



BROT

TE

I N H A L T

- 06 - Vorwort
- 08 - Die Brotprofis
- 14 - Unser tägliches Brot
- 360 - Fachbegriffe
- 375 - Bezugsquellen
- 368 - Unser Bäckerteam
- 376 - Register
- 384 - Impressum

R R O D U K T E

- 18 - Vier Zutaten und viel Zeit
- 20 - Getreide und -produkte:
Brotgetreide
- 22 - Nichtbrot- und Pseudogetreide
- 24 - Vom Korn zum Mehl –
Mehle und Typen
- 28 - Schüttflüssigkeiten –
Wasser und mehr
- 30 - Salz, Brotgewürze
und Würzzutaten
- 32 - Brot als Kulturgut
- 34 - Backtriebmittel
- 36 - Backhilfsstoffe
- 38 - Brotzutaten – Nüsse und mehr

H A N D W E R K

- 42 - Das Handwerkszeug
- 48 - Qualitätsfaktor Zeit
- 50 - Qualitätsfaktor Temperatur
- 52 - Brotsorten
- 56 - Richtig gutes Brot
- 58 - Vom Teig zum Brot
- 60 - Phase 1 | Teigherstellung
- 82 - Phase 2 | Teigruhe
- 86 - Phase 3 | Portionieren
- 88 - Phase 4 | Wirken und Formen
- 100 - Phase 5 | Stückgare
- 102 - Phase 6 | Backvorbereitung
- 108 - Phase 7 | Der Backprozess
- 116 - Phase 8 | Nach dem Backen

R E Z E P T E

- 124 - Deutsche Traditionsbrote
- 164 - Aus der Alpenregion
- 210 - Internationale Klassiker
- 244 - Kreativ- und Trendbrote
- 290 - Brötchen und Kleingebäck
- 318 - Täglich Brot
- 334 - Aus Alt mach Neu



(2)

(4)

(6)

(1)

(3)

(5)

(7)

Getreide und -produkte: Brotgetreide

Nicht alle Getreidearten eignen sich zum Brotbacken. In der Backstube kommen vor allem Weichweizen, Urformen des Weizens und Roggen zum Einsatz. Sie unterscheiden sich in Aussehen und Eigenschaften. Man nennt Sie »Brotgetreide«.

WEIZEN

Weichweizen (*Triticum aestivum*) gehört zu den Süßgräsern und ist weltweit die bedeutendste Getreideart. Er enthält einen hohen Anteil an Gluten (Klebereiweiß) und bildet in Verbindung mit Wasser und Energie beim Kneten ein stabiles Klebergerüst, das eine voluminöse Krumenstruktur des Brotes ermöglicht. Backwaren aus Weizen haben mehr Volumen als solche aus anderen Getreidearten. Der enthaltene Kleber macht Weizenteige elastisch und gut formbar.

Einkorn (*Triticum monococcum*) gehört als eine der ältesten domestizierten Getreidearten zu den Urformen des Weizens. Er zählt zu den »Urgetreiden« und muss in der Mühle von der harten Schale »entspelzt« werden.

Emmer (*Triticum dicoccum*), ein weiteres Urgetreide, gewinnt derzeit wieder an Bedeutung in den Backstuben. Auch Emmer muss man entspelzen. **Kamut** (*Triticum turgidum* × *polonicum*) heißt eigentlich »Khorasan-Wei-

zen« und zählt ebenfalls zu den Urformen der Weizens.

Dinkel (*Triticum aestivum* subsp. *spelta*), eine sehr alte Getreideart, muss auch vor der Vermahlung entspelzt werden. Zwischen »modernem« Weizen und Dinkel gibt es viele Mischformen und Übergänge. Je nach Sorte wird er auch »Allemannen« oder »Schwabenkorn« genannt. Dinkel ist fester Bestandteil einer alternativen Medizin, die sich auf die mittelalterliche Heilerin Hildegard von Bingen beruft. Dinkel enthält zwar viel Protein, aber in anderer Zusammensetzung als Weichweizen. Dinkelteige bleiben weniger gut in Form und sind schwieriger zu verarbeiten. Unreif geernteter Dinkel wird Grünkern genannt, ist alleine aber nicht backfähig, weil die Hitzewirkung beim Darren (Trocknen) der unreifen »grünen« Körner das Klebereiweiß verändert. Grünkern kann aber zu einem gewissen Prozentsatz untergemischt werden.

ROGGEN

Roggen (*Secale cereale*) gehört wie alle Getreidearten zu den Süßgräsern. Er galt bis 1960, bevor er vom Weizen abgelöst wurde, als das typische Brotgetreide in Deutschland.

In den Bacheigenschaften unterscheidet er sich erheblich vom Weizen. Roggen enthält weniger Stärke und Proteine als Weizen. Dafür hat der robuste Roggen einen höheren Anteil an stärkeabbauenden Enzymen und Schleimstoffen (Pentosane) mit hoher Wasserbindekraft. Die Schleimstoffe legen sich beim Quellen des Mehls zwischen die Proteine und verhindern so, dass sich ein stabiles Klebergerüst ausbilden kann. Wegen des hohen, natürlichen Enzymanteils (Amylasen) ist Roggen ohne Zugabe von Säure in der Regel nicht backfähig.

<< Brotgetreide

Weichweizen (1) und Roggen (6) sind in Deutschland die wichtigsten Getreidearten zum Brotbacken. Urformen des Weizens wie Dinkel (4), Einkorn (2), Emmer (3) und Kamut (5) gewinnen zunehmend an Bedeutung. Triticale (7) – eine Kreuzung aus Weizen und Roggen – kommt ebenfalls zum Einsatz.

Vom Teig zum Brot

Für ein gutes Brot braucht es, wie gesagt, im Prinzip nur Mehl, Wasser und Salz. Die Zutatenliste vieler Brote ist demnach eher kurz. In der Herstellung sind sie aber doch aufwendiger als gedacht. Teigherstellung, -verarbeitung und das Backen selbst erfordern einiges an Know-how und Erfahrung. Hilfreich zu wissen ist, was wann passiert. Acht Arbeitsschritte sind beim Brotbacken notwendig, jeder wird auf den folgenden Seiten erläutert.

PHASE 1: DIE TEIGHERSTELLUNG

Beim Mischen und Kneten der Teigzutaten ist einiges zu beachten (Temperatur, Dauer und Knetintensität). Manchmal kommen alle Zutaten gleichzeitig in die Schüssel (direkte Teigführung). Meist empfiehlt sich jedoch, Teile des Mehles schon Stunden vorher in Form eines Vorteiges anzusetzen (indirekte Teigführung). So lässt sich eine bessere Verquellung und damit eine höhere Brotqualität erzielen.

PHASE 2: DIE TEIGRUHE

Die erste Gärphase (Gehphase) des ungeformten, ganzen Teiges wird Teigruhe oder Stockgare genannt. Sie erfolgt meist bei 20 bis 28 Grad und kann bis zu mehreren Stunden dauern.

PHASE 3: DAS PORTIONIEREN

Anschließend muss der Brotteig portioniert werden. Nur wenn alle Teiglinge gleich groß und schwer sind, backen sie gleichmäßig.

PHASE 4: DAS WIRKEN UND FORMEN

Nun gilt es, die portionierten Teiglinge in die richtige Form zu bringen. Beim »Wirken«, wie der Fachmann sagt, erhält das Brot zugleich Stand. Teig und Oberfläche werden gestrafft, Gärgas und Sauerstoff im Innern gleichmäßig

verteilt. Dadurch wird das Porenbild der Krume gleichmäßiger und feiner.

PHASE 5: DIE STÜCKGARE

Während der letzten Gärphase vor dem Backen, der Stück- oder Endgare, gewinnen die Teiglinge deutlich an Volumen. Optimal sind hier Temperaturen zwischen 30 und 35 Grad, weil dann die Hefen gut arbeiten können. Werden diese in der eigenen Küche nicht erreicht, muss die Dauer der Stückgare entsprechend verlängert werden.

PHASE 6: DIE BACKVORBEREITUNG

Zu den letzten Handgriffen vor dem Backen gehört das Vorheizen von Backofen und Backstein (falls vorhanden), das Abstreichen oder Besprühen der Teiglinge mit Wasser sowie das Stippen oder Einschneiden.

PHASE 7: DER BACKPROZESS

Nach dem »Einschießen« kommt es auf eine hohe Anbacktemperatur und Dampfmenge an, damit Ofentrieb, Kruste und Ausbund sich wie gewünscht entwickeln.

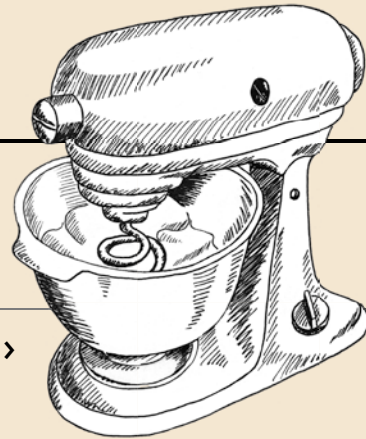
PHASE 8: NACH DEM BACKEN

Mit dem Klopfest lässt sich der richtige Moment zum Herausnehmen der Laibe ermitteln. Wichtig ist es, die gebackenen Brote auf einem Gitter ausdampfen zu lassen. So bleibt die Kruste rösch und das Aroma kann sich entfalten.

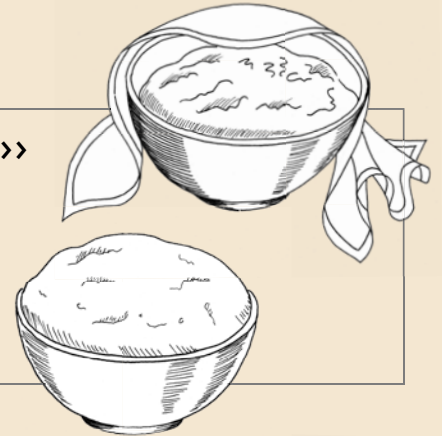
Die Brotbäckerei >>

lässt sich grob in acht verschiedene Phasen einteilen, die nacheinander durchlaufen werden müssen, ehe sich der blasse Teig in knuspriges Brot verwandelt.

Teigherstellung >>



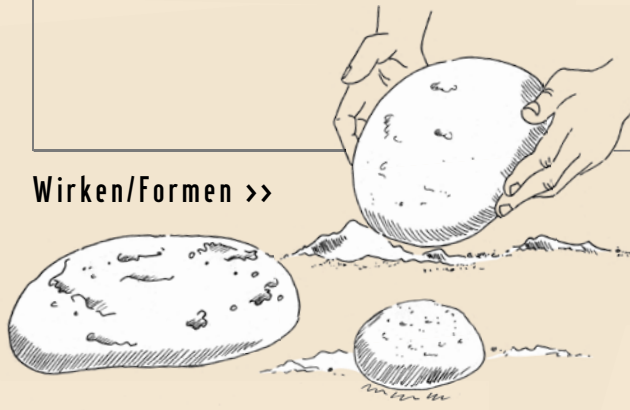
Teigruhe >>



<< Portionieren



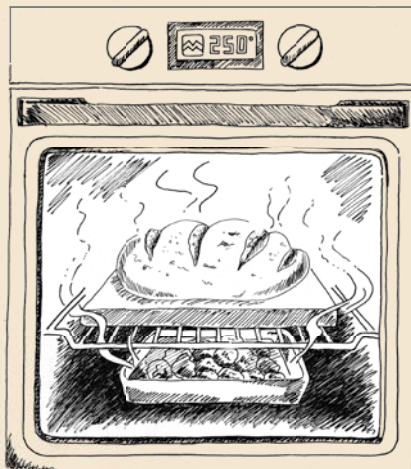
Wirken/Formen >>



Stückgare >>



<< Backprozess



<< Backvorbereitung



Nach dem Backen >>



Phase 4: Wirken und Formen

Nach dem Ruhen und Portionieren muss der Teigling jetzt in Form gebracht werden. Beim »Wirken«, wie der Fachmann sagt, erhält er sein typisches Aussehen und ausreichend Stabilität (»Stand«), um während der weiteren Gärphasen und beim Backen im Ofen seine Form zu halten.

WIRKEN – MEHR ALS REINE FORMSACHE
Eine gute Teigbearbeitung ist das A und O für hohe Brotqualität und geht über eine reine Formgebung weit hinaus. Vielmehr geht es beim Wirken darum, mit gezielten Handgriffen und Bewegungen das Klebnetzwerk im Teig weiter zu straffen, seine Oberflächenspannung zu verbessern und eine gleichmäßige Porung zu erzielen. So steigert man die Qualität der Krume und verbessert die Formstabilität der Teiglinge. Um das Klebergerüst nicht zu sehr zu strapazieren, sollte dem Teigling während des Wirkens eine oder mehrere kurze Entspannungspausen gegönnt werden.

Beim Wirken gibt es verschiedene Techniken, die auf den folgenden Seiten detailliert gezeigt werden. Es beginnt in den meisten Fällen mit dem Rundwirken des Teiglings, gefolgt von einer kurzen, höchstens 15-minütigen Pause, der Zwischengare (s. S. 95).

Anschließend erhält der Teigling dann durch weiteres Rundwirken, durch Langwirken oder eine andere Technik sein endgültiges Aussehen. Im Grunde geht es immer darum, durch die Bearbeitung des Teiges auf der Oberfläche Spannung zu erzeugen – zu Lasten einer Nahtstelle auf der Unterseite. Dieser »Schluss« sollte dabei möglichst klein sein.

Dazu wird das ungeformte Teigstück zunächst auf der wenig bemehlten Arbeitsfläche mit leichtem Druck rund und flach gedrückt.

RUNDWIRKEN UND UMKREMPELN

Beim Rundwirken kommen mehrere Methoden zum Einsatz, je nach Teig und Backerfahrung. Auch Mehllart und Größe der gewünschten Porung spielen eine Rolle. Generell sind mittelfeste bis feste und/oder weizenbetonte Teige einfacher zu wirken als weiche und/oder rogenbetonte Teige.

Für Einsteiger empfiehlt sich die rechts gezeigte »Krempelmethode«. Dabei wird der Teig mit beiden Händen von außen nach innen gezogen, quasi »umgekremgelt«, und dann wieder auseinandergezogen. Diese Technik eignet sich für mittelfeste bis feste Teige und liefert einen einigermaßen runden Ballen mit ausreichend Spannung. Je nach Teigart wird das »Krempeln« ein oder mehrere Male wiederholt. Beim Wirken nach der Profi-Methode (s. S. 90) sind ein paar zusätzliche Handgriffe notwendig. Dabei gerät die Porung etwas gleichmäßiger, und der Teig erhält noch mehr Spannung. Der Teig wird erst vom Körper weg gedehnt, dann wieder zurückgeholt und mittig festgedrückt. Für weichere Teige, bei denen eine größere Porung erwünscht ist, bietet sich die schonende Schiebemethode an (s. S. 91). Insgesamt dauert das Wirken nicht lange: Bäckermeister brauchen dafür wenige Sekunden.

Rundwirken

ist meist die Vorstufe beim Formen von Broten. Dabei erhält der Teig Stand, wird gestrafft, seine Oberfläche geglättet und das Porenbild im Innern verfeinert. Nach einer kurzen Ruhepause, der Zwischengare, erhalten die Teiglinge dann ihre endgültige Form.

KREPELMETHODE



Step 1. Teig mit beiden Händen ringsum nach innen »krepeln« ...



Step 3. Den Teig wiederholt von außen nach innen einschlagen.



Step 2. ... dann mit beiden Händen wieder auseinanderziehen.



Step 4. Dabei wird die Teigoberfläche zunehmend gestrafft.



Step 5. Auf der unteren Seite des Teiglings entsteht der »Schluss«.



Step 6. Vor dem weiteren Formen muss der Teigling jetzt kurz ruhen.



Kartoffelbrot

VOR- UND ZUBEREITUNG: ca. 20 Min. | VORTEIG-REIFUNG: 15 Std. | TEIGRUHE: 1 Std. 30 Min.
STÜCKGARE: 40 Min. | BACKEN: ca. 40 Min.

ZUTATEN FÜR 3 BROTE:

FÜR DEN VORTEIG

280 g Weizenmehl (Type 1050)
170 ml Wasser (10 °C)
2 g frische Backhefe
3-4 g Anstellgut (S. 66)

FÜR DEN HAUPTTEIG

170 g vorwiegend
festkochende Kartoffeln
380 g Weizenmehl (Type 550)
13 g Salz
1 Prise Zucker
7 g frische Backhefe
210 ml Wasser
Öl für die Schüssel
Mehl zum Arbeiten

WICHTIGE HILFSMITTEL

Bäckerleinen
Kartoffelpresse
Pinsel | Rollholz
Backblech
Backpapier
Gitter

1. Für den Vorteig alle Zutaten in die Teigknetmaschine geben, 2 Minuten im langsamen Gang mischen und anschließend im schnelleren Gang 4 Minuten kneten. Bei Bedarf in eine größere Schüssel umfüllen, da der Teig stark aufgeht, mit Bäckerleinen abdecken und 15 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Für den Hauptteig die Kartoffeln schälen (es sollten 130 g sein), waschen, in Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser in 10 bis 15 Minuten weich garen. Dann abgießen, durch eine Kartoffelpresse drücken und auskühlen lassen.

2. Am Backtag die Kartoffeln mit den restlichen Zutaten in die Teigknetmaschine geben, im langsamen Gang 4 Minuten mischen und im schnelleren Gang etwa 3 Minuten kneten. Eine Schüssel mit Öl auspinseln, den Teig zusammenfallen (S. 84), in die Schüssel geben, mit Bäckerleinen abdecken und bei Raumtemperatur 1 Stunde 30 Minuten ruhen lassen, in dieser Zeit den Teig dreimal zusammenfallen.

3. Nach dem Ende der Teigruhe den Teig in drei gleich große Portionen teilen, auf die bemehlte Arbeitsfläche legen, jeweils zur Kugel formen und 5 Minuten entspannen lassen. Anschließend jeweils ungefähr ein Drittel der Teigkugel mithilfe des Rollholzes dünn ausrollen, damit sämtliche Luft entweicht. Die Ränder des ausgerollten Teiges dünn mit Öl einpinseln und den ausgerollten Teig über den restlichen Teig klappen, sodass das Brot in etwa wie eine zugeklappte Handtasche aussieht.

4. Die Brote auf ein Blech mit Backpapier legen, mit Roggenmehl bestauben und zugedeckt etwa 40 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Den Ofen auf 230 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Brote in den Ofen schieben, beschwaden (alternativ eine Tasse kochendes Wasser auf ein mit vorgeheiztes Backblech oder auf den Backofenboden schütten) und 20 Minuten anbacken, dann die Ofentemperatur auf 210 °C reduzieren und die Brote in weiteren 15 bis 20 Minuten fertig backen. Herausnehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.



Step 1. Die gegangenen Teiglinge auf den Brotschießer wenden.



Step 2. Die Brote mit einem langen Brotmesser einschneiden.



Tessiner Baumnussbrot

VOR- UND ZUBEREITUNG: ca. 45 Min. | SAUERTEIG-REIFUNG: 16 Std. | KOCHSTÜCK: 1 Std. | TEIGRUHE: 1 Std. 10 Min.
STÜCKGARE: ca. 30 Min. | BACKEN: ca. 25 Min.

ZUTATEN FÜR 2 BROTE:

FÜR DEN SAUERTEIG

50 ml Wasser (ca. 30 °C)
5 g Anstellgut (S. 66)
50 g Roggenvollkornmehl

FÜR DAS KOCHSTÜCK

50 g Roggenvollkornmehl
50 g Weizenmehl (Type 550)
250 ml Wasser

FÜR DEN HAUPTTEIG

125 g Walnüsse (Baumnüsse)
ca. 200 ml Milch zum Übergießen
350 g Weizenmehl (Type 550)
12 g Salz | 8 g frische Backhefe
125 ml Wasser (ca. 20 °C)
Roggenmehl zum Arbeiten

WICHTIGE HILFSMITTEL

Frischhaltefolie
beschichtete Pfanne
Bäckerleinen | Backstein
Brotschießer | Messer

Eignung >>

Das Baumnussbrot eignet sich sehr gut fürs Picknick und zum Grillen, da man es unkompliziert brechen und teilen kann. Als Ergänzung zu den Nüssen können Sie dem Teig auch noch Gruyère-Würfel zugeben.

1. Für den Sauerteig das Wasser mit dem Anstellgut und dem Vollkornmehl verrühren. Den Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt 12 bis 16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen. Am Backtag für das Kochstück die beiden Mehlsorten mischen. Das Wasser aufkochen, die Mehle zugeben und rühren, bis die Masse bindet. Abgedeckt auf Raumtemperatur auskühlen lassen. Für den Hauptteig die Nüsse grob hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Die Nüsse mit der Milch übergießen und etwa 45 Minuten quellen lassen.

2. Das Mehl, das Salz, die Hefe und das Wasser in die Teigknetmaschine geben, den Sauerteig und das Kochstück ergänzen, im langsamen Gang 6 Minuten mischen und im schnelleren Gang 4 Minuten kneten (Teigtemperatur 24 °C). Die Nüsse abtropfen lassen und kurz unterkneten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche glattwirken, in eine geölte Schüssel geben und abgedeckt 1 Stunde bei Raumtemperatur reifen lassen; in dieser Zeit den Teig zweimal zusammenfallen (S. 84).

3. Zum Aufarbeiten den Teig auf die mit Roggenmehl bestreute Arbeitsfläche geben und in zehn gleich große Portionen teilen, diese rundwirken, mit Frischhaltefolie zudecken und 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend die Teiglinge in etwa 10 cm lange Stücke wirken, seitlich leicht mit Wasser befeuchten und jeweils 5 Stück mit der glatten Oberseite nach unten auf einem mit Roggenmehl bestreuten Bäckerleinen zu einem Brot zusammensetzen. Mit Bäckerleinen zugedeckt 20 bis 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Den Ofen mit eingeschobenem Backstein (unteres Drittel) auf 240 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Brote auf den bemehlten Brotschießer wenden (Step 1) und mit einem langen, scharfen Messer längs schräg und nicht zu tief einschneiden (Step 2). Auf den heißen Backstein einschließen, beschwaden (alternativ eine Tasse Wasser auf ein mit vorgeheiztes Backblech gießen und die Ofentür schließen) und 5 Minuten anbacken. Die Ofentür kurz öffnen, um den Dampf entweichen zu lassen, und die Brote in weiteren etwa 20 Minuten fertig backen.



HERRLICH DUFTENDES BROT MIT RÖSCHER KRUSTE AUS DEM EIGENEN OFEN – WAS GIBT ES SINNLICHERES?

Damit es zum Reinbeißen wird, verraten die Mitglieder der deutschen Bäcker-Nationalmannschaft ihre besten Brotrezepte und worauf es beim Brotbacken ankommt.

Neben Infos zu den besten Zutaten und der perfekten Zubereitung in Schritt-für-Schritt-Anleitungen erhalten Sie jede Menge Inspiration – für Ihre Profibackstube zu Hause.



WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-5537-5



9 783833 855375

