

DAS BROTTBACKBUCH

CHRISTINA BAUER



*Deine ultimative Rezeptsammlung für jeden Tag.
120 Rezepte für Bröte und Gebäck
und alles, was du übers Backen wissen musst*



Einfach alles gebacken bekommen: Inhaltsverzeichnis

LASS UNS EINFACH GLEICH LOSBACKEN: DAS BASISREZEPT

Dein Starterrezept: Einmal ruckzuck selbstgemachtes Brot, bitte!

Oder doch ganz anders: Rezept nach Belieben anpassen

VON MEHLIGEN HÄNDEN UND PUREN GLÜCKSGEFÜHLEN ODER: WARUM EIGENT- LICH SELBER BROT BACKEN?

Weil es einfach magisch ist: Erlebe das Brotbackfeeling

Brote ganz nach deinem Geschmack: für Entspannte, Kurzentschlossene, Jeden-Tag-Bäcker*innen und einfach alle, die auf der Suche nach ihrem Lieblingsgebäck sind

Ein kleiner Backguide: Was in diesem Buch auf dich wartet

Brotverliebt und backverrückt, ganz einfach Christina

DEINE SIEBENSACHEN FÜRS BACKEN: ZUTATEN, AUSSTATTUNG UND ALLES, WAS DAZUGEHÖRT

Was in dein Brot kommt: Zutaten

Welche Helferlein du wirklich brauchst: Zubehör

Worauf es bei der Verarbeitung ankommt

Das Brot ist gebacken – was nun? Was du ihm Gutes tun kannst

SO KRIEGST DU ALLES GEBACKEN: VOM KNETEN BIS ZUM FORMVOLLENDETEN TEIG – METHODEN & TECHNIKEN

Im Schnelldurchlauf: Diese Stadien durchläuft dein Teig

Für den ultimativen Überblick: Schritt für Schritt zu deinem Brot

- Schritt 1: Alles da?
- Schritt 2: Ärmel hoch und los: kneten
- Schritt 3: Schlaf gut, lieber Teig: rasten lassen
- Schritt 4: In Form gebracht: wirken
- Schritt 5: Ab in den Ofen: backen

Mach dich mal platt, rund, eckig: formen, schleifen, wirken

Gekommen, um zu bleiben: Dein Sauerteig fürs Leben zieht bei dir ein

FAQ: Was du deinen Sauerteig immer schon mal fragen wolltest

OFEN ANHEIZEN UND LOSLEGEN: DIE REZEPTE

Hauptsache, es schmeckt – immer und überall: Brote für alle Lebenslagen

- Frühstücksheld: Butter-Toastbrot
- In Nullkommanichts fertig: Einfaches Mischbrot
- Frisch geschnitten, schnell verputzt: Jausenbrot
- Für besondere Anlässe: Mischbrot mit Stempel
- Gute-Laune-Garantie: Gewürzbrot
- Duftig und würzig: Emmerbrot
- Geht immer: Lieblingsbrot aus Dinkel und Roggen
- Klassisch gut: Lungauer Bauernlaib
- Hält ewig: Brot aus dem Glas
- Es geht hoch hinaus: Bergsteigerbrot

Klein, aber oho: Die Knirpse, die dem Frühstück erst einen Sinn geben. Brötchen, Gebäck und alles, was dazugehört

- Wie früher: Knopfsemmel
- Zum Kringeln: Mohnzöpfe
- Klassiker am Frühstückstisch: Kaisersemmel & Langsemmel
- Kleingebäck, kommt groß raus: Sternsemmeln
- Immer frisch auf den Tisch: Salzstangen
- Runde Sache: Pausenbrötchen
- Knuspern so schön: Salzgebäck

Die Körner machen das Brot: alles Vollkorn
Schnelles Korn: Einfaches Vollkornbrot
Kleine Hingucker: Körnergebäck im Glas
Gute Mischung: Brot trifft Korn
Locker-flockig: Haferflocken-Vollkornbrot
Volle Kornkraft voraus: Sesam-Einkorn-Brot
Hat was auf dem Kasten: Vollkorntoastbrot

Fluffig, wandelbar und unwiderstehlich: süßer Germteig/Hefeteig

- Stück für Stück: Mini-Buchteln
- Glänzender Auftritt: Mini-Donuts
- Schnell aus den Federn: Waffeln
- Häppchen aus der Tasse: Brioche-Knöpfe
- Fluffig wie Wölkchen: Brioche
- Der Nachmittag ist gerettet: Zimtschnecken
- Bratapfelduft zum Mitnehmen: Gewürzknöpfe
- Könnt ich das ganze Jahr naschen: Faschingskrapfen
- Füllung mal anders: Himbeerkrapfen
- Mit Zuckerkuss: Bunte Donuts
- Crème de la crème: Vanillekrapfen
- Alle zu Tisch: Germknödel
- Zupf dir eine: Gebackene Mäuse
- Süße oder sauer: Bauernkrapfen
- Für Flechtkünstler*innen: Topfentaschen
- Knuffige Küchlein: Topfen-Hefeteig-Törtchen

Willkommen im Snackhimmel: Ohne diese Brote geh’ ich nirgends hin – und mit ihnen bleib ich auch gerne zu Hause. Gefülltes und Jausenideen

- Cooler Stangen: Bierwurzeln
- Grilled Cheese oder: Gebackener Toast
- Haben einen auf der Rolle: Pizzaschnecken
- Snack dich weg: Mini-Bosna
- Für Grillabende: Burgerbrötchen
- Zum Durchdrehen gut: Speckstangen
- Für Durchblicker: Bagel
- Schlemmerei: Gefülltes Baguette
- Fürs Abendbrot: Pikanter Strudel

Lass die Party steigen: Brötchen für besondere Anlässe – für den Geburtstag, die Grillfete, als Fingerfood, zum Teilen und restlos Verputzen
Ohne Käse? Ohne mich. Käsestangen
Würziger Showdown: Gefüllte Brötchen
Zum Teilen: Partybreze
Brich dir ein Stück ab: Brotkranz
Knusperwunder: Cracker
Schmeiß den Grill an: Hotdogbrötchen

Brote, die von Herzen kommen: zum Liebhaben und Verschenken

- Knusper, knusper, knäuschen: Knäckebrötchen
- Zum Überreichen: Backmischung
- Hübsch verpackt: Geschenkbrötchen

Back dich einmal um die Welt: internationale Brote und Brötchen

- Unwiderstehlich: Franzbrot
- Luftige Allrounderin: Focaccia
- Kannst du in die Pfanne hauen: Fladenbrot
- Zum Einrollen: Tortillas
- Kross-flaumige Köstlichkeit: Ciabatta

Weil auch immer mal was übrig bleibt: Brotverwertung

- Für die Extraprise: Semmelbrösel
- Knuspertopping: Croûtons
- Zum Snacken: Brotchips
- Süße Landung: Scheiterhaufen
- Löffel dich durch: Brotsuppe
- Im Backteig vollendet: Arme Ritter
- Alle an Bord: Brotauflauf

DEIN BROT WILL NICHT SO, WIE DU ES WILLST? WAS DU TUN KANNST BEI TEIG- PANNEN UND ANDEREN HOPPALAS

Erste Hilfe bei klebrigem Teig und Co.

Fachsimpeln in der Backstube: Glossar

WIR ZIEHEN ALLE REGISTER: BROTE, DIE VON DIR GEFUNDEN UND AUSPRO- BIERT WERDEN WOLLEN!



Lass uns einfach gleich losbacken: das Basisrezept

Brotbacken ist schön. Und im Grunde unglaublich einfach. Am besten, du fängst einfach damit an. Und damit dir der Einstieg ganz leicht fällt, hab ich dir am Beginn dieses Buches ein Rezept aufgeschrieben, das sich ganz leicht variieren lässt. Mit dem du Brot und Brötchen in unterschiedlichen Formen backen kannst – und das ganz bestimmt gelingt.

Und während du dann in dein selbstgebackenes, knusperfrisches Brot beißt, kannst du dich durch die nächsten Kapitel blättern. Dort findest du alles, was du übers Brotbacken wissen musst: welche Zutaten du brauchst, welches Zubehör hilfreich ist, wie du deinen Sauerteig bei Laune hältst, was es mit den Hefepilzen auf sich hat, wie du deinen Teig am besten knetest und formst und natürlich ganz viele Rezepte.

Dein Starterrezept: Einmal ruckzuck selbstgemachtes Brot, bitte!

ZUTATEN

300 g Wasser
500 g Weizenmehl 700 (Ö)/550 (D)/720 (CH)
10 g Salz
10 g frische Germ/Hefe

FERTIGES BROT IN: 100 MINUTEN

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten
Knetzeit: ca. 8–10 Minuten (Küchenmaschine), ca. 10–15 Minuten (per Hand)
Rastzeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 45 Minuten
Backtemperatur: 210 °C Heißluft

ZUBEREITUNG

1. Schritt: Zutaten abwiegen

Alle Zutaten genau abwiegen und bereitstellen. Für dieses einfache Brot können alle Zutaten direkt und nacheinander in der Rührschüssel abgewogen werden, angefangen mit den Flüssigkeiten, gefolgt von den trockenen Zutaten: Wasser, Mehl, Salz und Germ/Hefe.

2. Schritt: Teig kneten

Mit der Küchenmaschine: Knethaken einhängen und den Teig 8–10 Minuten kneten. Die Maschine erledigt das Mischen ganz von selbst und verknetet die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig. Mit der Hand: Die Zutaten in der Schüssel vermengen, bis sie sich verbunden haben, anschließend auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche kippen und kneten, was der Teig hält. Dabei den Teig ja nicht streicheln, sondern lieber fest bearbeiten: rollen, falten,

ziehen, schieben. Auch möglich: boxen oder auf die Arbeitsfläche klatschen. Mit der Zeit wird das Klebereiweiß (Gluten) aus dem Mehl freigesetzt und der Teig verwandelt sich in eine homogene Masse. Wenn sich die Zutaten zu einem glatten, elastischen Teig verbunden haben, ist der Teig bereit für den nächsten Schritt.

3. Schritt: Rastzeit

Der Teig darf nun in die Ruhephase übergehen, in der die Germ/Hefe wirksam wird. Die Hefepilze schnabulieren die Kohlenhydrate des Mehls und verwandeln sie in Kohlendioxid, sprich: das Brot geht auf (Seite 29). Der Teig kann in einem Gärkorbchen in der gewünschten Form aufgehen, oder in einer großen, sauberen Schüssel. Den Teig abdecken, damit er nicht austrocknet. Das geht am besten mit einem sauberen, leicht angefeuchteten Geschirrtuch oder einer abwaschbaren Bienenwachshaube mit Gummizug.

4. Schritt: Backofen vorheizen

In der Zwischenzeit den Backofen auf 210 °C Heißluft vorheizen. Für eine saftige Krume und eine knusprige Kruste das Brot bzw. die Brötchen, die aus diesem Grundteig entstehen, mit viel Dampf backen. Dazu die Dampffunktion des Backofens aktivieren oder mit dem Vorheizen als Vorbereitung eine feuerfeste Schale auf den Boden des Backofens platzieren (die später mit Flüssigkeit gefüllt wird).

5. Schritt: Teig formen

Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche kippen und in die gewünschte Form bringen. Am einfachsten funktioniert das mit einer Kastenform. Dafür den Teig sanft in eine längliche Form rollen und in die Kastenform heben. Für einen runden Laib den Teig rundwirken (Seite 61). Dazu zur Mitte hin einschlagen und festdrücken, anschließend drehen und den Vorgang so lange wiederholen, bis sich ein schöner Teigschluss gebildet hat. Anschließend mit dem Teigschluss nach unten einige Male mit beiden Händen zusammendrücken und drehen, zum Schluss auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Wurde ein Gärkorbchen verwendet, kann

der Teig auch direkt daraus auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gestürzt werden. In der Form bzw. auf dem Backblech nach Belieben einschneiden (Seite 43) – und schon geht es weiter in den Ofen.

6. Schritt: Backen

Das Brot auf dem Backblech in den vorgeheizten Ofen schieben, die Zeitschaltuhr des Backofens auf 45 Minuten einstellen oder einen anderen Timer verwenden. Wurde eine Schale für den Dampf verwendet, gleich nach dem Einschieben diese mit einem Glas Wasser oder Eiswürfel füllen und die Backofentür schließen, damit sich Dampf bildet aber keiner entweicht. Zum Ende der Backzeit immer wieder kontrollieren, ob das Brot fertig ist. Hat es eine schöne, dunkle Farbe, das Brot aus dem Backofen nehmen und mit einem Löffel auf die Unterseite klopfen. Klingt es hohl, ist das Brot fertig gebacken. Alternativ mit einem Küchenthermometer die Innentemperatur des Brotes im Backofen überprüfen. Bei ca. 95 °C ist das Brot fertig gebacken.

7. Schritt: Brot abkühlen lassen und genießen oder lagern

Nach dem Backen muss das Brot komplett auskühlen. Wird es gleich eingepackt, beginnt es sonst zu schwitzen. Nach dem Auskühlen nach Belieben schneiden (Seite 47), genießen oder haltbar machen (Seite 49). Lass es dir schmecken!

Tipp

Du hast Brot gerochen und willst dich nun an unterschiedlichen Gebäcksorten probieren? Blätter vor zu Seite 48, um den detaillierten Ablauf aller Backschritte noch einmal genauer durchzugehen. Ab Seite 60 erfährst du, wie du unterschiedliche Brote und Brötchen formen kannst. Und ab Seite 78 geht es los mit den Rezepten. Gutes Gelingen!

Oder doch ganz anders: Rezept nach Belieben anpassen

Du hast Lust darauf, dieses Grundrezept gleich abzuwandeln? Oder hast du gerade kein Weizen-, dafür aber Dinkelmehl zuhause – oder der Sauerteig wartet im Kühlschrank schon auf seinen nächsten Einsatz? In der folgenden Tabelle bekommst du einen Überblick, wie sich welche Zutaten ersetzen lassen. Die genaueren Infos zur Zubereitung findest du in den jeweiligen Kapiteln.



ICH MÖCHTE VERWENDEN ...	ZUTAT/BACKSCHRITT	ALTERNATIVE	ÄNDERUNG RESTLICHE ZUTATEN/BACKSCHRITT
... eine andere Flüssigkeit	300 g Wasser	300 g Milch, Buttermilch, Joghurt, Bier, Molke (Seite 30)	keine Änderung
... Dinkelmehl statt Weizenmehl	500 g Weizenmehl 700/550/720	500 g Dinkelmehl	Knetdauer 5 Minuten (Seite 56)
... Roggenmehl statt Weizenmehl	500 g Weizenmehl 700/550/720	30–50 % der Roggenmehlmenge als Sauerteig hinzufügen (Seite 70)	Vorbereitung Sauerteig (Seite 70), Knetdauer max. 2–3 Minuten (Seite 56), Zugabe Germ/Hefe entfällt, Rastzeit insgs. 8–11 Stunden (Seite 40), Flüssigkeit reduzieren (Seite 30), weicher Teig (Seite 57)
... Vollkornmehl statt Weißmehl	500 g Weizenmehl 700/550/720	500 g Vollkornmehl	Flüssigkeit auf 400 g erhöhen
... glutenfreies Mehl statt Weizenmehl	500 g Weizenmehl 700/550/720	330 g glutenfreies Mehl + 120 g Stärkemehl + 50 g Bindemittel (Seite 34)	Knetdauer 5 Minuten (Seite 56)
... weniger Hefe	10 g Hefe bei 30 Minuten Rastzeit	4 g Hefe bei 8–11 Stunden Rastzeit (Seite 40)	weicher Teig (Seite 57)
... Sauerteig statt Hefe	10 g Hefe bei 30 Minuten Rastzeit	20 % der Mehlmenge als Sauerteig dazu bei Weizen-/Dinkelmehl, 30–50 % bei Roggenmehl	Vorbereitung Sauerteig (Seite 70), Rastzeit insg. 8–11 Stunden, Flüssigkeit reduzieren (Seite 30), weicher Teig (Seite 57)
... Brötchen statt Brote	45 Minuten Backzeit für 1 Laib Brot	20 Minuten Backzeit für 10 Brötchen	keine Änderung



Von mehligen Händen und puren Glücksgefühlen oder: Warum eigentlich selber Brot backen?

Ich kann es mir gar nicht mehr vorstellen, kein Brot zu backen. Es fühlt sich einfach so unglaublich gut an, das Mehl durch die Finger hindurchrieseln zu lassen, den glatten, warmen Teig unter den Handflächen zu spüren und ihm dann dabei zuzusehen, wie er unter dem Tuch des Gärkörbchens wie von Zauberhand Zentimeter für Zentimeter wächst.

Mal ganz abgesehen vom Duft, der durch die Küche strömt, wenn sich der Teig im Ofen in knuspriges Brot verwandelt. Zu sehen, wie aus unscheinbaren Zutaten wie Mehl, Wasser, Hefe und Salz ein duftender, krosser Brotlaib entsteht, wird auch nach dem hundertsten Mal nichts von seinem Zauber verlieren, versprochen.

Brote ganz nach deinem Geschmack:
für Entspannte, Kurzentschlossene,
Jeden-Tag-Bäcker*innen und einfach
alle, die auf der Suche nach ihrem
Lieblingsgebäck sind

Es gibt viele gute Gründe, selber zu backen: Möchtest du dich und deine Familie mit frischem Brot selbst versorgen? Backst du, um in eine andere Welt abzutauchen, um zur Ruhe zu kommen und Zeit für dich zu haben? Oder machst du am liebsten anderen eine Freude mit deinen selbstgebackenen Köstlichkeiten? Vielleicht brauchst du auch einfach nur ab und zu einmal schnell Brötchen fürs Frühstück oder zum Abendbrot.

Ganz egal, warum du dich für das Backen begeisterst: In diesem Buch wirst du eine Fülle an Möglichkeiten finden, um genau das Brot zu backen, das gerade zu deiner Stimmung und deinen Bedürfnissen passt. Egal, ob du einen ganzen Backtag einlegen möchtest oder ob es schnell gehen muss, ob dir nach Sauerteig zumute ist oder du keine Lust auf Kneten hast: Back dir dein Brot ganz einfach, wie es dir gefällt. Und fange am besten einfach sofort damit an.

Aber nicht nur das: Wir gehen noch viel weiter über die Rezepte hinaus. Wir tauchen tief ein in die Welt des Backens, beschäftigen uns mit Hintergrundwissen rund um Zutaten, Methoden und Zubehör. Egal, ob du Backneuling bist und dich zurechtfinden möchtest, ob du Näheres zu den Zutaten erfahren willst oder ob du dich immer schon gefragt hast, wie genau das mit dem Formen eigentlich so richtig funktioniert. Hier schauen wir uns alles ganz genau an.

Und dann beginnt schon die Qual der Wahl. In diesem Buch findest du 120 Rezepte für jede Backgelegenheit: Brote mit Hefe, Vollkorn, Sauerteig, Brötchen von süß bis pikant, Teige, die du gar nicht kneten brauchst und solche, die nur wenig Hefe brauchen. Damit für jeden Geschmack, jede Vorliebe und überhaupt alle Lebenslagen etwas dabei ist. Und: Wo gebacken wird, da tauchen Fragen auf. Sollte es einmal nicht so laufen wie geplant, dann bist du damit nicht alleine. Ganz zum Schluss liefere ich dir viele Antworten und Lösungen auf häufige Fragen und für kleinere und größere Missgeschicke.

Mach dich mal platt, rund, eckig: formen, schleifen, wirken

Nach der ersten Rastzeit („Stockgare“) wird der Teig in seine endgültige Form gebracht. Dieser Vorgang wird auch „wirken“ genannt. Je nachdem, wie viele Brote oder Brötchen das Rezept ergibt, wird der Teig als Ganzes verarbeitet oder es werden vorher mehrere Teiglinge abgestochen. Bei Weizen- und Dinkelteigen sorgt das Wirken dafür, dass der Teig gestrafft wird. Die Gase, die sich mit der Rastzeit im Brot gesammelt haben, werden so aus dem Teig gedrückt und der Teig bekommt eine glatte Oberfläche.

Link zum Video-Tutorial



Roggenbetonte Teige können nicht gestrafft, sondern lediglich mit sanften Bewegungen in ihre finale Form gebracht werden. Roggenbrote forme ich, je nach Rezept oder Vorliebe, rund oder länglich und gebe sie anschließend zur Stückgare in das entsprechende Gärkörbchen. Dort geht der Teig nochmals 1–2 Stunden zugedeckt auf und bekommt so eine glatte Oberfläche.

Kugelige Ausgangslage: schleifen

Werden Teiglinge für Kleingebäck bzw. Brötchen zu Kugeln geformt, spricht man von „Schleifen“. Damit werden die noch ungeformten oder abgestochenen Teiglinge für Brötchen in eine Ausgangsposition fürs weitere Formen gebracht. Ich verwende dafür beide Hände, da ich mit der zweiten Hand noch zusätzlichen Druck auf den Teig ausüben kann. Andere bevorzugen es, den Teig auf der Arbeitsplatte zu schleifen. Eine andere Variante ist es, die Ränder des Teiglings von allen Seiten in Richtung Mitte zu zupfen und festzudrücken, anschließend den so entstandenen Teigschluss mit einer abschließenden kreisenden Bewegung der hohlen Hand fertig rund zu formen.



↑ Den Teigling in die Hand nehmen, die andere Hand hohl formen und den Teigling mit kreisenden Bewegungen zu einer Kugel formen.



↑ Der Teig ist zu einer straffen Kugel geformt und bereit zur weiteren Verarbeitung.

Für Zöpfe und Co.: Teigstränge formen

Für Flechtgebäck muss der Teig erst zu Strängen geformt werden. Dafür die geschliffene Teigkugel mit einer Hand in rollender Bewegung länglich vorformen. Anschließend bei Bedarf einige Minuten zugedeckt ruhen lassen oder gleich weiterverarbeiten.



↑ Die Hände in rollenden Bewegungen über den Teig führen. Durch die Bewegung von innen nach außen wird der Teig auseinandergezogen und gleichmäßig zu einer Rolle geformt.

Aus einem Strang: Minizöpfe flechten

Für diese einfache Variante wird lediglich ein einzelner Teigstrang benötigt.



↑ Die rechte Teighälfte in die Hand nehmen und im Uhrzeigersinn in einer Schlaufenform über den Strang legen.



↑ Die restliche Teighälfte wiederum gegen den Uhrzeigersinn in Schlaufenform darüberlegen, sodass die Form einer „8“ entsteht. Die beiden Strangenden stehen links unten und rechts oben weg.



↑ Das rechte Strangende von unten durch das entstandene untere Loch drücken.



↑ Das linke Strangende von oben durch das entstandene obere Loch drücken.

Duftig und würzig: Emmerbrot

FERTIGES BROT IN: 100 MINUTEN

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten / Knetzeit: ca. 8–10 Minuten (Küchenmaschine), ca. 10–15 Minuten (per Hand)
Rastzeit: ca. 30 Minuten / Backzeit: ca. 45 Minuten / Backtemperatur: 210 °C Heißluft

für 1 Kastenform

ZUTATEN

TEIG

420 g Wasser
100 g Emmervollkornmehl
100 g Weizenmehl 700/550 (D)/720 (CH)
300 g Weizenvollkornmehl
10 g Germ/Hefe
10 g Salz
40 g gehackte Kürbiskerne
30 g Sesam

FÜR DIE FORM

20 g weiche Butter
2 Handvoll gehackte Kürbiskerne

ZUBEREITUNG

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig/Hefeteig zubereiten. Dazu Wasser in eine Rührschüssel leeren, das Mehl dazugeben und die Germ/Hefe direkt daraufbröseln. Salz, Kürbiskerne und Sesam hinzufügen und mit der Küchenmaschine oder per Hand zu einem eher weichen Teig kneten.

Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

Die Kastenform mit der Butter auspinseln und mit den Kürbiskernen bestreuen.

Nach der Rastzeit den Teig mithilfe einer Teigkarte zu einem länglichen Laib falten (Seite 62) und in die Kastenform heben.

Im vorgeheizten Backofen bei 210 °C Heißluft ca. 45 Minuten backen.



Runde Sache: Pausenbrötchen

FERTIGES GEBÄCK IN: 75 MINUTEN

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten / Knetzeit: ca. 8–10 Minuten (Küchenmaschine), ca. 10–15 Minuten (per Hand)
Rastzeit: ca. 30 Minuten / Backzeit: ca. 20 Minuten / Backtemperatur: 210 °C Heißluft

für 10–12 Stück

ZUTATEN

TEIG

300 g lauwarmes Wasser
350 g Weizenmehl 700/550 (D)/720 (CH)
150 g Roggenmehl 960/997 (D)/1100 (CH)
10 g frische Germ/Hefe
10 g Zucker
10 g Backmalz
10 g Salz
5 g grob zerkleinerter Kümmel

Wasser zum Besprühen
Roggenmehl zum Besieben

ZUBEREITUNG

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig/Hefeteig zubereiten. Dazu Wasser in eine Rührschüssel leeren, das Mehl dazugeben und die Germ/Hefe direkt daraufbröseln. Zucker, Backmalz, Salz und Kümmel hinzufügen und mit der Küchenmaschine oder per Hand zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.

Nach der Rastzeit ca. 70 g schwere Stücke vom Teig abstechen und diese rundschleifen (Seite 61).

Die Brötchen mit dem Teigschluss nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit wenig Wasser besprühen und mit etwas Roggenmehl besieben.

Die Brötchen am Backblech nochmals ca. 10 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 210 °C Heißluft ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen.





Tauch ein in die Welt des Brotbackens: Wissen, Tipps und Rezepte

Warmen Teig unter den Handflächen spüren, Mehl von den Fingerspitzen rieseln lassen, an knusperfrischem Brot schnuppern ... wer das Brotbacken einmal erlebt hat, kann nicht mehr genug davon bekommen. Aber wo anfangen inmitten von Bäcker*innenlatein, Falttechniken und Mehlsortendschungel? Welche Brote lassen sich ruckzuck zubereiten und welches Gebäck eignet sich am besten für Frühstückstisch oder Geburtstagsparty? In diesem Buch versammelt Christina Bauer alle Basics rund um das Thema Brotbacken – und liefert dir über 120 Rezepte für jeden Anlass. Was dabei herauskommt? Das ultimative Grundlagenwerk, das dich immer begleiten wird und dir detaillierte Infos, Tipps und Inspiration ohne Ende liefert.

Fotos: Nadja Hudovernik

Gestaltung: Tina Spindlegger

Die Hardcover-Buchhandelsausgabe kannst du schon jetzt unter der ISBN 978-3-7066-2970-6 vorbestellen.