

Mit einem Grundrezept zu deinem Lieblingsbrot!

Du brauchst für ein Blech (= acht Stück Kleingebäck oder ein Wecken/Laib oder zwei Baguettes):

Grundrezept		Mein Lieblingsbrot
<p>Mehl Weizen, Dinkel, Roggen unterschiedlicher Mehltypen <i>Tipp 1:</i> Fremdgetreide wie Hafer nur bis max. 35 % zugeben, da sie nicht backfähig sind!</p>	370 g	
<p>Flüssigkeit 24–27 °C <i>Tipp 2:</i> Vollkornmehl und Mehl mit höherer Typenzahl erhöhen die Flüssigkeitsmenge, ebenso Roggen. Für Dinkelbrot weniger Flüssigkeit!</p>	200 ml	
<p>Hefe/Sauerteig <i>Tipp 3:</i> Ab einem Roggenanteil von 35 % immer Sauerteig zugeben (siehe unten).</p>	20 g	
<p>Salz (und Gewürze) Grundregel: 6 g Salz auf 350 g Mehl</p>	6 g	
<p>Malz (oder Zucker bzw. Honig) <i>Tipp 4:</i> Begünstigt die Hefeaktivität!</p>	½ TL	
<p>Sauerrahm <i>Tipp 5:</i> Verbessert die Teigeigenschaften!</p>	½ EL	
<p><i>Tipp 6:</i> Aus Körnern und Flocken ein Brühstück herstellen, so bleibt das Brot länger saftig, als wenn die Flocken trocken zugegeben werden. Einen Teil Körner mit zwei Teilen heißem Wasser übergießen und quellen lassen.</p>		

Wusstest du, dass ...

... eine dunkle Farbe von Brot und Gebäck auch durch Zugabe von geröstetem Roggenmehl oder Roggenmalz (im Handel oft als Dawamehl bezeichnet) erreicht wird? Beim Kornspitz ist das beispielsweise der Fall.

So wird es gemacht:

<ol style="list-style-type: none"> 1. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen. 2. Hefe hineinbröseln. 3. Flüssigkeit und Sauerrahm zugeben – in der Schüssel ca. 5 min grob verkneten. 4. Auf der Arbeitsfläche den Teig ca. 5 min intensiv kneten – bis er sich von der Arbeitsfläche löst und glatt ist. 5. Teig zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben, in die Schüssel geben, mit einem Tuch zudecken. 6. Teigruhe: 1 ½ bis 2 Std.; Brot wird feinporiger, wenn man nach der halben Zeit etwas Luft herausdrückt und den Teig nochmals kurz durchknetet. <p>Ggf. das Brühstück nach der halben Teigruhe einarbeiten: Dafür den Teig rechteckig ausziehen, das Brühstück darauf verteilen, einrollen, mit einer Teigkarte einarbeiten und leicht kneten, Vorgang wiederholen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Formen (für Kleingebäck), ca. 70-g-Stücke 8. Backrohr vorheizen auf 210 °C 9. Teigruhe 20–40 min 10. Mit Wasser bestreichen, evtl. bestreuen, einkerben, einschneiden ... 11. Backen: bei scharfer Hitze anbacken, dann fallend auf 190 °C 12. Grundregel: pro kg Teig ca. 60 min, Kleingebäck ca. 15–17 min 	<p>Nicht mit Salz in Berührung bringen!!!</p> <p>Handmixer zu schwach!!!</p> <p>Besser bei Raumtemperatur als zu warm! Druckprobe: Wenn die Druckstelle schnell zurückgeht, den Teig weiter gehen lassen.</p> <p>Immer mit Kern, d. h. 70 g für Kleingebäck. Immer in mehreren Schritten in Form bringen!</p> <p>Druckstelle bleibt – höchste Zeit für das Backrohr!</p> <p>je nach Größe 17–50 min</p>
--	---

Arbeitsaufgabe:

Wie soll/muss deine Küche für das Brotbacken ausgestattet sein? **Kreuze an, was du unbedingt benötigst!**

- Knetmaschine
- Schüssel
- Backrohr Ober-/Unterhitze
- Waage
- Teigkarte

- Blech
- Backtrennpapier
- Rollholz
- Pizzastein
- Geschirrtuch
- Gärkorb

- spezielles Leinentuch
- Pinsel
- Sprühflasche
- Baguettemesser
- Messbecher
- Mehlschaufel

Kleingebäck formen

Zu Beginn immer einen „Kern“ formen: Dazu das Teigstück flachdrücken, das obere Drittel einschlagen, dann das untere Drittel einschlagen und über den Daumen rollen.

Jede Form wird immer schrittweise hergestellt, d. h. den Teigstrang nicht auf einmal in die endgültige Länge bringen.



© Fotos: Christa Meliß

Großgebäck

Immer von einem Kern ausgehen (siehe oben). Für einen Laib die „Kugel schleifen“: Dazu das Teigstück unter der Hand mit leichtem Druck so lange drehen, bis die Oberfläche glatt ist.

Laibe und Wecken

- glatte Oberfläche: Schlussnaht nach unten
- raue Oberfläche: Schlussnaht nach oben
- evtl. einschneiden kurz bevor das Blech ins Backrohr kommt



© Foto: Christa Meliß

Roggenbrot mit Sauerteig

Aufgrund der schlechteren Klebereigenschaften des Roggenmehls muss hier Trockensauer oder ein Sauerteig (beim Bäcker gekauft) zugegeben werden. Damit werden die säureempfindlichen Enzyme des Roggens inaktiviert. Zusätzlich braucht es Hefe, um den Teig zu lockern.

Grundrezept

300 g Roggenmehl R 960
70 g Weizenmehl W 1600
1 EL Trockensauer (oder 150 g Sauerteig)
½ EL Salz
20 g Germ (Hefe)
ca. 1 EL Brotgewürz (Koriander, Kümmel, Fenchel, Brotklee)
ca. 0,25 l lauwarmes Wasser

Zubereitung siehe oben.

Tipp: Falls du mit dem Ergebnis nicht zufrieden bist, weil das Brot eine wellige Oberfläche hat, so war der Teig zu wenig gesäuert!

Arbeitsaufgabe:

Wandle das Grundrezept ab, damit du es als

- a) Powerbrot
- b) Biobrot
- c) Vitalbrot

bezeichnen kannst. Begründe deine Angaben!