



Gabi Geiger

Brot backen von A-Z

eigenes Brot backen mit Spaß und Genuss

Dieses Backbuch ist entstanden aus der Liebe Brot zu backen, Rezepte zu entwickeln und immer wieder etwas Neues auszuprobieren. Frische Backwaren schmecken einfach am Besten und ich weiß was in meinem Brot steckt. Kreativität und Spaß sind die besten Voraussetzungen mit dem Brotbacken zu beginnen.

REGISTER:

Anleitung, Tipps und Tricks
Anfängerweißbrote
Apfelweißbrot mit Walnüssen
Baguettebrot
Bauernbrot
Buttermilchbrot
Buttermilchbrot, locker
Cashewkernebrot
Chilibrot
Dinkelbrot
Dunkelbierbrot
Eiweißbrot
Fladenbrot
Frischkäse-Kräuterbrot
Frühstücksbrötchen
Genussbrot
Graubrot
Haselnussbrot
Hefeweizenbrot
Imkerbrot
Ingwerbrot
Joghurtbrot
Kaiserbrötchen/Milchbrötchen
Kartoffelbrot
Kastanienbrot

Körnerbrot
Landbrot, pikant
Laugenbrezel/-brötchen/-stangen
Laugenbrot/Laugenzopf
Maismehlbrot
Meerrettichbrot
Nussbrot mit Kokosmilch
Olivenbrot
Partybrötchen
Pizzabrot
Quarkbrot
Quarkbrötchen
Roggenmischbrot
Rotweinbrot
Sauerteigbrot
Schinkenbrot
Schinken-Käse-Hörnchen
Sprudelbrot
Stangenweißbrot
Tomatenbrot
Urlaubsbrot
Vitalbrot
Vollkornbrot, klein
Vollkorn-Mischbrot
Walnussbrot
Weizenmischbrot
Zwiebelbrot
Zwiebelbrötchen

ANLEITUNG, TIPPS und TRICKS

ZUTATEN

Kalte Zutaten wie Milch, Ei, Buttermilch, Joghurt oder Frischhefe etc. rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen oder kurz auf die Heizung stellen zum Erwärmen. Ich verwende immer zimmerwarme Hefe und lauwarme Flüssigkeiten. Alle Geräte wie Schüsseln, Backbleche und Dinge, die ich für das Brotbacken benutze, werden zimmerwarm verwendet. Alle Angaben der von mir verwendeten Zutaten sind Richtwerte, das betrifft die Mengenangabe von Salz genauso wie vom Brotgewürz. Probieren Sie aus was Ihnen besser schmeckt, ein Brot mit mehr oder weniger Würze. Aber etwas Salz gehört immer in ein Brot, der Geschmack fällt und steht mit dieser Zugabe (meine Philosophie).

KRUSTE

Für eine schöne Kruste gebe ich eine weite, ofen feste Schüssel mit Wasser, in der ich ca. 2 TL Puderzucker auflöse, auf den Boden des Backofens. Außerdem kann man das Brot, bevor man es in den Ofen gibt, mit Wasser oder der Wasser-Zucker-Mischung bestreichen, um eine braune Kruste zu erhalten.

Ich nehme die Brote, die in der Backform gebacken wurden, zum Ende der Backzeit aus der Form und gebe die Brote noch ca. 10 Min. auf den Ofenrost, um die Nachwärme zu nutzen und damit das Brot auch rundherum etwas Kruste erhält.

GARPROBE

Um festzustellen, ob die Backzeit ausgereicht hat, drehe ich das fertig gebackene Brot herum und klopfe auf die Unterseite. Hört es sich „hohl“ an, bin ich zufrieden, ansonsten gebe ich das Brot erneut für ca. 5-10 Min. in den Backofen. Falls das Brot von der Oberseite schon etwas dunkel geworden ist, decke ich es mit Alufolie ab.

MEHLSORTEN

Ich kaufe die Mehle überwiegend bei einer Mühle, aber auch beim Discounter. Sie können jedes Mehl verwenden, das es im Handel gibt. Ich habe aus gesundheitlichen Gründen meist auf Weizenmehl Typ 405 verzichtet. Sie können jederzeit das von mir üblicherweise verwendete Dinkelmehl mit Weizenmehl ersetzen.

Die Mehltypen lassen sich wie folgt erklären:

Helle Mehltypen: Niedrige Type, diese enthalten einen hohen Mehlkörperanteil, das heißt einen hohen Stärkeanteil.

Dunkle Mehltypen: Höhere Type, diese sind eiweiß-, mineralstoff-, vitamin- und ballaststoffreicher, aufgrund ihres hohen Anteils an Randschichten.

Vollkornprodukte: Diese enthalten alle Bestandteile des Getreidekorns und sie tragen keine Typenbezeichnung.

Die gängigen Mehltypen, die ich in den verschiedenen Einkaufsläden (z. B. Supermarkt, Bioladen, Reformhaus) und natürlich in „meiner“ Mühle gefunden habe, waren:

Weizenmehl Typ 405

Weizenmehl Typ 550

Weizenmehl Typ 812

Weizenmehl Typ 1050

Weizenvollkornmehl

Weizenvollkornschrot

Roggenmehl Typ 997

Roggenmehl Typ 1150

Roggenmehl Typ 1370

Roggenvollkornmehl

Roggenvollkornschrot

Dinkelmehl Typ 630 (feines Dinkelmehl) mein

Weizenmehlersatz

Dinkelmehl Typ 1050

Dinkelvollkornmehl

Dinkelschrot

Es gibt auch fertige Mehlmischungen wie:

Brotmehl Typ 700 (80 % Weizen, 20 % Roggen)

Brotmehl Typ 890 (75 % Weizen, 25 % Roggen)

Brotmehl Typ 1000 (60 % Weizen, 40 % Roggen)

Wenn Sie sich keinen Mehlvorrat anlegen möchten, sind diese fertigen Mischungen eine gute Alternative.

HEFEN UND ANDERE TREIBMITTEL

Für meine Brote verwende ich gerne Trockenbackhefe, Frischhefe (Würfel 42 g), flüssigen Sauerteig (gibt es im Doppelpack mit je 75 g-Beuteln) und Trockensauerteig (100 g Pulver). Während mit der Frischhefe erst der Vorteig hergestellt wird, kann die Trockenhefe direkt in das Mehl gegeben und vermischt werden. Die Wartezeit für den Vorteig (ca. 15 Min.) entfällt.

FLÜSSIGKEITEN

Ich habe verschiedene Flüssigkeiten im Teig verwendet, oft Wasser, gerne auch Buttermilch, Joghurt, Weizenbier,

Schwarzbier, verschiedene Öle oder Sprudel. Manchmal habe ich auch z. B. Wasser mit Joghurt oder Buttermilch gemischt.

SONSTIGE ZUGABEN

Für meine Extras verwende ich gerne Nüsse, Kerne und Samen wie Haferflocken, Haselnüsse, Kürbiskerne, Leinsamen, Sesamsamen, Sonnenblumenkerne, Walnüsse, Cashewkerne, ...

Des Weiteren liebe ich es, zu experimentieren, beispielsweise mit gekochten Kartoffeln, Speckwürfeln, Zwiebeln, Oliven, Ingwer, getrockneten Tomaten und Kräutern.

Mein Brotgewürz (Anis, Fenchel, Kardamom, Koriander, Kümmel) kaufe ich entweder in der Mühle oder auf dem Bauernmarkt/ Jahrmarkt beim Gewürzhändler meines Vertrauens. Dabei probiere ich auch mal eine pikantere Sorte aus. Ich verwende stets die gemahlene Variante.

BROTFORMEN/BROTKÖRBE

Ich habe mir in der Mühle und auf einem Kunsthandwerkermarkt meine Brotformen, die ich zum Gehen des Teiges verwende, gekauft. Diese mehle ich ein und geben den Teig in eine runde oder längliche Form hinein. Ist der Teig bereit zum Backen, stürze ich diesen auf das Backblech; dabei hat der Teig dann die Form und Maserung des Brotkorbes angenommen (wie früher, wenn unsere Oma Brot gebacken hat). Alle sonstigen Brote forme ich nach Lust und Laune von Hand.



BACKFORMEN

Für das Backen der Brote verwende ich auch gerne eine Kastenform von 26/30 cm Länge. Geeignet sind aber auch quadratische Formen mit 20 cm Seitenlänge oder eine Rehrückenform bzw. Gugelhupfform mit ca. 22 cm Durchmesser. Selbst in einem neuen und sauberen Blumentopf aus Ton kann man Brot backen. Der Tontopf sollte dann vorher gewässert werden. Geeignet sind neue Tontöpfe von ca. 12-14 cm Durchmesser. Dieser wird zuvor gescheuert und gut trocknen gelassen. Anschließend mit zerlassener Butter ausstreichen (ohne Schaum). Im Backofen ca. 30 Min. bei 220° erhitzen, danach abkühlen lassen. Vor dem