

SIEGFRIED BRENNEIS

So einfach geht

# SAUERTEIG

STEP BY STEP  
zu eigenem Brot, Brötchen  
und süßem Gebäck



G|U

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tofino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

# Impressum

© eBook: 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München

© Printausgabe: 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München



GU ist eine eingetragene Marke der GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, [www.gu.de](http://www.gu.de)

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Bild, Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Projektleitung: Elke Sieferer

Lektorat: Dr. Stefanie Gronau

Korrektur: Jutta Weikmann

Covergestaltung: ki36 Editorial Design, Sabine Krohberger, München

eBook-Herstellung: Laura Denke

 ISBN 978-3-8338-8086-5

1. Auflage 2021

Bildnachweis

Coverabbildung: Mathias Neubauer, Shutterstock

Illustrationen: The Noun Project

Infografiken: Ela Strickert

Fotos: Mathias Neubauer

Syndication: [www.seasons.agency](http://www.seasons.agency)

GuU 8-8086 11\_2021\_02

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter [www.gu.de](http://www.gu.de)



[www.facebook.com/gu.verlag](https://www.facebook.com/gu.verlag)

GRÄFE  
UND  
UNZER

---

*Ein Unternehmen der*  
GANSKE VERLAGSGRUPPE



## **LIEBE LESERINNEN UND LESER,**

wir wollen Ihnen mit diesem E-Book Informationen und Anregungen geben, um Ihnen das Leben zu erleichtern oder Sie zu inspirieren, Neues auszuprobieren. Wir achten bei der Erstellung unserer E-Books auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt und Gestaltung. Alle Anleitungen und Rezepte werden von unseren Autoren, jeweils Experten auf ihren Gebieten, gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteur\*innen mit größter Sorgfalt ausgewählt und geprüft.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt? Sind Sie mit diesem E-Book und seinen Inhalten zufrieden? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem Online-Kauf.

## **KONTAKT ZUM LESERSERVICE**

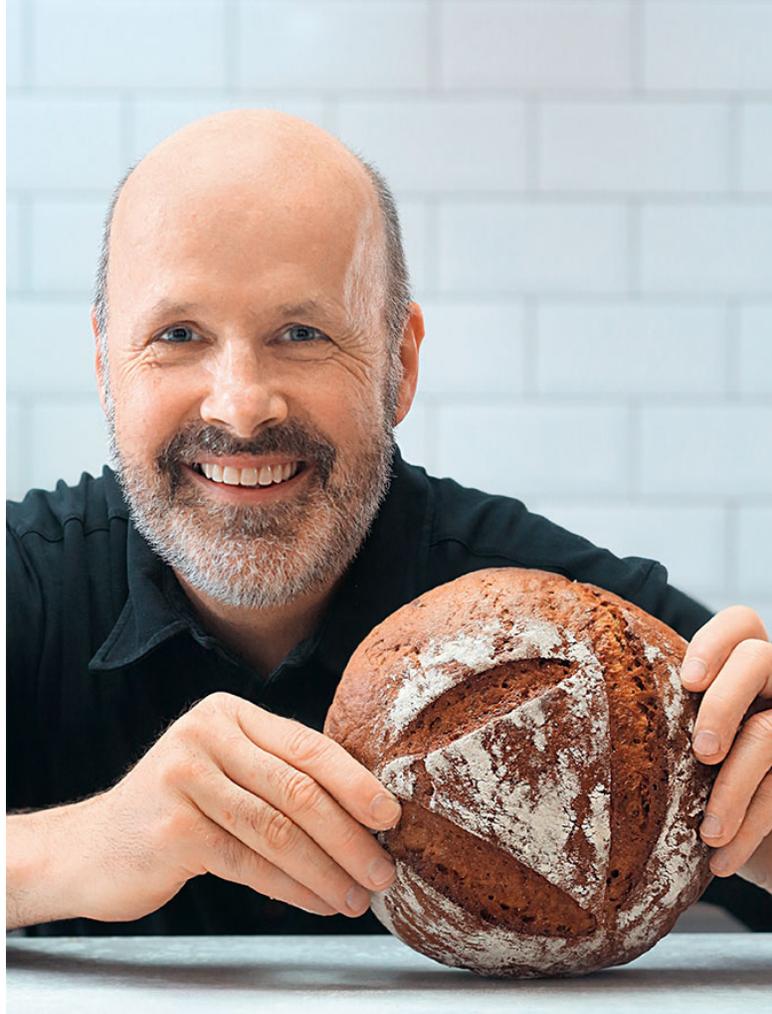
**GRÄFE UND UNZER VERLAG**

Grillparzerstraße 12

81675 München

## Backofenhinweis:

Die Backzeiten können je nach Ofen variieren. Die Temperaturangaben in unseren Rezepten beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze und können bei Gasherden oder Backen mit Umluft abweichen. Details entnehmen Sie bitte der Gebrauchsanweisung Ihres Geräts.



# Vorwort

Liebe Leser\*innen,  
»So einfach geht Sauerteig« - mit diesem Basic-Sauerteigbuch möchte ich bei Ihnen die Neugier und Freude wecken, mit selbst gezüchtetem Sauerteig Ihre eigenen naturbelassenen Gebäcke zu backen. Ob Brot oder Brötchen, ob herzhaftes Partyschnecken oder süße Milchhörnchen, mit Sauerteig kann man alles backen und es ist auch ganz einfach, solange man nur ein paar Regeln befolgt. Und diese Regeln, dazu viele Tipps und

verschiedene Rezepte, habe ich in diesem Sauerteigbuch zusammengefasst.

Warum ich als Backprofi ein Sauerteigbuch für Hobbybäcker geschrieben habe? Zum einen möchte ich, dass alle, die keinen »echten« Bäcker mehr in der Nähe haben, trotzdem kein industriell gefertigtes Brot aus vorgegebenen Backmischungen essen müssen. Zum anderen möchte ich die Wertschätzung für Sauerteigbrot wieder in der Bevölkerung wecken.

Ich denke, die Zukunft des Sauerteigbrotes liegt in der Vergangenheit. So hat meine Oma noch ihren eigenen Sauerteig angesetzt und daraus ihr tolles »Odenwälder Sauerteigbrot« gebacken. Der Duft von diesem frisch gebackenen Brot ist für mich einer der schönsten überhaupt und von dem Geschmack dieses Bauernbrotes bin ich heute noch begeistert. Einer der Gründe, weshalb ich Bäcker geworden bin. Und wie schon vor Tausenden von Jahren so ist Sauerteigbrot auch heute noch ein ganz besonderes Grundnahrungsmittel.

Dass dieses Buch so entstehen konnte, beruht auf dem tollen Zusammenwirken von vielen. Allen voran steht meine Familie: meine Frau Annette und meine Töchter Anna-Maria und Theresa, die mich in all den Jahren stets bei meinen Back-Projekten unterstützt haben.

Vielen Dank dem Verlagsteam rund um Frau Sieferer, der Lektorin Frau Dr. Gronau und meinem Freund Mathias Neubauer, der meine Sauerteiggebäcke als Fotograf so toll in Szene gesetzt hat. Auch allen anderen, die ich hier nicht aufzählen kann, vielen Dank!

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen und gutes Gelingen beim »Backen mit Sauerteig«. Und Sie werden sehen: In der Einfachheit und Natürlichkeit liegt der Erfolg beim Backen.

Ihr Sauerteig-Spezialist  
Siegfried Brenneis



# Sauerteig-



## BASICS

**Kneten, formen, einschneiden und ab in den Ofen - wer schon Brot gebacken hat, ist mit den meisten Techniken in diesem Buch vertraut. Fehlt also nur ein aktiver Sauerteigansatz. Wie Sie an Ihr Anstellgut kommen, es fit halten, aber auch mal ausbremsen, verrate ich in diesem Kapitel.**

# Die Frage nach dem Warum

Auch wenn man nicht innerhalb der nächsten Stunde schon ein Ergebnis in den Händen hält – das Warten lohnt sich! Denn ein Sauerteigbrot ist nicht nur äußerst gesund und lecker, sondern bleibt auch lange frisch!

Bis Ende des 19. Jahrhunderts war Brot das absolut wichtigste Grundnahrungsmittel. Früher hat fast jede Familie ihr Sauerteigbrot selbst gebacken. Alle 14 Tage war Backtag. Das reichte auch aus, da das Bauernbrot durch den enthaltenen Sauerteig lange frisch blieb und gut haltbar war. So konnte man gleich in größerer Menge Brot backen. Schließlich musste es sich ja lohnen, den Ofen überhaupt anzuzünden. Doch warum liegt es heute wieder im Trend, sein eigenes Sauerteigbrot zu backen?



*Ob Brot, Brötchen oder süße Teilchen – mit Sauerteig lassen sich die verschiedensten Gebäcke zubereiten, eines besser als das andere!*

## **VIEL MEHR ALS NOSTALGIE**

Brot backen bedeutet viel mehr als nur das Schwelgen in nostalgischen Erinnerungen! So wird es im Zeitalter von Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten zunehmend wichtiger zu wissen, welche Zutaten im Brot enthalten sind. Wer selber backt, hat unter Kontrolle, was in den Brotteig kommt. So kann man die Rohstoffe individuell

zusammenstellen, je nachdem, wie man es am besten verträgt und am liebsten mag.

Außerdem macht Brotbacken einfach Spaß! Die Auswahl der Zutaten, das Kneten und Rundwirken – dabei kann man nicht nur wunderbar abschalten und mal wieder bewusst mit seinen eigenen Händen arbeiten, sondern es ist auch ein Erfolgserlebnis, wenn man das herrlich duftende Brot, das man selbst geformt hat, aus dem Backofen herausnimmt und weiß: »Das habe ich gemacht!«

## WARUM GERADE SAUERTEIG?

Am Anfang war der Sauerteig: Irgendwann, in grauer Vorzeit, hat der Mensch entdeckt, dass ein Gemisch aus zermahlenem Getreide und Wasser nach einiger Zeit anfängt, Blasen zu werfen. Schuld daran sind verschiedene Hefen und Bakterien aus dem Getreide und aus der Luft, die sich in dem Getreidebrei munter vermehren. Das Gute daran: Die Hefen produzieren dabei Kohlendioxid, das sich später beim Backen ausdehnt und den harten Teigfladen zu einem fluffig-lockeren Brot aufgehen lässt. Die Bakterien steuern Milch- bzw. Essigsäure bei, die für ein unverwechselbares Aroma sorgen. Das Ergebnis:

**Geschmack:** Ein Sauerteigbrot hat ein intensiveres, ausgewogeneres und damit einfach besseres Aroma als ein Brot, das ausschließlich mit Hefe gebacken wird.

**Frische Krume:** Die Struktur (Schnittfestigkeit) und Elastizität (Frischezustand) des Brotinneren verbessern sich durch die Zugabe von Sauerteig. Roggenmehl braucht sogar einen gewissen Anteil an Sauerteig, um überhaupt backfähig zu sein. Die Säure hemmt die Tätigkeit der in Roggen enthaltenen stärkeabbauenden Enzyme, damit sich aus verkleisterter Stärke eine Krumenstruktur bilden kann.

**Besser verdaulich:** Durch die längere Teigführung werden schwer verdauliche Kohlenhydratverbindungen (FODMAP, s. Info), die zu Verdauungsbeschwerden und Reizdarm führen

können, zu 90 % abgebaut. Das macht das Sauerteigbrot für viele Menschen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Darmbeschwerden einfach bekömmlicher.

**Gesund:** In Kombination mit Vollkornmehl, das viele Mineralstoffe, Spurenelemente, Ballaststoffe und B-Vitamine enthält, wird Sauerteigbrot zu einem Nährstoff-Powermix! Auch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) und die Weltgesundheitsorganisation (WHO) unterstreichen die Bedeutung von Sauerteigvollkornbrot in der Ernährung.



---

FODMAP



Fermentierbare Oligo-, Di-, Mono- und Polysaccharide, kurz FODMAP, sind neben Getreide auch in Obst, Gemüse oder Milch enthalten. Diese Kohlenhydratverbindungen kann unser Körper nur schwer oder gar nicht verwerten, weshalb sie »unverdaut« in den Dickdarm gelangen und dort von Bakterien unter Bildung von Gasen abgebaut werden - mit entsprechenden Folgen ...

# Die wichtigsten Zutaten

Wer will gute Brote machen, der muss haben sieben Sachen? Nein, nicht einmal! Schon mit vier Zutaten kann man ein feines Brot backen: Mehl, Trinkwasser, Salz und ein Triebmittel – Sauerteig! Und dann wäre da noch ein Faktor, der beim Backen durch nichts zu ersetzen ist ...

## ZEIT

Einer der wichtigsten Faktoren beim Brotbacken allgemein und bei Sauerteigbrot im Besonderen ist die Zeit. Anstellgut, Sauerteigführung, Quell-, Brüh- und Kochstück, Stockgare, Stückgare und Backzeit – die Rezepturen in unserem Sauerteigbuch mögen auf den ersten Blick aufwendig erscheinen, doch was sich zunächst zeitraubend anhört, entpuppt sich bei näherer Betrachtung als unproblematisch. Denn die Mikroorganismen und Prozesse, die den Teig reifen lassen, laufen komplett ohne unser Zutun ab. Während der Ruhezeiten kann man sich also getrost anderen Aufgaben zuwenden. Es braucht nur ein wenig Planung, damit man dann rechtzeitig ein frisch gebackenes, duftendes Brot aus dem Backofen holen kann. Doch geben Sie Ihrem Teig die notwendige Zeit zum Reifen, so wird er besser verträglich und bekommt ein unglaublich tolles Aroma. Zeit ist die Grundvoraussetzung für ein hervorragendes Backergebnis und einen unverwechselbaren Brotgeschmack!



## MEHL

Doch nun zur vorrangigen Frage, die sich jedem Hobbybäcker stellt: Mit welchem Mehl soll ich mein Brot backen? In Deutschland gibt es neben den typischen Getreidearten wie Weizen und Roggen zahlreiche Untersorten, also beispielsweise Emmer, Einkorn, Dinkel und vieles mehr. Diese komplett aufzuzählen und mit den jeweiligen Mehltypen zu beschreiben, würde allein ein Buch füllen.

Gerade am Anfang lautet daher mein Tipp: Ganz puristisch mit wenigen Mehlsorten beginnen, also zum Beispiel mit Weizen und Roggen, die in Deutschland zu den Klassikern beim Brotbacken zählen. So müssen Sie nicht so viele Mehle bevorraten und können diese immer frisch verbrauchen.

## Mehltype

Auf Mehlpackungen ist eine Zahl vermerkt, die sogenannte Mehltype. Sie sagt aus, wie viele **mineralische Bestandteile** in Milligramm nach der Verbrennung von 100 g Mehl übrig bleiben. Bei Weizenmehl (Type 550) sind es demnach 550 mg / 100 g Mehl. Je höher die Zahl, desto mehr Mineralstoffe, Ballaststoffe, B-Vitamine und pflanzliche Eiweiße sind enthalten. Auch die Farbe des Mehls ist dunkler. Für Vollkornmehle wird das komplette Korn, bestehend aus Keimling, Mehlkörper und Schale, verarbeitet. Da alle Bestandteile enthalten sind und somit keine Aussage über den Ausmahlungsgrad getroffen werden muss, entfällt die Typenbezeichnung.

Neben dem Mineralstoffgehalt sagt die Type auch etwas über das Wasserbindungsvermögen des Mehls aus. Die **Wasseraufnahme** während der Teigzubereitung ist bei den Mehltypen nämlich sehr unterschiedlich. Je höher die Mehltype, umso mehr Wasser wird aufgenommen. Für welche Mehltype man sich entscheidet, hängt vor allem davon ab, was man backen will (s. Tabelle).

## Die Urwüchsigen

Urgetreidesorten wie Dinkel, Emmer oder Einkorn unterscheiden sich von normalem Weizen unter anderem in ihrem Glutengehalt und ihrer Gluten-Zusammensetzung. Gluten ist ein Stoffgemisch aus verschiedenen Proteinen, die sich bei Zugabe von Wasser untereinander vernetzen und das Gerüst für einen glatten, elastischen Teig bilden. Gluten wird daher auch als Klebereiweiß bezeichnet. Urgetreide haben ein schwächeres Klebergerüst, dadurch können Gebäcke daraus etwas flacher ausfallen. Die Teige sollten schonend geknetet werden, damit das Klebergerüst nicht überdehnt wird und reißt. Zudem brauchen diese Teige ausreichend Quellzeit, um das Wasser speichern zu können.

## Weniger ist mehr

Für die Rezepte in diesem Buch habe ich überwiegend Weizenmehl 550, Dinkelmehl 630, Roggenmehl 1150 und die Vollkornmehle verwendet, damit Sie nicht so viele verschiedene Mehlsorten brauchen. Das sind zugleich die gängigsten Mehle, die man überall im Handel bekommt. Das eine oder andere Urkorngebäck darf bei mir als Urkorn-Spezialisten natürlich auch nicht fehlen!

Getreideart	Mehltype	Verwendungszweck
Weizenmehl	Type 405	Hefeteige, Mürbteig-Kuchen, Kekse, Waffeln
	Type 550	Hefeteige, Brötchen, Weiß- u. Mischbrote, Toastbrot, Baguette, Pizza, Kuchen
	Type 1050	Mischbrote, dunklere Weißbrote
Dinkelmehl	Type 630	Hefeteige, Brötchen, Baguette, Pizza, verschiedene Brote, Kuchen, Rührkuchen
Roggenmehl	Type 1150	Roggenmischbrote, Roggenbrote, Roggenbrötchen, Roggenbaguette

## SCHÜTTFLÜSSIGKEIT

Erst durch die Zugabe von Flüssigkeit und die Arbeit unserer Hände bzw. der Rührmaschine entsteht aus dem Getreidemehl ein Teig.

Bei veganen Gebäcken verwendet man als Schüttflüssigkeit ausschließlich Trinkwasser. Bei feinen Hefeteigen, Kuchen oder Milchbrötchen hat sich aber auch die Zugabe von Vollmilch bewährt, um eine zartere und weichere Krume zu erzielen. Bei einigen herzhaft-deftigen Rezepten in diesem Buch kommen zum Trinkwasser anteilmäßig Bier oder Wein hinzu. Dadurch kann man die Farbe der Krume noch zusätzlich beeinflussen und das Aroma des Gebäcks verfeinern.

## TRIEBMITTEL

Prinzipiell gibt es zwei Möglichkeiten, wie man den Teig beim Backen in fluffige Höhen steigen lassen kann: zum einen durch Backhefe, zum anderen durch Sauerteig. In diesem Buch haben wir uns ganz dem Sauerteig verschrieben, daher mag es dem einen oder anderen befremdlich erscheinen, dass in einigen Rezepten auch Backhefe verwendet wird.

Das hat jedoch einen guten Grund: Gerade zu Beginn, wenn Ihr frisch angesetztes Anstellgut noch nicht seine volle Triebkraft entwickelt hat, kann es hilfreich sein, den daraus zubereiteten Teigen etwas Backhefe zur Triebunterstützung hinzuzufügen, damit das Brot oder Brötchen eine lockere Porung bekommt.

Auch wenn der Sauerteig vor allem als Säure- und Aromageber und weniger als Triebmittel dem Teig zugegeben wird (einstufige Sauerteigführung, s. >), ist es ratsam, in Kombination mit Backhefe zu backen.

## DAS SALZ IN DER SUPPE

Salz ist nicht nur für das Gelingen der Suppe, sondern auch fürs Backen essenziell. Es ist ein wichtiger Geschmacksträger; ohne Salz würde Sauerteigbrot nur nach Säure oder fade schmecken. Salz hat aber auch rein backtechnologisch unverzichtbare Funktionen. Es unterstützt das Klebergerüst des Teiges und verbessert so dessen Gärstabilität und Gärtoleranz (s. Info).

Für meine Rezepte habe ich Meersalz verwendet, weil es ein Spektrum verschiedenster Mineralstoffe enthält. Als Zugabe sind bei uns Bäckern 1,8 bis 2,0 Prozent Salzanteil bezogen auf die Gesamtmenge an Mehl üblich, um einen abgerundeten Geschmack zu bekommen. Bei 500 g Mehl wären das also in etwa 10 g Salz. Natürlich kann der Salzanteil auch mal bis zu 2,5 Prozent variieren, wenn dem

Teig noch andere Zutaten wie beispielsweise Gemüse zugegeben werden.

Neben Salz sorgt die Zugabe von verschiedenen Kräutern und Gewürzen für noch mehr Abwechslung und eine individuelle Note. Je nach persönlicher Vorliebe kann man hierdurch völlig unterschiedliche Geschmacksnuancen erzielen. Mein Tipp lautet jedoch: Kräuter und Gewürze unbedingt dezent dosieren, damit die Backwaren nicht zu einseitig oder zu intensiv danach schmecken und das feine Brotaroma nicht übertönt wird.



## GÄRSTABILITÄT UND GÄRTOLERANZ

Dehbare Teige, die große Mengen an Gärgasen in sich einschließen können, werden als gärstabil bezeichnet. Dies wiederum ist Voraussetzung dafür, dass die Teige auch nach Überschreiten der Gärreife (s. >) dehnbar und elastisch bleiben, also gärtolerant sind. Die erforderliche Grundlage hierfür ist ein stabiles Klebergerüst.



*Mehl, Wasser, Sauerteig und Salz - allein damit lassen sich schon leckere Sauerteiggebäcke zubereiten. Nüsse, Kerne und Saaten, Honig oder Rohrzucker setzen geschmacklich noch etwas drauf und sorgen für mehr Vielfalt im Brotkorb.*

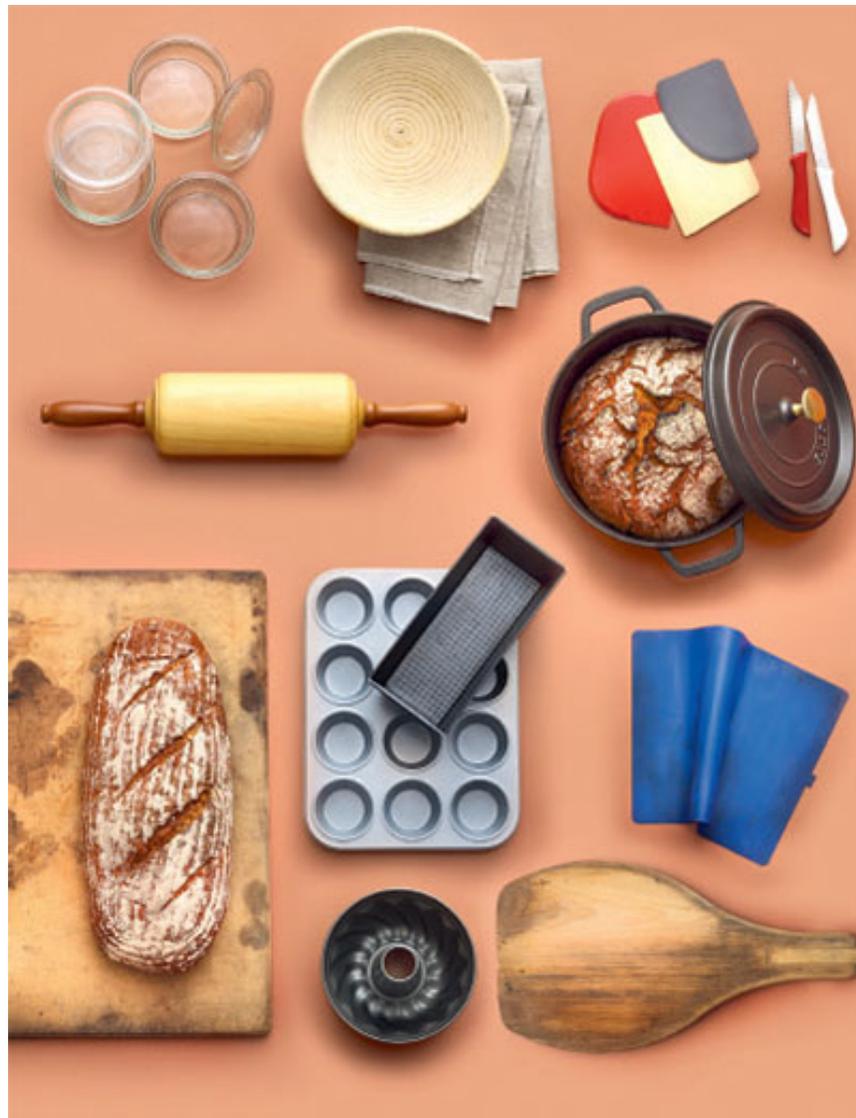
## SÜSSUNGSMITTEL

Bei vielen meiner Rezepte habe ich als natürliches Süßungsmittel Honig verwendet. Er süßt etwas stärker als Haushaltszucker und entwickelt in den Teigen einen besonderen Geschmack. Bei weizenbetonten Teigen bietet sich Rohrzucker oder brauner Zucker an, da man dadurch eine röschere Kruste erhält.

Bei Vollkornbrotten gebe ich etwas Zuckerrübensirup zum Teig, um die Säurespitze des Sauerteiges geschmacklich abzurunden.

## **DAS GEWISSE ETWAS**

Durch die Zugabe von geröstetem und fein gemahlenem Restbrot kann man die Frischhaltung und das Aroma der Sauerteiggebäcke verbessern. Nüsse und Kerne, aber auch Ölsaaten wie Leinsamen und Sesam sorgen für Extrabiss und steuern gesunde Fette und Eiweiße bei. Damit diese Zutaten dem Teig nicht zu viel Flüssigkeit entziehen, muss man sie vorher einweichen (s. [>](#)).



## Nützliche Helfer

Geht man von früher aus, braucht man zum Backen mit Sauerteig kaum Zubehör. Dennoch gibt es heute manch nützlichen Helfer, der die Arbeit erleichtert

und das Ergebnis zu einer richtig runden Sache macht!

## TEIGZUBEREITUNG

Zum Ansetzen des Sauerteiges empfehlen sich verschiedene große **Gläser mit auflegbarem Deckel**. Hier kann man am besten sehen, wie sich der Teig entwickelt (Gärblasen) und ob er schon an Volumen zugenommen hat. **Schüsseln** in verschiedenen Größen sind unentbehrlich für das Abwiegen der Zutaten wie auch zum Mischen und Kneten der Teige. Für Quell-, Brüh- und Kochstücke (s. >), die mit heißem Wasser zubereitet werden, empfehle ich Edelstahlschüsseln, ansonsten tut's auch lebensmittelechter Kunststoff.

Während früher alles mit Löffeln oder Tassen abgemessen wurde, haben wir heutzutage den Vorteil, über sehr gute **Digitalwaagen** zu verfügen. Gerade bei speziellen Zutaten wie Backhefe, Salz oder Gewürzen ist es wichtig, dass man sehr genau abwägt.

Gibt man das Mehl vor der weiteren Verarbeitung durch ein **Sieb**, wird es aufgelockert und Luft beigemischt. So kann es später schneller Flüssigkeit aufnehmen. Das ist vor allem dann wichtig, wenn das Mehl zu kühl gelagert war und etwas klumpig ist.

**Teigschaber** sind unverzichtbare Helfer beim Brotbacken, egal, ob man den Teig aus der Schüssel bekommen oder in kleinere Portionen unterteilen und abwägen muss.

Wenn Sie gerne mit den Händen arbeiten oder überwiegend Roggen- bzw. Roggenmischteige zubereiten, die man nicht so lange kneten muss, ist eine **Küchenmaschine** ein entbehrlicher Luxus. Für alle, die die sportliche Herausforderung scheuen, lohnt sich die Anschaffung einer guten Knetmaschine. Insbesondere bei Weizenteigen

bekommt man ein deutlich besseres Backergebnis, wenn der Teig vorab intensiv geknetet wurde.

## TEIGRUHE

Ob Anstellgut, Teigruhe oder Backvorgang – gerade bei Sauerteigbrotten spielt die richtige Temperatur eine wichtige Rolle. Darum ist ein **Einstichthermometer** sehr hilfreich.

**Leinen- oder Geschirrtücher** sind optimal zum Abdecken der Teige und Teiglinge. Sie verhindern das Austrocknen des Teiges oder, dass Baguette und Brötchen, die über Nacht im Kühlschrank ruhen, zusammenkleben.

Gerade bei weichen Teigen, die man nicht in der Form backen will, ist ein **Gärkörbchen** vorteilhaft. Im Handel sind Produkte aus Peddigrohr, Holzschliff oder Kunststoff erhältlich. Gerade für länger und kühl geführte Sauerteige sind Holzschliff- oder Peddigrohrkörbchen mit Leineneinsatz zu empfehlen. In Plastikkörbchen klebt der weiche Teig gerne an.

## RUND UMS BACKEN

Nur gut, dass zur Standardausstattung eines Backofens **zwei Backbleche** gehören. Während das eine im Ofen ist, kann man das andere schon mit den nächsten Brötchen oder süßen Stückchen belegen ...

Nachhaltig und langlebig – statt Backpapier können Sie auch wiederverwendbare **Backfolien** nutzen. Diese sind nach Belieben zuschneidbar und spülmaschinenfest.

Bei **Backformen** lohnt es, auf gute Qualität zu achten.

Schwarzblechformen leiten die Hitze besser als Edelstahlformen. Das ist gerade beim Brotbacken wichtig für die Krustenbildung. Mit Formen unterschiedlicher Größe bleibt man flexibel.

Für gute Brote aus dem **Topf** ist dessen Qualität gleichfalls von ausschlaggebender Bedeutung. Ideal ist ein gusseiserner, niedriger Topf, damit man den Teigling nicht

zu tief in den Topf fallen lassen muss. Hat der Topf zudem eine längliche Form, kann man lange wie auch runde Brote darin backen.

Brot und Brötchen, die eine schnelle Anfangshitze brauchen, um die Form zu wahren und schön knusprig zu werden, backt man am besten auf einem **Backstein**.

Ein **Brotschieber** erleichtert das Einschließen, also das Hineinschieben von Gebäck in den vorgeheizten Ofen und auf den heißen Backstein. Und wer sich schon einmal an einem heißen Backblech die Finger verbrannt hat, weil er nur schnell ein dünnes Geschirrtuch benutzt hat, weiß, wie wichtig gute **Backhandschuhe** sind!

Kleine **Rillenmesser** sind gut geeignet, um bei Broten oder Brötchen die Oberfläche schön einzuschneiden und auf diese Weise dem Gebäck eine besondere Optik zu geben.

**Pinsel** braucht man, wenn man ein Brot nicht mit Mehl abstauben, sondern mit Wasser abstreichen will, damit es beim Backen eine schöne glänzende Optik bekommt.

Deutlich feiner lässt sich das Wasser mit einem **Öl-Sprüher** verteilen.