

Johann Lafer

präsentiert



Deutschlands
bester
BÄCKER

Rezepte & Backgeheimnisse



Gräfe und Unzer



Inhalt

6 - 7

Vorwort

8 - 9

Die Jury

10 - 13

Fleißige Handwerker

14 - 31

Warenkunde & Grundrezepte

32 - 181

Rezepte Deutschlands bester Bäcker

32 - 99

Salziges & Deftiges

100 - 181

Süßes & Fruchtiges

184 - 185

So werden Sie zum Backprofi

188 - 191

Register

192

Impressum



Johann Lafer

Die Kunst des Bäckers begleitet unser Leben, denn fast jeder Mensch hat täglich mit Brot und Backwaren zu tun. Auch mich fasziniert der Duft von ofenfrischem Brot schon seit meiner Kindheit und weckt bis heute meine Lust auf Genuss! Ein Frühstück ohne frische Brötchen oder ein Grillfest ohne leckeres Brot zu Fleisch und Soße – undenkbar. Und was wäre ein Gourmetmenü ohne den Brotkorb oder auch das Brot zum Käsegang? Die Welt wäre ärmer ohne Pausenbrote, Brotzeit und Abendbrot. Wenn ich mich erinnere an die Zeit als kleiner Bub, auf unserem Bauernhof in der Steiermark, dann war es noch selbstverständlich, dass das Brot von meiner Mutter und meiner Großmutter frisch gebacken wurde. Jeden Sonntag stand eine Torte auf dem Tisch und ich konnte in der Küche beobachten, wie Biskuitmassen oder Mehlspeisen hergestellt wurden. Liebe und Hingabe zum Handwerk waren dabei ebenso wichtig, wie besten Zutaten und Können. Schon damals konnte mich niemand davon abhalten in der Küche mitzuhelfen, so war dann auch mein erstes „Werk“, das ich alleine zubereiten durfte, eine wunderbare Biskuitrolle!

Ich bin mir sicher, meine hohe Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln und die Achtung vor der Leidenschaft zum Handwerk stammen aus dieser glücklichen Zeit und werden mich für immer begleiten. Aus diesem Grund war es für mich eine besondere Ehre, der Jury von „Deutschlands bester Bäcker“ vorzustehen und die in diesem Buch vertretenen Bäckereien sowie die Menschen darin persönlich kennenlernen zu dürfen. Menschen für die, ebenso wie für mich, ihr Beruf zur Berufung geworden ist. Mit den Rezepten in diesem Buch zeigen sie, welche wunderbaren Backwaren entstehen können, wenn Kreativität auf Handwerkskönnen trifft. Von einfach leckerem Gebäck bis anspruchsvoll beeindruckenden Torten finden sich Ideen für jeden Geschmack, für jeden Laien und Könnler.

Viel Freude beim Nachbacken und Genießen wünscht

Ihr Johann Lafer

Bernd Kütscher

Backen ist Zauberei. Aus den Grundzutaten Mehl und Wasser entsteht nur durch die Kunst des Bäckers das geschmackvolle Kulturgut Brot, um das Milliarden Menschen weltweit beten. Die hiesige Getreidevielfalt, das weltweit geschätzte duale Ausbildungssystem, der nur in Deutschland verpflichtende Meisterbrief für selbstständige Bäcker sowie die Aufgeschlossenheit der reisefreudigen Deutschen haben ein Angebot an Backwaren geschaffen, das weltweit seines Gleichen sucht. Mehr als 3.000 verschiedene Brotspezialitäten im Brotregister des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks sprechen für sich. Das ist Weltrekord!

Was in Deutschland alltäglich ist, wissen besonders jene Menschen zu schätzen, die im Ausland leben. Schon die in der Rolle der „Sissi“ bekannt gewordene Schauspielerin Romy Schneider hat damals gesagt: „Das Einzige, was ich in Paris wirklich vermisse, ist das deutsche Brot.“ Und Formel 1 Weltmeister Sebastian Vettel pflichtet ihr in einem Interview bei: „Wir alle wissen: Es gibt kein gutes Brot auf der Welt - nur bei uns.“ Kein Wunder also, dass Bäcker aus aller Welt zu uns nach Weinheim strömen, um typisch deutsche Bäckspezialitäten zu erlernen und diese in ihren Bäckereien erfolgreich herzustellen, gewissermaßen als Botschafter unseres Landes.

Als Johann Lafer mich gebeten hat, ihn in der Jury des großen ZDF-Projekts „Deutschlands bester Bäcker“ als Brotexperte zu unterstützen, habe ich - mit dankenswertem Rückhalt durch das Präsidium des Deutschen Bäckerhandwerks - daher nur zu gerne zugesagt. Es war ein Erlebnis, die verschiedensten Bäckereien und Konditoreien in diesem Buch kennenzulernen. Jede einzelne davon lebt eine große Leidenschaft für unser Handwerk und steht stellvertretend für viele weitere, die in der Sendung leider keinen Platz mehr finden konnten.

Die genannte ZDF-Serie zeigt, dass Backen nicht nur unglaublich vielseitig und kreativ ist, sondern auch Spaß macht.

Viel Freude dabei wünscht

Ihr Bernd Kütscher



Mehl und Mahlerzeugnisse

... sind die wichtigsten Backzutaten. Dabei müssen Mahlprodukte gar nicht immer von echtem Getreide stammen.

Weizen

Neben Getreide kommt auch eine Reihe von stärkehaltigen Samen zum Einsatz, etwa Buchweizen, Quinoa, Amaranth oder Sojabohnen.

Unangefochten aber ist Weizen das beliebteste Getreide für Mehl. Es gehört zu den wenigen Getreidearten, die alleine backfähig sind und die man daher als Brotgetreide bezeichnet. Sie haben die Fähigkeit, Lockerungs- bzw. Triebgase, die im Teig bzw. Gebäck entstehen, in Poren festzuhalten. Verantwortlich dafür ist der **Kleber** – auch **Gluten** genannt –, ein Eiweiß, das durch Zugabe von Flüssigkeit und durch Kneten quillt und ein zusammenhängendes, elastisches und dehnbares Gerüst im Teig bildet. Die Triebgase dehnen sich durch die Backhitze aus, werden aber vom Kleber am Entweichen gehindert und so geht das Gebäck auf.

Die Klebereigenschaften lassen sich durch eine geringe Salzzugabe verbessern. Beim Weizen unterscheidet man zwischen Hart- und Weichweizen. Beide werden gemischt und zu diversen Mahlerzeugnissen verarbeitet. **Weizenmehl** gibt es mit den Typenbezeichnungen 405 (1), 550 (2), 812, 1050 (3), 1600 und 1700. Bei **Vollkornmehl** erfolgt in der Regel keine Typenangabe.

Verwendung: Weizenmehl ist die Mehlsorte, die zum Backen hierzulande am häufigsten eingesetzt wird, wobei die verschiedenen Mehltypen in unterschiedlichen Einsatzbereichen eine Rolle spielen. Weizenmehl Type 405 ist das bevorzugte Haushaltsmehl und gilt als »Allrounder«: Es eignet sich für Feingebäck, wie Tortenböden und Kuchen, Sandkuchen genauso wie für Brot, Croissants, Käsegebäck oder Quiches. Sehr beliebt ist in Deutschland auch Weizenmehl Type 550, das man aufgrund seines höheren Klebergehalts vor allem für feinporige Teige verwendet, etwa für Rührmasse und Kleingebäck, aber auch für helle Brote, Brötchen und Pizza. Weizenmehle der Typen

812 und 1050 kommen in Lebkuchenteig sowie für Mischbrot, Pizza oder pikante Kuchen zum Einsatz. Die kräftiger schmeckenden Typen 1600 und 1700 machen sich gut in Vollwertgebäck, Mischbrot und Vollkornbrot bzw. Vollkornbrötchen, die sie nebenbei auch noch mit vielen gesundheitsfördernden Ballaststoffen anreichern.

Roggen

Roggen ist nach Weizen das zweitwichtigste Brotgetreide Europas, etwa ein Viertel der gesamten deutschen Roggenernte dient der Brotherstellung.

In Europa wächst klimabedingt bevorzugt Winterroggen, Sommerroggen ist dagegen seltener. Beide werden zu Mahlprodukten verarbeitet und backtechnisch nicht unterschieden. Roggenmehle fallen im Vergleich zu Weizenmehlen etwas dunkler mit einem Hauch ins Graue aus. Auch ist ihr Geschmack kräftiger als der von Weizen. Alleine ist Roggen nur schlecht backfähig, denn das Roggenkorn enthält zum größten Teil wasserlösliche Eiweiße die keinen Kleber bilden.

Verwendung: Roggenmehl ist die Basis für herzhafte und länger haltbares Sauerteigbrot. Es eignet sich gut für Fladenbrote oder lässt sich gemischt mit Weizen- oder Dinkelmehl einsetzen (z. B. für Mischbrot). Ähnlich wie bei Weizenmehl werden die verschiedenen Roggenmehltypen für unterschiedliche Produkte bevorzugt: Die Mehltypen 815 schätzt man vor allem in Süddeutschland als Backzutat für helles Brot oder zum Beispiel auch für Lebkuchenteig.

Die Typen 997 (4) und 1150 werden vor allem für Mischbrot, aber auch für Fruchtebrot oder pikantes Gebäck verwendet. Roggenmehle der Typen 1370 und 1740 sind die typischen »**Bäckermehle**« für herzhafte Roggenoder Roggenmischbrote. Für Vollkorn- bzw. Schrotbrot wird die Type 1800 (5) bevorzugt.

kleine Warenkunde



1. Weizenmehl Type 405 ist ein feines, helles Mehl, das universell für Kuchen, Torten und Kleingebäck eingesetzt werden kann.



2. Weizenmehl Type 550 ist das beste Mehl für Kleingebäck, Weißbrot und Brötchen. Es lässt Teige besonders gut aufgehen.



3. Weizenmehl Type 1050 eignet sich besonders gut für Lebkuchen, Mischbrot oder auch für dunkleres Brot.



4. Roggenmehl Type 997 ist fein ausgemahlen. Passt für pikantes Gebäck und Brot.



5. Roggenvollkornschrot Type 1800, aus ganzen Körnern gemahlen, geeignet für Brot.



6. Roggenvollkornmehl ist vor allem für Brot und Brötchen geeignet.



Bäckerei Schmieder,
Frauenstein

Tip!

»Noch würziger wird das Sternenbrot durch eine Senfkruste. Dafür das Brot einfach vor dem Backen mit einer Mischung aus körnigem Senf, Öl und etwas Roggenmehl bestreichen.« **Jochen Baier**

Sternenbrot

1. Am Vortag für das Quellstück Weizenvollkornschrot, Kartoffelflocken und Senfkörner in einer Schüssel mit Wasser verrühren und abgedeckt 12 Std. (am besten über Nacht) quellen lassen.
2. Für den Hauptteig die Hefe mit lauwarmem Wasser in eine große Schüssel geben und verrühren. Sauerteig, Weizenmehl, Roggenmehl, Malz oder Sirup, Salz und Senf zugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine ca. 15 Min. (5 Min. auf langsamer, 10 Min. auf schneller Stufe) oder von Hand zu einem Teig kneten. Den Teig abgedeckt ca. 3 Std. bei Zimmertemperatur gehen lassen.
3. Den gegangenen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in 3 Stücke teilen und zu runden Laiben formen, abgedeckt weitere 45 Min. gehen lassen.
4. Inzwischen den Backofen auf 230° vorheizen. Eine Metallschüssel mit Wasser auf die unterste Schiene oder den Boden des Backofens stellen. Die gegangenen Laibe auf ein Blech mit Backpapier legen, mit Weizenmehl bestäuben und mit einem scharfen Messer in die Oberfläche von der Mitte aus drei geschwungene Linien einritzen. Die Sternenbrote in den heißen Ofen (Mitte) schieben und in ca. 45 Min. backen.

Zutaten

(für 3 Brote)

Für das Quellstück

100 g Weizenvollkornschrot
50 g Kartoffelflocken
50 g Senfkörner
300 ml Wasser

Für den Hauptteig

21 g Hefe (1/2 Würfel)
350 ml Wasser
150 g Sauerteig (selbst angesetzt oder im Beutel)
750 g Weizenmehl (Type 550)
120 g Roggenmehl (Type 1370)
15 g Backmalz (ersatzweise Zuckerrübensirup)
25 g Salz
50 g Senf





Bäckerei Gabelsberger,
Abensberg

Tipp!

»Durch die lange Teigruhezeit werden die Zoccoletti besonders aromatisch. Wer Ingwer oder Dörripflaumen nicht mag, kann als Zutaten auch Oliven, Schafskäse oder Chilis probieren.« **Bernd Kütscher**

Ingwer-Pflaumen-Zoccoletti

1. Am Vortag Mehl, Grieß, Malz, Hefe und Wasser in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine 5–7 Min. (auf langsamer Stufe) zu einem Teig kneten. Das Salz zugeben und 3–5 Min. (auf schneller Stufe) kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Das Öl langsam zugeben und (auf schneller Stufe) kneten, bis sich der Teig erneut löst. Zum Schluss (auf langsamer Stufe) die Ingwer- und Pflaumenstücke gut unterarbeiten.
2. Eine große rechteckige Tupperbox oder Auflaufform mit etwas Pflanzenöl austreichen und den Teig in die Form geben. Nun alle Seiten des Teigs (wie einen Briefumschlag) zur Mitte klappen. Die Box oder Form mit einem Deckel oder Frischhaltefolie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Der Teig sollte zwischen 12 und maximal 24 Std. im Kühlschrank sein.
3. Am nächsten Tag den Backofen auf 220° vorheizen. Den Teig vorsichtig mit einem Teigschaber oder Kochlöffel von der Form ablösen und mit einer schnellen Bewegung auf die bemehlte Arbeitsfläche fallen lassen. Den Teig gleichmäßig mit Mohn bestreuen und mit Küchenmesser in 2 Rechtecke teilen. Diese wiederum in 4 weitere gleich große Rechtecke schneiden, sodass 8 Zoccoletti entstehen. Jeweils 4 Zoccoletti auf ein Blech mit Backpapier geben, in den heißen Ofen (Mitte) schieben und in ca. 20 Min. fertig backen.

Zutaten

450 g Weizenmehl (Type 550)
50 g Hartweizengrieß
15 g Malz (Flüssigmalz, Backmalz oder Malzbackmittel)
5 g Hefe
350 ml Wasser (ca. 18°)
10 g Salz
2 EL Olivenöl
100 g getrockneter, klein gewürfelter Ingwer
100 g getrocknete, klein gewürfelte Pflaumen
50 g Weiß- oder Blaumohn



An die Bleche, fertig, los!

Johann Lafer und das ZDF gehen zusammen mit einer vierköpfigen Jury auf Deutschlandreise und suchen den besten Bäcker im Land. In allen Winkeln der Republik wurde gestöbert und probiert, bei über Generationen hinweg geführten Familienbetrieben aber auch bei kreativen Quereinsteigern, die Wahl fällt schwer.

Damit Sie sich gar nicht erst entscheiden müssen, stellt das Begleitbuch zur ZDF Sendung „Deutschlands bester Bäcker“ rund 70 Bäckerinnen und Bäcker zusammen mit ihren Lieblingsrezepten vor.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!



www.graefeundunzer-verlag.de

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-4438-6



€ 19,90 [D]
€ 20,50 [A]