse (gehobelt)

\*Ergibt 2 Stück

## Zeitraster

▶ 18.00 Uhr	▶ 20.15 Uhr	Nächster Tag ▶ 13.00 Uhr	▶ 14.00 Uhr	▶ 14.30 Uhr	▶ 15.20 Uhr
Quellstück herstellen	Hauptteig ansetzen	Brote formen	Ofen vorheizen	Backen	Brote fertig

## Nuss-Früchtebrot

Ein Mix aus Trockenfrüchten, Haselnüssen, Saaten und Gewürzen macht das Brot zu einem reichhaltigen und saftigen Kraftspender. In dünne Scheiben geschnitten, ist es mit Butter oder auch mit einem guten Stück Käse ein wahrer Genuss, der nicht nur zur Weihnachtszeit schmeckt. Der Brotteig wird durch wenig Hefe und lange Gare gelockert und ganz einfach per Hand gemischt.

▶ Hefe, Buttermilch und Abtropfflüssigkeit gründlich verrühren, dann das Quellstück zugeben und untermischen.

▶ Mehle, Stärke, Salz, Schrot und Gewürze in einer separaten Schüssel vermengen, zu den nassen Zutaten geben und von Hand gründlich mischen. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 16-18 Stunden reifen lassen.

▶ Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 2 Stücke zu je etwa 435 g portionieren.

▶ Die Teiglinge rundwirken und zu ovalen Laiben formen.

▶ Die Oberseite der Teiglinge mit Wasser besprühen, in den gehobelten Haselnüssen wälzen und mit Schluss nach unten, also auf der ungewälzten Seite, auf eine Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) setzen, zudecken und 60-90 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen.

▶ Rechtzeitig den Backofen sowie einen Backstahl (alternativ Backblech) auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

▶ Die Teiglinge unter Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 210°C reduzieren und weitere 40 Minuten backen. ■

## Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	glutenfrei
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	20,5-23 Stunden
Zeit am Backtag:	2,5-3 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	210°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

Rezept &amp; Bild: Alexandra Wojna

@glutenfreigeniessen.at

/glutenfreigeniessen

glutenfreigeniessen.at

Tipp

Für etwas mehr Süße 30 bis 45 g Honig zum Quellstück geben. Als Topping passen auch Haferflocken oder Sonnenblumenkerne. Wenn das Früchtebrot ohne Topping gebacken wird, kann es nach dem Backen mit Hollundersirup oder einem Honig-Wasser-Gemisch abgestrichen werden.



*Tipp*

1 g Frischhefe  
entspricht etwa  
der Größe einer  
Kichererbse.



Anzeige

Unser Tip!  
**HÄUSSLER  
NOVA**  
Die kompakte  
Profiknetmaschine  
für Zuhause



## DasHerdhaus

Ihr Spezialist für exklusive Hausgeräte

Lieben Sie den Duft von frisch gebackenem Brot? Möchten Sie gerne selbst für Ihre Familie Backen? Dann sind Sie bei uns in den richtigen Händen. Wir führen ein breites Sortiment an hochwertigen Geräten rund um das Brotbacken.

Holzbacköfen - Elektrobacköfen als Standgerät  
oder Einbauvariante - Knetmaschinen -  
Gärschränke - Getreidemöhlen

Das Herdhaus ist Fachhandelpartner für folgende Marken  
in Norddeutschland:



Försterbrink 1 | 37574 Einbeck | Tel.: +49 5561 319 370 3

[www.das-herdhaus.de](http://www.das-herdhaus.de)





Glutenfrei

## NO KNEAD-REZEPT

kein Kneten erforderlich

### Tipp

Das Topping lässt sich nach Geschmack variieren, man kann zum Beispiel Sonnenblumenkerne verwenden. Für einen nussigen Geschmack lässt sich das Rapsöl gegen Sesamöl tauschen.

## Teig-Zutaten\*

- ▶ 250 g Klebreismehl
- ▶ 30 g Reismehl hell
- ▶ 10 g Tapiokastärke
- ▶ 5 g Salz

### Spätere Zugabe

- ▶ 260 g Wasser (warm)
- ▶ 20 g Rapsöl

### Topping

- ▶ 10 g Sesamsaat (hell)
- ▶ 10 g Sesamsaat (schwarz)
- ▶ 20 g Mohn

\*Ergibt 22 Stück

Rezept & Bild: Julia Stüber

@juliastueber

julia-stueber.de

### Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	☆☆☆
Getreide:	glutenfrei
Triebmittel:	keines
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	1 Stunde
Zeit am Backtag:	1 Stunde
Backzeit:	25-30 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	nein

# Herzhaftes Mini-Mochis

In der japanischen Küche sind Mochis typische Nachspeisen. Es handelt sich um süße runde Reiskuchen, die aus Klebreismehl hergestellt werden. Aus dem Mehl lassen sich auch besondere Brötchen formen. Sie haben eine knackige Kruste, sind dabei innen sehr soft, sodass man sie am besten einfach als Beilage oder Fingerfood isst. Aber auch mit einem süßen Aufstrich oder Sirup schmecken sie einfach fantastisch. Am besten lassen sie sich noch warm genießen.

▶ Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen, ein Backblech mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) auslegen.

▶ Das Mehl, die Tapiokastärke und das Salz mischen, Rapsöl sowie Wasser dazugeben und verrühren. Dann alles von Hand zu einem glatten Teig kneten.

▶ Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 22 Teiglinge à etwa 25 g teilen.

▶ Jeden Teigling zu einer etwa 2 cm dicken Scheibe formen und jeweils mit einer Seite in einem Topping – Mohn oder gemischte Sesamsaat – wälzen, dann mit der Saatenseite nach oben auf das Backblech legen.

▶ Die Teiglinge mit einem scharfen Messer etwa 0,5 cm tief kreuzweise einschneiden, in den Ofen geben und 25-30 Minuten backen, bis sie ganz leicht zu bräunen anfangen. ■



## NO KNEAD-REZEPT

kein Kneten erforderlich

## Tipp

Als blumige Dekoration auf der Focaccia eignen sich auch Petersilie, Rosmarin, Tomaten oder Paprika.

# Sauerteig-Focaccia

Die Zwiebel-Focaccia überzeugt nicht nur durch ihr äußeres Erscheinungsbild, sondern auch geschmacklich. Mit Sauerteig gebacken, braucht es etwas Zeit für die Zubereitung, dafür hat man am Ende ein wahres Kunstwerk in den Händen. Für die Dekoration kann alles verwendet werden, was die Saison an Gemüse gerade so hergibt. Mit frischen Kräutern lässt sich das Gebäck zusätzlich veredeln.

- Den Sauerteig gründlich mit Wasser und Öl mischen.
- Die Mehle, Stärke, Flohsamenschalen und Salz mischen, zu den flüssigen Zutaten geben und verrühren. Den Teig anschließend zugedeckt bei Raumtemperatur 8-10 Stunden gehen lassen.
- Rechtzeitig den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- Den Teig auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech geben und zu einem etwa 2-3 cm dicken Rechteck ausziehen.
- Den Teig mit den Fingerspitzen eindrücken, sodass kleine Mulden entstehen, dann mit Olivenöl beträufeln und mit Zwiebelringen sowie Thymian belegen.
- Den Teig in den Ofen geben und 45-50 Minuten goldbraun backen. ■

## Zeitraster

► 12.00 Uhr	► 22.00 Uhr	Nächster Tag ► 8.00 Uhr	► 8.30 Uhr	► 9.20 Uhr
Sauerteig ansetzen	Hauptteig ansetzen	Ofen vorheizen, Focaccia formen	Backen	Focaccia fertig

## Sauerteig

- 80 g Wasser (lauwarm)
- 80 g Reismehl Vollkorn
- 30 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 8-10 Stunden reifen lassen.

## Hauptteig


- Sauerteig
- 560 g Wasser (lauwarm)
- 34 g Olivenöl
- Spätere Zugabe
- 130 g Reismehl hell
- 120 g Reismehl Vollkorn
- 140 g Kartoffelstärke
- 17 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- 10 g Salz

### Topping

- 40 g Zwiebel (rot, in Ringe geschnitten)
- 30 g Olivenöl
- 3-4 Zweige Thymian

Rezept & Bild: Lena Benker

 @lenas\_glutenfrei

 lenas-glutenfrei.de

### Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	glutenfrei
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	17,5-21,5 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	180°C
Backtemperatur:	180°C
Schwaden:	nein





# Kokos-Mandel-Schrippen

Wenn man eben nicht mal so einfach frische und glutenfreie Backwaren beim Bäcker kaufen kann, stellt man die perfekten Brötchen für den Sonntagmorgen einfach selbst her. Sie schmecken am besten noch warm, halten sich in einer luftdicht verschlossenen Tüte aber auch zwei bis drei Tage. Danach lassen sie sich auf dem Toaster oder im Backofen kurz aufbacken. Geschmacklich passen die Brötchen sowohl zu herzhaftem als auch süßem Belag.

## Teig-Zutaten\*

- ▶ 60 g Kokosmehl
- ▶ 50 g Mandeln (blanchiert (optional), gemahlen)
- ▶ 20 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- ▶ 10 g Backpulver
- ▶ 3 g Salz

## Spätere Zugabe

- ▶ 120 g Wasser (warm)
- ▶ 2 Eier (Größe M)
- ▶ 6 Eiweiß (Größe M)

## Topping

- ▶ 14 g Sonnenblumenkerne
- ▶ 14 g Kürbiskerne
- ▶ 12 g Sesamsaat

\*Ergibt  
8 Stück

## Tipp

Die Saaten können nach Geschmack variieren. Sehr gut passen zum Beispiel auch Mohn oder Chiasamen.

- ▶ Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Mehl, Mandeln, Flohsamenschalen, Backpulver und Salz in einer Schüssel gründlich mischen.
- ▶ Wasser, Ei und Eiweiß hinzugeben. Mit dem Handrührgerät etwa 20 Sekunden verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Zugedeckt bei Raumtemperatur zirka 3-4 Minuten ruhen lassen.
- ▶ Die Saaten jeweils auf einen Teller streuen.
- ▶ Den Teig auf eine befeuchtete Arbeitsfläche geben und in 8 gleich große Teile à zirka 60 g teilen.
- ▶ Die Teiglinge mit feuchten Händen rundschleifen und zu Brötchen formen.
- ▶ Die Brötchen mit der Oberseite in den Saaten wälzen und auf ein Backblech setzen.
- ▶ Die Teiglinge beherzt einschneiden, in den Ofen geben und 25 Minuten backen. 🍴

Rezept & Bild: Julia Stüber

@juliastueber

julia-stueber.de

## Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	glutenfrei
Triebmittel:	Backpulver
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	1 Stunde
Zeit am Backtag:	1 Stunde
Backzeit:	25 Minuten
Starttemperatur:	180°C
Backtemperatur:	180°C
Schwaden:	nein



# Glossar

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

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

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

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



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


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

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

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


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

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

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

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

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

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



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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

<https://tinyurl.com/yxdyn57n>





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



<http://tinyurl.com/ybnxlquw>



**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 Stipprolle werden etwa 1 Zentimeter tiefe Löcher in die Teigoberfläche eingebracht, hier kann sich der Teig während des Ofentriebs dann ausdehnen.

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



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

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

Mit folgender Formel lässt sich die TA berechnen:  

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

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

**Tourieren** – Herstellungsprozess für Blätter- und Plunder-teige (zum Beispiel Croissant oder Franzbrötchen). 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  
„All-in-one-BROT“  
erscheint **im November 2023.**

Vorteige, Brühstücke, Kochstücke – es geht auch ohne. All-in-one-Brote überzeugen durch ihre Einfachheit. Alles kommt in die Schüssel, wird gründlich gemischt und darf dann reifen. Am Ende steht bekömmliches Brot in allen Variationen. Volles Aroma, kaum Aufwand. Mehr als 30 dieser besonders unkomplizierten Rezepte gibt es im neuen **BROT**Sonderheft „All-in-one-BROT“. Ergänzende Anleitungen und Hintergrundartikel erklären alles ausführlich – so kann man sofort loslegen.



**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 (V.i.S.d.P.),  
Edda Klepp

**REDAKTION**  
Mario Bicher,  
Jan Schnare,  
Max Stecker

**AUTOR/INNEN**  
Bärbel Adelhelm, Akademie des  
Deutschen Bäckerhandwerks  
Weinheim, Nadja Alessi, Lena  
Benker, Oliver Flodman, Philippe  
Gackstatter, Alexander Klutzny,  
Melanie & Yasmin Köhler, Karl  
Oppenkamp, Margarete Preker,

Maike von Richthofen, Felix  
Rommel, David Ruppert, Valesa  
Schell, Julia Stüber, Anita Sumer,  
Alexandra Wojna

**FOTOS**  
AdobeStock:  
anna.q, bilderhexchen,  
HandmadePictures,  
svetlana\_cherryty

**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**  
Bianca Buchta,  
Jannis Fuhrmann,  
Martina Gnaß,  
Sarah Thomas,  
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  
Gewerberg 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**  
Besonderes BROT ist eine Sonder-  
publikation der Zeitschrift BROT.  
Bezug über den Fach-, Zeitschriften-  
und Bahnhofsbuchhandel.  
Direktbezug über den Verlag.

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

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

Für unverlangt eingesandte Bei-  
träge kann keine Verantwortung  
übernommen werden.

Mit der Übergabe von Manu-  
skripten, Abbildungen, Dateien  
an den Verlag versichert der  
Verfasser, dass es sich um  
Erstveröffentlichungen handelt  
und keine weiteren Nutzungs-  
rechte daran geltend gemacht  
werden können.

*Besonderes*  
**Brot**

Ein Sonderheft  
von BROT

**DEUTSCHES  
BROTINSTITUT e.V.**

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

**wellhausen  
marquardt**  
Mediengesellschaft



# Brot Akademie

**\*NEU\***  
Masterclass Brötchen



## Masterclass Sauerteig

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



## Masterclass Baguette

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



## Masterclass Hefezopf

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



## Masterclass Croissant & Pain au chocolat

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

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

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



**Uwe Riebow**

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



**Beate Kircheis**

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



**Sven Schwarzat**

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

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



# Nichts zu Essen auf dem Tisch?



## JETZT ABONNIEREN

4 Ausgaben  
nur 24,90 Euro  
Rezepte, Wissen  
und Storys

- 10% sparen
- Keine Versandkosten
- Jederzeit kündbar
- Anteilig Geld zurück bei vorzeitiger Abo-Kündigung

[www.1fachpizza.de](http://www.1fachpizza.de) | 040/42 91 77-110