

Nützliches Wissen - Band 2

Kathrin Dreusicke



Backe dein Brot

einfach selbst

Backe dein Brot

[Vorwort](#)

[Was brauche ich für den Anfang?](#)

[Brot im gusseisernen Topf](#)

[Brot im Gärkorbchen](#)

[Über Nacht Brot](#)

[Brötchen auf dem Backblech](#)

[Pizza](#)

[Gourmet-Cracker](#)

[Warme Snacks mit Brot](#)

[Kalte Snacks mit Brot](#)

[Brot richtig aufbewahren](#)

[Brot-Reste verwenden](#)

[Brot backen - so nicht!](#)

[Wieso, weshalb, warum?](#)

[Ayurvedisches Ghee](#)

[Nachwort](#)

[Glossar](#)

[Abmessen ohne Waage](#)

[Impressum](#)

Vorwort

Resultate dieser Rezepte sind Brote - leckerer als vom Bäcker - in verschiedenen Geschmacksrichtungen.

Auch am Folgetag sind diese Brote noch frisch.

Und getoastet sind sie fast noch leckerer als frisch aus dem Ofen.

Ein gutes Brot im eigenen Haushaltsbackofen herzustellen ist möglich, und mit diesen Schritt-für-Schritt-Anleitungen sogar einfach.

Bäckereien haben spezielle Backöfen mit eingebauten Schamott-Steinen unter der Backfläche.

Zudem wird das Brot zu Anfang mit Wasser-Dampf eingehüllt, damit der Teig richtig aufgeht.

Die Idee, einen Schamott-Stein in der Mitte des Backofens auf das Gitter zu legen und das Brot darauf zu backen, kommt der Bäckerei-Methode nahe, ist jedoch für den Hausgebrauch keine Lösung.

Denn: Es wird eine Vorheiz-Phase von einer Stunde bei 250 Grad benötigt, was beim Backen von nur einem Brot unverhältnismäßig viel Energie verbraucht.

Auch alle Versuche, den zu Anfang benötigten Dampf im Backofen mit allerlei Hilfsmitteln zu erzeugen, bringen nicht das gewünschte Ergebnis.

Die Lösung hat ein Bäcker in New York 2006 gefunden:

Brot-ohne-Kneten gebacken in einem gusseisernen Topf mit Deckel

Dadurch wird der benötigte Dampf vom »zu nassen« Teig erzeugt und durch den Deckel im Inneren des Topfes gehalten.

Und: die Heizkraft des Schamott-Steins wird durch den gut aufgeheizten schweren Topf imitiert.

Das Brot-ohne-Kneten gelingt auch im Römertopf mit Deckel.

Im Prinzip funktioniert diese Methode mit jedem beliebigen Brotteig. Er braucht nur mehr Flüssigkeit, so dass die Teig-Masse einem Rührkuchen ähnelt. Das übliche Kneten des Teiges entfällt damit.

Nach dem Rühren wird der Teig bedeckt stehen gelassen für mindestens 8 und höchstens 20 Stunden. Dadurch wird nur ein Bruchteil der üblichen Hefemenge benötigt und die Aromen haben genügend Zeit, um sich voll zu entfalten.

Das Ergebnis ist ein wunderbares Brot wie aus der Bäckerei - oder noch besser.

Was brauche ich für den Anfang?

Du kannst sofort mit dem Backen von Brötchen beginnen, wenn du Folgendes zur Verfügung hast:

Küchengeräte

- Gewöhnlicher Haushaltsbackofen mit Backblech
- Große Schüssel
- 2 Glas- oder Plastik-Dosen mit Deckel:
Fassungsvermögen mindestens 1,75 Liter ODER: 4
Glas- oder Plastik-Dosen mit Deckel:
Fassungsvermögen mindestens 1 Liter

Zutaten

- 1 Kilogramm Mehl
- 1 Tütchen Trockenhefe
- 22 g Salz
- 30 g Öl oder Butter
- 500 g Joghurt oder 500 g Buttermilch oder 250 g Ricotta oder 30 g Gerstenmalzextrakt
- Wasser

Die verschiedenen Rezepte für Brötchen findest du im Kapitel „Brötchen auf dem Backblech“

Für Brot-im-Topf benötigst du zusätzlich einen gusseisernen Topf mit Deckel .

Diese antik anmutenden Töpfe werden auch „Bräter“ oder „Schmortopf“ genannt.

In deutschen Küchen kommen diese Töpfe weniger vor, vielleicht, weil sie sehr schwer sind und nicht in die Spülmaschine sollen.

In England, Frankreich und Spanien werden sie auch heutzutage fürs ganz normale Kochen verwendet.

Ob der Topf innen eine Keramik-Beschichtung hat oder nicht: das spielt keine Rolle.

Um ein kleines Brot zu backen, ist ein Topf mit 20 cm Durchmesser ideal.

Für Fladen-Brot oder Brot-Kringel ist ein Topf mit 26 cm Durchmesser ideal.

Und:

Für Brot-im-Topf benötigst du einen Backofen mit Umluft-Funktion.

Falls du nicht sicher bist, ob dein Backofen eine Umluft-Funktion hat: schau in deinen Backofen hinein, ob es im Innenraum einen Ventilator gibt, der sich dreht.

Die Brot-im-Topf-Rezepte in diesem Buch habe ich speziell für einen Backofen mit Umluft-Funktion entwickelt.

Andere Rezepte brauchen keine Umluft, z.B. das »Über-Nacht-Brot im Römertopf«.

Und: Die vielen Rezepte für klein-teilige Gebäcke auf dem Backblech werden prinzipiell ohne Umluft gemacht.

Also: Egal, welchen Backofen du dein Eigen nennst: hier findest du 100-fach getestete Anleitungen für dein glücksbringendes Backerlebnis.

Zusätzlich für die Arbeitserleichterung empfehlenswert sind diese Utensilien:

- Teig-Karte
- eine wirklich große Schüssel aus Edelstahl
- rundes Edelstahl-Backblech-Set mit 26+28+32 cm Durchmesser
- Kuchen-Kühl-Gitter
- hochwertige Backofen-Handschuhe
- Silikon-Spatel anstelle eines gewöhnlichen Kochlöffels
- Loch-Kochlöffel zum Vermengen der Zutaten
- 1,75 Liter viereckige Glas-Dosen mit Plastik-Deckel 2 x
- 1 Liter viereckige Glas-Dosen mit Plastik-Deckel 4 x
- Brotkorb zum Servieren
- Römertopf zur Aufbewahrung von Brot und Brötchen
- viele gleiche stapelbare viereckige luftdichte 1-Liter-Tupperdosen für die haltbaren Cracker + Butterbrotpapier fürs Auslegen der Dosen

Brot im gusseisernen Topf

20-cm-Brot ohne Kneten

Teig für 2 Brote

1 Brot reicht für 4-5 Personen

Größte Schüssel auf die Waage:

1 Kilogramm Mehl + 1 Tütchen Trockenhefe + 22 g Salz
vermengen idealerweise mit einem Loch-Kochlöffel

Kuhle bilden und hinein:

440 g Wasser + 333 g Bier = kleine Flasche + 30 g Ghee /
Öl vermengen

2-12 Stunden bedeckt zimmerwarm stehen lassen.

Die zimmerwarme Zeit dient als Starthilfe für die Hefe.

Mit einer Teig-Karte den Teig vom Schüssel-Rand her in die
Mitte umklappen oder mit Kochlöffel umrühren.

Aufteilen auf zwei 1,75-Liter-Dosen mit Deckel.

Pro Dose ergibt es circa 950 g Teig.

In den Kühlschrank stellen.

Backen frühestens am nächsten Tag und spätestens nach 2
Wochen:

Gusseisernen 20-cm-Topf mitsamt Deckel in den Backofen
stellen auf der mittleren Schiene.

Backofen einschalten auf 250 Grad mit Ober+Unterhitze
UND Umluft

Wecker auf 30 Minuten .

Teig-Dose öffnen und mit einem Kochlöffel den weichen, klebrigen Teig vom Schüssel-Rand her nach innen klappen. Kochlöffel oben drauf.

Sobald der Wecker klingelt:

Topf-Untersetzer bereit stellen. Zwei Topflappen anziehen.

1. Heißen Topf auf einem Untersetzer abstellen.

1. Heißen Deckel im Backofen ablegen. Backofen-Tür zu.

1. Brot-Teig mit Kochlöffel in den heißen Topf schieben.

1. Mit der Kante des Kochlöffels gleichmäßig flach drücken.

1. Topflappen anziehen.

1. Deckel zu. Heißen Topf sofort in den Backofen zurück.

Wecker auf 30 Minuten .

Kühlgitter und Topf-Untersetzer bereit stellen.

Zwei Topflappen anziehen.

1. Heißen Topf auf dem Untersetzer abstellen.

1. Heißen Topf-Deckel auf dem Kühlgitter ablegen.

1. Brot aus dem Topf heraus ebenfalls aufs Kühlgitter fallen lassen.

1. Heißes Brot sofort zurück in den Backofen legen.

Wecker auf 10 Minuten .

WICHTIG: Heißen Deckel auf den heißen Topf legen und die Topflappen oben drauf ablegen, als Sicherung, damit

der extrem heiße Topf nicht versehentlich mit bloßen Händen berührt wird.

Brot auf dem Kühlgitter auskühlen lassen,
für etwa 2-3 Stunden.

20-cm-Buttermilch-Brot

Teig für 4 Brote

1 Mini-Brot reicht für 2-3 Personen

Größte Schüssel auf die Waage:

1 Kilogramm Mehl + 1 Tütchen Trockenhefe + 22 g Salz
idealerweise mit einem Loch-Kochlöffel vermengen

Kuhle bilden und hinein:

300 ml Wasser + 500 ml Buttermilch / Kefir + 30 g Ghee /
Öl vermengen

2-4 Stunden bedeckt zimmerwarm stehen lassen.

Teig aufteilen auf vier 1-Liter-Dosen mit Deckel.

Pro Dose sind es circa 460 g Teig.

In den Kühlschrank stellen.

Backen frühestens am nächsten Tag und spätestens nach 1
Woche:

Gusseisernen 20-cm-Topf mitsamt Deckel in den Backofen
stellen auf der mittleren Schiene.

Backofen einschalten auf 250 Grad mit Ober+Unterhitze
UND Umluft

Wecker auf 30 Minuten .