

Jochens Backbuch



Jochen Weber

Gerne stelle ich mein kleines „Backbuch“ zur Verfügung, weise hier aber ausdrücklich darauf hin, dass es **meine persönliche Sammlung von Erfahrungen und Rezepten ist und keinen Anspruch auf inhaltliche Richtigkeit erhebt!** Ich entwickle diese Rezepte selbst auf der Grundlage von Versuch und Irrtum und meinem persönlichen Geschmack, ohne den Anspruch zu erheben, professionell zu arbeiten. Es darf gerne verwendet, keinesfalls aber in irgendeiner Form vermarktet werden. Das Buch ist in ständiger Entwicklung, es erfährt mehrere Überarbeitungen und Erweiterungen pro Jahr.

Inhaltsverzeichnis

Grundrezepte und Tipps:

Roggen-Sauerteig	6
Weizen-Sauerteig.....	10
Ein paar wichtige Tipps	11

Helle Mehle und Hefe:

Helle Brötchen und Variationen	19
Helle „normale“ Brötchen mit Weizen-Sauerteig.....	21
Helle Brötchen mit langer Teigführung.....	22
Baguette nach Jochen.....	23
Käsefladen.....	24
Focaccia nach Jochen	25
Weißbrot / Zopf, Schweizer Art.....	26
Rustikales Weißbrot aus dem Topf, lange Teigführung.....	28
Helles Landbrot	30
Vollkorn-Weißbrot („irisches Weißbrot“).....	32
Kartoffelbrot	33
Butter-Toastbrot.....	34
Vollkorn-Butter-Toastbrot.....	35
Einkorn-Dinkel-Weißbrot.....	36
Leinsamen-Sesam-Brot	37
Hackfleischrolle	38
Picknick-Zöpfchen	39
Emmer-Seelen	40

Salzlaugenbrezeln.....	41
Campingwecken.....	42
Milchbrötchen.....	43
Burger-Brötchen.....	44
Schokoladenbrötchen.....	45

Mischbrote mit Roggenmehl und Sauerteig:

Roggenbrötchen.....	46
Holzofen-Mischbrot.....	47
Dinnede.....	48
Mischbrot einfach (50/50).....	50
Variation Partybrötchen oder Brötchenrad.....	51
Rustikales Mischbrot.....	52
Graubrot.....	54
Mischbrot bayrische Art.....	55
Bier-Mischbrot.....	56
Zwiebel-Mischbrot.....	57
Kümmel-Mischbrot.....	58
Gersterbrot.....	59
Roggenkruste.....	60
Vinschgauer.....	61
Sonnenblumen-Vielkornbrot.....	62
Vollkorn-Graubrot.....	63
Schwarzbrot.....	64

Kuchen und anderes Gebäck:

Zuckerkuchen mit Mandeln	65
Zimtschnecken / Mohnrolle.....	67
Schmalzgebäck.....	69
Berliner Ballen	70
Apfelgebak - Holländischer Apfelkuchen.....	71
Käsegebäck holländische Art nach Jochen	72

Pizza:

Pizzateig herb.....	73
Pizza-Hefeteig.....	74
Italienischer Pizzateig.....	75
Tomatensoße	77
Spinat-Pizza.....	78
Thunfisch-Pizza.....	79
Pizza vegetale – feine Art	80
Pizza mit Schinken, Rucola und Pecorino.....	81
Calzone Sennes	82
Pizza „Mama“ vom Blech.....	83
Blechpizza Variationen	84

Quellen / Internet-Links:

Quellen / Internet-Links	85
--------------------------------	----

Etwas über Mehl

Das Mehl aus Getreide hergestellt wird, ist allgemein bekannt. Verbreitet sind bei uns Weizen- und Roggen. Beim Weizen gibt es noch einige Varianten: Urkorn, Emmer, Einkorn und auch Dinkel. Es gibt aber auch Gersten-Mehl und Mais-Mehl.

Auf deutschen Mehltüten gibt es eine Nummer, bei Weizen beginnt es mit der 405, 550... bis 1050, diese Nummern kennzeichnen die Type. Je höher die Zahl, desto höher ist der Gehalt an Mineralien aus der Schale des Korns, und somit auch der Nährwert. Und je höher die Typenzahl, je mehr Schale also noch im Mehl enthalten ist, desto dunkler ist auch das Mehl.

Dieser Mineralstoffgehalt wird ermittelt, indem 100g Mehl bei 900 °C verbrannt werden. Die verbleibende Asche besteht aus den Mineralstoffen und wird gewogen. Bei Type 405 bleiben 405 mg Mineralstoffe übrig, bei Type 550 eben 550 mg usw.

Auch andere Länder haben solche Einstufungen. In Italien wird der Mehltyp (tipo) mit den Ziffern 00, 0, 1, 2 und Vollkornmehl eingeordnet und aus Weichweizen hergestellt. Dieses Weichweizen-Mehl nennt sich Farina. Das tipo 00 entspricht zumindest vom Mineralgehalt unserem 405er Weizenmehl, 0 dem 550er, 1 dem 812er und 2 dem 1050er Mehl.

Außerdem enthält Mehl Proteine, die durch Wasser miteinander vereint zu Gluten oder „Klebeeweiß“ werden. Sie halten die Gase im Teig, bilden nach dem Backen die Krume. Je höher der Glutenanteil, desto besser hält der Teig die Gase und geht auf. Mit steigender Typenzahl steigt auch der Proteingehalt, so kann ein Mehl mit hoher Typenzahl durch mehr Glutenanteil mehr Gase halten und wird nach dem Backen großporiger.

Es gibt – und hier musste ich das Internet bemühen

(<https://www.gustini.de/blog/warenkunde/italienisches-mehl-tipo-0-und-tipo-00/>) – aber noch die „Backstärke“. Dieser Begriff taucht auf manchen Mehltüten auf, hat aber nichts mit dem Protein zu tun. Den Abschnitt möchte ich hier zitieren:

W-Wert: Backstärke oder wieviel Gluten ist im Mehl?

Neben der Type, also dem Mineraliengehalt, gibt es noch andere Unterscheidungs-Kriterien für Mehl. Einer davon ist die sogenannte Backstärke, die in der Einheit W-Wert gemessen wird. Dieser W-Wert sagt aus, in welchem Maße ein Teig aufgehen kann, ohne zusammenzufallen. Ein hoher W-Wert weist auf einen hohen Glutenanteil hin. Mehl mit einem hohen W-Wert kann viel Wasser absorbieren. Sein Teig wird relativ langsam aufgehen und eine robuste, feste Glutenstruktur aufbauen.

Ein niedriger W-Wert verweist auf einen niedrigen Glutenwert. Mehl mit einem niedrigen W-Wert kann relativ wenig Wasser aufnehmen. Sein Teig wird recht schnell aufgehen. Die Glutenstruktur wird schwächer ausgeprägt sein.

- bis W 170 – geringe Backstärke – absorbiert 50% seines Gewichts in Wasser: Kekse, Waffeln und zum Andicken von Soßen
- Ab W 180 – mittlere Backstärke – absorbiert 65-70% seines Gewichts in Wasser: Baguette, Brötchen, Pizza und Eierpasta
- Ab W 280 – hohe Backstärke – absorbiert 65-70% seines Gewichts in Wasser: Brot, Pizza, Eierpasta, Brioche

- *Ab W 350 – sehr hohe Backstärke – absorbiert 90% seines Gewichts in Wasser: Panettone, Beimischung zu anderen Mehlen um deren W-Wert zu erhöhen*

Wie wird der W-Wert ermittelt?

Um den Wert zu ermitteln, werden 250 g Mehl acht Minuten mit etwas Salzwasser verknetet und fünf Teigkugeln geformt. Diese ruhen 15 min bei 25°C und werden anschließend wie ein Kaugummi aufgeblasen. Je größer der Umfang der Teigblase, bevor sie platzt, desto höher ist die Teigstabilität. Sie geht, wie schon gesagt, mit einem höheren Glutengehalt einher.

Italiener verwenden für ihren Pizzateig „Farina“-Mehl tipo 00, aber mit einem hohen W-Wert von 230 bis 240, und darin unterscheidet sich das Pizzamehl von unserem 405er Weizenmehl, das hat nämlich nur etwa 150.

Roggen-Sauerteig

Roggen-Sauerteig ist notwendig, wenn in einem Brot Roggenmehl verwendet wird. Sauerteig entwickelt sich überwiegend auf Grundlage von Milchsäurebakterien und Hefepilzen und hat eine jahrtausendelange Tradition beim Brotbacken. Die Stoffwechselprodukte dieser Bakterien und Pilze lockern den Teig etwas auf und sind beim Roggen Voraussetzung für seine Backfähigkeit.

Das, was wir da heranziehen, nennt man „Anstellgut“. Der Sauerteig entsteht, wenn man Roggenmehl mit Wasser zu einem Teig vermengt und mit Anstellgut „impft“.

Sauerteig sorgt insbesondere bei Roggenmehl für eine gute Verdaulichkeit. Außerdem verbessert er das Aroma, das Brot ist schön elastisch und bleibt länger frisch. Man kann Sauerteig frisch ansetzen oder getrocknet kaufen. Bäcker greifen häufig auf eine getrocknete Reinkultur zurück (TK20).

Ein Brot mit Sauerteig wird erst dann zu einem richtigen Brot, wenn man den Pilzen und Bakterien Zeit gibt, sich zu entwickeln. Eine *lange Teigführung* von mindestens 24 Stunden ist daher Voraussetzung, und auch nur dieser Teig ist bei sehr hohen Temperaturen zu backen.

Teig mit kürzerer Teigführung von einigen Stunden lässt sich auch backen und ist lecker, erinnert aber eher an die klassischen Brote vom „Bäcker um die Ecke“ und der Industriefertigung.

Ich verwende am liebsten selbst angesetzten frischen Ansatz und habe selten erlebt, dass er misslingt. Eine Sauerteigkultur kann Jahre alt werden, wenn man sie gut pflegt, und sie wird immer besser!

Auch Roggenbrote, die mit Sauerteig angesetzt werden, benötigen etwas Hefe. Hefe ist ein Pilz und wandelt Zucker in Kohlendioxid und Alkohol um. Die Gasbildung sorgt wesentlich für die Blasen, die Luft im Teig. Bei langer Teigführung reichen aber 1-2 g Hefe auf ein Kilogramm Mehl aus.

Verarbeitet man Roggenmehl im Brot, wird immer ein Teil Sauerteig zugegeben und ein Teil frisches Roggenmehl, um die Bakterienaktivität wieder anzuregen.

Damit sich ein Teig in den Anteilen von Wasser und Mehl berechnen lässt, setze ich Sauerteig immer 1:1 (ein Teil Wasser, ein Teil Roggenmehl) an, das funktioniert sehr gut.

Um Roggen-Sauerteig ranken sich viele „Geschichten“, was zur Herstellung alles gut und wichtig ist. Ich kann aus meiner Erfahrung folgendes sagen:

1. Tag – Ansatz:

50 g Roggenmehl
50 ml lauwarmes Wasser oder Buttermilch

einen Tag in einer Schüssel zugedeckt bei Temperaturen zwischen 22°C und 26°C stehen lassen.

2. Tag – „füttern“, zu gleichen Teilen Roggen und Wasser, z.B.:

25 g Roggenmehl

25 ml lauwarmes Wasser

in den vorhandenen Ansatz einrühren und wieder warm abgedeckt stehen lassen.

Am 3. Tag ist er bereit, eingesetzt zu werden. Auch dafür muss er wie oben geschrieben noch einmal frisches Roggenmehl dazu bekommen, um wieder aktiv zu werden.

Man kann das Anstellgut über Monate und Jahre weiter füttern und so einsatzbereit halten und verfährt so, wie am 2. Tag: immer Flüssigkeit und Roggenmehl zu gleichen Teilen zugeben.

Riecht der Sauerteig „angenehm-säuerlich“, haben sich die gewünschten Milchsäurebakterien gebildet. Riecht der Sauerteig aber scharf nach Essig, haben sich die falschen Essigsäure-Bakterien gebildet und der Teig ist so nicht zu verwenden.

Die Masse ist ein dickflüssiger Brei und wird mit der Zeit etwas flüssiger. Es ist unbedingt darauf zu achten, den Teig während des Reifeprozesses unter einem sauberen Küchentuch oder einer Folie / einem Deckel abgedeckt aufzustellen. Eine Verunreinigung durch in der Luft befindlichen Pilzsporen kann die Kultur zerstören und auch verschimmeln lassen.

Hat man einmal einen optimalen leicht blasenbildenden Teig erstellt, lohnt es sich, von dieser Kultur etwas einzufrieren und wieder anzusetzen.

Man kann den Teig auch im Kühlschrank aufbewahren, muss ihn aber von Zeit zu Zeit (alle 2-3 Tage) etwas „füttern“.

100% Roggenbrote gehen ohne die kleine Hefezugabe nach meiner Erfahrung eher weniger, daher werden in der Regel „Mischbrote“ hergestellt, sie setzen sich aus Roggenmehl mit Sauerteig und Weizenmehl mit Hefe zusammen. Ich habe gute Erfahrungen mit Mischungen von 30-50% Roggenanteil gemacht, aber auch das Gerstebrot (Rezept auf S. 59) mit 70% Roggenanteil wird trotz kurzer Teigführung sehr gut. Die Erklärung liegt darin, dass Roggenmehl kein elastisches Klebegerüst wie Weizen hat, sondern (hier musste ich mal nachlesen: „Pentosane“) – Schleimstoffe. Die Brote werden sehr dicht und sind kaum formbar, der Teig ist klebrig, fast schmierig. Ich bin dazu übergegangen, Mischbroten daher im Weizenanteil immer auch etwas **Dinkel** (ca. 10-20%) hinzuzugeben. Es verbessert die Teigstruktur dann deutlich, die Backergebnisse werden besser.

Fehlt es konsequent an einem warmen Ort im Haus und es soll doch oft Sauerteig angesetzt werden, kann man sich recht bezahlbar eine kleine Heizmatte kaufen, wie sie für Terrarien oder zur Anzucht bei Aussaaten auf der Fensterbank verwendet wird. Mancher Hobbybäcker lässt den Teig auch im Backofen stehen und schaltet lediglich die Lampe ein, was den Berichten nach zu etwa 26°C führen soll.

Roggen muss gesäuert werden und braucht einen pH-Wert von 4,5, um den Roggen aufzuschließen und verwertbar zu machen.

Mit fertigen frischen Sauerteigen aus dem Reformhaus habe ich persönlich nicht so gute Erfahrungen gemacht.

Weizen-Sauerteig

Es gibt auch Sauerteig aus Weizenmehl. Das bekannteste Rezept der Vergangenheit ist der berühmte „Hermann“-Kuchen. Das Vorgehen ist hier identisch mit der Herstellung des Roggen-Sauerteigs, allerdings wird der Weizensauerteig bei der Reifung etwas flüssiger (und etwas grau), daher ist das Mehl-Wasser-Verhältnis bei der fortlaufenden Fütterung anders. Weniger bekannt ist, dass italienische Pizzateige aufgrund langer Teigführung eher ein Weizensauer als ein Hefeteig sind. Ein italienischer Pizzateig hat eine Teigführung von mindestens 48 Stunden, besser noch länger, und das weiß ich aus erster Hand (Südtirol).

Ich gehe zum Ansatz so vor, wie schon beim Roggen-Anstellgut:

1. Tag – Ansatz:

50 g Weizenmehl Type 550
50 ml lauwarme Buttermilch

einen Tag in einer Schüssel zugedeckt bei Temperaturen zwischen 22°C und 26°C stehen lassen.

2. Tag – „füttern“:

20 g Weizenmehl Type 550
10 g lauwarmes Wasser

in den vorhandenen Teig einrühren und wieder warm abgedeckt stehen lassen.

Am 3. Tag ist er bereit, verbacken zu werden. Auch dafür muss er wie oben geschrieben noch einmal frisches Weizenmehl dazu bekommen, um wieder aktiv zu werden.

Man kann genau wie beim Roggen-Anstellgut auch Wasser zum Ansatz nehmen und einen Teelöffel weißen Naturjoghurt für die Milchsäurebakterien zufügen.

Riecht der Sauerteig „angenehm-säuerlich“ (und tatsächlich etwas „muffig“), haben sich die gewünschten Milchsäurebakterien gebildet. Riecht der Sauerteig aber scharf nach Essig oder Lösungsmittel, haben sich die falschen Bakterien gebildet und der Teig ist nicht zu verwenden.

Reste des Sauerteigs können mehrere Wochen im Kühlschrank mit einem Tuch abgedeckt aufbewahrt werden, so entfällt der 1. Ansatz-Tag bei erneutem Backen. Aber auch dieser Teig will alle paar Tage (im Abstand von 3 Tagen ist gut) etwas gefüttert werden! Das geschieht dann immer im Verhältnis **2:1 Mehl / Wasser**. Man kann auch diesen Sauerteig einfrieren.

Weizensauerteig ist etwas sensibler in der Pflege.

Ein paar wichtige Tipps...

Vorteig...

... bei Hefe ist jedenfalls notwendig, wenn man mit Trockenhefe arbeitet, um sie zu aktivieren. Bei frischer Hefe *kann* man darauf verzichten, wenn man den Teig sorgfältig knetet, sehr warme Flüssigkeit (ca. 40-45°C) zugibt und ihn gut gehen lässt bzw. eine lange Teigführung ermöglicht. Das Brot bekommt aber einen besseren Geschmack, wenn man es mit Vorteig zubereitet hat. Eine lange Teigführung mit wenig Hefe führt zu einem ganz anderen und saftigen, großporigen Brot, als wenn man innerhalb weniger Stunden mit viel Hefe backen möchte. Und auch reine Hefeteige lassen sich dann bei erheblich höheren Temperaturen backen. Um dies nicht in jedem Rezept wieder zu erwähnen, hier einmal das Verfahren:

Die **schnelle Variante**, um zügig mit aktiver Hefe zu arbeiten ist, dass man ihn 30-60 Minuten vor der Teigherstellung herstellt:

in die Teigschüssel wird die Hefe, etwas Zucker sowie Weizenmehl mit Wasser zu gleichen Teilen gegeben (100g / 100 ml) und zu einem Brei verrührt. Das Wasser darf ruhig 45°C haben, der Vorteig gelingt bei etwa 35°C Teigtemperatur besonders gut.

Es ist zu bedenken, dass diese Zutaten vom Gesamtrezept abzurechnen sind!

Dieser Vorteig ruht mit einem Küchentuch abgedeckt bei 22-30°C, bis er deutliche Aktivität zeigt (er kann sich im Volumen verfünffachen).

So kennt man es von Großmüttern...

Die „**ernsthafte Variante**“, die dann auch wirklich Auswirkungen auf Krume, Geschmack, Teigstruktur hat, dauert länger! Am Vorabend wird ein Teig angesetzt, der aus 70 g Wasser und 100 g Weizenmehl besteht. Hinzu kommt ein Krümel Hefe (1g), dann wird der „Brei“ ordentlich durchgerührt, noch eine Stunde im Raum stehen gelassen und wandert dann in den Kühlschrank. Hier kann er sich gut 10-12 Stunden langsam entwickeln und wird dann am nächsten Morgen dem Hauptteig zugegeben.

Diese Variante ist meist Bestandteil bei hellen Broten mit langer Teigführung.

Kochstück

Ein Kochstück wird in fortgeschritteneren Rezepten verwendet. Über Das Kochstück lässt sich mehr Wasser im Brot binden, somit ist es feuchter und hält länger. Besonders trifft das auf Weizenbrote zu, die eher zur Austrocknung neigen. Das gebundene Wasser wird nicht mehr vollständig an das Mehl im Brotteig abgegeben, bleibt in den Zutaten gebunden.

Die Zutaten werden, wie der Name schon sagt, vorab kurz aufgekocht. Verwendet werden kann natürlich Mehl und Schrot, genauso aber Körner und altes Brot.

Das Aufkochen ist wichtig, das Mehl oder Schrot ist anschließend nicht mehr enzymaktiv.

Besonders geeignet sind aus meiner Sicht Mehl, Schrot und Getreidekörner für ein Kochstück.

Der Anteil eines Kochstücks sollte 10% des Gesamtmehls nicht übersteigen, sonst beeinflusst er die Entwicklung des Brotteigs negativ. Die zu verwendende Menge liegt zwischen 5 und 10%, dieser Anteil wird vom Grundrezept einfach abgezweigt.

Das Kochstück muss vollständig abkühlen und wird dann im Hauptteig am Ende verarbeitet, wenn dieser bereits einmal fertig und elastisch ausgeknetet wurde.

Man kann ein Kochstück auch 1-2 Tage vorab vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren.

Herstellung:

Auf die Trockenmasse (z.B. 50 g Schrot) wird die 5-fache Menge an kaltem Wasser zugegeben. Beides wird bei mäßiger Hitze in einem Topf verrührt, bis es zäher Brei gebildet hat.

Das Kochstück muss abkühlen, bevor es verwendet werden kann. Dazu unter einer Folie dafür sorgen, dass es kein weiteres Wasser verdunsten oder am Topf kondensieren kann.

Kneten, kneten, kneten – und zusammenschlagen!

Die Backqualität eines Teiges steht und fällt mit dem Kneten! Ein Hefeteig kann von Hand gut 10 Minuten geknetet werden, bis der Teig sich geschmeidig anfühlt und auf Zug nicht spröde reißt, sondern sich eher wie ein Gummiband verhält. In Weizenmehl knetet man die Flüssigkeit hinein und kann kräftig zupacken, aus Roggen und Dinkel – so warnten mich Bäcker – kann man Feuchtigkeit her austreiben und geht hier behutsamer vor: Teige mit Roggenanteil werden daher langsam und nur 3-4 Minuten geknetet.

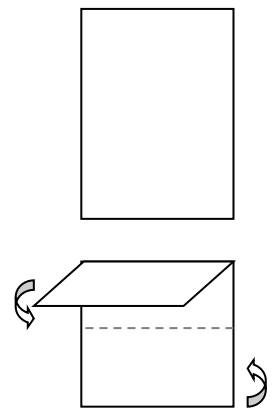
Nach dem Kneten erfolgt immer eine „Teigruhe“, sie kann etwa 20-60 Minuten betragen. Der Teig bleibt bei Wärme und gespannter Luft einfach liegen.

Weizenmehle werden nach dem Gehprozess noch einmal geknetet und anschließend noch ein- oder mehrfach „zusammengeschlagen“, der Prozess des Gehens stagniert sonst, die Hefepilze brauchen neue Nahrung um effizient weiter zu wirken.

Zusammenschlagen heißt, dass der Teig auf einer dünn bemehlten Fläche zu einer großen rechteckigen Fläche gedrückt wird und von den Seiten her zusammengefaltet wird.

Dieses Paket muss erneut etwa 20-30 Minuten Teigruhe erfahren und kann dann verbacken werden. Den Prozess kann man auch wiederholen, der Teig wird dann noch luftiger.

Enthält ein Teig Roggenmehl (Mischbrote, Roggenbrote), wird nur einmal geknetet und dann immer nur noch zusammenschlagen, sonst geht die Teigstruktur kaputt! Nach dem Zusammenschlagen wird der Laib geformt und in einen Gärkorb gelegt, bis er seine endgültige Form und Größe erreicht hat. Das Brot wird dann **vorsichtig** auf den Schieber gestürzt, damit es nicht zusammenfällt, eingeschnitten und in den Ofen eingeschoben.



Feucht!

Der Teig darf nie an der Oberfläche austrocknen, daher liegt immer ein feuchtes Leinentuch darauf. Wird er bei der Verarbeitung außen spröde, Hände anfeuchten! Auch beim Gehen immer ein feuchtes Tuch drauflegen, man kann auch beim Backen zu Beginn den Teig mit Wasser einsprühen.

Je nach Rezept und gewünschtem Ergebnis kann man auch beim Backen das Backgut und den Ofen mit einer Blumenspritze befeuchten, damit der Teig in den ersten 6-7 Minuten noch deutlich gehen kann. Dann sollte man den Wasserdampf allerdings durch kurzes Öffnen der Ofentür ablassen.

Das allerdings ersetzt nicht das Verfahren des „**Steamens**“, den Dampfstoß zu Beginn. Will man den haben, hat aber keinen entsprechenden Ofen, kann man z.B. den Deckel eines Eisentopfes beim Vorheizen miterwärmen und kippt dann mit Einschließen des Backgutes etwa 100 ml kaltes

Wasser hinein. Ofen sofort schließen, das Wasser verdampft in Sekunden und entwickelt dabei die gleiche Wirkung, wie wenn der Ofen eine Dampfstoßfunktion hätte.

Und apropos Feuchte: ich persönlich habe nie einen Unterschied festgestellt, wenn ich beim Backen noch ein Schälchen mit Wasser in den Ofen gestellt habe. Aus meiner Sicht bringt das nichts.

In diesem Zusammenhang möchte ich ein Loblied auf **Leinenstoff** singen. Das Bäckerleinen ist ein unbehandeltes grobes Leinengewebe, welches für einen besonderen Feuchtigkeitshaushalt sorgt. Man kann es in Wellen gelegt nutzen, Brötchen bei langer Teigführung gehen zu lassen. Sie kleben nicht an und bleiben außen frisch-feucht. Aber auch zum Abdecken von Backgut eignet sich Bäckerleinen. Unter dem besprühten Stoff entsteht eine gespannte Luft, die optimal für den Teig ist, und bei Berührung klebt das Leinen nicht an. Wer etwas geschickt ist, kann auch für Gärkörbe Leineneinlagen nähen, das erleichtert die Handhabung der Brotlaiber erheblich. Feucht heißt aber auch:

Keine Mehlschlachten!

Damit meine ich, dass dem fertigen Teig so wenig zusätzliches Mehl wie möglich zugefügt werden soll. Der Teig muss immer am Maximum seiner Wasseraufnahmefähigkeit sein, also gerade so nicht mehr kleben. Die Arbeitsflächen und Hände bekommen nur so viel Mehl, dass der Teig nicht anklebt, mehr nicht!

Will man Mehl verwenden, um ein Ankleben zu verhindern, den Teig leichtgängig vom Teigschieber rutschen lassen und gut handhabbar machen, empfiehlt sich feines Maismehl. Der Teig rutscht gut und klebt nicht an. Sehr gerne machen Italiener das unter ihren Pizzen, die auf Stein gebacken werden.

Gut Ding *darf* Weile haben... lange Teigführung

Wir backen Brote immer flott. Teig machen, Teigruhe, zusammenschlagen oder kneten, Teigruhe, Brot formen, eine knappe Stunde gehen lassen, backen, fertig.

Man kann aber alle Weizenteige auch lange ruhen lassen. Richtig lange. Fertigt man einen Teig an und lässt ihn gehen, wird er anschließend nicht weiterverarbeitet, sondern mindestens 16 Stunden gelagert; das kann bei Zimmertemperatur sein, das kann aber auch in einem kühlen Raum oder sogar im Kühlschrank sein. Dabei darf er nicht austrocknen, man kann ihn in der Teigschüssel belassen. Holt man ihn wieder aus dem Kühlschrank, ist er fest und klamm. Geht er dann an einem warmen Ort (was mehrere Stunden dauert), hat er eine ganz andere Struktur als gewohnt. Aromen und Klebstoffe im Mehl haben sich viel mehr entfaltet, das Mehl hat die Flüssigkeit anders gebunden, die Blasen im Teig (Krume) werden nicht klein und flach sondern größer und rund. Man kann sollte ihn noch einmal vorsichtig kneten oder zusammenschlagen und dann zum Brot oder Brötchen formen. Die Backzeit kann sich etwas verlängern und die Toleranz der Backtemperatur verschiebt sich nach oben, diese Teige vertragen deutlich höhere Temperaturen. Die Ergebnisse schmecken aber besser und sind deutlich bekömmlicher...

Ein Beispiel für Brötchen mit langer Teigführung findet sich auf Seite 22. Lange Teigführung kann von 18 bis zu 48 Stunden und darüber hinaus dauern und ist bei Roggenbroten eigentlich die Voraussetzung für köstliche Brote.

Alternativ kann man etwa die Hälfte des Weizenmehles mit der gesamten Flüssigkeit am Vorabend anrühren und bei Zimmertemperatur über Nacht stehen lassen. Am nächsten Morgen lassen sich die Brötchen und Brote dann weiterverarbeiten und backen. Der Effekt ist ähnlich dem fertigen Teig (s.o.), aber der Teig ist deutlich leichter zu verarbeiten und hat ein schönes Gehvermögen.

Spannen!

Backt man Brot und Brötchen und hat behutsam einen Teig entwickelt, sorgt man dafür, dass die darin enthaltenen Gase auch drin bleiben. Ihn immer nochmal voll durchzukneten, wie bei Großmüttern, das macht man nicht mehr!

Neben dem Zusammenschlagen von Teigen ist dann auch beim Formen wichtig, die Oberfläche zu spannen. Das ist nicht so leicht zu erklären, aber man fühlt sofort, was ich meine: Brot, Brötchen, Teigling werden in der Oberfläche (von oben, mittig nach unten zur Arbeitsfläche mittig) gezogen, gespannt. Ein gut geführter Teig verträgt eine Menge Spannung, ohne zu reißen. Der gespannte Teig ist beim Backen nachher formstabil und zerläuft nicht.

Frisch!

Alle Zutaten müssen frisch sein. Das gilt besonders für Brotgewürze! Es lohnt sich, Mühlen mit Keramikmahlwerk für Anis, Koriander, Kümmel und Fenchel anzuschaffen! Von Brotgewürzmischungen würde ich ganz Abstand nehmen. Mit wenigen ausgewählten Gewürzen lässt sich viel ausrichten. Kümmel dezent verwendet macht ein Roggenbrot herzhafter, Koriander in Weizen- und Mischbroteten etwas „blumiger“, Anis steigert das zu einer leicht duftigen Süße und Fenchel ist vorsichtig zu verwenden: es ist ein leckeres, aber dominantes, süßes Gewürz.

Frische gilt übrigens auch für den Käse! Vorgerieben in Beuteln und Säcken verliert er sein Aroma, außerdem sind oft Zusatzstoffe mit drin, die die Streufähigkeit erhalten sollen.

Umluft...

...eignet sich nur für luftige Gebäcke und solche, die trocknen sollen, sonst würde ich immer auf die klassische Ober- und Unterhitze zurückgreifen! Umluft führt zwangsläufig zur Austrocknung des Backgutes, und das ist nicht immer erwünscht. Brote bilden schnell eine trockene Haut und gehen nicht so schön auf, wie bei Ober- und Unterhitze.

Bitte anklopfen!

Wenn ein Brot aus dem Ofen kommt, kann man zur Kontrolle auf der Unterseite mit dem Knöchel anklopfen, sofern es nicht ein schweres nasses Schwarzbrot ist, sollte ein dumpf-hohler Klang zu hören sein – das Brot ist durch. Korrekt betrachtet braucht es eine Innentemperatur von 90°C, damit alles Gar ist. Das ist aber bei den Rezepten und Backzeiten gegeben.

Einschneiden!

Brot und Brötchen werden eingeschnitten, damit die Gase kontrolliert entweichen können, sonst reißt der Teig unkontrolliert. Brötchen werden zumeist längst einmal 0,5-1 cm tief leicht schräg eingeschnitten, bei Broten gilt dies auch der optischen Gestaltung: längs, diagonal mehrfach, mit der Schere, Messer, mehrfach als Muster, auch gekreuzt... Das aber **erst vor dem Einschießen**, sonst entweichen die Gase, die den Teig in die Höhe treiben sollten.

Schluss.

Schluss? Der „Schluss“ ist, wenn man Teig faltet und formt die Stelle, an der die offenen Enden zusammengeführt werden.

Man kann diesen Schluss gezielt verwenden, um z.B. Brote zu gestalten. Zieht man z.B. im letzten Falt-Prozess einen Brotteig noch einmal rund auseinander und klappt dann von allen Seiten den Teig in die Mitte, wie Blütenblätter, hat man einen recht lockeren Schluss in der Mitte.

Diesen Brotlaib mit Schluss nach unten in einen Gärkorb legen und noch einmal schön gehen lassen, dann mit dem Schluss nach oben (also wenden) einschießen. Das Brot reißt recht zufällig um den Schluss auf, was sehr rustikal und stilvoll wirken kann.

**Backstein...**

Auch bekannt als Pizzastein oder Schamotte-Stein. Findet man die richtige Quelle, kostet so eine Steinplatte von etwa 6-7 kg nicht mehr als 20 €. Der Stein wird beim Vorheizen auf mittlerer Schiene mit in den Ofen gelegt. Bis er die nötige Hitze aufgenommen hat, vergehen wenigstens 2 Stunden! Der Ofen wird maximal erhitzt (250-300°C geben unsere heimischen Öfen her). Vor dem Backvorgang kann der Ofen je nach Rezept heruntergeschaltet werden.

Es wird direkt auf dem Stein gebacken. Sinn des Backsteins ist, dass sich der Abstand von Ober- und Unterhitze verändert, der Stein Feuchtigkeit des Backgutes zunächst aufnimmt und über den Backprozess langsam an das Backgut zurückgibt. Die Brote bekommen angeblich eine andere Konsistenz, sind frischer und bilden eine schönere Kruste.

Meine ehrliche Meinung? Ich habe ihn oft ausprobiert, ich habe auch im Holzbackofen auf Stein gebacken. Zu Hause sehe ich keinen Unterschied, ich habe ihn wieder abgeschafft. Im Holzofen bringt es bei hohen Temperaturen aber tatsächlich was.

Backtemperatur und Backzeit

...ist Glücksache. Unsere Backöfen sind leider sehr ungenau, sie schwanken bei einer gewünschten Backtemperatur stark, je nach Hersteller und Baureihe. Es lohnt sich, die Ofentemperatur mit einem externen Backthermometer einmal zu kontrollieren, oder sogar stets ein Backthermometer mit in den Ofen zu stellen.

Ein helles Brot ist zwar oft schon nach gut 35 Minuten durch, beginnt man aber mit einer höheren Backtemperatur und senkt diese nach einem Viertel der Backzeit um etwa 15 % bei dann verlängerter Backzeit, kommt es zu einer schöneren Krustenbildung. Eine gute Kruste bekomme ich bei Mischbroten, wenn ich sie 50 Minuten backe. Erst heiß, dann abgesenkte Temperatur.

Gärkörbe

Es gibt aus Peddigrohr oder Kunststoff runde, ovale oder längliche Formen, in denen man Mischbrote gehen lassen kann. Diese Körbe erhalten beim Gehvorgang die Form des Brotes. Man muss

sie gründlich ausmehlen, hierfür kann man auch Maismehl oder Kartoffelstärke nehmen oder gemischt mit Mehl verwenden. Die Körbe sind unbedingt sauber und trocken zu halten. Gerade die Peddigrohr-Körbe werden nach kurzer Zeit eine Brutstätte für kleine Krabbeltiere und Pilze, wenn man sie nicht pflegt.

Sind die Peddigrohr-Körbe einmal über das obligatorische Ausbürsten hinaus zu reinigen, kann man sie bei 120°C 45 Minuten in den Backofen stellen.

Bäckerleinen

Hier nochmal – Eine großartige Sache! Es ist ein Tuch aus reinem Leinen. Verwenden kann man das Tuch, Gärkörbe auszuschlagen, Teiglinge gehen zu lassen oder Backgut abzudecken. Der Teig klebt nicht an, das Backgut trocknet nicht aus, es besteht ein sehr gutes Klima für die Entwicklung von Teiglingen und Broten. Viel besser als Küchentücher und wenn auch nicht ganz preiswert – aber lohnt sich aber jedenfalls!

Und was bitte ist Backmalz...?

Backmalz... Eine Zutat, die bei Bäckern viel Verwendung findet und nicht deklariert werden muss, weil Backmalz doch letztlich Mehl ist. Oder?

Hergestellt wird Backmalz aus Weizen, Gerste oder Roggen. Das Getreide wird zunächst eingeweicht, dann zum Keimen gebracht. Dabei setzt das Korn Enzyme frei, die Stärke und Eiweiße abbauen. Das Getreide wird bei 35 bis 50°C getrocknet und dann vermahlen oder in einem speziellen Verfahren zu Backmalz verarbeitet. Die Enzyme bleiben bei diesen Temperaturen aktiv, man erhält also „Enzymaktives Malzmehl“.

Die Zugabe von aktivem Malz ist nur bei Teigen mit hohem Weizenanteil sinnvoll (10-30 g je Kilogramm Mehl. Bei Roggenmehl wird die Krume eher klitschig.

Enzymaktives Backmalz verbessert die Krustenbräunung und die Krume (die Kruste wird knuspriger, die Krume lockerer, großporiger und feuchter).

Werden Malze stärker erhitzt, verlieren sie die enzymatische Wirkung. Diese Malze werden zur Veränderung des Aromas und der Farbe eingesetzt (Färbe- und Röstmalz). Diese Malze finden besonders Verwendung in roggenmehllastigen Backprodukten (Roggenbrötchen, Schwarzbrot (Rezept auf S. 64). Der Geschmack ist einzigartig!

Backmalz gibt es als Mehl oder auch flüssig. Ich verwende immer das Trockenprodukt.

Das gibt's ja schon fertig, wie praktisch...!

Ja, da gibt es Pizzamehl in gigantischen Säcken, Brötchenmehl, vorgeriebenen Käse... Aber Achtung: diese Zutaten sind mit dem Ziel auf den Markt gekommen, unter immer gleicher Voraussetzung die immer gleichen Backergebnisse zu erzielen. Will sagen: Getreide und Mehl ist ein Naturprodukt, bei dem Feuchtigkeitsgehalt und Zusammensetzung schwanken. Um das zu vermeiden und Rezepte „sicher“ zu machen, werden solche Zutaten behandelt, damit sie einer Norm entsprechen. Nicht alle Inhaltsstoffe und Verfahren müssen deklariert werden, daher mein Rat: Finger weg! Wir verwenden besser natürliche Zutaten, die nach unserem Ermessen nicht vorbehandelt wurden und backen mit Bewusstsein.

Mal über die Schulter gucken?

Inzwischen habe ich einige etwas anspruchsvollere oder seltenere Rezepte bei YouTube eingestellt. Zu finden sind sie unter diesem unmöglichen Link auf meinem „Selber machen“-Kanal:

<https://www.youtube.com/watch?v=IBTxdURo00A&list=PLBq17w5U5E9cPRIIRO7gYzAPkEGGudznG>

Der QR-Code dazu kann per Mobile Device gescannt werden.



Pizza...

Oh ja, da lässt sich einiges falsch machen... Nach regem Austausch mit Italienern und Pizzabuden sowie meinen Erfahrungen diese Grundlagen:

Ich unterscheide gerne zwischen deutscher Blechpizza und italienischer Steinofen-Pizza. Beides hat seine Legitimation und schmeckt, das will ich gar nicht bewerten.



Blechpizza: Wir gehen von einem Teig mit kurzer Teigführung aus, er hat also 2-4 Stunden der Zubereitung hinter sich (länger ist besser). Wenn der Teig sich nicht wie ein Gummi wieder zusammenziehen soll, empfiehlt es sich, den Teig gut gehen zu lassen und dann nicht wieder zu kneten sondern gleich auf eine etwa gewünschte Form zu *ziehen*. Nur für den „letzten Schliff“ nehmen wir eine Teigrolle und helfen vorsichtig nach. Die im Teig eingeschlossene Luft darf nicht hinausgetrieben werden! Um diesen Teig auf ein Blech zu bekommen, legen wir ein Küchentuch darauf und rollen ihn mit Tuch auf. So lässt er sich transportieren und leicht auf das Blech bringen. Auf dem Blech wird der Teig mit einer Gabel häufig und dicht eingestochen, bevor er belegt wird. Das wirkt einer ungewollten Blasenbildung entgegen und der Teig nimmt das Aroma der Tomatensoße gut auf. Zuerst kommt die Pizza-Soße, dünn. Schon jetzt kommt der Käse! Der Käse mit seinem hohen Fettgehalt lässt nämlich, liegt er oben auf, alle weiteren Zutaten zu einem fettdurchtränkten Matsch werden... Und man nimmt ihn als „Gewürz“, also nicht so dick, dass der eigentliche Belag nicht mehr zu sehen ist! Das gilt für alle weiteren Beläge auch. Nimmt man nicht feinen jungen Parmesan oder Mozzarella, sollte man den „Klebegouda“ aus geschmacklichen Gründen zumindest mit einem Drittel Emmentaler anreichern.

Mozzarella. Ja, in Italien ist das die erste Wahl, aber in Deutschland ist es schwer, einen guten Büffel-Mozzarella zu finden, dem nicht so viel Molke entweicht, dass die Pizza baden geht.

Lieber mehrere dünner belegte Pizzas essen als eine dicke. Wenn irgend möglich, werden nur frische Zutaten verwendet, kein Dosenfraß. Alle weiteren Zutaten folgen nun in Maßen. Kommen großflächige Zutaten dazu (Schinken, Salami...) werden diese besser gewürfelt, gerissen,

geschnitten, damit sie kross werden können und Fett verlieren. Außerdem werden keine Zutaten verdeckt, die dann nicht richtig garen können. Gemüse, die zur Gare Wasser benötigen (z.B. Broccoli und Spinat) vorher kurz blanchieren. Sollen Blätter (Basilikum, Rucola) verwendet werden, erst nach dem Backen sofort auf die heiße Pizza auflegen.

Die zu backende Pizza muss noch einmal richtig gehen (gut wäre wenigstens 1 Stunde), bevor sie in den Ofen kommt. Gebacken wird sie bei zwischen 250 bis 350°C. Eine Blechpizza im heimischen Herd braucht bei 250°C nur 13-16 Minuten, bei 280°C 8-11 Minuten, und sie schmeckt dann richtig gut.

Italienische Pizza geht anders. Anderes Mehl: Farina tipo 00, anderer Teig (siehe Seite 75), viel mehr Zeit (mindestens 48 Stunden Teigführung), ganz dünn (Teig und Belag) und ganz heiß (350-380°C sind kein Problem!).

Der Pizzateig wird ganz dünn gezogen oder gedreht, aber sicher *nicht ausgerollt*, das zerstört die Struktur des Teigs. Es ist eher ein Sauerteig als ein Hefeteig, auch das sollte man wissen!

Ist er gut gelungen, haben wir einen 2-3 mm dünnen, knusprigen und luftigen Teig.

Man kann ihn pflegen und „füttern“. Ich stelle ihn manchmal mit 3 Tagen Vorlauf her, und ergänze den dann riesig gewordenen weich-blubberigen Teig noch einmal 12 bis 24 Stunden vor geplantem Einsatz mit etwas Salz, Farina und Wasser.

Belegt werden die Teige *sparsam*. Zuerst Tomatenfleisch, gerne auch mit Stücken. Hier bitte beachten: Italiener nehmen sonnengereifte, frische Tomaten mit etwas Pfeffer und Salz, vielleicht noch Basilikum, aber dann ist auch gut. Diese Tomaten kann man bei uns auch anbauen, wemgleich die nötige Sonne fehlt (also im Tomaten- oder Gewächshaus), die Sorte heißt *San Marzano* bzw. *San Marzano 2*. Eine längliche, süßliche, kernarme Fleischtomate.

Greifen wir auf Konserven zurück, unbedingt beachten, dass fast immer Säure zugegeben wurde, z.B. Zitronensäure. Die hat auf Pizza nichts zu suchen! Tipp: „Mutti“-Konserventomaten enthalten diese nicht.

Dann Büffel-Mozzarella, und darauf einige andere Zutaten, je nach Machart... Man kann recht brauchbaren, geriebenen und etwas trockeneren Mozzarella im Kühlregal finden.

Die Teige müssen schnell verarbeitet werden, weil sie gerne ankleben. Also (Mais-)Mehl drunter, zügig belegen und gleich direkt auf den sehr heißen Stein einschließen. Oder in einen geölten Pizza-Teller, das geht auch sehr gut und kostet weniger Nerven.

Helle „normale“ Brötchen und Variationen

Zutaten auf 1000 g Mehl

1000 g	550er Weizenmehl
1 Pck.	frische Hefe
20 g	Zucker
540 ml	Wasser
20 g	Salz (entspr. ca. 3 gehäuften Teel)

Zutaten auf 800 g Mehl

800 g	550er Weizenmehl
½ Pck.	frische Hefe
16 g	Zucker
420 ml	Wasser
16 g	Salz (entspr. ca. 3 leicht gehäuften Teel)

Zubereitung:

Bei Bedarf wird ein Vorteig angefertigt (siehe Seite 11).

Alle Zutaten werden 10 Minuten sorgfältig zu einem Teig verknetet. Der Teig sollte nun geschmeidig und weich sein, ggf. Flüssigkeit oder Mehl in kleinen Mengen zugeben.

Den Teig in der Rührschüssel belassen und mit einem angefeuchteten Küchentuch so lange bei 22-30°C gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Den Teig breitdrücken und von den Seiten her zusammenschlagen (siehe S. 11), und wieder 20 Minuten ruhen lassen. Der Teig ist nun „einsatzbereit“ und die Brötchen können geformt werden.

Die Brötchen werden zu je 80 g portioniert und zu länglichen „Rollen“ geformt und gespannt und auf ein mit Trennmittel besprühtes oder bemehltes Blech gelegt. Die Teiglinge müssen noch einmal unter einem feuchten Leinentuch mindestens 30-40 min gehen bis sich ihr Volumen verdoppelt hat.

Eingeschnitten werden sie längs etwa 0,5-1cm tief erst vor dem Einschießen.

Dann werden sie bei 230-240°C auf mittlerer Schiene etwa 14-16 min gebacken, in den Ofen wird noch einmal Wasser gesprüht. Sie sind sehr lecker, etwas „kompakt“, hellbraun und leicht rösch.

(Nach dem Backen haben sie dann etwa 70 g entsprechend dem klassischen Brötchen).



Besseren Geschmack...

erhält man, wenn man dem Rezept noch 20 g bzw. 16 g Weizenmalzmehl („Backgold“, „Edelmalz“ oder „Brötchenbackmittel“) zugibt. Die Brötchen werden krosser, brauner und innen luftiger.

Und noch mehr gehen sie auf, wenn man 10 g Weizensauerteig mit einarbeitet.

Variationen

Mohn und Sesam

Mohn- und Sesambrötchen werden von der Rezeptur genauso zubereitet. Der fertige Teigling wird aber nicht „nur“ bestreut, er wird mit der Oberseite in Wasser getaucht und dann im Korn gewälzt, bis man keinen Teig mehr sieht.

Käsebrötchen

Sie werden mit 100 g portioniert, zu runden Fladen gedrückt und anschließend mit sagenhaften 45-50 g Käse „betürmt“. Besonders lecker ist ein Gemisch aus zwei Dritteln Gouda jung und einem Drittel Emmentaler, grob gerieben.

Helle „normale“ Brötchen mit Weizensauer

Zutaten auf 1000 g Mehl (ca. 20 St.)		Zutaten auf 800 g Mehl (ca. 16 St.)	
1000 g	550er Weizenmehl	800 g	550er Weizenmehl
½ Pck.	frische Hefe	¼ Pck.	frische Hefe
20 g	Weizen-Sauerteig	15 g	Weizen-Sauerteig
20 g	Edelmalz	15 g	Edelmalz
15 g	Zucker	12 g	Zucker
530 ml	Wasser	420 ml	Wasser
20 g	Salz (entspr. ca. 3 gehäuften Teel)	16 g	Salz (entspr. ca. 3 leicht gehäuften Teel)

Zubereitung:

Diese Brötchen sind schon fast die „Königsvariante“.

Alle Zutaten kommen in eine Rührschüssel und werden sorgfältig zu einer Masse verknetet (10 Minuten), die sich vom Schüsselrand lösen muss. Dabei sollte der Teig so feucht wie möglich sein und für die gesamte Verarbeitung muss die Umgebungstemperatur möglichst zwischen 26°C und 32°C liegen.

Der Teig ruht nun unter einem feuchten Tuch bei gleicher Temperatur (s.o.) etwa 20-30 Minuten für die „Gare“. Dann wird er in 80 g-Stücke portioniert, noch einmal etwas geknetet und gespannt, und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu etwa 12-14 cm langen Teigwürsten gerollt. Diese kommen auf ein bemehltes Blech und müssen noch einmal unter einem feuchten Tuch mindestens 60 Minuten gehen (Temperatur wie oben, Luftfeuchtigkeit liegt dann bei 80%). Die Brötchen verdoppeln bis verdreifachen ihr Volumen und gehen etwas in die Breite, richten sich beim Backen aber wieder auf.

Der Ofen wird auf 230°C vorgeheizt. Vor dem Einschließen auf mittlerer Schiene werden die Brötchen längs etwa 0,5-1 cm tief eingeschnitten und etwas mit Wasser eingesprüht. Nach 16-18 Minuten sind sie goldbraun, locker und knusprig. Man kann sie nun noch einmal mit Wasser dünn besprühen und auf einer luftigen Unterlage (Gitter, Korb) abkühlen lassen. Das fertige Brötchen wiegt etwa 70 g.

Für Hannoveraner: sie entsprechen der Qualität aus der „Hofbäckerei“, und das will was heißen...

Will man an die industriellen Brötchen herankommen, die so etwas rötlich-glänzig und kross sind, sollte man drei Arbeitsschritte zufügen:

1. Mit einem Hefe-Vorteig arbeiten oder dem Sauerteig mehrere Stunden zur Entfaltung der Wirkung geben
2. Die Teiglinge auf dem Blech mit einer Stärkelasur einpinseln (½ Teel. Maisstärke in etwa 100 ml Wasser aufkochen, dann abkühlen lassen)
3. Steamen, bzw. die heimische Ersatz-Variante anwenden (wie auf Seite 12 beschrieben).



Helle Brötchen mit langer Teigführung

🕒 lange Teigführung

Zutaten auf 1000 g Mehl (ca. 19 St.)		Zutaten auf 800 g Mehl (ca. 15 St.)	
1000 g	550er Weizenmehl	800 g	550er Weizenmehl
1-2 g	frische Hefe	1-2 g	frische Hefe
1 Teel	Zucker	1 Teel	Zucker
550 ml	Wasser	440 ml	Wasser
18 g	Salz (entspr. ca. 3 gehäuften Teel)	16 g	Salz (entspr. ca. 3 leicht gehäuften Teel)

Ja, richtig gelesen: die Hefemenge ist extrem gering! Und die Teigführungszeit mit 18 Stunden zuzüglich 3 Stunden Gare und Verarbeitung sehr lang.

Zubereitung:

Alle Zutaten kommen in eine Rührschüssel und werden sorgfältig zu einer Masse verknetet (gut 10 Minuten), die sich vom Schüsselrand lösen muss. Dabei sollte der Teig so feucht wie möglich.

Der Teig ruht nun abgedeckt 18 Stunden lang bei 20°C. Nach 6 und nach 12 Stunden muss der Teig durch sanftes Kneten und Zusammenschlagen entgast werden.

(Ich setze den Teig 6 Stunden vor Schlafenszeit an und entgase ihn vor der Schlafenszeit erstmals, dann wieder gleich nach dem Aufstehen, das geht völlig in Ordnung). Nach den 18 Stunden Geh- und Stehzeit füllt der Teig nahezu die ganze Rührschüssel aus!

Nun werden 19 bzw. 15 Brötchen zu jeweils 80 g vom Teig abgenommen und zu straff gespannten Kugeln geformt. Diese Teiglinge ruhen für eine weitere Stunde bei 24°C.

Die Kugeln nun zu länglichen Brötchen Formen und weitere 2 Stunden bei 24°C in Bäckerleinen zur Gare aufstellen.

Der Ofen wird auf 230°C vorgeheizt.

Nach 2 Stunden werden die Brötchen aus dem Leinen genommen, etwa 0,5-1 cm tief eingeschnitten und auf das leicht bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Backblech gelegt. Vor dem Einschließen auf mittlerer Schiene werden die Brötchen (und das Blech) mit Wasser eingesprüht. Die Temperatur wird nun auf 210°C eingestellt, so dass die Brötchen bei fallender Temperatur backen. Nach etwa 12 Minuten den Ofen kurz zum Abdampfen öffnen.

Nach 18-20 Minuten sind die Brötchen deutlich gegangen und fast rotbraun. Die Kruste ist recht fest und rösch, sie weist kleine Eiweißbläschen auf. Die Krume mittel- bis großblasig und sehr elastisch.

Die Brötchen sind sehr gut bekömmlich und mild-säuerlich im Geschmack.

Das fertige Brötchen wiegt etwa 70 g.

Baguette

Zutaten:

- 600 g 550er Weizenmehl
 - ½ Pck. frische Hefe
 - 20 g Backmalz
 - 16 g Zucker
 - 12 g Salz (entspr. ca. 2 geh. Teel)
 - 320 ml Wasser
- weiche oder kalte geschmolzene Butter

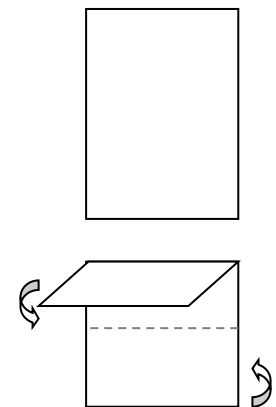


Zubereitung:

Alle Zutaten kommen in eine Rührschüssel, das Wasser sollte etwa 40-42°C warm sein, und werden sorgfältig zu einer Masse verknetet (gut 10 Minuten), die sich vom Schüsselrand lösen muss und schön feucht und geschmeidig sein soll. Dabei und für die Gehzeit sollte die Umgebungstemperatur möglichst zwischen 22°C und 30°C liegen.

Der Teig ruht nun unter einem feuchten Tuch bei gleicher Temperatur (s.o.) etwa 1 Std. Er wird als Ganzes langgezogen, gefaltet und kommt für weitere 2-3 Stunden unter ein feuchtes Tuch. Nun wird er in 3 gleiche Stücke portioniert. Jedes dieser Stücke wird nun gleich bearbeitet:

Auf einer leicht bemehlten Fläche wird jeweils ein Rechteck von ca. 25 x 40 cm zurechtgedrückt, mit einem Backpinsel mit weicher Butter dünn bestrichen und jeweils von oben und unten zu einem Drittel zusammengeschlagen, so dass ein „Kissen“ entsteht. Dieses beiseitelegen und 10 Minuten ruhen lassen (derweil ebenso mit den Teiglingen 2 und 3 verfahren). Nun wird das erste Kissen wieder zu Hand genommen, um 90° gedreht (so dass die Faltung vor dem Bauch liegt) und erneut auf ca. 25 x 40 cm gedrückt. Dieser ganze Falt-Roll-Butter-Vorgang kann sich 4 mal wiederholen.



Abschließend wird das nun schnell gehende Kissen von der langen Seite her eingerollt und zwischen gespreizten Fingern zu einer „Wurst“ von Baguette-Blech-Länge gerollt und gezogen.

Leicht bemehlt werden die drei Rollen nun in das Baguette-Blech gelegt und müssen noch einmal unter einem feuchten Tuch 30-60 Minuten gehen (Temperatur wie oben, Luftfeuchtigkeit liegt dann bei 80%). Die Baguettes verdoppeln bis verdreifachen ihr Volumen.

Der Ofen wird auf 240°C vorgeheizt. Vor dem Einschließen auf mittlerer Schiene werden die Baguettes diagonal mehrfach eingeschnitten und mit geschmolzener Butter eingestrichen. Nach ca. 16-18 Minuten sind sie goldbraun, locker und knusprig.

Natürlich kann man die Baguettes noch anschließend von oben alle 2-3 cm einschneiden und jeweils einen guten Stich Kräuter-, Bärlauch- oder Knoblauchbutter darin versenken...

Käsefladen

Zutaten:

800 g 550er Weizenmehl
 1 Pck. frische Hefe
 1 Teel Zucker
 420 ml sehr warmes Wasser
 16 g Salz (entspr. ca. 2 gehäuften Teel)

400 g junger Gouda vom Stück
 3 große Zwiebeln

1 Eigelb
 1 Ei Kondensmilch oder Schlagsahne

Zubereitung:

Alle Teig-Zutaten kommen in eine Rührschüssel und werden sorgfältig zu einer Masse verknetet (mit Maschine gut 7 Minuten, von Hand länger), die sich vom Schüsselrand lösen muss. Dabei sollten die Teig- und Umgebungstemperatur möglichst zwischen 22°C und 30°C liegen. Der Teig ruht nun unter in der Rührschüssel bei gleicher Temperatur (s.o.) etwa 20 Minuten.

Derweil werden die Zwiebeln fein gewürfelt und der Käse in grobe Würfel (ca. 2 x 2 cm) geschnitten und miteinander vermengt.

Auf einer leicht bemehlten Fläche wird der Teig nun zu einem großen Rechteck auseinandergezogen. Die Hälfte des Käse-Zwiebel-Gemischs wird darauf verteilt und der Teig wird von beiden Seiten zusammengeslagen, dass Zwiebeln und Käse vollkommen ummantelt sind.

Der Teig ruht weitere 20 Minuten unter einem feuchten Tuch.

Ein Blech wird vorbereitet. Entweder wird es mit Backpapier belegt oder mit Öl bepinselt.

Wieder wird der Teig auseinander gedrückt, das restliche Käse-Zwiebel-Gemisch wird darauf verteilt und wieder wird der Teig zusammengeslagen. Er kommt auf das Blech und wird möglichst breit zu einem großen Fladen auseinander gedrückt. Noch einmal ruht er für etwa 20 Minuten.

Der Ofen wird auf 190 °C vorgeheizt, dann wird das Fladenbrot auf mittlerer Schiene eingeschoben, in den Ofen wird mit einer Blumenspritze Wasser gestäubt. Der Fladen backt etwa 30 Minuten.

Inzwischen wird ein Eigelb mit einem Esslöffel Sahne oder Kondensmilch verrührt.

Nach 30 Minuten wird der Käsefladen kurz herausgenommen, zügig mit dem Ei bepinselt und wieder eingeschoben, er backt noch einmal etwa 10 Minuten.

Den Fladen unbedingt warm essen, dazu schmeckt ein Glas Weißwein ausgezeichnet.

Focaccia nach Jochen

Zutaten:

- 800 g Weizenmehl Farina Tipo 00
- 400 ml 40°C warmes Wasser
- 60 g strenges Olivenöl
- 5 g frische Hefe
- 1 Teel Zucker
- 12 g Salz (entspr. ca. 2 Teel)
- 2 El frischer gehackter Rosmarin

Obenauf:

- 1 El frischer gehackter Rosmarin
- 2-3 frische Knoblauchzehen
- 2-3 El strenges Olivenöl
- 1 El Hagelsalz

Zubereitung:

Die Zubereitungszeit benötigt idealerweise 8 Stunden (lange Teigführung).

Alle Teig-Zutaten kommen in eine Rührschüssel und werden gründlich zu einem geschmeidigen Teig verknetet (10 Minuten). Das Wasser sollte etwa 40°C haben. Das Öl muss spurlos im Teig vermengt sein, es dürfen keine gelben Inseln verbleiben.

Den Teig bei 20 bis 22°C 1-2 Stunden abgedeckt ruhen lassen, er wird etwas gegangen sein. Nun noch einmal kurz leicht durchkneten und weitere 3-4 Stunden gehen lassen.

Jetzt wird der deutlich gegangene Teig vorsichtig aus seiner Schüssel genommen und in jede Richtung zu einem großen „Lappen“ in der Luft auseinandergezogen. Man schlägt dann den Teig zusammen, das heißt, er wird gefaltet, bis sich wieder ein strammes kleines Kissen ergibt. Die Luftblasen im Teig sind gewollt und sollen möglichst nicht zerstört werden. Den „Schluss“ (die offene Seite) nach unten wird der Teig noch einmal in die Schüssel gelegt und abgedeckt. Nach 1 Stunde ist er deutlich gegangen, er kann sich im Volumen fast verdreifacht haben.

Den Teig wieder vorsichtig entnehmen, in zwei gleichgroße Hälften schneiden und auf einer bemehlten Fläche zu zwei großen Teigzungen auseinanderziehen. Sie sollten etwa 1 cm dick sein und haben dann jeweils ein Maß von ungefähr 15 x 30 cm. Dabei beachten, die luftige Teigstruktur möglichst nicht zu zerstören (nicht ausrollen!)

Die Teigzungen werden auf ein mit Olivenöl gefettetes Blech gelegt, satt mit Olivenöl bestrichen und je nach Geschmack mit Knoblauchscheiben, frischem gehackten Rosmarin und etwas Hagelsalz bestreut. Der Ofen wird auf 250 °C mit Ober- und Unterhitze vorgeheizt. Die Focaccia werden auf der 2. Schiene von unten eingeschoben, wenn sie etwa 2 cm dick aufgegangen sind. Nach 13-15 Minuten sind sie leicht gebräunt fertig und werden gleich warm gegessen.

(Man kann sie auch mit grünen und schwarzen Oliven und in Öl eingelegten Tomaten im Teig bereiten!)

Weißbrot / Schweizer Zopf

Zutaten auf 1000 g Mehl

900 g	550er Weizenmehl
100 g	812er Dinkelmehl
1 Pck.	frische Hefe
60 g	Zucker
550 ml	Vollmilch
50 g	Butter
25 g	Salz (entspr. ca. 4 leicht gehäuften Teel)

Zutaten auf 800 g Mehl

720 g	550er Weizenmehl
80 g	812er Dinkelmehl
½ Pck.	frische Hefe
50 g	Zucker
440 ml	Vollmilch
40 g	Butter
20 g	Salz (entspr. ca. 3 gehäuften Teel)

Zubereitung:

Bei Bedarf wird ein Hefe-Vorteig angefertigt (siehe Seite 11).

Die Vollmilch wird auf dem Herd erwärmt (ca. 40-45°C).

In die Milch wird die Butter in dünnen Scheiben zugegeben, damit sie sich auflöst. Auch das Salz und der restliche Zucker können mit aufgelöst werden. (Die recht hohe Salz-Zucker-Menge verschafft dem Brot eine angenehme Spannung zwischen süß-„weich“ und herzhaft).

Alle Zutaten werden 10 Minuten sorgfältig zu einem Teig verknetet (bei Teigrührmaschine 7 min zügig mit Knethaken). Der Teig sollte nun geschmeidig und weich sein, ggf. Flüssigkeit oder Mehl in kleinen Mengen zugeben.

Den Teig für 20 Minuten in der Rührschüssel belassen und mit einem angefeuchteten Küchentuch bei 22-30°C gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Nun wird der Teig zusammengeslagen und erneut etwa 20 Minuten unter einem feuchten Tuch ruhen gelassen. Jetzt einen Brotlaib formen, auf ein Blech legen und diagonal einschneiden. Unter einem feuchten Tuch noch einmal gehen lassen, bis er sich im Volumen verdoppelt bis verdreifacht hat.

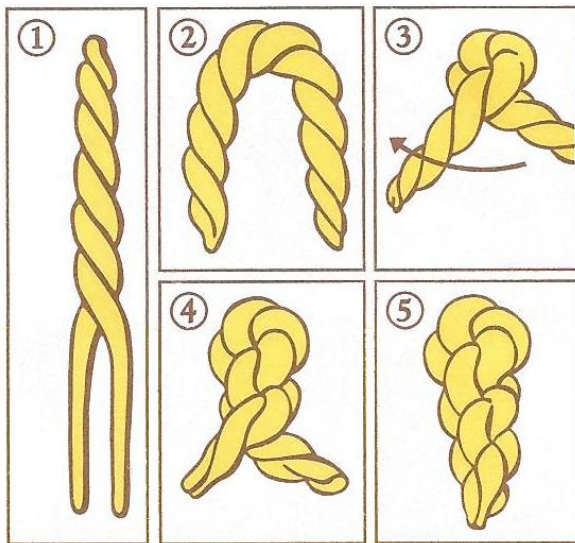
Den Ofen auf 190-200°C vorheizen und etwa 35-40 min auf der 2. Schiene von unten backen. Das Brot und den Ofen dazu gut befeuchten (ich verwende immer eine Sprühflasche).

Den Ofen auf 190-200°C vorheizen und etwa 35-40 min auf der 2. Schiene von unten backen. Das Brot und den Ofen dazu gut befeuchten (ich verwende immer eine Sprühflasche).

Nach dem Backen kann man das Brot mit Milch bepinseln, es glänzt dann und die Rinde wird etwas elastisch.

Für ein Weißbrot nehme ich das 800 g -Rezept, für den Zopf das Kilo-Rezept.



Variante „Schweizer Zopf“

In der Schweiz lässt sich „Zopfmehl“ kaufen, welches sich ebenfalls aus Weizen- und Dinkelmehl zusammensetzt. Die Schweizer bilden aus 2 Teigsträngen eine Kordel, die noch einmal zu einer weiteren Kordel verwunden wird (Abb. links).

10 Minuten vor Ende der Backzeit wird der Zopf mit einem Eigelb bestrichen. Man kann das Eigelb mit einem Ei Milch, Kondensmilch oder Schlagsahne verlängern, dann wird es streichfähiger. Gebacken wird dieser Zopf zu Ostern.

Es lässt sich auch ein klassischer (Oster-) Zopf aus dem Rezept herstellen, wie auf dem Foto auf Seite 26 zu sehen. Er schmeckt typischer, wenn man etwas

mehr Zucker und etwas weniger Salz verwendet. Drei gleiche Teigstränge werden zu einem Zopf geflochten und gebacken. Etwa 10 Minuten vor Ende der Backzeit wird der Zopf wie oben beschrieben bestrichen, dem Ei wird aber eine Messerspitze Zucker und Salz zugegeben.

Rustikales Weißbrot

🕒 lange Teigführung über 15 Stunden (auf 2 Tage)

Dieses großporige Brot wird in einem Eisentopf gebacken, der Teig wird in 3 Phasen zusammengestellt, aber keine Angst, es sind einfache, kleine Arbeitsschritte und es ist an einem Abend und Vormittag gut zu leisten.

Zutaten gesamt:

ohne / mit Kochstück

300 / 300 g 550er Weizenmehl

200 / 150 g 1050er Weizenmehl

0 / 50 g gemahlenes Weizenvollkornmehl Hawo Stufe 1 (fein)

3 g frische Hefe

330 g Wasser (ggf. etwas mehr)

10 g Salz (entspr. ca. 1,5 leicht gehäuften Teel)

Möglicher Zeitplan:

Vortag

19:30 Uhr Vorteig ansetzen
Kochstück vorbereiten

Backtag

08:45 Uhr Hauptteig ansetzen
09:30 Uhr Teige zusammenfügen
10:00 Uhr Dehnen und Falten
10:30 Uhr Dehnen und Falten
11:00 Uhr Dehnen und Falten
13:00 Uhr Teig Formen
13:15 Uhr Ofen einschalten
14:00 bis 14:50 Uhr Backen

Zubereitung:

1. Tag: **Vorteig ansetzen.**

1 g frische Hefe und 70 g Wasser (ca. 20°C) werden verrührt und dann mit 100 g Weizenmehl Typ 550 von Hand zu einem glatten Teig verknetet. Den Teig mit einer Folie abgedeckt etwa 2 Stunden bei Zimmertemperatur starten lassen, dann über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. (Sein Volumen kann sich etwa verdoppeln).

Ohne Kochstück

Mit Kochstück

Kochstück vorbereiten.

50 g Weizenvollkornmehl mit 250 g kaltem Wasser in einem Koch unter ständigem Rühren kurz aufkochen, von der Platte nehmen und vollständig abgedeckt (Deckel oder Folie) auf 25°C abkühlen lassen.

2. Tag: **Hauptteig ansetzen.**

200 g Weizenmehl Typ 550, 200 g Weizenmehl Typ 1050, 260 g Wasser und weitere 2 g Hefe zu einem glatten Teig verkneten, dann zu einer Kugel formen und unter leicht feuchtem Bäckerleinen abgedeckt in der Teigschüssel 45 Minuten ruhen lassen.

Hauptteig ansetzen.

200 g Weizenmehl Typ 550, 150 g Weizenmehl Typ 1050, 10 g Wasser, weitere 2 g Hefe und Kochstück zu einem glatten Teig verkneten, dann zu einer Kugel formen und unter leicht feuchtem Bäckerleinen abgedeckt in der Teigschüssel 45 Minuten ruhen lassen.

Teige zusammenführen.

Vorteig und Hauptteig langsam 6-8 Minuten zu einem glatten Teig händisch verkneten.

Nun die 10 g Salz zugeben und weitere 2-3 Minuten verkneten.

Der Teig ist noch fast leicht klebrig und feucht, zudem sehr elastisch. Zieht man ihn auseinander, reißt er auch nicht, wenn er fast durchsichtig wird („Fensterprobe“). Andernfalls etwas Wasser oder Mehl mit einarbeiten. Der Teig sollte etwa 25°C warm sein.

Den Teig in eine dünn mit Sonnenblumenöl eingestrichene Schüssel legen und für weitere drei-

einhalb Stunden in einem warmen Raum (22°C) gehen lassen.

Während dieser Zeit nach den ersten 30, 60 und 90 Minuten Teig vorsichtig entnehmen, rechteckig dehnen und falten, danach immer wieder abgedeckt in die Schüssel legen.

Teig formen.

Den Teig auf eine bemehlte Oberfläche legen, von oben leicht bemehlen, in alle Richtungen sanft auseinanderziehen und reihum nach innen auf das Mehl einfalten. Von unten entsteht dabei eine Spannung in der Teigoberfläche. Den Teig umdrehen und die Spannung durch Nach-Unten-Ziehen noch erhöhen. Den Teig mit dem „Schluss“ nach unten in einen bemehlten Gärkorb...

Gehen lassen

...eine weitere Stunde bei Raumtemperatur unter Bäckerleinen gehen lassen, bis er sich um 30-50% vergrößert hat.

Währenddessen wird der Ofen mit dem gusseisernem Brottopf auf 250°C bei Ober- und Unterhitze aufgeheizt.

Nun den Fingertest durchführen:

Mit einem Finger ca. 1 cm tief in den Teig drücken. Springt der Teig direkt wieder in die Ausgangsposition zurück, ist er noch nicht genug gegangen („Untergare“). Dann noch etwas warten. Kommt die Delle nur langsam und auch nicht ganz zurück, ist die „knappe Gare“ erreicht. Dies ist der perfekte Zeitpunkt und der Teigling hat die richtige Reifestufe, um im Ofen noch ausreichend Ofentrieb zu erhalten.

Würde die Delle gar nicht mehr zurückkommen wäre die „volle Gare“ erreicht und es ist kaum mehr Ofentrieb zu erwarten.

Backen

Der Teigling wird nun sanft mit dem Schluss nach oben auf einen gemehlten Schieber gestürzt und direkt in den Topf gelegt. Deckel drauf, und auf 2. Schiene von unten einschießen.

20 min bei 250°C backen.

Weitere 30 min bei 200°C backen.

Brot auf einem Rost abkühlen lassen. Fertig!

Es entsteht ein kleines rustikales Brot, im Anschnitt feucht und recht grobporig. Es bleiben 2-3 Tage frisch.

Helles Landbrot

🕒 lange Teigführung über 1 ½ Tage

Zutaten:

1 kg	1050er Weizenmehl
1/16 St.	frische Hefe (2-3 g)
40 g	weißer Naturjoghurt
560 ml	Wasser
20 g	Salz (entspr. ca. 3 leicht gehäuften Teel)
1 Teel	Zucker

Zubereitung:

Vorweg zur Hefe: Dieses Rezept hat eine „*lange Teigführung*“ über 1 ½ Tage mit sehr wenig Hefe. Man kann ein Stück Hefe (42 g) in 16 Würfel portionieren und einfrieren. Für dieses Rezept nimmt man dann ein sechzehntel Stück, legt es zuletzt auf alle anderen Zutaten und lässt es vollständig auftauen, bevor der Teig geknetet wird. **Man beginnt mit der Herstellung am besten morgens zwischen 8:00 und 9:00 Uhr.**

1. Tag: Alle Zutaten kommen in eine Rührschüssel, das Wasser sollte etwa 40°C warm sein (etwas mehr als Handwarm). Die Zutaten werden mit der Knetmaschine etwa 12-15 Minuten langsam zu einem Teig verknetet (händisch dauert es gut 15-20 Minuten). Der Teig sollte nun geschmeidig und recht weich sein, sich gerade so vom Rand der Schüssel lösen. (Ggf. Flüssigkeit oder Mehl in kleinen Mengen zugeben). Den Teig bei etwa 22-30°C abgedeckt in der Rührschüssel belassen. Nach **1 Stunde** den Teig einmal kurz durchkneten, die Hefe soll so zu mehr Aktivität angeregt werden. Teig wieder vollständig abdecken und bei 22-25°C ruhen lassen.

Ca. 8-10 Std. später (am Abend) den Teig erneut kurz und sanft durchkneten.

2. Tag: Am nächsten Tag (also ca. 23 Std. später) den Teig erneut vorsichtig durchkneten. Das Teigvolumen hat sich bis dahin mindestens verdoppelt sieht etwas blasig aus und ist klebrig geworden. Sollte der Teig zu klebrig sein, nur vorsichtig mit so wenig Mehl arbeiten, dass er handhabbar bleibt! Neben der Hefeaktivität haben sich sich (besonders angeregt durch die Joghurtzugabe) Milchsäurebakterien entwickelt, die einen Weizensauerteig entstehen lassen. Wieder den Teig in der Rührschüssel belassen und mit einem angefeuchteten Küchentuch bei 22-30°C ruhen lassen.

Alternativ kann man den Teig auch in zwei Portionen geteilt in Gärkörbe legen. Es empfiehlt sich, sie entweder reichlich einzumehlen oder mit Bäckerleinen auszuschlagen. Sie können dann im nächsten Arbeitsschritt direkt auf das bemehlte Blech gelegt werden.

Am Nachmittag (nach ca. 6-7 Std.) ist der Teig nun wieder deutlich gegangen und sehr weich. Der Teig wird ganz vorsichtig aus der Rührschüssel entnommen und auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche gelegt. Dort wird er geteilt. Beide Hälften werden sanft zu einer Kugel mit strammer Oberfläche geformt und mit Abstand auf ein gut bemehltes Blech gelegt, der „Schluss“ kommt nach unten. Sie werden mit einem gut befeuchteten Tuch (ideal: Bäckerleinen) abgedeckt und stehen wieder für etwa 30 Minuten an einem warmen Ort, bis sich wieder eine Teigaktivität zeigt. Sie werden gehen, aber auch in die Breite fließen.

Den Ofen auf 240°C vorheizen. Die Brote werden einmal sichelförmig eingeschnitten. Die gegangenen Brote auf 2. Schiene von unten einschießen und 40 Minuten backen.

Es entstehen recht flache kleine rustikale Brote, im Anschnitt feucht und großporig. Sie bleiben mehrere Tage frisch.

Vollkorn-Weißbrot („irisches Weißbrot“)

Zutaten:

700 g	frisch gemahlener Weizen (Stufe 2, Hawo-Mühle)
100 g	frisch gemahlener Dinkel (Stufe 2, Hawo-Mühle)
550 ml	Buttermilch (ggf. Buttermilch mit Wasser strecken)
½ Pck.	frische Hefe
50 g	Butter
15 g	Zucker
18 g	Salz (entspr. ca. 3 leicht gehäuften Teel)
	weiche oder kalte geschmolzene Butter

Zubereitung:

Zunächst wird die Buttermilch zusammen mit der Butter auf etwa 40-45°C erwärmt. Alle Zutaten kommen dann in eine Rührschüssel und werden etwa 10 Minuten sorgfältig zu einem Teig verknetet (10 Minuten). Der Teig sollte nun geschmeidig und weich sein, ggf. Flüssigkeit oder Mehl in kleinen Mengen zugeben.

Den Teig für etwa 20 in der Rührschüssel belassen und mit einem angefeuchteten Küchentuch bei 22-30°C gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Nun den Teig breitdrücken und von den Seiten her zusammenschlagen und noch einmal 40-60 Minuten gehen lassen. Nun einen Brotlaib formen, auf ein mit Kartoffelstärke oder Mehl bepudertes Blech legen. Unter einem feuchten Tuch noch einmal 20-30 min gehen lassen, dann diagonal einschneiden

Den Ofen auf 220°C vorheizen und etwa 10 min auf mittlerer Schiene backen. Das Brot und den Ofen dazu gut befeuchten (ich verwende immer eine Sprühflasche). Nach 10 Minuten den Ofen auf etwa 190°C stellen und das Brot weitere 30-35 Minuten backen.

10 Minuten vor Backende kann man das Brot mit leicht gesalzener flüssiger Butter bepinseln, es bildet eine köstliche Kruste – oder nach dem Backen mit Milch, das gibt einen matten Glanz und eine weichere Kruste.

Tipps:

Der sehr hohe Vollkornmehl-Anteil braucht eigentlich mehr Zeit zum Quellen. Man kann auch eine Art Vorteig machen und Vollkornmehl mit Buttermilch 1-2 Stunden quellen lassen, bevor man die restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeitet.

Auch die Zugabe von Weizensauerteig ist eine interessante Variante, das Brot geht deutlich mehr auf. Den Weizensauerteig sollte man dem Vorteig zugeben, damit er wirken kann.

Kartoffelbrot

Zutaten:

400 g	550er Weizenmehl
200 g	Weizenvollkornmehl fein und frisch gemahlen (Hawo Stufe 1)
280 ml	Wasser
10 g	Salz (entspr. ca. 3 gehäuften Teel)
½ Pck.	frische Hefe
8 g	Zucker (entspr. ca. 1 gehäuften Teel)
2	mittelgroße Kartoffeln, roh

Zubereitung:

Alle Zutaten kommen in eine Knetschüssel, die Kartoffeln können mit Schale fein gerieben werden, das Wasser muss etwa 40°C warm sein. Die Zutaten werden etwa 10 Minuten zu einem sehr weichen Teig verknetet. Es ist schwer einzuschätzen, wie sich die rohen nassen Kartoffeln verhalten, ggf. muss etwas Mehl oder Wasser nachgegeben werden. Die Konsistenz des Teiges sollte sehr weich sein und gerade so nicht mehr klebend.

Nach dem Kneten den Teig etwa 40 Minuten unter feuchtem Bäckerleinen abgedeckt ruhen lassen, dann auf eine leicht bemehlte Fläche legen, lang ausziehen, mehrfach zusammenschlagen und zu einem strammen „Päckchen“ formen, das rundum leicht bemehlt sein sollte.

Dieses mit dem Schluss nach unten auf ein bemehltes Blech legen und gehen lassen, bis es sich im Volumen nahezu verdreifacht hat.

Den Ofen derweil auf 240°C vorheizen. Das Brot auf die 2. Schiene von unten einschießen und gleich die Temperatur auf 210 °C reduzieren. Nun etwa 40 Minuten backen, bis es knusprig braun ist.

Das Brot hat „nur“ 600 g Mehl, weil es einfach frisch am besten schmeckt. Es bleibt länger frisch als andere Weizenbrote, aber nur kross und ofenfrisch ist es wirklich ein Hochgenuss!

Butter-Toastbrot

Zutaten:

580 g	550er Weizenmehl
280 ml	Wasser
50 gr	Weizensauerteig
½ Pck.	frische Hefe
40 g	Butter
1 Teel	Zucker
12 g	Salz (entspr. ca. 3 leicht gehäuften Teel)
15 g	Helles Backmalz

Zubereitung:

Aus 100 g Mehl, 100 ml Wasser (40-45°C), dem Zucker und dem halben Stück Hefe wird ein Vorteig angesetzt. Hat sich sein Volumen deutlich erhöht (verdrei- bis vervierfacht), werden alle Zutaten in eine Rührschüssel gegeben und gründlich verknetet. Das Wasser darf ruhig 45°C haben, der Teig muss warm sein. Ist er fertig, braucht der Teig etwa 20 Minuten „Teigruhe“. In dieser Zeit wird die Toastbrotform gründlich mit Butter oder Margarine eingefettet – auch der Deckel.

Der Teig wird nun auf einer dünn bemehlten Fläche eingeschlagen und ruht erneut etwa 20 Minuten. Der Teig wird nun auf einer dünn bemehlten Fläche eingeschlagen und ruht erneut etwa 20 Minuten. Dann wird der Teig in die gefettete Toastbrotform gelegt und gleichmäßig vorsichtig bis in die Ecken hineingedrückt.

Der Deckel der Toastbrotform wird lose geschlossen und der Teig wird an einen warmen Ort gestellt und gehen gelassen, bis er etwa 2 cm unter dem oberen Rand der Backform angelangt ist.

Nun wird die Form verriegelt und das Brot kommt in den auf 220°C vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene. Es braucht trotz der recht hohen Temperatur 60 Minuten Backzeit.

Ist es fertig, muss es sofort gestürzt werden und auf einem Gitter abkühlen.

Hier handelt es sich um ein „Weißbrot“. Darauf sei hingewiesen, weil das, was wir als Toastbrot kaufen mit seiner Porigkeit und seinem Bräunungsverhalten im Toaster nicht als Maßstab genommen werden kann... es schmeckt aber sehr gut aus dem Toaster.



Vollkorn-Butter-Toastbrot

Zutaten:

270 g	Weizenvollkornmehl frisch gemahlen (Hawo-Mühle sehr fein, Stufe 1)
380 g	550er Weizenmehl
320 ml	Wasser
50 gr	Weizensauerteig
½ Pck.	frische Hefe
30 g	Butter
1 Teel	Zucker
14 g	Salz (entspr. ca. 2 gehäuften Teel)
10 g	Helles Backmalz



Zubereitung:

Aus 100 g Mehl, 100 ml Wasser (40-45°C), dem Zucker und dem halben Stück Hefe wird ein Vorteig angesetzt. Hat sich sein Volumen deutlich erhöht (verdrei- bis vervierfacht), werden alle Zutaten in eine Rührschüssel gegeben und gründlich verknetet. Das Wasser darf ruhig 45°C haben, der Teig muss warm sein. Ist er fertig, braucht der Teig etwa 20 Minuten „Teigruhe“. In dieser Zeit wird die Toastbrotform gründlich mit Butter oder Margarine eingefettet – auch der Deckel.

Der Teig wird nun auf einer dünn bemehlten Fläche eingeschlagen und ruht erneut etwa 20 Minuten. Dann wird der Teig in die gefettete Toastbrotform gelegt und gleichmäßig vorsichtig bis in die Ecken hineingedrückt.

Der Deckel der Toastbrotform wird lose geschlossen und der Teig wird an einen warmen Ort gestellt und gehen gelassen, bis er etwa 2 cm unter dem oberen Rand der Backform angelangt ist.

Nun wird die Form verriegelt und das Brot kommt in den auf 220°C vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene. Es braucht trotz der recht hohen Temperatur 60 Minuten Backzeit.

Ist es fertig, muss es sofort gestürzt werden und auf einem Gitter abkühlen.

Einkorn-Dinkel-Weißbrot

Zutaten:

400 g	frisch gemahlener Einkorn-Weizen (Stufe 1, Hawo-Mühle)
400 g	812er Dinkel
440 ml	Buttermilch (ggf. Buttermilch mit Wasser strecken)
½ Pck.	frische Hefe
50 g	Butter
15 g	Zucker
18 g	Salz (entspr. ca. 3 leicht gehäuften Teel)

Zubereitung:

Zunächst wird die Buttermilch zusammen mit der Butter auf etwa 40-45°C erwärmt. Alle Zutaten kommen dann in eine Rührschüssel und werden sorgfältig zu einem Teig verknetet (10 Minuten). Der Teig sollte nun geschmeidig und weich sein, ggf. Flüssigkeit oder Mehl in kleinen Mengen zugeben.

Den Teig in der Rührschüssel belassen und mit einem angefeuchteten Leinentuch bei 22-30°C gut 40 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Nun den Teig mit der Hand breitdrücken, von den Seiten her zusammenschlagen und wieder unter einem feuchten Tuch 40 Minuten gehen lassen. Der Prozess kann noch einmal wiederholt werden, der Teig wird dann noch luftiger. Den Teig in eine Kastenform legen und mit einer Scherenspitze von oben mit kleinen Schnitten einschneiden. Unter einem feuchten Tuch noch einmal 20-30 min gehen lassen.

Den Ofen auf 220°C vorheizen und etwa 10 min auf mittlerer Schiene backen. Das Brot und den Ofen dazu gut befeuchten (ich verwende immer eine Sprühflasche). Nach 10 Minuten den Ofen auf etwa 190°C stellen und das Brot weitere 30 Minuten backen, bis es schön braun ist.

10 Minuten vor Backende kann man das Brot mit leicht gesalzener flüssiger Butter bepinseln, es bildet eine köstliche Kruste.

Leinsamen-Sesam-Brot

Zutaten:

500 g	550er Weizenmehl
100 g	812er Dinkelmehl
200 g	1150er Roggenmehl
40 g	Weizensauerteig
500 ml	Buttermilch
½ Pck.	frische Hefe
30 ml	Sonnenblumen- oder Rapsöl
30 g	Rübensirup
75 g	Leinsamen
50 g	ungeschälter Sesam
18 g	Salz (entspr. ca. 3 leicht gehäuften Teel)



viel geschälter Sesam für Rinde (ca. 150-200 g)

Zubereitung:

Zunächst wird die Buttermilch auf etwa 40-45°C erwärmt. Alle anderen Zutaten kommen derweil in eine Rührschüssel und werden dann zusammen mit der warmen Buttermilch sorgfältig zu einem Teig verknetet (10 Minuten). Der Teig sollte nun geschmeidig und weich sein, ggf. Flüssigkeit oder Mehl in kleinen Mengen zugeben.

Den Teig in der Rührschüssel belassen und mit einem angefeuchteten Küchentuch bei 22-30°C gut 40 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Nun den Teig mit der Hand breitdrücken, von den Seiten her zusammenschlagen und wieder unter einem feuchten Tuch 40 Minuten gehen lassen. Der Prozess kann noch einmal wiederholt werden, der Teig wird dann noch luftiger.

Nun einen Brotlaib formen, spannen und diesen rundum gut nass machen, dann in geschältem Sesam wälzen, bis er vollkommen beschichtet ist.

Das Brot auf ein mit Kartoffelstärke oder Mehl bepudertes Blech legen und unter einem feuchten Leinentuch noch einmal 30-40 min gehen lassen, bis sich das Volumen wieder mindestens verdoppelt hat. Auch sehr schön ist dieses Brot in einer gut gefetteten 28er Kastenform. Das Brot nun diagonal oder längs etwa 1 cm tief einschneiden.

Den Ofen auf 240°C vorheizen und das Brot etwa 10 min auf mittlerer Schiene backen. Das Brot noch einmal gut befeuchten (ich verwende immer eine Sprühflasche). Dann den Ofen auf etwa 190°C stellen und das Brot weitere 40 Minuten backen.

Das Brot schmeckt wunderbar nussig und passt gut zu Käse. Es hält sich etwa 3 Tage recht frisch. Man kann aber einen Teelöffel Weizen-Sauerteig zugeben, es wird dann noch luftiger!

Hackfleischrolle

Zutaten Teig:

500 g	550er Weizenmehl
100 g	812er Dinkelmehl
200 g	frisch gemahlener Weizen (Stufe 2, Hawo-Mühle)
450 ml	Wasser
1 Pck.	frische Hefe
30 ml	Sonnenblumen- oder Rapsöl
12 g	Salz (entspr. ca. 2 gestrichene Teel)
10 g	Zucker



Zutaten Fleisch:

1 kg	Schweinehackfleisch (entsprechend „Thüringer Mett“ bzw. 4er Lochscheibe)
1 kl.	Zwiebel
14 gr.	Salz Pfeffer, mittelscharfer Senf

Zubereitung:

Bevor es an den Teig geht – das Fleisch aus dem Kühlschrank holen und locker hinlegen, damit es nachher Zimmertemperatur hat. Die Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und sorgfältig zu einem Teig verkneten (10 Minuten). Der Teig sollte nun geschmeidig und weich sein, ggf. Flüssigkeit oder Mehl in kleinen Mengen zugeben.

Den Teig in der Rührschüssel belassen und mit einem angefeuchteten Küchentuch bei 22-30°C gut 40 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Nun den Teig mit der Hand breitdrücken, von den Seiten her zusammenschlagen und wieder unter einem feuchten Tuch 40 Minuten gehen lassen. Der Prozess kann noch einmal wiederholt werden, der Teig wird dann noch luftiger.

Nun den Teig auf einer bemehlten Fläche rechteckig ausrollen (etwa 40 x 50 cm) und vollflächig dünn mit Senf dünn einstreichen und gleichmäßig mit dem Hackfleisch belegen. Das Fleisch wird so verstrichen, dass es eine lückenlose Schicht bildet. Der Teig aufgerollt und mondsichelförmig auf ein mit Backpapier belegtes Blech gelegt. Noch einmal unter einem feuchten Tuch an einem warmen Ort 20-30 Minuten gehen lassen, dann in den auf 190-200°C vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 35-40 Minuten backen. Derweil ein Stück Butter mit Salz auf dem Herd schmelzen, und gut 5 Minuten vor Ende der Backzeit das ganze gefüllte Brot mit der flüssigen Butter bepinseln.

Zu dieser Hackrolle sollte Salat gegessen werden.

Typ: Sehr gut schmeckt die Zugabe von etwas grünen, eingelegten Pfefferkörnern im Fleisch.

Picknick-Zöpfchen

Zutaten:

600 g 1050er Weizenmehl
200 g Vollkorn-Weizenmehl (am besten selbst mahlen)
1 Pck. frische Hefe
2-3 Teel Zucker
450 ml Wasser
15 g Salz (entspr. ca. 2 gehäuften Teel)

2 mittl. Zwiebeln, fein gewürfelt
200 g Luftgetrocknete Salami („Lotsenwurst“ od. ähnliches), klein gewürfelt
150 g Gruyère (Greyerzer)
150 g Schweizer Emmentaler (echten des Aromas wegen)
80 g Parmesan, frisch vom Stück
Pfeffer schwarz und weiß, frisch gemahlen

Zubereitung:

Bei Bedarf wird ein Hefe-Vorteig angefertigt (siehe Seite 11).

Derweil kann man die klein gewürfelte Mettwurst und die Zwiebeln mit etwas Pfeffer in Sonnenblumenöl in einer Pfanne auslassen und leicht braun braten. Diese Zutaten müssen abkühlen.

Die drei Käsesorten werden grob gerieben und vermengt.

Nun werden die restlichen Teig-Zutaten (Mehle, Wasser, Salz) 10 Minuten sorgfältig verknetet. Der Teig sollte nun geschmeidig und weich sein, ggf. Flüssigkeit oder Mehl in kleinen Mengen zugeben.

Zur letzten Minute werden Mettwurst mit Zwiebeln und etwa 2/3 der geriebenen Käsemischung mit in den Teig eingeknetet.

Den Teig in der Rührschüssel belassen und mit einem angefeuchteten Küchentuch ca. 40 Minuten bei 22-30°C gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Den Teig in etwa 8 gleiche Stücke aufteilen, Würste rollen und zweifach gedreht als kleine Zöpfe auf das Blech legen. Mit dem restlichen geriebenen Käse bestreuen und etwa 30-35 min auf mittlerer Schiene backen. Noch essen, solange sie warm sind!

Emmer-Seelen

Zutaten:

400 g	Emmer frisch und fein gemahlen (Hawo Stufe 1)
200 g	550er Weizenmehl
330 ml	Wasser
10 g	Salz (entspr. ca. 3 gehäuften Teel)
½ Pck.	frische Hefe
7 g	Zucker (entspr. ca. 1 gehäuften Teel)
150 g	Schweizer Emmentaler (echter bitte!)



Zubereitung:

Alle Zutaten kommen in eine Knetschüssel, das Wasser muss etwa 40°C warm sein. Die Zutaten werden etwa 10 Minuten zu einem weichen Teig verknetet und anschließend etwa 40 Minuten unter feuchtem Bäckerleinen abgedeckt ruhen gelassen.

Nun werden 16 kleine Portionen zu jeweils 60 g abgewogen und ruhen bis zur weiteren Verarbeitung wieder unter dem Bäckerleinen. Jeweils 2 dieser Portionen werden zu etwa 30 cm langen Strängen gerollt, umeinander verwickelt und auf ein leicht bemehltes (oder mit Backpapier belegtes) Blech gelegt.

Die kleinen Teigzöpfe werden nun (nicht zu dick) mit dem frisch geriebenen Käse bestreut. Man kann auch andere Käse nehmen, aber dann ist das Ergebnis eher eine „Käsestange“ und nicht so ein feinnussiger Snack.

Die Stangen müssen noch einmal gehen, bis sie ihr Volumen nahezu verdreifacht haben (das geht recht schnell).

Den Ofen zwischenzeitlich auf 190-200°C vorheizen. Das Blech auf die 2. Schiene von unten einschießen und etwa 30-35 Minuten backen.

Die Stangen müssen noch am gleichen Tag frisch gegessen werden. Sie passen gut zu Weißwein, Waldmeisterbowle oder einfach mal so...

Salzlaugenbrezeln

Zutaten:

1 kg	550er Weizenmehl
1 Pck.	frische Hefe
2-3 Teel	Zucker
560 ml	Milch
18 g	Salz (entspr. ca. 3 leicht geh. Teel)



50 g	Natron (Apotheke od. Supermarkt)
2 l	Wasser
	Hagelsalz

Zubereitung:

Zunächst die Milch in einem Kochtopf handwarm machen.

Bei Bedarf wird ein Hefe-Vorteig angefertigt (siehe Seite 11).

Die gesamten Zutaten (Mehl, Milch, Salz) sorgfältig zu einem Teig 10 Minuten kneten (bei Teigrührmaschine 7 Minuten zügig mit Knethaken). Der Teig sollte nun geschmeidig und weich sein, ggf. Flüssigkeit oder Mehl in kleinen Mengen zugeben.

Den Teig in der Rührschüssel belassen und mit einem angefeuchteten Küchentuch bei 22-30°C gut 20 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Nun den Teig mit der Hand breitdrücken, von den Seiten her zusammenschlagen und wieder unter einem feuchten Tuch 20 Minuten gehen lassen. Der Prozess kann noch einmal wiederholt werden, der Teig wird dann noch luftiger.

Den Ofen auf 220°C vorheizen, in einem Kochtopf die 2 l Wasser mit Natron-Salz zum Kochen bringen und etwas brodeln lassen.

Aus dem Hefeteig einen Strang formen und in 12 gleichgroße Stücke schneiden (je ca. 130 g). Die Stücke zu langen Würsten rollen (die in der Mitte dicker sein sollen) und zu Brezeln formen. Diese Brezeln werden recht üppig. Wer kleinere Exemplare wünscht, wiegt etwa 100 g Teig pro Stück ab.

Nacheinander die Brezeln für 40-50 Sekunden mit einer Schaumkelle in die nun siedende Lauge untertauchen, dann abtropfen lassen und anschließend auf ein bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Brezeln mit etwas Hagelsalz (oder Käse, Sesam, Mohn...) bestreuen und ca. 25-30 min bei 220°C auf mittlerer Schiene backen, bis sie rotbraun sind.

Salzlaugenbrezeln sollten lauwarm und mit frischer Butter gegessen werden.

Campingwecken

Zutaten:

800 g	550er Weizenmehl
½ Pck.	frische Hefe
90 g	Zucker
390 ml	Vollmilch
1	Ei
30 g	Butter
16 g	Salz (entspr. ca. 2 gehäuften Teel)
8 Tr	Vanilleextrakt
	Sahne od. Kondensmilch, Zucker, Salz



Zubereitung:

Alle Zutaten mit etwa 45-48°C warmer Vollmilch und darin gelöster Butter in die Teigrührschüssel geben und alles miteinander 10 Minuten sorgfältig zu einem Teig verknetet (bei Teigrührmaschine 7 min zügig mit Knethaken). Der Teig sollte nun geschmeidig und weich sein, ggf. Flüssigkeit oder Mehl in kleinen Mengen zugeben.

Den Teig in der Rührschüssel belassen und mit einem angefeuchteten Küchentuch bei 22-30°C gut 40 Minuten gehen lassen. Noch einmal kurz kneten, bis der Teig wieder zusammengefallen ist. Dem Teig eine weitere Ruhezeit von 2-3 Stunden geben. Nun den Teig mit der Hand breitdrücken, von den Seiten her zusammenschlagen und wieder unter einem feuchten Tuch 20-40 Minuten gehen lassen.

Nun 90g-Portionen abwiegen und lange schmale Brötchen formen und auf ein Blech legen. Mit feuchtem Tuch abdecken und gehen lassen, bis sie ihre Größe nahezu verdreifacht haben. Nun mittig längs etwa 1cm tief einschneiden.

Es wird etwas Milch (Kondensmilch oder Schlagsahne) mit einer Prise Salz und ordentlich Zucker erwärmt und mit einem Backpinsel sorgfältig auf die Brötchen aufgetragen.

Zuletzt wird der Länge nach in den Einschnitt 1/3-Teelöffel Zucker gestreut und so reichlich mit Schlagsahne oder Kondensmilch beträufelt, dass er nicht mehr weiß glitzert. Man kann auch flüssige Butter verwenden, das ist fast noch leckerer.

Im vorgeheizten Ofen bei 190°C auf mittlerer Schiene nacheinander etwa 16-18 min backen, bis die Brötchen hellbraun sind.

Milchbrötchen

Zutaten:

800 g	550er Weizenmehl
½ Pck.	frische Hefe
75 g	Zucker
390 ml	Vollmilch
1	Ei
20 g	Butter
18 g	Salz (entspr. ca. 2 gehäuften Teel)

Zubereitung:

Am Vorabend einen Vorteig aus 300 g Weizenmehl und 300 ml Vollmilch herstellen, gründlich schlagen und abgedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Am nächsten Morgen / Tag die restlichen 500 g Weizenmehl und weitere 90 ml sehr warme Vollmilch mit darin gelöster Butter zugeben – sowie die restlichen Zutaten des Teiges. Alles miteinander 10 Minuten sorgfältig zu einem Teig verknetet. Der Teig sollte nun geschmeidig und weich sein, ggf. Flüssigkeit oder Mehl in kleinen Mengen zugeben.

Den Teig in der Rührschüssel belassen und mit einem angefeuchteten Küchentuch bei 22-30°C gut 40 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Nun den Teig mit der Hand breit-drücken, von den Seiten her zusammenschlagen und wieder unter einem feuchten Tuch 40 Minuten gehen lassen. Der Prozess kann noch einmal wiederholt werden, der Teig wird dann noch luftiger. Der Teig ist nun „einsatzbereit“.

Nun 90 g-Portionen abwiegen, erneut durchkneten und runde platte Brötchen formen. Unter einem feuchten Tuch bei 22-30°C gehen lassen, bis sich ihr Volumen zumindest verdoppelt hat. Es wird etwas Milch mit einer Prise Salz und ordentlich Zucker erwärmt und mit einem Backpinsel sorgfältig auf die Brötchen aufgetragen. Man kann auch Kondensmilch nehmen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190°C auf mittlerer Schiene nacheinander etwa 16-18 min backen, bis die Brötchen hellbraun sind.

Burger-Brötchen

Zubereitungszeit ca. 6-7 Stunden durch Gehzeiten

Zutaten für 8 Brötchen:

680 g	550er Weizenmehl
10 g	frische Hefe
40 g	Zucker
375 ml	Vollmilch
20 g	Butter
14 g	Salz (entspr. ca. 2 gehäuften Teel)
	Sesam, geschält



Zubereitung:

Die Milch wird mit der Butter erwärmt, bis sie etwa 50°C hat.

Alle Zutaten werden dann miteinander 10-12 Minuten sorgfältig zu einem Teig verknetet (bei Teigrührmaschine 8-10 min mit Knethaken). Der Teig sollte nun geschmeidig und weich sein, ggf. Flüssigkeit oder Mehl in kleinen Mengen zugeben.

Den Teig in der Rührschüssel belassen und mit einem angefeuchteten Küchentuch bei 22-30°C gut 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Nun den Teig mit der Hand breitdrücken, von den Seiten her zusammenschlagen und wieder unter einem feuchten Tuch zwei weitere Stunden gehen lassen.

2 Bleche mit Backpapier vorbereiten. Neben die Arbeitsfläche einen Essteller mit etwas Milch und Sesam bereitstellen.

Nun 140 g-Portionen abwiegen, sanft kneten und dabei zu Kugeln formen. Dabei versuchen, eine Oberflächenspannung im Teig zu erzeugen (das fühlt man!). Große runde platte Teiglinge von gut 12 cm im Durchmesser drücken, den Teig dabei immer wieder wenden und auf gleichmäßige Dicke achten. Den „Fladen“, in die eine Hand nehmen, mit der anderen Handfläche in die Milch tauchen und Oberfläche des Teiglings satt mit Milch einreiben. Mit etwas Sesam zur Deko bestreuen. Jeweils 4 Teiglinge mit Abstand auf ein Blech legen.

Unter einem feuchten Tuch bei 22-30°C gehen lassen, bis sich ihr Volumen zumindest verdoppelt hat, das kann nochmal ein bis zwei Stunden dauern.

Brötchen mit Wasser leicht ansprühen, dann im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- und Unterhitze auf mittlerer Schiene nacheinander etwa 16-18 min backen, bis die Brötchen hellbraun sind.

Man kann auch ungeschälten Sesam nehmen, das ist ein bissl „Urban-Style“. 😊



Schokoladenbrötchen

Zutaten:

800 g	550er Weizenmehl
400 ml	Vollmilch
1 Pck.	frische Hefe
50 g	Zucker
2 Pck	Vanillinzucker
1	Ei
20 g	Butter
16 g	Salz (entspr. ca. 2 leicht gehäuften Teel)
300 g	Halbbittere Schokolade



zudem 1 Eigelb, 1 El Milch, 1 El Schlagsahne zum Bepinseln der Brötchen

Zubereitung:

Die Milch wird auf 42-45°C erwärmt, die Schokolade derweil in grobe Würfel (nicht kleiner als 1x1 cm) hacken.

Von der Gesamtmenge der Zutaten aus 100 g Mehl, 120 ml Milch, dem Stück Hefe und einem Teel Zucker einen Vorteig ansetzen. Wenn der Vorteig sich in seinem Volumen gut vervierfacht hat, werden alle Zutaten außer der gehackten Schokolade zu einem geschmeidigen Teig verknetet. Anschließend bleibt der Teig unter einem feuchten Tuch abgedeckt für etwa 20 Minuten zur „Teigruhe“ stehen.

Nun wird der Teig auf einer leicht bemehlten Fläche auf etwa 20 x 40 cm auseinander gedrückt und gezogen, mit der Hälfte der Schokoladenwürfel belegt und von den Seiten her eingeschlagen. Dieses „Paket“ bleibt wieder für ca. 20 Minuten unter einem feuchten Tuch liegen.

Der gleiche Arbeitsschritt wird nun noch einmal wiederholt, das „Einschlagen“ des Teiges kann jetzt aber für eine gleichmäßigere Verteilung der Schokolade 2-3mal erfolgen. Geht das nicht, kann man den Teig auch durchschneiden und stapeln.

Noch einmal erfolgt eine Teigruhe von etwa 20-30 Minuten, dann kann der Teig portioniert werden. Aus den etwa 1700 g ergeben sich 14 Brötchen zu je 120 g (nachher recht groß) oder 16 Brötchen zu je 105 g, etwas „normaler“. Die Teiglinge werden vom großen Stück abgeschnitten und zu Kugeln geformt, dabei ist darauf zu achten, dass die Schokolade möglichst innen oder auf der Unterseite bleibt. Diese Teiglinge werden zu platten runden Fladen gedrückt und auf ein Blech gelegt. Ist es voll, sofort mit einem feuchten Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30-50 Minuten gehen lassen, bis sie sich in ihrer Größe verdoppelt haben.

Der Ofen wird auf 180-190°C bei Ober- und Unterhitze vorgeheizt, die Bleche werden nacheinander auf mittlerer Schiene gebacken, dazu Brötchen und Ofen mit Wasser einsprühen. Nach 10 Minuten Backzeit werden die Brötchen zügig mit der Ei-Milch-Sahne bepinselt. Nach weiteren 8 Minuten (18 Min Gesamtbackzeit) sind sie fertig. Vor dem Verzehr kalt werden lassen!

Roggenbrötchen

Zutaten für 800 g Mehl:

50 g	Roggen-Anstellgut (1:1 Wasser-Mehl-Ansatz)
375 g	1150er Roggenmehl
100 g	550er Weizenmehl
100 g	812er Dinkelmehl
385 ml	Wasser
14 g	Zucker (entspr. ca. 2 gehäuften Teel) oder Rübensirup
20 g	Salz (entspr. ca. 3 gehäuften Teel)
1 Pck.	frische Hefe
1 EL	Öl
20 gr.	Roggenmalz, „Färbemalz“

Zubereitung:

Aus Anstellgut, Roggenmehl und dem Wasser am Vorabend einen Sauerteig herstellen.

Am nächsten Tag alle restlichen Zutaten in die Rührschüssel hinzugegeben und langsam 4-6 Minuten sorgfältig zu einem Teig verknetet. Der Teig sollte nun geschmeidig und weich sein, ggf. Flüssigkeit oder Mehl in kleinen Mengen zugeben.

Den Teig in der Rührschüssel belassen und mit einem angefeuchteten Küchentuch bei 22-30°C etwa 40 Minuten gehen lassen („Teigruhe“).

Den Teig breitdrücken und „zusammenschlagen“: mit der Hand zu einer großen Fläche drücken und von den Seiten her zusammenfallen. 1 Stunde ruhen lassen, Vorgang wiederholen und nochmals ruhen lassen. Bei Bedarf mit wenig Mehl arbeiten, dass der Teig nicht an der Arbeitsfläche anklebt, aber nicht durch übermäßige Mehlgaben zu trocken wird.

Den Teig nun wieder vorsichtig zu einer rechteckigen Fläche breitdrücken, dass er etwa 3 cm dick liegt, und in viereckige Brötchen schneiden.

Auf einem bemehlten Blech müssen die Brötchen noch einmal unter einem feuchten Leinentuch so lange gehen (Temperatur wie oben, Luftfeuchtigkeit liegt dann bei 80%), bis sich ihr Volumen etwa verdoppelt hat.

Der Ofen wird auf 240°C vorgeheizt. Vor dem Einschließen auf mittlerer Schiene werden die Brötchen mit Wasser eingesprüht. Bei dichten Öfen nach etwa 10 Minuten Wasserdampf entweichen lassen. Nach 16-18 Minuten sind sie fertig.

Holzofen-Mischbrot

Zutaten für 800 g Mehl:

50 g	Roggen-Anstellgut (1:1 Wasser-Mehl-Ansatz)
275 g	1150er Roggenmehl
300 g	550er Weizenmehl
200 g	612er Dinkelmehl
415 ml	Wasser
20 g	Zucker (entspr. ca. 3 gehäuften Teel)
20 g	Salz (entspr. ca. 3 gehäuften Teel)
1 Pck.	frische Hefe
1 EL	Öl
1 Teel	frisch gemahlener Koriander



Zubereitung:

Man *kann* alle Zutaten „in einem Rutsch“ verarbeiten und diese Brote herstellen, viel leckerer werden sie aber, wenn man einen Tag zuvor aus Anstellgut, Roggenmehl und 275 von den 415 ml Wasser einen Sauerteigansatz herstellt und am Folgetag alle restlichen Zutaten zuführt.

Wie auch immer – alle (restlichen) Zutaten in die Rührschüssel hinzugegeben und 8-10 Minuten sorgfältig zu einem Teig verknetet (bei Teigrührmaschine langsam mit Knethaken) das Wasser muss 40-45°C haben, damit eine Teigtemperatur von etwa 32-35°C erreicht wird. Der Teig sollte nun geschmeidig und weich sein, ggf. Flüssigkeit oder Mehl in kleinen Mengen zugeben.

Den Teig für etwa 40 Minuten in der Rührschüssel belassen und mit einem angefeuchteten Leinentuch bei 22-30°C gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Den Teig vorsichtig auf die Arbeitsfläche legen, breitdrücken und von den Seiten her zusammenschlagen. Wieder 40 Minuten unter einem feuchten Tuch gehen lassen und den Vorgang noch einmal wiederholen.

Nun einen Brotlaib formen, vorsichtig spannen und auf dem Blech oder im Gärkorb unter einem angefeuchteten Tuch gehen lassen, bis er sein Volumen mindestens verdoppelt hat. Er ist „reif“, wenn er auf Druck leicht nachgibt, aber wieder in seine Ausgangsform zurück geht.

Das Brot vor dem Einschießen anfeuchten, kreuzweise gut 2 cm tief einschneiden oder den Schluss für ein natürliches Aufreißen nutzen.

Beste Backergebnisse habe ich erzielt, wenn der Ofen auf 240°C vorgeheizt wird. Vor dem Einschießen des Brotes auf mittlerer Schiene wird der Ofen mit einer Sprühflasche befeuchtet. Das Brot wird 15 Minuten gebacken, anschließend wird die Temperatur auf 190°C reduziert, das Brot bleibt für weitere 40 Minuten im Ofen.

Alternativ kann das Brot bei gleichbleibenden 210°C 40-45 Minuten durchgebacken werden. Ist es schön braun und klingt beim Klopfen auf die Unterseite deutlich hohl, ist es fertig.

Schwäbische Dinnede

Zutaten für 800 g Mehl (8 Dinnede):

250 g	1150er Roggenmehl
450 g	550er Weizenmehl
100 g	812er Dinkelmehl
10 g	Trockensauerteig
440 ml	Wasser
1 Teel	Zucker
12 g	Salz (entspr. ca. 2 gehäuften Teel)
1 Pck.	frische Hefe



Zutaten Belag:

125 g	Schmand
	Schnittlauch
6-8	Pellkartoffeln
3-4	ca. 5mm dicke Scheiben stark geräucherter Schinkenspeck (200 g)
1	mittelgroße Zwiebel, gerne rot
200 g	Gruyère oder Appenzeller

Schwäbische Dinnede sind Teiglinge vergleichbar mit Pizzazungen aus einem leichten Mischbrotteig (wenig Roggenanteil), die dünn ausgerollt mit Schmand und Kräutern, Zwiebeln, Speck, Kartoffeln und Käse belegt werden. Kennengelernt auf dem historischen Weihnachtsmarkt in Hannover, nachgebacken – und nicht mehr wegzudenken (<https://dinnede.de/>).

Zubereitung:

Es empfiehlt sich, einen Hefe-Vorteig anzufertigen (siehe Seite 11).

Möchte man frischen Sauerteig verwenden, ist er anteilig vom Roggenmehl / Wasser 1:1 herzustellen (siehe Seite 6), 100 g sind dann ausreichend.

Dann werden alle Zutaten in die Rührschüssel hinzugegeben und 10 Minuten sorgfältig zu einem Teig verknetet (bei Teigrührmaschine langsam mit Knethaken) das Wasser muss 40-45°C haben, damit eine Teigtemperatur von etwa 32-35°C erreicht wird. Der Teig sollte nun geschmeidig und ziemlich weich sein (aber nicht mehr kleben), ggf. Flüssigkeit oder Mehl in kleinen Mengen zugeben.

Den Teig für etwa 1 Stunde in der Rührschüssel belassen und mit einem angefeuchteten Küchentuch bei 22-30°C gehen lassen. Den Teig vorsichtig auf die Arbeitsfläche legen, breitdrücken, von den Seiten her zusammenschlagen und weitere 2 Stunden ruhen lassen. Nun den Teig portionieren. (Es ergeben sich 8 Teiglinge zu je 160 g)

Nun werden auf einer mit Roggenmehl bestreuten Arbeitsfläche die Teiglinge zu langen, dünnen Teigzungen ausgerollt (ca. 25 cm lang, ca. 15 cm breit) und noch einmal (z.B. auf einem Backbrett) unter einem befeuchteten Tuch 30-50 Minuten an einem warmen Ort gehen gelassen.

Der Ofen wird auf 250-260°C vorgeheizt.

Währenddessen werden die Teiglinge belegt. Zwei Varianten haben wir gegessen, bei denen jeweils Schmand mit Schnittlauch die Grundlage bildet:

1. einige Scheiben Pellkartoffeln, in Würfel geschnittener stark geräucherter Schinkenspeck,
2. zu Variante 1 noch ein paar Zwiebelringe und geriebenen Gruyère oder Appenzeller.

Natürlich kann man mit diesen Zutatenvariationen spielen... Belegt wird dünn! Der Schmand wird mit einem Esslöffel aufgestrichen, 4-6 Scheiben Pellkartoffel sind genug. Der Schinken darf reichlicher sein, Käse und Zwiebeln sind eher als Gewürz zu verstehen.

Die Teiglinge kommen dann auf ein Blech und werden auf mittlerer Schiene ca. 13-15 min gebacken, bis der Rand leichte Bräunung zeigt. Gegessen werden sie noch warm!

Natürlich schmecken Dinnede aus dem Buchenholzofen und auf Stein gebacken noch um Welten besser...



Einfaches Mischbrot (50/50)

🕒 lange Teigführung über 1 Tag

Für 1000 g Mehl		Für 600 g Mehl	
50 g	Roggen-Anstellgut (1:1-Ansatz)	30 g	Roggen-Anstellgut (1:1-Ansatz)
475 g	1150er Roggenmehl	280 g	1150er Roggenmehl
250 g	550er Weizenmehl	150 g	550er Weizenmehl
250 g	612er Dinkelmehl	150 g	612er Dinkelmehl
490 ml	Wasser	290 ml	Wasser
15 g	Zucker (ca. 2 gehäufte Teel)	7 g	Zucker (1 gestrichener Teel)
18 g	Salz (ca. 3 leicht gehäufte Teel)	12 g	Salz (ca. 2 leicht gehäufte Teel)
½ Pck.	frische Hefe	¼ Pck.	frische Hefe
½ Teel	frisch gemahlene Koriander*	½ Teel	frisch gemahlene Koriander*
1-2 Teel	frisch gemahlene Kümmel*	1-2 Teel	frisch gemahlene Kümmel*

* die Gewürze können auch weggelassen werden

Zubereitung:

Es empfiehlt sich, vorab einen Sauerteig anzustellen: das Anstellgut wird mit der Hälfte des Wassers (40-45°C warm) und dem gesamten Roggenmehl 18-24 Stunden vorab verknetet und an einem warmen Ort mit einer Folie abgedeckt stehen gelassen.

Dann werden alle restlichen Zutaten (und nun die andere Hälfte des Wassers) in die Rührschüssel hinzugegeben und 6 Minuten sorgfältig und langsam zu einem Teig verknetet.

Der Teig sollte nun geschmeidig und weich sein, ggf. Flüssigkeit oder Mehl in kleinen Mengen zugeben.

Den Teig in der Rührschüssel belassen und mit einem angefeuchteten Küchentuch bei 22-30°C etwa 40-60 Minuten ruhen lassen („Teigruhe“).

Nun den Teig auf einer Arbeitsfläche mit den Händen breitdrücken und von den Seiten her „zusammenschlagen“. Sollte der Teig nur wenig Aktivität zeigen, diesen Vorgang noch einmal nach einer Stunde wiederholen.

Einen Brotlaib formen und mit dem Schluss nach unten in einen reichlich bemehlten Gärkorb legen. Den Teig unter einem feuchten Tuch abgedeckt gehen lassen, bis er sein Volumen verdreifacht hat (das dauert ca. 2-3 Stunden).

Beste Backergebnisse habe ich erzielt, wenn der Ofen auf 240°C vorgeheizt wird. Vor dem Einschließen des Brotes auf zweiter Schiene von unten wird der Ofen mit einer Sprühflasche befeuchtet und das Brot 1,5 cm tief eingeschnitten. Nun 15 Minuten backen, anschließend wird die Temperatur auf 220°C reduziert, das Brot bleibt für weitere 30-35 Minuten im Ofen.

Alternativ kann das Brot bei gleichbleibenden 220°C 40 Minuten durchgebacken werden. Ist es schön braun und klingt beim Klopfen auf die Unterseite deutlich hohl, ist es fertig.

Das überschüssige Mehl abbürsten.



Brottopfvariante:

Backt man das Brot (die 600g-Variante) in einem gusseisernen Brottopf, wird es insgesamt noch deutlich besser: eine bessere krosse Rinde, eine saftigere Krume.

Dann heizt man den Ofen auf 250°C vor, schießt das Brot ein und hält die Temperatur 25 Minuten. Dann für weitere 25 Minuten auf 200 °C reduzieren.

Variation Brötchenrad / Partybrötchen

Mit dem gleichen Rezept auf 1 kg Mehl lassen sich köstliche Roggenbrötchen oder ein „Brötchenrad“ herstellen. Beim Brötchenrad werden 24 kleine Brötchen zu je 70 g geformt und anschließend zu einem großen runden „Rad“ auf ein Blech oder in eine große 28er Springform aneinandergelegt. Sie backen zwar zusammen, sind aber leicht auseinanderzubrechen. Die Brötchen eines solchen Rades werden mit einer Seite in Wasser getaucht und anschließend in eine optisch schöne und geschmacklich interessante Zutat getaucht. Hier bieten sich an: Roggenschrot, Kürbiskerne, Pinienkerne, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesam, grobe Haferflocken, Kümmel, Mohn, Hagelsalz, frisch geriebener Parmesankäse...



Rustikales Mischbrot

🕒 lange Teigführung über 15 Stunden (auf 2 Tage)

Dieses großporige Brot wird in einem *Eisentopf* gebacken, der Teig wird in 3 Phasen zusammengestellt, aber keine Angst, es sind einfache, kleine Arbeitsschritte und es ist an einem Abend und Vormittag gut zu leisten.

Zutaten gesamt:

300 g	550er Weizenmehl
100 g	1050er Weizenmehl
50 g	1150er Roggenmehl
50 g	Roggenvollkornmehl Hawo Stufe 1 (fein)
20 g	Roggen-Sauerteigansatz
3 g	frische Hefe
440 g	Wasser
10 g	Salz (entspr. ca. 1,5 leicht gehäuften Teel)

Möglicher Zeitplan:

Vortag

19:30 Uhr Vorteig ansetzen
Kochstück vorbereiten

Backtag

08:45 Uhr Hauptteig ansetzen
09:30 Uhr Teige zusammenfügen
10:00 Uhr Dehnen und Falten
10:30 Uhr Dehnen und Falten
11:00 Uhr Dehnen und Falten
13:00 Uhr Teig Formen
13:15 Uhr Ofen einschalten
14:00 bis 14:50 Uhr Backen

Zubereitung:

1. Tag: Vorteig ansetzen.

1 g frische Hefe und 70 g Wasser (ca. 20°C) werden verrührt und dann mit 100 g Weizenmehl Typ 550 von Hand zu einem glatten Teig verknetet. Den Teig mit einer Folie abgedeckt etwa 2 Stunden bei Zimmertemperatur starten lassen, dann über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. (Sein Volumen kann sich etwa verdoppeln).

Kochstück vorbereiten.

50 g Roggenvollkornmehl mit 250 g kaltem Wasser in einem Koch unter ständigem Rühren kurz aufkochen, von der Platte nehmen und vollständig abgedeckt (Deckel oder Folie) auf 25°C abkühlen lassen.

2. Tag: Hauptteig ansetzen.

200 g Weizenmehl Typ 550, 100 g Weizenmehl Typ 1050, 90 g Wasser und Kochstück zu einem glatten Teig verkneten (ggf. 10 g Wasser zufügen), dann zu einer Kugel formen und unter leicht feuchtem Bäckerleinen abgedeckt in der Teigschüssel 30-45 Minuten ruhen lassen.

Teige zusammenführen.

Vorteig und Hauptteig und weitere 2 g Hefe langsam 6-8 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

Nun die 10 g Salz zugeben und weitere 2-3 Minuten händisch verkneten.

Der Teig ist noch fast leicht klebrig und feucht, zudem sehr elastisch. Zieht man ihn auseinander, reißt er auch nicht, wenn er fast durchsichtig wird („Fensterprobe“). Andernfalls etwas Wasser oder Mehl mit einarbeiten. Der Teig sollte etwa 25°C warm sein.

Den Teig in eine dünn mit Sonnenblumenöl eingestrichene Schüssel legen und für weitere dreieinhalb Stunden in einem warmen Raum (22°C) gehen lassen.

Während dieser Zeit nach den ersten 30, 60 und 90 Minuten Teig vorsichtig entnehmen, rechteckig dehnen und falten, danach immer wieder abgedeckt in die Schüssel legen.

Teig formen.

Den Teig auf eine bemehlte Oberfläche legen, von oben leicht bemehlen, in alle Richtungen sanft auseinanderziehen und reihum nach innen auf das Mehl einfalten. Von unten entsteht dabei eine Spannung in der Teigoberfläche. Den Teig umdrehen und die Spannung durch Nach-Unten-Ziehen noch erhöhen. Den Teig mit dem „Schluss“ nach unten in einen bemehlten Gärkorb ...

Gehen lassen

...eine weitere Stunde bei Raumtemperatur unter Bäckerleinen gehen lassen, bis er sich um 30-50% vergrößert hat.

Währenddessen wird der Ofen mit dem gusseisernem Brottopf auf 250°C bei Ober- und Unterhitze aufgeheizt.

Nun den Fingertest durchführen:

Mit einem Finger ca. 1 cm tief in den Teig drücken. Springt der Teig direkt wieder in die Ausgangsposition zurück, ist er noch nicht genug gegangen („Untergare“). Dann noch etwas warten. Kommt die Delle nur langsam und auch nicht ganz zurück, ist die „knappe Gare“ erreicht. Der perfekte Zeitpunkt! Nun hat der Teigling die richtige Reifestufe, um im Ofen noch ausreichend Ofentrieb zu erhalten.

Würde die Delle gar nicht mehr zurückkommen wäre die „volle Gare“ erreicht. Nun ist kaum mehr Ofentrieb zu erwarten.

Backen

Der Teigling wird nun sanft mit dem Schluss nach oben auf einen gemehlten Schieber gestürzt und direkt in den Topf gelegt. Deckel drauf, und auf 2. Schiene von unten einschießen.

20 min bei 250°C backen.

Weitere 30 min bei 200°C backen.

Brot auf einem Rost abkühlen lassen. Fertig!

Es entsteht ein kleines herzhaftes rustikales Brot, im Anschnitt feucht und recht grobporig. Es bleibt gut 2-3 Tage frisch.



Graubrot

Ein „schnelles“, leckeres Graubrot.

Mit Sauerteig	Mit Trockensauerteig (TK 20)
50 g Roggen-Anstellgut (1:1-Ansatz)	1 El Trockensauerteig (TK 20)
175 g 1150er Roggenmehl	200 g 1150er Roggenmehl
100 g 812er Dinkelmehl	100 g 812er Dinkelmehl
500 g 550er Weizenmehl	500 g 550er Weizenmehl
410 ml Wasser	430 ml Wasser
½ Pck. frische Hefe	½ Pck. frische Hefe
1 Teel Zucker	1 Teel Zucker
16 g Salz (ca. 3 leicht gehäufte Teel)	16 g Salz (ca. 3 leicht gehäufte Teel)
1 Teel Färbemalz	1 Teel Färbemalz
½ Teel gemahlener Kümmel	½ Teel gemahlener Kümmel

Zubereitung:

Auch wenn es backtechnisch nicht die ideale Variante ist, kommen tatsächlich alle Zutaten in eine Rührschüssel. Das Wasser soll 45°C haben, nicht weniger.

Der Teig wird etwa 10 Minuten langsam geknetet und ruht dann für etwa 1 Stunde. Anschließend wird er vorsichtig zu einer Rolle geformt und kommt in eine gefettete und mit Roggenmehl ausgestäubte mittelgroße Kastenform.

Der Teig wird unter Bäckerleinen abgedeckt, das Leinen wird gut befeuchtet. Hat sich sein Volumen verdreifacht, kommt er auf der 2. Schiene von unten in den auf 230°C vorgeheizten Ofen.

Nach 10 Minuten wird die Temperatur auf 200°C gesenkt. Die gesamte Gesamtbackzeit beträgt etwa 35-40 Minuten.

Das Brot gleich auf ein Gitter stürzen und abkühlen lassen.

Es schmeckt durch das Färbemalz und die Kümmelzugabe etwas herb und herzhaft – lecker! Variieren kann man das Brot, indem man frischgemahlene Roggenvollkornmehl nimmt. Dann sollte das Wasser um etwa 20 ml erhöht werden.

Mischbrot bayrische Art

🕒 lange Teigführung über 1 Tag

Für 1000 g Mehl		Für 800 g Mehl	
50 g	Roggen-Anstellgut (1:1 Ansatz)	40 g	Roggen-Anstellgut (1:1 Ansatz)
475 g	1150er Roggenvollkornmehl (Hawo-Mühle Stufe 2)	300 g	1150er Roggenvollkornmehl (Hawo-Mühle Stufe 2)
400 g	550er Weizenmehl	325 g	550er Weizenmehl
100 g	812er Dinkelmehl	80 g	812er Dinkelmehl
490 ml	Milch	400 ml	Milch
20 g	Zucker (ca. 3 gehäuften Teel)	16 g	Zucker (ca. 3 gestrichene Teel)
20 g	Salz (ca. 3 gehäuften Teel)	16 g	Salz (ca. 3 gestrichene Teel)
1 Pck.	frische Hefe	1 Pck.	frische Hefe
2-3 El	Raps- oder Sonnenblumenöl	2 El	Raps- oder Sonnenblumenöl
1 El	frisch gemahlene Koriander	1 El	frisch gemahlene Koriander
1 Teel	gehäuft frisch gemahlene Anis	1 Teel	gehäuft frisch gemahlene Anis
1 El	frisch gerebelte Fenchel	1 El	frisch gerebelte Fenchel
½-1 Teel	frisch gerebelte Kümmel	½ Teel	frisch gerebelte Kümmel

Zubereitung:

Vorab einen Sauerteig anzustellen: das Anstellgut wird mit der Hälfte der Flüssigkeit (auf etwa 45°C erwärmen) und dem gesamten Roggenmehl 18-24 Stunden vorab verknetet und an einem warmen Ort mit einer Folie abgedeckt stehen gelassen.

Dann werden alle restlichen Zutaten in die Rührschüssel hinzugegeben (Flüssigkeit vom Sauerteigansatz herausrechnen!) und 10 Minuten sorgfältig zu einem Teig verknetet (bei Teigrührmaschine langsam mit Knethaken). Der Teig sollte nun geschmeidig und weich sein, ggf. Flüssigkeit oder Mehl in kleinen Mengen zugeben.

Den Teig in der Rührschüssel belassen und mit einem angefeuchteten Küchentuch bei 22-30°C etwa 40 Minuten stehen lassen („Teigruhe“).

Nun den Teig auf einer Arbeitsfläche mit den Händen breitdrücken und von den Seiten her „zusammenschlagen“. Einen Brotlaib formen und mit dem Schluss nach unten in einen reichlich bemehlten Gärkorb legen. Den Teig unter einem feuchten Tuch abgedeckt gehen lassen, bis er sein Volumen verdreifacht hat (das dauert ca. 2-3 Stunden).

Der Ofen wird auf 220°C vorgeheizt. Das Brot etwa 1,5 cm tief einschneiden und auf zweiter Schiene von unten 40 Minuten backen. Ist es schön braun und klingt beim Klopfen auf die Unterseite deutlich hohl, ist es fertig.

Das überschüssige Mehl abbürsten. Es bekommt eine knackige Kruste und hat durch die Gewürze ein süßlich-duftiges Aroma.

Bier-Mischbrot

🕒 lange Teigführung über 1 Tag

Zutaten für 800 g Mehl:

50 g	Roggen-Anstellgut (1:1 Wasser-Mehl-Ansatz)
475 g	1150er Roggenmehl
300 g	1050er Weizenmehl
430 ml	Schwarzbier (z.B. Köstritzer oder Guinness, Rest trinken)
2 EL	Rübensirup
20 g	Salz (entspr. ca. 3 gehäuften Teel)
½ Pck.	frische Hefe
1 El	Färbemalz
½ Teel	frisch gemahlener Anis
1-2 Teel	frisch gemahlener Kümmel

Zubereitung:

Vorab einen Sauerteig anzustellen: das Anstellgut wird mit der Hälfte der Flüssigkeit (auf etwa 45°C erwärmen) und dem gesamten Roggenmehl 18-24 Stunden vorab verknetet und an einem warmen Ort mit einer Folie abgedeckt stehen gelassen.

Dann werden alle restlichen Zutaten in die Rührschüssel hinzugegeben (Flüssigkeit vom Sauerteigansatz herausrechnen!) und 10 Minuten sorgfältig zu einem Teig verknetet (bei Teigrührmaschine langsam mit Knethaken). Der Teig sollte nun geschmeidig und weich sein, ggf. Flüssigkeit oder Mehl in kleinen Mengen zugeben.

Den Teig in der Rührschüssel belassen und mit einem angefeuchteten Küchentuch bei 22-30°C etwa 40 Minuten ruhen lassen („Teigruhe“).

Nun den Teig auf einer Arbeitsfläche mit den Händen breitdrücken und von den Seiten her „zusammenschlagen“. Einen Brotlaib formen und mit dem Schluss nach unten in einen reichlich bemehlten Gärkorb legen. Den Teig unter einem feuchten Tuch abgedeckt gehen lassen, bis er sein Volumen verdreifacht hat (das dauert ca. 2-3 Stunden).

Der Ofen wird auf 210°C vorgeheizt. Das Brot etwa 1,5 cm tief einschneiden und auf zweiter Schiene von unten 40-45 Minuten backen. Ist es schön braun und klingt beim Klopfen auf die Unterseite deutlich hohl, ist es fertig.

Das überschüssige Mehl abbürsten.

Den Bierrest unbedingt vor der natürlichen Erwärmung bewahren, ggf. durch eine zweite volle Flasche ergänzen und trinken, warm schmeckt es nicht. Es steigert die Motivation bei der Zubereitung...

Zwiebel-Mischbrot

🕒 lange Teigführung über 1 Tag

Zutaten für 800 g Mehl:

50 g	Roggen-Anstellgut (1:1 Wasser-Mehl-Ansatz)
375 g	1150er Roggenmehl
400 g	550er Weizenmehl
375 ml	Wasser
20 g	Zucker (entspr. ca. 3 gehäuften Teel)
20 g	Salz (entspr. ca. 3 gehäuften Teel)
½ Pck.	frische Hefe
4 El	Oliven- oder Sonnenblumenöl
3	große Zwiebeln
1 Teel	Paprika edelsüß
	etwas frisch gemahlener Pfeffer
1 Teel	frisch gemahlener Koriander
2 Teel	frisch gemahlener Kümmel

Zubereitung:

Vorab einen Sauerteig anzustellen: das Anstellgut wird mit der Hälfte der Flüssigkeit (auf etwa 45°C erwärmen) und dem gesamten Roggenmehl 18-24 Stunden vorab verknetet und an einem warmen Ort mit einer Folie abgedeckt stehen gelassen.

Am Folgetag werden die Zwiebeln kleingewürfelt und in einer Pfanne zusammen mit dem Öl, Pfeffer und dem der Hälfte des Salzes ausgelassen, bis sie rundum gleichmäßig braun sind und deutlich Flüssigkeit verloren haben. (Die Zugabe des Salzes bewirkt, dass den Zwiebeln das Wasser besser entzogen wird). Die Zwiebeln abkühlen lassen.

Alle Zutaten werden nun 10 Minuten sorgfältig zu einem Teig verknetet (bei Teigrührmaschine langsam mit Knethaken). Der Teig sollte nun geschmeidig und weich sein und nicht mehr kleben, wenngleich die Zwiebeln ihn sehr nass machen.

Den Teig in der Rührschüssel belassen und mit einem angefeuchteten Küchentuch bei 22-30°C etwa 40 Minuten ruhen lassen („Teigruhe“).

Nun den Teig auf einer Arbeitsfläche mit den Händen breitdrücken und von den Seiten her „zusammenschlagen“. Einen Brotlaib formen und mit dem Schluss nach unten in einen mit Bäckerleinen ausgeschlagenen, leicht bemehlten Gärkorb legen. Den Teig unter einem feuchten Tuch abgedeckt gehen lassen, bis er sein Volumen verdreifacht hat (das dauert ca. 2-3 Stunden).

Den Ofen auf 230°C vorheizen. Das Brot wird 15 Minuten gebacken, anschließend wird die Temperatur auf 190°C reduziert, das Brot bleibt für weitere 30 Minuten im Ofen.

Kümmel-Mischbrot

Zutaten für 800 g Mehl:

50 g	Roggen-Anstellgut (1:1 Wasser-Mehl-Ansatz)
325 g	1150er Roggenmehl
350 g	550er Weizenmehl
100 g	812er Dinkelmehl
385 ml	Wasser
14 g	Zucker (entspr. ca. 2 gehäuften Teel)
16 g	Salz (entspr. ca. 2½ gehäuften Teel)
1 Pck.	frische Hefe
2 El	Raps- oder Sonnenblumenöl
1 El	(5 g) frisch gerebelter Kümmel
2 El	(20 g) Kümmel ganz etwas frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Bei Bedarf wird ein Hefe-Vorteig angefertigt (siehe Seite 11), ich würde es aber empfehlen.

Dann werden alle restlichen Zutaten in die Rührschüssel hinzugegeben und 6 Minuten langsam und sorgfältig zu einem Teig verknetet. Der Teig sollte nun geschmeidig und weich sein, ggf. Flüssigkeit oder Mehl in kleinen Mengen zugeben.

Den Teig in der Rührschüssel belassen und mit einem angefeuchteten Küchentuch bei 22-30°C etwa 30-40 Minuten gehen lassen („Teigruhe“).

Nun den Teig auf einer Arbeitsfläche mit den Händen breitdrücken und von den Seiten her „zusammenschlagen“. Den Teig wieder unter einem feuchten Tuch abgedeckt 40 Minuten ruhen lassen und den Vorgang wiederholen und nochmals 20 Minuten ruhen lassen. Bei Bedarf mit wenig Mehl arbeiten, dass der Teig nicht an der Arbeitsfläche anklebt, aber nicht durch übermäßige Mehlgaben zu trocken wird.

Einen Brotlaib formen und auf dem Blech oder im Gärkorb unter einem angefeuchteten Tuch erneut gehen lassen, bis er sein Volumen mindestens verdoppelt hat. Er ist „reif“, wenn er auf Druck leicht nachgibt.

Nun den Brotlaib kräftig mit Milch einreiben, der Teig wird außen klebrig. Anschließend auf die klebrige Oberfläche noch einmal reichlich Kümmel streuen und dann das Brot diagonal einschneiden,

Der Ofen wird auf 240°C vorgeheizt. Vor dem Einschließen des Brotes auf mittlerer Schiene wird der Ofen und das Brot mit einer Sprühflasche befeuchtet. Das Brot wird 15 Minuten gebacken, anschließend wird die Temperatur auf 190°C reduziert, das Brot bleibt für weitere 40 Minuten im Ofen.

Alternativ kann das Brot bei gleichbleibenden 220°C 40 Minuten durchgebacken werden. Ist es schön braun und klingt beim Klopfen auf die Unterseite deutlich hohl, ist es fertig.

Gersterbrot

200 g	Roggen-Anstellgut (1:1 Wasser-Mehl-Ansatz)
500 g	1150er Roggenmehl
100 g	550er Weizenmehl
100 g	6120er Dinkelmehl
330 ml	Wasser
1 Pck.	frische Hefe
20 g	Salz (entspr. ca. 3 gehäuften Teel)
10 g	Zucker (entspr. ca. 2 leicht gehäuften Teel)
2-3 El	Sonnenblumenöl
½ El	Essig (wenn Sauerteig nicht sauer genug)



Das Gersterbrot ist eine norddeutsche Spezialität. Das „Gersten“ ist der Vorgang, dass das Brot mit einem Gasbrenner vor dem Backen behandelt wird – mit Gerste selbst hat das Brot nichts zu tun.

Zubereitung:

Alle Zutaten werden in eine Rührschüssel gegeben, das Wasser sollte etwa 40-45°C warm sein, und 7 Minuten sorgfältig zu einem Teig verknetet (bei Teigrührmaschine langsam mit Knethaken, etwa 8-9 Minuten). Der Teig sollte nun geschmeidig und weich sein und nicht mehr kleben.

Den Teig in der Rührschüssel 30-40 Minuten ruhen lassen, dann weiterverarbeiten:

Den Teig mit der Hand auf der Arbeitsfläche breitdrücken und von den Seiten her einschlagen, klebt er, wenig Mehl verwenden. Noch einmal unter einem feuchten Tuch 20 Minuten 22-26°C gehen lassen.

Nun wird ein glatter langer Brotlaib geformt, so dass er anschließend in eine geölte Kastenform (für 750-1000 g, also ca. 28x13 cm) passt. Er kommt auf eine feuerfeste Unterlage, wird mit Wasser abgerieben und nun mit einem Gasbrenner von allen Seiten abgeflammt. Den Brenner gleichmäßig bewegen – es entsteht eine beigefarbene „Haut“, unter der sich Blasen bilden. Der Teig wird so lange geflammt, bis sich stellenweise leichte Bräune bildet (rechte Abbildung), und dunkelbraune Stippen (Flecken).

Nun den Teig in die geölte Kastenform legen und so lange unter einem Tuch bei 22-30°C gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat (ca. 1-2 Std.).

Der Ofen wird auf 250°C vorgewärmt und beim Einschließen des Brotes auf mittlerer Schiene mit einer Sprühflasche kräftig befeuchtet. Das Brot backt bei 250°C 10 Minuten, dann wird die Temperatur auf 200°C gesenkt und es verbleibt weitere 35-40 Minuten im Ofen.

Nach dem Backen auf einen Rost stürzen, mit Wasser bepinseln oder besprühen und abkühlen lassen.

Natürlich kann das Brot auch als „Korbgerster“ auf einem Backstein / im Steinofen gebacken werden...!



Nach dem „Gersten“

Roggenkruste

50 g	Roggen-Anstellgut (1:1 Wasser-Mehl-Ansatz)
475 g	1150er Roggenmehl
100 g	Roggenvollkornmehl frisch gemahlen
100 g	812er Dinkelmehl
100 g	550er Weizenmehl
425 ml	Buttermilch
½ Pck.	frische Hefe
20 g	Salz (entspr. ca. 3 gehäuften Teel)
10 g	Zucker (entspr. ca. 2 leicht gehäuften Teel)
2 El	Sonnenblumenöl
½ El	frisch gerebelter Kümmel
ca. 60 g	Roggenschrot mittelfein, gesiebt

Zubereitung:

Alle Zutaten werden in eine Rührschüssel gegeben, das Wasser sollte etwa 40-45°C warm sein, und 7 Minuten sorgfältig zu einem Teig verknetet (bei Teigrührmaschine langsam mit Knethaken, etwa 5-6 Minuten). Der Teig sollte nun geschmeidig und weich sein und nicht mehr kleben.

Den Teig in der Rührschüssel belassen und mit einem angefeuchteten

Küchentuch bei 22-30°C etwa 20-30 Minuten gehen lassen („Teigruhe“).

Nun den Teig auf einer Arbeitsfläche mit den Händen breitdrücken und von den Seiten her „zusammenschlagen“. Den Teig wieder unter einem feuchten Tuch abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen und den Vorgang wiederholen und nochmals 20 Minuten ruhen lassen. Bei Bedarf mit wenig Mehl arbeiten, dass der Teig nicht an der Arbeitsfläche anklebt, aber nicht durch übermäßige Mehlgaben zu trocken wird.

Ein glatter langer Brotlaib wird geformt und dann außen richtig nass gemacht. Nun wird der Brotlaib dicht mit gesiebttem Roggenschrot beklebt und einmal längs etwa 2 cm tief eingeschnitten.

Der Teig nun so lange unter einem Tuch bei 22-30°C gehen lassen, bis sich sein Volumen mindestens verdoppelt.

Der Ofen wird auf 240°C vorgewärmt und beim Einschließen des Brotes auf mittlerer Schiene mit einer Sprühflasche kräftig befeuchtet. Das Brot backt bei 250°C 15-20 Minuten, dann wird die Temperatur auf 200°C gesenkt und es verbleibt weitere 25-30 Minuten im Ofen.

Nach dem Backen auf einen Rost legen und abkühlen lassen.



Vinschgauer nach Jochen

100 g 1150er Roggenmehl
 100 g Lauwarmes Wasser
 2 El Anstellgut („Sauerteig“)

 18-24 Stunden bei 22-25 °C stehen lassen, dann dazu geben:

460 g 1150er Roggenmehl
 240 g 550er Weizenmehl
 380 ml lauwarmes Wasser
 4 g frische Hefe
 18 g Salz (entspr. ca. 3 gehäuften Teel)
 6 g Zucker (entspr. ca. 1 Teel)
 2-3 Teel Brotklee gerebelt (entspr. ca. 5 g)
 3 g frisch gerebelter Kümmel
 1 g frisch gerebelter Koriander
 1-2 g frisch gerebelter Anis
 ½ Teel frisch gerebelter Fenchelsamen

Zubereitung:

Der Vorteig wird bereitet und 18-24 Std. bei 22-25 °C abgedeckt stehen gelassen. Anschließend werden alle Zutaten in eine Rührschüssel gegeben, das Wasser sollte etwa 40-45°C warm sein, und 7-10 Minuten sorgfältig und langsam zu einem Teig verknetet. Der Teig wird recht weich und fast klebrig, das ist gewollt.

Den Teig in der Rührschüssel belassen und mit einem angefeuchteten Küchentuch bei 22-30°C etwa 30 Minuten gehen lassen („Teigruhe“). Den Teig noch einmal leicht kneten und wiederum abgedeckt für 2-3 Stunden stehen lassen.

Nun den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche in etwa 6 gleichgroße Portionen aufteilen, rundum im Roggenmehl wälzen und paarweise auf ein bemehltes Blech legen. Wieder mindestens bei Zimmertemperatur unter einem befeuchteten Tuch ruhen lassen, bis sich die Teiglinge im Volumen zumindest verdoppelt haben.

Dann den Ofen auf 240 °C vorheizen und die Vinschgauer auf mittlerer Schiene 25-30 Minuten backen, bis sie leicht braun werden.

Sonnenblumen-Vielkornbrot

500 g Roggenschrot frisch gemahlen (Hawo-Mühle fein, Stufe 2)
 2-3 El. Roggen-Sauerteig (1:1 Wasser-Mehl-Ansatz) oder 3-4 Teel. Trockensauerteig
 500 ml Buttermilch

40 g Roggenkörner
 40 g Haferkörner
 40 g Gerstenkörner
 40 g Weizenkörner von Weizen, Einkorn, Dinkel, Emmer o.a.

200 g Weizenvollkornmehl frisch gemahlen (Hawo-Mühle fein, Stufe 2)
 220 ml sehr warmes Wasser
 ½ Pck. frische Hefe
 10 g Zucker oder Rübensirup
 18 g Salz (entspr. ca. 3 gehäuften Teel)
 140 g Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Zur Vorbereitung...

Die Getreidekörner von Roggen, Hafer, Gerste und Weizen in eine Schüssel mit sehr warmem Wasser gegeben und 48 Stunden quellen gelassen. Aus Roggenschrot (Hawo-Mühle Stufe 2), Roggen-Sauerteig und lauwarmer Buttermilch wird über 24 Stunden ein neuer Sauerteig angesetzt.

Für den Hauptteig...

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben, die Hefe dabei fein zerbröseln. Die Zutaten 10 Minuten lang langsam (bei einer Knetmaschine langsame Stufe) zu einem weichen Teig verrühren.

Den Teig in eine mit Margarine gefettete große Kastenform geben und glattstreichen. Die Form sollte so gewählt werden, dass sie etwa halb voll wird (30er-Form).

Den Teig ggf, angefeuchtet an einem warmen Ort (Ofen bei niedrigster Stufe) gehen lassen, bis er sich um ein 1/3 vergrößert hat, dann mit Hölzchen von oben mehrfach einstechen.

Nun den Backofen auf 180°C stellen und das Brot auf mittlerer Schiene 70 Minuten backen lassen. Nach 40 Minuten kontrollieren, wenn es schwarz wird, mit Alufolie abdecken.

Das fertige Brot gleich aus der Kastenform stürzen und auf einem Gitterrost gut abkühlen lassen.

Vollkorn-Graubrot

500 g Roggenschrot frisch gemahlen (Hawo-Mühle fein, Stufe 2)
 2-3 El. Roggen-Sauerteig (1:1 Wasser-Mehl-Ansatz)
 500 ml Buttermilch

50 g Roggenkörner
 50 g Haferkörner
 50 g Gerstenkörner
 50 g Weizenkörner

200 g Weizenvollkornmehl frisch gemahlen (Hawo-Mühle fein, Stufe 2)
 200 ml lauwarmes Wasser
 ½ Pck. frische Hefe
 20 g Zucker
 18 g Salz (entspr. ca. 3 leicht gehäuften Teel)
 ½ Teel Koriander frisch gemahlen
 ½ Teel Kümmel gemahlen

Zubereitung:

Zur Vorbereitung...

Die Getreidekörner von Roggen, Hafer, Gerste und Weizen in eine Schüssel mit sehr warmem Wasser gegeben und 48 Stunden quellen gelassen. Aus Roggenmehl (Hawo-Mühle Stufe 2), Roggen-Sauerteig und lauwarmer Buttermilch wird über 24 Stunden ein neuer Sauerteig angesetzt.

Für den Hauptteig...

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben, die Hefe dabei fein zerbröseln. Die Zutaten 10 Minuten lang langsam (bei einer Knetmaschine langsame Stufe) zu einem weichen Teig verrühren.

Den Teig in eine mit Margarine gefettete große Kastenform geben und glattstreichen. Die Form sollte so gewählt werden, dass sie etwa halb voll wird (30er-Form).

Den Teig ggf. angefeuchtet an einem warmen Ort (Ofen bei niedrigster Stufe) gehen lassen, bis er sich um ein 1/3 vergrößert hat, dann mit Hölzchen von oben mehrfach einstechen.

Nun den Backofen auf 180°C stellen und das Brot auf mittlerer Schiene 70 Minuten backen lassen. Nach 40 Minuten kontrollieren, wenn es schwarz wird, mit Alufolie abdecken.

Das fertige Brot gleich aus der Kastenform stürzen und auf einem Gitterrost gut abkühlen lassen.

Schwarzbrot (Schwarzes Vollkornbrot)

500 g Roggenschrot frisch gemahlen
(Hawo-Mühle fein, Stufe 2)
2-3 El. Roggen-Anstellgut (1:1 Wasser-Mehl-Ansatz)
500 ml Buttermilch

50 g Roggenkörner
50 g Haferkörner
50 g Gerstenkörner

200 g Weizenvollkornmehl frisch gemahlen (Hawo-Mühle fein, Stufe 2)
40 g Roggenmalz (-mehl), „Färbemalz“
220 ml lauwarmes Wasser
½ Pck. frische Hefe
80 g Rübensirup (Grafschafter Goldsaft)
22 g Salz (entspr. ca. 3 gehäuften Teel)
1 Teel Kardamom



Zubereitung:

Zur Vorbereitung...

Aus Roggenschrot (Hawo-Mühle Stufe 2), Roggen-Sauerteig und lauwarmen Buttermilch wird über 24 Stunden ein neuer Sauerteig angesetzt. Zeitgleich werden die Getreidekörner von Roggen, Hafer und Gerste in eine Schüssel mit sehr warmem Wasser gegeben und ebenfalls 24 Stunden quellen gelassen.

Für den Hauptteig...

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben, die Hefe dabei fein zerbröseln. Die Zutaten 10 Minuten lang langsam (bei einer Knetmaschine langsame Stufe) zu einem Teig verrühren. Der Teig wird recht weich bis geschmeidig werden.

Den Teig in eine gefettete große Kastenform geben und glattstreichen. Die Form sollte so gewählt werden, dass sie etwa halb voll wird (mind. 30er, = 30x13x9cm, besser 35er-Form).

Den Teig ggf, angefeuchtet an einem warmen Ort (Ofen bei niedrigster Stufe) gehen lassen, bis er sich um ein 1/3 bis 1/2 vergrößert hat, dann mit Hölzchen von oben mehrfach einstechen.

Nun den Backofen auf 180 °C stellen und das Brot auf mittlerer Schiene 60-70 Minuten backen lassen. Nach 40 Minuten kontrollieren, wenn es schwarz wird, mit Alufolie abdecken.

Das fertige Brot gleich aus der Kastenform stürzen und auf einem Gitterrost gut abkühlen lassen.

Das Roggenmalz bewirkt eine dunklere Farbe, ein herberes Aroma, eine bessere Krustenbildung und ein stabileres „Gerüst“.

Zuckerkuchen mit Mandeln, Jochens Rezept

Blech 40 x 60 (Backhaus)

Zutaten Teig:

1 kg 550er Weizenmehl
 520 ml Vollmilch
 60 g Butter
 1 Pck. frische Hefe
 20 g Salz (ca. 3 leicht gehäufte Teel)
 50 g Zucker

Zutaten Belag:

200 g gehobelte Mandeln
 ca. 1/3 Stück Butter
 viel Zucker
 300 ml Schlagsahne
 Prise Salz

Blech „zu Hause“

Zutaten Teig:

600 g 550er Weizenmehl
 315 ml Vollmilch
 35 g Butter
 ½ Pck. frische Hefe
 12 g Salz (ca. 2 gehäufte Teel)
 30 g Zucker

Zutaten Belag:

160 g gehobelte Mandeln
 ca. ¼ Stück Butter
 viel Zucker
 240 ml Schlagsahne
 Prise Salz

Zubereitung:

Die Vollmilch wird auf dem Herd vorsichtig erwärmt (ca. 40-45 °C). Darin wird die Butter in dünnen Scheiben mit geschmolzen, Zucker und Salz werden mit aufgelöst. (Umrühren!)

In eine Rührschüssel wird das Mehl mit der fein zerbröckelten Hefe gegeben, die warme Milch mit ihren Zutaten wird zugegeben, der Teig wird 10 Minuten sorgfältig verknetet (bei Teigrührmaschine 7 Minuten zügig mit Knethaken). Der Teig sollte nun geschmeidig und weich sein, ggf. Flüssigkeit oder Mehl in kleinen Mengen zugeben.

Den Teig in der Rührschüssel belassen und mit einem angefeuchteten Küchentuch bei 22-30°C gut 20 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Nun den Teig mit der Hand breitdrücken, von den Seiten her zusammenschlagen und wieder unter einem feuchten Tuch 20 Minuten gehen lassen.

Nun den Teig auf ein Blech ausrollen, dabei einen Rand am Blechrand hochdrücken und unter einem feuchten Tuch noch einmal 20-30 min gehen lassen.

Es werden nun mit den Fingern in ca. 2 cm -Abständen Kuhlen in den weichen Teig gedrückt. Ebenso gleichmäßig wird der ganze Teig mit Butterflöckchen belegt. Anschließend wird der Teig dick mit Zucker bestreut (ca. 2mm, so dass kein Teig mehr durchscheint). Nun werden die Mandeln gleichmäßig auf das Blech gestreut und die zimmerwarme Schlagsahne ebenfalls gleichmäßig auf der Kuchenfläche verteilt. Abschließend werden mit den Fingern unregelmäßig ein, zwei Prisen Salz verstreut.



Den Ofen auf 200°C bis 220°C vorheizen und etwa 25-30 min auf mittlerer Schiene bzw. im Steinofen backen, bis der Rand und die Mandel einen leicht braunen Schimmer bekommen. Bilden sich Blasen auf dem Blech, müssen diese eingestochen werden.

Keine Sorge: ist der Kuchen fertig, ist der ganze Belag sehr flüssig. Erst nach kurzem Abkühlen wird er fest er und läuft nicht mehr.

Der Kuchen sollte frisch, noch fast lau gegessen werden – nur Mut, wer Kuchen isst, darf nicht an Diäten denken... ☺

Zimtschnecken, Mohnrolle

Teig 800 g:

800 g	550er Weizenmehl
350 ml	Vollmilch
80 g	Zucker
2	Eier
1 Pck.	frische Hefe
15 g	Salz (entspr. 2 gehäuften Teel)

Teig 500 g:

500 g	550er Weizenmehl
200 ml	Vollmilch
50 g	Zucker
1	Ei
½ Pck.	frische Hefe
10 g	Salz (entspr. 2 gestrichene Teel)

Zubereitung:

Bei Bedarf wird ein Hefe-Vorteig angefertigt (siehe Seite 11).

Alle Zutaten werden 10 Minuten sorgfältig zu einem Teig verknetet (bei Teigrührmaschine 7 min zügig mit Knethaken). Der Teig sollte nun geschmeidig und weich sein, ggf. Flüssigkeit oder Mehl in kleinen Mengen zugeben.

Den Teig in der Rührschüssel belassen und mit einem angefeuchteten Küchentuch bei 22-30°C gut 20 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Nun den Teig mit der Hand breitdrücken, von den Seiten her zusammenschlagen und wieder unter einem feuchten Tuch 20 Minuten gehen lassen. Der Prozess kann noch einmal wiederholt werden, der Teig wird dann noch luftiger.

Für **Zimtschnecken** das 800g-Rezept nehmen und den Teig rechteckig auf einer leicht bemehlten Fläche auf etwa 4mm Stärke ausrollen. Mit streichfähiger Butter vollständig einpinseln, mit Zimtpulver (Bild 1) und Rohrzucker (Bild 2) – wer's mag auch mit etwas Kardamom – bestreuen und von beiden Seiten einrollen (Bild 3). Mittig beide Rollen längs teilen, so entstehen zwei lange Rollen. Mit einem scharfen Messer schräge Streifen schneiden und auf ein Blech legen. (Es werde 2 Bleche). Schnecken noch einmal etwas andrücken, mit leicht gesüßter handwarmer Milch bestreichen und bei 190°C auf mittlerer Schiene etwa 20 min backen.



Für **Mohnrolle** das 500g-Rezept Teig nehmen und eine Mohnmasse bereiten:

Zutaten Mohnmasse:

400 ml	Vollmilch
20 g	Butter
120 g	Zucker
200 g	frisch gemahlene Blaumohn
2	M-Eier
3-4 EL	Rosinen
10 Tr	flüssiges Vanilleextrakt od. Mark einer Vanilleschote
½	Zitronenschale, Abrieb

Diese Mohnmasse habe ich selbst ausgedacht. Da keine streckenden Zutaten wie Pudding, Sahne oder Gries drin sind, ist sie besonders streng-aromatisch.

Zubereitung:

Milch, Butter und Zucker in einem Topf aufkochen, dann Mohn hinzugeben, aufwallen lassen und bei geringer Hitze 10 Minuten quellen lassen. Vom Herd nehmen und restliche Zutaten einrühren, Masse abkühlen lassen, bis sie handwarm ist.

Den Teig rechteckig auf etwa 0,8-1 cm Stärke ausrollen. Die Mohnmasse darauf verteilen, zu den Längsseiten aber Platz lassen. Ähnlich wie bei den Zimtschnecken (Bild 3) von beiden Längsseiten her einschlagen und auf ein Blech legen. (Tipp: diese Arbeiten gleich auf Backpapier verrichten, dann lässt sich die Rolle besser auf das Blech ziehen).

Bei 180-190°C auf mittlerer Schiene etwa 25-30 min backen, bis die Rolle hellbraun ist. Anschließend abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen oder Zuckerguss mittig begießen.

Schmalzgebäck

Zutaten

375 g 550er Weizenmehl
120 ml Vollmilch
30 g Butter
50 g Zucker
1 Ei, Größe M
1 Eigelb
½ Stück frische Hefe
8 Tr. Vanilleextrakt
1/4 Teel Salz

3 Pack Butterschmalz zum ausbacken
Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung:

Milch und Butter in einem Topf auf etwa 45°C erwärmen. Dann alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und etwa 10 Minuten kneten. (Das 2. Eigelb soll verhindern, dass der Teig nachher zu viel Fett aufnimmt). Die Konsistenz soll so sein, dass der Teig gerade so nicht mehr klebt, aber sehr weich ist.

Den Teig abgedeckt etwa 40 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen, dann zusammenschlagen und nochmals 20 Minuten ruhen lassen.

In einem mittelgroßen Topf das Butterschmalz bei mittlerer Temperatur verflüssigen. Derweil den Teig auf leicht bemehlter Fläche auf etwa 4mm Dicke rechteckig ausrollen. Mit einem Wellenrad in Kissen von ca. 3 x 2,5 cm schneiden.

Jetzt geht es flott, der Puderzucker sollte in einem Sieb bereitstehen:

Teigstückchen (ca. 20 Stück) in den Topf geben und mit Schaumkelle ständig bewegen, sonst bildet sich auf der Oberseite eine dicke Blase und man kann sie nicht mehr wenden. Sie sollte 1-2 Minuten brauchen, goldbraun zu werden, die Fett-Temperatur ggf. anpassen. Abschöpfen und abtropfen lassen, in eine Schale geben, reichlich mit Puderzucker bestreuen und warm genießen.

Diese Portion reicht für 4-5 Naschkatzen.

Das Fett kann abgekühlt wieder in die Schälchen zurück und noch mehrfach verwendet werden.

Berliner Ballen

Zutaten

500 g	550er Weizenmehl
140 ml	Vollmilch
40 g	Butter
60 g	Zucker
2	Eier, Größe M
½ Stück	frische Hefe
10 Tr.	Vanilleextrakt
½ Teel	Salz

Himbeer- oder Erdbeermarmelade, oder Pflaumenmus
Puderzucker / Zucker zum bestreuen

Ergibt 10 Berliner Ballen

Zubereitung:

Milch und Butter in einem Topf auf etwa 45°C erwärmen. Dann alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und etwa 10 Minuten kneten. Die Konsistenz soll so sein, dass der Teig nicht mehr klebt und leicht formbar und weich ist.

Den Teig abgedeckt etwa 40 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen, dann zusammenschlagen und nochmals 20 Minuten ruhen lassen.

10 Teiglinge zu jeweils knapp 90 g abwiegen. Nun gibt es verschiedene mögliche Vorgehensweisen:

- jeden Teigling nochmal halbieren, beide Hälften zu gleichgroßen runden Fladen von ca. 10 cm im Durchmesser und 5 mm Stärke ausrollen. Einen reichlichen Teelöffel Marmelade auf eine Hälfte ablegen, den Rand mit Eiweiß bepinseln und die andere Teighälfte auflegen und am Rand gut verkleben.
- eine Teigkugel formen, zu einer „Schüssel“ drücken, Marmelade in die Mitte füllen, „Schüssel“ zudrücken und zu Ball formen.
- eine flache Teigkugel formen, mit kleinem scharfem Messer an einer Seite einstechen, mit einer Gebäckspitze Marmelade hineinspritzen, dann Loch sorgfältig verschließen.

Die gefüllten Ballen auf einer leicht bemehlten Fläche abgedeckt ordentlich gehen lassen, ggf. zwischendurch einmal wenden, wenn sie einseitig zu rund werden.

Die Ballen nun in Fritteuse bei 180 °C je Seite 3-4 Minuten goldbraun backen, abtropfen lassen und mit Zucker / Zuckerguss / Puderzucker bedecken.

Unbedingt am selben Tag essen!

Apfelgebak – Holländischer Apfelkuchen

Zutaten für den Teig

180 g	kalte Butter
150 g	brauner Zucker
300 g	550er Weizenmehl
1	Ei, Größe M
½	Bio-Zitrone, Schalenabrieb
1/4 Teel	Salz



Zutaten für den Belag

6 St.	Äpfel, 600g Netto, (Jonagold, Elstar , Cox-Orange, Idared)
40 g	Rosinen
1,5 geh. Teel	Zimt
1 Teel*	Bio-Zitrone, Saft
40 g*	brauner Zucker
1 geh. El	Speisestärke
1 Teel	Puderzucker zum Bestreuen



* gute Mengen für Elstar und Jonagold, bei anderen Apfelsorten ggf. nach Geschmack anpassen.

Zubereitung:

Kalte Butter in Würfel schneiden und mit dem Zucker, Salz, Zitronen-Abrieb und dem Ei verkneten (Knet-haken benutzen). Mehl dazugeben und zügig unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und in grobe Stücke oder Würfel schneiden. Die Apfelstücke mit Zimt, Zitronensaft, Zucker, Speisestärke und Rosinen mischen und durchziehen lassen.

Eine 24er Springform einfetten. Dein Teig dreiteilen:

320 g ausrollen und den Boden der Springform auslegen,

280 g für den Rand der Form etwa 5 cm hoch ausformen und

100 g für ein Teiggitter auf den Äpfeln verwenden.

Die Apfelmischung in die Springform füllen, dann das Teiggitter darüberlegen (5 Stränge je Richtung). Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für 1 Stunde in den Backofen auf 2. Schiene von unten bei 180°C backen, danach 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann die Form entfernen. Den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Abgekühlt genießen, sonst bindet die Flüssigkeit im Apfelbelag nicht ab.

Manche Holländer lassen die Rosinen vorab in Wasser quellen.

(Die Apfelschalen und -gehäuse versetze ich mit einem Becher Wasser und einer Stange Zimt, koche sie eine Stunde aus und habe einen grandiosen Apfeltee).

Käsegebäck holländische Art nach Jochen

250 g	550er Weizenmehl
150 g	Butter
1	Ei
1 gestr. Teel.	Salz
1 gestr. Teel.	Paprika edelsüß
¼ Teel	Chili oder Cayenne-Pfeffer
1 Teel.-Spitze	Pfeffer
1 Teel.-Spitze	Sellerie-Pulver oder Selleriesalz
½ Teel.	frisch fein gemahlener Kümmel
250 g	Pikantje, Cantenaar oder mittelalter Gouda, noch besser: Old Amsterdam oder Schweizer Bergkäse
50 g	des gleichen Käses zum Bestreuen



Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf den Käse zu einem Mürbeteig kneten, die Butter kann dazu ruhig kalt sein, anschließend den fein geriebenen Käse zugeben und mit einkneten. (Käsesorten nicht mischen!)

Den Teig für 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen. Dann in Rollen mit etwa 4 cm Durchmesser formen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Diese Scheiben zügig zwischen den Handflächen zu einem Oval rollen, wieder auf etwa 4-5mm dünne Scheiben drücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit wenig fein geriebenem Käse bestreuen.

Den Ofen auf 160 °C vorheizen und bei Umluft max. 2 Bleche etwa 14-16 min backen. Aufpassen: sie sollen trocken und knusprig werden. Backen sie zu lange, werden sie schnell bitter.

Trocken lagern, falls sie nicht vorher schon alle aufgegessen sind.

Wie kommt es zu diesem Rezept?

In Holland gibt es „Kaasbollen“. Ein industriell gefertigtes Käsegebäck, das durch diverse Zusatzstoffe leider sehr lecker ist. Mit Sellerie bekommt man etwas den „Glutamatgeschmack“ dazu, der zum suchtartigen Verzehr führt, die anderen Gewürze unterstreichen den Käsegeschmack etwas.

Sie werden immer besser. Das ist der Stand von Dezember 2025.

Pizzateig herb (Misch-Teig) für z.B. Spinatpizza

Zutaten für 800 g Mehl:

50 g	Roggen-Anstellgut (1:1 Wasser-Mehl-Ansatz)
275 g	1150er Roggenmehl
500 g	550er Weizenmehl
4 El	Olivenöl
1 El	Essig
400 ml	Wasser
10 g	Zucker (entspr. ca. 2 leicht gehäuften Teel)
18 g	Salz (entspr. ca. 3 leicht gehäuften Teel)
1 Pck.	frische Hefe

Zubereitung:

Alle Zutaten in die Rührschüssel gegeben und 8 Minuten sorgfältig zu einem Teig verkneten. Der Teig sollte nun geschmeidig und weich sein, ggf. Flüssigkeit oder Mehl in kleinen Mengen zugeben.

Den Teig in der Rührschüssel belassen und mit einem angefeuchteten Küchentuch bei 25-30°C etwa 40 Minuten gehen lassen.

Nun den Teig auf einer Arbeitsfläche mit den Händen breitdrücken und von den Seiten her „zusammenschlagen“. Den Teig wieder unter einem feuchten Tuch abgedeckt 40-60 Minuten ruhen lassen und den Vorgang wiederholen und nochmals 40-60 Minuten ruhen lassen. Bei Bedarf mit wenig Mehl arbeiten, dass der Teig nicht an der Arbeitsfläche anklebt, aber nicht durch übermäßige Mehlgaben zu trocken wird.

Nun ist er fertig für den Gebrauch, sollte aber nicht geknetet und möglichst wenig geröllt werden, besser ziehen und etwas drücken.

Besonders lecker ist dieser Teig für deftige Pizza geeignet, z.B. **Spinatpizza** (siehe Seite 78) auf Stein gebacken.

Pizza Hefeteig für Blech-Pizza

Zutaten auf 1000 g Mehl

(großes Blech 40 x 60 cm)

1000 g	550er Weizenmehl
1 Pck.	frische Hefe
20 g	Zucker (entspr. ca. 3 gehäuften Teel)
540 ml	Wasser
5 El	intensives Olivenöl
20 g	Salz (entspr. ca. 3 gehäuften Teel)

Zutaten auf 600 g Mehl

(Blech 40 x 30 cm, „Haushaltsblech“)

600 g	550er Weizenmehl
½ Pck.	frische Hefe
12 g	Zucker (entspr. ca. 2 leicht gehäuften Teel)
325 ml	Wasser
3 El	intensives Olivenöl
12 g	Salz (entspr. ca. 2 leicht gehäuften Teel)

Zubereitung:

Alle Zutaten werden 15 Minuten sorgfältig zu einem Teig verknetet (bei Teigrührmaschine langsam mit Knethaken). Der Teig sollte nun geschmeidig und weich sein, ggf. Flüssigkeit oder Mehl in kleinen Mengen zugeben.

Den Teig in der Rührschüssel belassen und mit einem angefeuchteten Küchentuch ca. 40 Minuten bei 20-30°C gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Der Teig ist nun „einsatzbereit“. Vor dem Ausrollen für Pizza muss er noch einmal sorgfältig von Hand durchgeknetet werden, um den Gärprozess zu unterbrechen.

Bei Blechpizza Teig auf mit Olivenöl bepinseltes Blech ausrollen, noch einmal unter einem feuchten Tuch gehen lassen und vor dem Belegen mit einer Gabel vielfach einstechen. Der Belag muss Zimmertemperatur haben und sollte nicht zu dick sein. Die Tomatensoße kommt zuunterst auf den Teig, darauf der Käse (!) und erst dann der restliche Belag, sonst wird dieser unter dem Käsefett nicht kross. Eine Backröhre zu Hause auf 250°C vorheizen, die Backzeit liegt dann zwischen 14 und 18 min.

Bei runder Pizza für den Steinbackofen sehr dünn ausrollen, Backtemperatur bis 450°C ist kein Problem, die Backzeit liegt dann bei etwa 2-4 Minuten und verlängert sich, je kühler der Ofen wird. Unter 280°C verliert diese Art Pizza ihren Reiz (knusprig-luftiger Boden).

Hefeteig mag keinen Luftzug und darf nicht austrocknen. Ich bewahre ihn daher immer unter einem leicht befeuchteten Tuch auf.

Italienischer Pizzateig

🕒 lange Teigführung über 2 Tage

Zutaten:

1 kg	Italienisches Farina 00-Mehl, alternativ 405er Weizenmehl
1/16 St.	frische Hefe (2-3 g)
540 ml	Wasser
2-3 El	Naturjoghurt (optional, das machen Italiener nicht)
18 g	Salz (entspr. ca. 3 leicht gehäuften Teel)
1 Teel	Zucker

Zubereitung:

Vorweg zur Hefe: Dieses Rezept hat eine „*lange Teigführung*“ über 2 Tage mit sehr wenig Hefe. Die Italiener sagen: „*mindestens 48 Stunden*“! Man kann ein Stück Hefe (42 g) in 16 Würfel portionieren und einfrieren. Für dieses Rezept nimmt man dann ein sechzehntel Stück, legt es zuletzt auf alle anderen Zutaten und lässt es vollständig auftauen, bevor der Teig geknetet wird.

Alle Zutaten kommen in eine Rührschüssel, das Wasser sollte etwa 40 °C warm sein (etwas mehr als Handwarm). Die Zutaten werden mit der Knetmaschine etwa 10-12 Minuten langsam zu einem Teig verknetet (händisch dauert es gut 15 Minuten). Der Teig sollte nun besonders geschmeidig und recht weich sein (Farina verhält sich hier fühlbar anders als unser 405er-Weizenmehl, es ist fast samtig), sich gerade so vom Rand der Schüssel lösen. (Ggf. Flüssigkeit oder Mehl in kleinen Mengen zugeben). Den Teig bei etwa 22-30°C unter einem Deckel in der Rührschüssel belassen.

1. Tag: Nach **1 Stunde** den Teig einmal kurz durchkneten, die Hefe soll so zu mehr Aktivität angeregt werden. Teig wieder vollständig abdecken und bei 22-25°C ruhen lassen.

Ca. 8-10 Std. später (am Abend) den Teig erneut kurz durchkneten.

2. Tag: Nach **1 Tag** (also ca. 23 Std. später) den Teig erneut sanft durchkneten. Das Teigvolumen hat sich bis dahin mindestens verdoppelt, manchmal hat sich aber auch nicht so viel getan – kein Grund zur Sorge. Sollte der Teig nun klebrig sein, nur vorsichtig mit so wenig Mehl arbeiten, dass er handhabbar bleibt! Die Hefe hat sich vermehrt und es bilden sich (besonders angeregt durch die Joghurtzugabe) Milchsäurebakterien, die einen Weizensauerteig entstehen lassen.

Wieder den Teig in der Rührschüssel belassen und mit einem angefeuchteten Küchentuch bei 22-30°C ruhen lassen.

3. Tag: **Nach weiteren 24 Std** ist der Teig nun deutlich gegangen und sehr weich und blasig. Er lässt sich sehr dünn ziehen ohne zu reißen.

Mit diesem Teig lässt sich arbeiten, er kann aber auch noch einen weiteren Tag liegen. Er eignet sich für dünnen Pizzaboden bei sehr hohen Temperaturen, genauso aber auch für gebackene Calzone. Keinesfalls sollte der Teig ausgerollt werden. Man portioniert ihn und arbeitet auf einer gut bemehlten Fläche, knetet aber kein weiteres Mehl mehr ein. Er wird in die gewünschte Form *gezogen* oder *gewirbelt*. Nur wenn es gar nicht anders geht, kann man eine Teigrolle zur Hilfe nehmen, aber ganz behutsam. Die vielen Luft einschüsse sind gewollt und sollen nicht herausgedrückt werden. Sparsam belegt kann er direkt auf dem

Stein oder in einer geölten Pizzaform bei 300°C und bis zu 450 °C wenige Minuten kross gebacken werden.

Diesen italienischen Pizzateig mit Farina-Mehl kenne ich aus Südtirol (Dolomiten) von einer italienischen Pizzeria. Wir bekommen so große Temperaturen im heimischen Backofen nicht hin, dieser Teig ist besonders für Stein- und Lehmöfen großartig, es geht aber auch im heimischen Backofen bei 300°C, dauert dann etwas länger und wird halt etwas anders.

Diese hohen Temperaturen verträgt der Teig übrigens deswegen so gut, weil er wesentlich ein Weizen-sauerteig ist. Verbraucht man nicht den ganzen Teig, kann man ihn auch im Kühlschrank aufbewahren und an Folgetagen nutzen, oder ihn „verlängern“ (Rezept ohne Zugabe von weiterer Hefe und Joghurt) und wieder weiter reifen lassen.

Neben den klassischen Pizzen, die tatsächlich sehr sparsam belegt werden und einen guten, trockenen Mozzarella zugrunde haben, kann ich auch aus dem gleichen Restaurant die sagenhafte Pizza „Calzone Sennes“ empfehlen (Seite 82).

Tomatensoße

1	Dose gehackte, geschälte Tomaten (400 g)
1	Dose Tomatenmark (140 g)
2-3 El	kräftiges Olivenöl
1-2	Knoblauchzehen
1 El	Oregano
1 Teel	Paprika edelsüß
1 Teel	Zucker
etwas	Chili oder Paprikapaste nach Geschmack
etwas	Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Je nach Geschmack: entweder kommt alles in einen Topf und wird püriert oder man fügt die gehackten Tomaten erst nach dem Pürieren zu. Die Soße ruhig eine Stunde oder länger ziehen lassen, damit sich die Gewürze entfalten.

Unbedingt beachten: die Tomaten aus der Dose sollten kein Säuerungsmittel (oft Zitrone) enthalten. Eine gute Wahl ist z.B. die Firma „Mutti“.

Für ein „großes“ Blech (40 x 60 cm) benötigt man 360 g Tomaten-Pizzasauce,
für ein Haushaltsblech (40 x 30 cm) entsprechend 180 g.

Spinat-Pizza

Pizzateig herb (siehe Seite 73)

Tomatensoße (siehe Seite 77) oder nur gestückelte Tomaten

Blattspinat

frischer Knoblauch, fein gehackt

ggf. etwas Zwiebel

Schafskäse oder Schweizer Emmentaler / Pikantje zu je 50% gemischt

etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Diese Pizza wird rund zubereitet. Zuvor muss bei Bedarf die Pizzasauce (Seite 77) vorbereitet werden, alternativ kann man frische Tomaten oder gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Der Blattspinat muss etwas vorgegart und grob gehackt worden sein.

Der herbe Pizzateig wird auf einer bemehlten Fläche dünn gezogen und gedrückt (nur ggf. ausgerollt) und dünn (aber nicht bis ganz an den Rand) mit Tomatensoße bestrichen. Fast feiner schmeckt sie, nimmt man nur gewürfelte geschälte Tomaten mit etwas Pfeffer und Salz.

Auf die Tomaten kommt „verinselt“ immer mal ein Häufchen frisch und fein geschnittener Knoblauch, ebenso etwas Zwiebel und etwas Käsegemisch (50% Emmentaler / 50% Pikantje) oder Schafskäse. Darauf eine Schicht grob gehackter und etwas vorgegarter Blattspinat, Pfeffer, Salz, und noch einmal etwas von dem Käse.

Diese „verinselten“ Zutaten sind der Clou – jedes Stück schmeckt etwas anders, aber in der Summe einfach lecker!

Im Steinofen auf Stein backen, bei 350°C kommen gute Ergebnisse nach etwa 5 Minuten heraus.

Im Küchenofen Zwischen 250 und 300°C backen, bis der Rand braun wird.

Thunfisch-Pizza

Pizza-Hefeteig (siehe Seite 74)

Tomatensoße (siehe Seite 77)

Thunfisch in natürlichem Saft

Zwiebeln in Ringen (rote Zwiebeln sind besonders schön)

Käsemischung: Schweizer 30% Emmentaler / 70% Gouda

Estragon

Schwarze Oliven oder Kapern

etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Diese Pizza wird rund zubereitet. Zuvor muss die Pizzasauce (Seite 77) vorbereitet werden.

Der Pizzateig wird auf einer bemehlten Fläche dünn ausgerollt und dünn (aber nicht bis ganz an den Rand) mit Tomatensoße bestrichen. Wer's mag, kann zusätzlich frisch gehackten Knoblauch auf der Pizza verteilen.

Darüber kommt die Käsemischung – nicht zu dick, dann der abgetropfte Thunfisch, recht flächig und vorsichtig zerstückelt. Abschließend die dünn geschnittenen Zwiebelringe, wer es mag, ein paar schwarze Oliven oder Kapern und Pfeffer, Salz und Estragon.

Zwischen 250 und 350°C backen, bis der Rand braun wird.

Pizza vegetale – feine Art

Pizza-Hefeteig (siehe Seite 74)

Tomatensoße (siehe Seite 77)

Käsemischung: Schweizer 30% Emmentaler / 70% Gouda

Brokkoli-Röschen fein gezupft

Rote Zwiebeln in halben Ringen

Coctail-Tomate in Scheibchen

Paprikaschoten (gelb, rot und / oder orange), fein geschnitten

Mittelscharfe eingelegte Peperoni in kleine Stückchen geschnitten

Frischkäse Mireé „Französische Kräuter“

etwas Estragon

etwas Oregano

etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Diese Pizza wird rund zubereitet. Zuvor muss die Pizzasauce (Seite 77) vorbereitet und der Brokkoli in Salzwasser blanchiert werden.

Der Pizzateig wird auf einer bemehlten Fläche dünn ausgerollt und dünn (aber nicht bis ganz an den Rand) mit Tomatensoße bestrichen. Ich empfehle, diese Pizza in einer runden gut mit Olivenöl gefetteten Pizzaform zu belegen und zu backen.

Über die Soße kommt die Käsemischung – nicht zu dick, dann werden gleichmäßig verteilt 7 kleine Häufchen Frischkäse mit einem Teelöffel platziert. Nun kommen alle restlichen Zutaten auf die Pizza. Bitte sparsam, sonst wird die Pizza „erschlagen“. Sehr lecker sind auch noch einige schwarze halbierte Oliven dazu.

Zwischen 250 und 350°C backen, bis der Rand braun wird.

Pizza mit Schinken, Rucola und Pecorino

Pizza-Hefeteig (siehe Seite 74)

Tomatensoße (siehe Seite 77, aber mit mehr frischem Knoblauch)

Käsemischung: Schweizer 50% Emmentaler / 50% Pikantje oder junger Gouda

Frische halbierte Cocktail-Tomaten, möglichst süßlich

Rote Zwiebeln in halben Ringen

Königsschinken, dünn geschnitten

Rucola in großer Menge

Pecorino-Hartkäse

Balsamico-Essig

etwas

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Diese Pizza wird rund zubereitet. Zuvor muss die Pizzasauce (Seite 77) mit etwas mehr frischem Knoblauch und ggf. etwas ungarischer Paprikapaste oder Chili vorbereitet werden.

Der Pizzateig wird auf einer bemehlten Fläche dünn ausgerollt und dünn (aber nicht bis ganz an den Rand) mit Tomatensoße bestrichen. Ich empfehle, diese Pizza in einer runden gut mit Olivenöl gefetteten Pizzaform zu belegen und zu backen.

Über die Soße kommt wenig von der Käsemischung, einige der halbierten Cocktail-Tomaten und halbe Zwiebelringe sowie etwas Pfeffer und ggf. etwas Salz.

Der Königsschinken ist sehr mager und recht trocken, wird dünn geschnitten genommen und zerrupft fast vollflächig auf der Pizza verteilt.

Nun wird sie bei etwa 300 °C gebacken, bis der Rand braun wird (ca. 7-9 min). Auch der Schinken ist teils knusprig geworden. Sofort, wenn sie aus dem Ofen kommt, wird sie reichlich mit frischen Rucola-Blättern behäuft und mit gehobelten „Blättchen“ Pecorino-Käse bestreut.

Man kann auch noch zusätzlich auf den Rucola einige Spritzer Balsamico-Creme (mit etwas Zucker eingedickter Essig) verteilen...



Calzone Sennes

eine Kugel	italienischer Pizzateig (siehe Seite 75)
etwas	Tomatenfleisch (geschälter Tomaten)
5-6 Scheiben	haudünner Kochschinken, gerne leicht geräuchert
einige Scheiben	Mozzarella (feste, gute Qualität)
einige frische	kleine Pfifferlinge
einige	Walnüsse
etwas	Basilikum-Pesto frisch
etwas	Salz und Pfeffer
obenauf etwas	Tomatensoße (siehe Seite 77) und
etwas	Käsemischung: Schweizer 50% Emmentaler / 50% Pikantje als Garnitur

Zubereitung:

Der feine italienische Pizzateig wird auf einer gut bemehlten Fläche zu einer großen runden Form dünn ausgezogen (oder elegant in der Luft gedreht) und auf einer Hälfte mit den Zutaten belegt. Gerade in Italien gilt: weniger ist mehr!

Das Tomatenfleisch geschälter Tomaten bildet die Grundlage, darauf kommt der dünne Kochschinken in Form kleiner Rollen. Mozzarella, kleine Pilze (roh!) und Walnüsse werden gleichmäßig verteilt. Als Gewürz kommen Stippen von selbst gemachtem Basilikum-Pesto, Pfeffer und Salz hinein. Vorsichtig zuklappen. Obenauf kommt dünne etwas Tomatensoße und etwas Käse, dann wird die Calzone direkt auf dem Stein oder auf einem Pizza-Teller bei etwa 350°C 6-10 Minuten gebacken (wenn sie außen kross wird, ist sie gut).

Kennengelernt habe ich diese Calzone in Südtirol in St. Vigil bei „Da Attilio“.

Pizza „Mama“ vom Blech

Pizza-Hefeteig (siehe Seite 74), pro Blech ein Rezept mit 600 g Mehl

Tomatensoße (siehe Seite 77)

1 Glas	Tomatenpaprika (ca. 125 g)
100 g	Salami gewürfelt
260 g	Käsemischung: Schweizer 60 g Emmentaler / 200 g Gouda
	Oregano
etwas	Salz und Pfeffer

Auch „Budenpizza“ kann durchaus lecker sein...

Zubereitung:

Diese Pizza wird auf einem Blech zubereitet, die Mengen entsprechen einem üblichen Herd mit ca. 30 x 40 cm Backfläche.

Zuvor muss die Pizzasauce (Seite 77) vorbereitet werden.

Der Pizzateig wird auf einem mit Olivenöl bestrichenem Blech ausgelegt. Damit das leicht von der Hand geht, den Teig auf einer Arbeitsfläche annähernd in die gewünschte

Größe ausrollen, ein Abtrockentuch darauf ausbreiten, den Teig damit einrollen und auf dem Blech wieder entrollen.

Der Teig wird mit einer Gabel vielfach dicht eingestochen und muss 20-30 Minuten unter einem feuchten Tuch bei 23-30°C gehen. Die weiteren Zutaten müssen Zimmertemperatur haben.

Nun die Soße dünn aufstreichen, den Käse verteilen, darauf Tomatenpaprika und klein gewürfelte Salami ausbringen und mit reichlich Oregano, Pfeffer und wenig bis kein Salz bestreuen.

Bei 250°C auf mittlerer Schiene etwa 14-16 Minuten backen, bis der Rand leicht braun wird.

Warum Pizza „Mama“?

Weil jeder Hannoveraner, der an Buden Pizza isst weiß, dass am Steintor bei Riccardo eine italienische „Mama“ mit liebenden Händen eine Blechpizza mit ordentlich Pfeffer und Oregano hergestellt hat, die ihresgleichen sucht. Nun, also ihr zu Ehren, sie hat den Betrieb an Nachfolger übergeben, die es nicht zu solcher Qualität bringen...



Blechpizza, Variationen

Sie unterscheiden sich nur im Belag, sind aber auf dem Weihnachtsmarkt in Wülferode ein Renner geworden. Immer gleich: die Soße dünn aufstreichen, den Käse verteilen...

Vegetale

...darauf frischen fein geschnittenen Paprika (rot und gelb), frische Champignons in Scheiben und kurz blanchierte kleine Broccoli-Röschen. Pfeffer und Oregano.

Picante

...darauf frischen fein geschnittenen Paprika (rot und gelb), frische Champignons in Scheiben, rote Zwiebelringe, etwas Mais, einige Pfefferoni-Schoten, schwarze Oliven und scharfe Kaminwurzerl in kleinen diagonalen Scheibchen. Hier schmeckt es gut, wenn man den Gouda 1:1 mit Emmentaler Käse mischt. Pfeffer und Origano dürfen nicht fehlen.

Quellen / Internet-Links

Vorweg kurz dies: ich probiere auf Grundlage von über 35 Jahren Leidenschaft am Kochen und Backen in der Regel alles selber aus, die meisten Rezepte entstehen durch die Sammlung von Erfahrungen, Experimentierfreude und den Austausch mit anderen Leuten. Fast alle Rezepte habe ich also durch Probieren und nach Geschmack nachbacken erstellt. Manche Rezepte basieren auf öffentlich zugänglichen Rezepten im Internet, aus Zeitschriften und Kochbüchern, die mir aber so nicht gefallen haben. Auch diese habe ich so oft gebacken und abgeändert, bis sie meinen Wünschen entsprachen.

Es ist immer noch nicht leicht, an *wirklich gute* Informationen zu kommen die praxistauglich sind und gutes Material zum Backen zu finden. Hier gibt es einen gewaltigen Markt, der teuer bezahlt wird. Häussler z.B. liefert außerordentlich gute Qualität, lässt sich aber den Namen sehr teuer mit bezahlen. Halten wir uns also an die Bäckerzunft und kaufen das, was die Profis täglich einsetzen zu angemessenen Preisen und Top-Qualität ohne den „Schöner-Wohnen“-Aufschlag..

Wer übrigens eine gute Teigknetmaschine sucht, der schaue sich mal die norwegische Firma „wilfa“ an!

Hier wird man fündig:

www.amazon.de

...für Getreide, Backmalz und manches Backgerät.

www.wilfa.com/de-de

...eine gute Teignknetmaschine.

www.hobbybaecker.de/

...ist eine Seite, auf der man kreuz und quer zum Backen Geräte, Zutaten... findet, und das zu recht angemessenen Preisen.

www.backdorf.de

...ist die Backseite der Karl-Heinz Häussler GmbH. Hier gibt es alles von ausgewählt guter Qualität, aber zu sehr hohen Preisen – man lässt sich Name und Ruf mitbezahlen.

www.getreidemuehlen.de

...bietet Herstellerunabhängig u.a. Getreidemühlen für den Haushalt an, die Preise sind (leider) realistisch, für den Hausgebrauch gibt es eine Steinmühle im Holz-Gehäuse ab 230 €.

www.oberacker.de

...hat wie Häussler alles, was man rund um die Ernährung braucht (Räucherschrank, ...), aber eben auch alles zum Backen, und das zu vergleichsweise humanen Preisen.

www.ketex.de

...eine Seite eines „Hobbybrotbäckers“, der Material, Rezepte und Wissen / Erfahrungen teilt. Hat ein bisschen was von „Molekularküche“...

www.ploetzblog.de

...ist ein Geologe, der seit 2008 mit hohem Fachwissen das Brotbacken für sich erschlossen hat. Sehr lesenswert!

www.brooot.de

...ist ein ambitionierter Hobbybäcker auf höchstem Niveau, der gerne sein fachkundiges Wissen teilt.

Index

Apfelgebak.....	71	Mischbrot, Einfaches.....	50
Bäckerleinen.....	13, 16	Mischbrot, Rustikal.....	52
Backmalz	16	Mohnrolle.....	67, 68
Backstein	15	Picknick-Zöpfchen.....	39
Baguette.....	23	Pizza Calzone Sennes.....	82
Berliner Ballen.....	70	Pizza Rucola.....	81
Bier-Mischbrot.....	56	Pizza vegetale.....	80
Brötchen, Burger-.....	44	Pizza, Blech-.....	83
Brötchen, Helle mit langer Teigführung.....	22	Pizza, Spinat-.....	78
Brötchen, Helle mit Weizensauerteig.....	21	Pizza, Thunfisch-.....	79
Brötchen, Helle normale.....	19	Pizzateig herb.....	73
Brötchen, Käse-	20	Pizzateig, Hefe-.....	74
Brötchen, Mohn-	20	Pizzateig, Italienischer.....	75
Brötchen, Sesam-	20	Roggenbrötchen.....	46
Brötchenrad	51	Roggenkruste.....	60
Brotgewürze.....	14	Salzlaugenbrezeln.....	41
Campingwecken.....	42	Sauerteig, Roggen-.....	8
Dinkel.....	9, 26, 36, 37, 38, 46, 47, 48, 50, 54, 55, 58, 60	Sauerteig, Weizen-.....	10, 21
Dinnede, Schwäbische.....	48	Schluss.....	15
Einkorn.....	36	Schmalzgebäck.....	69
Einschneiden	14	Schokoladenbrötchen.....	45
Eisentopf.....	28, 51, 52	Schwarzbrot	
Emmer-Seelen.....	40	Schwarzes Vollkornbrot.....	64
Focaccia.....	25	Sonnenblumen-Vielkornbrot.....	62
Gärkorb	15	Spannen	14
Gersterbrot.....	59	Steamen	12
Graubrot.....	54	Toastbrot, Butter-.....	34
Hackfleischrolle.....	38	Toastbrot, Vollkorn-Butter-.....	35
Holländischer Apfelkuchen.....	71	Tomatensoße.....	77
Holzofen-Mischbrot.....	47	Vinschgauer.....	61
Kartoffelbrot.....	33	Vollkorn.....	32, 35, 39, 55, 60, 62, 63, 64
Käsefladen.....	24	Vollkorn-Graubrot.....	63
Käsegebäck.....	72	Vorteig	11
Kochstück	11	Weißbrot.....	26
Kümmel-Mischbrot.....	58	Weißbrot, Einkorn-Dinkel-.....	36
Landbrot, Helles.....	30	Weißbrot, Irisches.....	32
Lange Teigführung	13, 22, 25, 28, 30, 44, 50, 52, 55, 56, 57, 75	Weißbrot, Rustikal.....	28
Leinsamen-Sesam-Brot.....	37	Weißbrot, Schweizer Zopf.....	26, 27
Maismehl.....	13	Weißbrot, Vollkorn.....	32
Milchbrötchen.....	42, 43	Zimtschnecken.....	67
Mischbrot bayrische Art.....	55	Zuckerkuchen.....	65
		Zusammenschlagen	12
		Zwiebel-Mischbrot.....	57