

Helene Weinold-Leipold

*Brot &  
Brötchen*



*Brat &  
Brötchen*

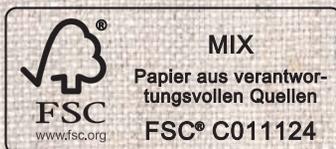
ISBN: 978-3-572-08021-2

© 2013 by Bassermann Inspiration, einem Unternehmen der  
Verlagsgruppe Random House GmbH, 81673 München

Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne  
die Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies  
gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmung  
und für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

Projektleitung: Dr. Iris Hahner  
Producing: trans texas publishing services, Köln  
Gestaltung: Sabine Vonderstein, Köln  
Redaktion: Nazire Ergün, Köln  
Foodstyling: Nicole Müller-Reymann  
Fotografie + Styling: Maike Jessen, Hamburg ([www.maikejessen.de](http://www.maikejessen.de)),  
mit Ausnahme von:  
istock: alle Rahmen, Papiere und Clips, außerdem 10, 11, 15;  
Alexandra Panella, Germersheim: 8; stockfood: 27 (Rupp Tina),  
57 (Harry Bischof), 71 (Hans Gerlach), 102 (Walter Cimal);  
Christine Stanley, Kunkletown, PA, USA: 29; Südwest Archiv: 36,  
44, 61, 74, 78, 105, 112; Privatbesitz Sabine Vonderstein: 74  
Umschlaggestaltung: Atelier Versen, Bad Aibling  
Coverabbildungen: Vorderseite: studio83 /Gerhard Versen;  
Rückseite: Maike Jessen, Hamburg ([www.maikejessen.de](http://www.maikejessen.de))  
Herstellung: Sonja Storz

Druck und Bindung: Mohn Media, Mohndruck, Gütersloh



Verlagsgruppe Random House FSC® N001967  
Das für dieses Buch verwendete FSC®-zertifizierte Papier *Tauro*  
liefert Sappi, Stockstadt.

Printed in Germany

817 2635 4453 62

Vorwort 9

Brauchtum rund ums Brot 10

Tradition, Glaube und Aberglaube zum Thema Brot

Backen mit Hefe 12

Eine praktische Anleitung zum Herstellen von Hefeteigen  
mit wertvollen Tipps

Sauerteig ansetzen 13

Eine einfache Anleitung zum Herstellen von Sauerteig,  
die Sie leicht nachmachen können

Warenkunde 14

Wichtige Informationen rund ums Brotbacken,  
Mehltypen und Getreidesorten

Brote aus Hefe- und Sauerteig 16

Die besten Brotrezepte aus meiner Küche

Brötchen und Kleingebäck 72

Meine leckersten Rezepte für Brötchen und anderes Kleingebäck,  
nicht nur fürs Frühstück.

Süße Brote und Brötchen 96

Mit diesen Broten und Brötchen versüßen Sie manche  
Frühstücke und Nachmittage

Register 124

Vorwort 9

Brauchtum rund ums Brot 10

Tradition, Glaube und Aberglaube zum Thema Brot

Backen mit Hefe 12

Eine praktische Anleitung zum Herstellen von Hefeteigen  
mit wertvollen Tipps

Sauerteig ansetzen 13

Eine einfache Anleitung zum Herstellen von Sauerteig,  
die Sie leicht nachmachen können

Warenkunde 14

Wichtige Informationen rund ums Brotbacken,  
Mehltypen und Getreidesorten

Brote aus Hefe- und Sauerteig 16

Die besten Brotrezepte aus meiner Küche

Brötchen und Kleingebäck 72

Meine leckersten Rezepte für Brötchen und anderes Kleingebäck,  
nicht nur fürs Frühstück.

Süße Brote und Brötchen 96

Mit diesen Broten und Brötchen versüßen Sie manche  
Frühstücke und Nachmittage

Register 124



# Vorwort

Am Beginn dieses Buches soll ein Geständnis stehen:  
Einer Versuchung kann ich praktisch nie widerstehen — nämlich der,  
mir von einem frisch gebackenen, duftenden Laib Brot, die erste  
knusprige Scheibe abzuschneiden und zu verspeisen.

Mit Butter, etwas Salz und vor allem im Frühjahr mit ein paar  
Schnittlauchröllchen ist das für mich ein Hochgenuss.

Bei uns zu Hause steht Brot ganz oben auf dem Speisezettel.  
Dabei hat jedes Familienmitglied seine Lieblingssorten. Klar, dass bei  
uns alle paar Tage der Duft von frischem Brot durchs Haus zieht.

Und weil Freunde und Verwandte unsere Leidenschaft kennen,  
dürfen wir zu Brunch oder Party auch nie den unvermeidlichen  
Nudelsalat mitbringen, sondern werden immer um einen Beitrag zum  
Brotkorb gebeten — eine Bitte, die ich gerne erfülle.

Wenn ich Sie auch fürs Brotbacken begeistern könnte, würde mich das  
sehr freuen. Ich lade Sie ein, die Rezepte, die ich über viele  
Jahre hinweg zusammengetragen habe, auszuprobieren und Ihre  
persönlichen Lieblingsbrote zu entdecken.

Viel Freude und Erfolg beim Backen und Genießen!

# Brauchtum rund ums Brot

Deutschland ist das Brotland schlechthin. Mit rund 300 Brotsorten und mehr als 1000 Sorten an Brötchen, Hörnchen und ähnlichen kleinen Brotformen haben die Deutschen eine Brotvielfalt, die ihresgleichen sucht. 94 Prozent der Bevölkerung essen täglich oder fast täglich Brot. Jeder Deutsche verzehrt 85 kg Brot jährlich, das entspricht mehr als vier Scheiben Brot pro Tag.

Doch Brot war stets mehr als ein Grundnahrungsmittel, es ist vor allem auch ein Symbol für Ernährung und Lebensunterhalt schlechthin. Davon zeugen Gebete wie beispielsweise das Vaterunser: „Unser tägliches Brot gib uns heute.“

## Brot ist nicht nur Brot

Wegen dieses hohen Stellenwerts haben sich allerlei Bräuche, religiöse Rituale und mancher Aberglaube rund um das Brot entwickelt. So ritzt die eine oder andere Bäckerin vor dem Backen mit dem Messer ein Kreuz in das Brot, und mancherorts wird das Brot vor dem Anschneiden gesegnet, indem man ein Kreuzzeichen auf die Unterseite zeichnet.

Brot gehört zusammen mit Rauchfleisch, Eiern und Salz zu den Lebensmitteln, die Katholiken in der Osternacht in einem Körbchen zur Speisensegnung mitnehmen, um sie anschließend im Familienkreis beim Frühstück zu essen. Früher nahmen Reisende ein Stück „Heimwehbrot“ von zu Hause mit. Beim Viehhandel gab man dem Käufer von Vieh bisweilen ein Stück „Glücksbrot“ mit. In manchen Gegenden Österreichs schnitt eine Braut nach dem Kirchgang das „Scherzl“ eines Brotlaibs ab, um es aufzubewahren und so Mangel und Not von ihrem neuen Hausstand abzuwenden. Vor dem Hochzeitsfest musste sie sich mit ihrem Bräutigam als Zeichen der Verbundenheit ein Stück mit Salz bestreutes Brot und ein Glas Wasser teilen. Bis heute erhalten hat sich der Brauch, zum Einzug Salz und Brot zu schenken, um Hunger und Unglück fernzuhalten.

Brot wegzuwerfen gilt seit jeher als Frevel. Früher wanderte daher verschimmeltes Brot nicht einfach in die Mülltonne, sondern wurde im Herdfeuer verbrannt. Auch soll angeblich das Glück aus dem Haus weichen, wenn man das Brot mit der Oberseite auf den Tisch legt, denn dann reitet der Teufel darauf, wie man früher glaubte. Wer zu seinem Namenstag Brot geschenkt bekam, sollte im Jahr darauf gegen neun Unglücksfälle gefeit sein.



Liebe Lena, lieber Walter,

schade — nun geht die schöne Zeit mit Euch als Nachbarn zu Ende. Wir werden Euch vermissen, aber wir freuen uns auch mit Euch über Euer neues, schönes Haus und wünschen Euch von Herzen alles Gute für die Zukunft. Nach altem Brauch bringen wir Euch Brot und Salz zum Einstand mit. Beides möge Euch im neuen Heim nie ausgehen.

Brot als Grundnahrungsmittel steht dabei für alles Lebensnotwendige:

Wir wünschen Euch, dass Ihr immer habt, was Ihr zum Leben braucht, und nie Not leiden müsst.

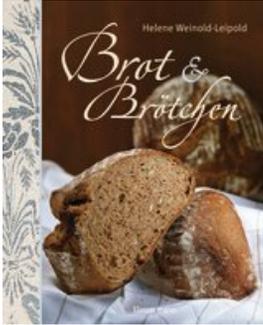
Salz war einst ein seltenes und kostbares Gut. Es verhindert, dass Lebensmittel verderben, würzt und soll, wie man früher glaubte, auch Schadenzauber abhalten. Nachdem wir mit Euch schon „einen Sack Salz gegessen haben“, einander also lange und gut kennen, verbinden wir damit den Wunsch, dass Ihr von Unglück verschont bleibt und ein frohes, mit erfreulichen Erlebnissen und Begegnungen gewürztes Leben führt.

Viele liebe Grüße

Andrea und Wolfgang



UNVERKÄUFLICHE LESEPROBE



Helene Weinold-Leipold

**Brot & Brötchen**

Gebundenes Buch, Pappband, 128 Seiten, 21,0 x 26,0 cm

ISBN: 978-3-572-08021-2

Bassermann Inspiration

Erscheinungstermin: Juni 2011

Herrlich duftendes, selbst gebackenes Brot genießen

Nichts geht über den unvergleichlichen Geschmack eines würzigen fränkischen Bauernlaibs, knuspriger Brötchen oder süßer Butterhörnchen, die frisch aus dem eigenen Backofen auf den Tisch kommen! Helene Weinold-Leipold hat in diesem reizend gestalteten Buch ihre bewährten Lieblingsrezepte aus deutschen Landen zusammengestellt und erklärt genau die einzelnen Schritte der Zubereitung. So gelingen die köstlichen Spezialitäten auch unerfahrenen BäckerInnen ganz leicht. Zusätzlich gibt es Rezepte für leckere Brotaufstriche, Ideen für die Verwertung von Brotresten und Tipps für feine Varianten.