

CHRISTINA  
BAUER

# DAS GROSSE BROTTBACKBUCH



→ Über 120 Rezepte für Brot und Gebäck

→ 4 einfache Grundteige + alles Wichtige über Sauerteig

→ Sofort losbacken: Passe die Rezepte unkompliziert deinem Alltag an

→ Alle Grundlagen zum Kneten und Formen

Backen  
mit  
Christina



Löwenzahn  
eBook

CHRISTINA BAUER

# DAS GROSSE BROTBACHBUCH

***Über 120 Rezepte für Brot und Gebäck  
4 einfache Grundteige + alles Wichtige über  
Sauerteig  
Sofort losbacken: Passe die Rezepte unkompliziert  
deinem Alltag an  
Alle Grundlagen zum Kneten und Formen***

mit Fotografien von Nadja Hudovernik



# Einfach alles gebacken bekommen: Inhaltsverzeichnis

## **VON MEHLIGEN HÄNDEN UND PUREN GLÜCKSGEFÜHLEN ODER: WARUM EIGENTLICH SELBER BROT BACKEN?**

Weil es einfach magisch ist: Erlebe das Brotbackfeeling  
Brote ganz nach deinem Geschmack: für Entspannte,  
Kurzentschlossene, Jeden-Tag-Backfreudige 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

## **LASS UNS EINFACH GLEICH LOSBACKEN**

Dein Starterrezept

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

Was in dein Brot kommt: Zutaten

Getreidemehl

Wasser und andere Flüssigkeiten

Salz

Germ/Hefe

Brotgewürze, Backmalz, Nüsse, Saaten und

Sauerteigpulver

Was sonst noch in dein Brot kommen kann

Welche Ausstattung du wirklich brauchst: Zubehör

Die wichtigsten Basics

Die Extras: Was deine Backstube noch bereichern kann

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

Überblick über die Backschritte und wie viel Zeit du einplanen solltest

Mehr Zeit, weniger Germ: Lange Teigführung bzw. Über-Nacht-Gare

Brot am Morgen, Brot am Abend: Wann du dafür mit dem Backen starten musst

Teig kneten und rasten lassen

Die ideale Knetzeit

Wie der Teig am besten rastet

Teig formen

Rundes Brot formen: Rundwirken

Längliches Brot formen: Langwirken

Schleifen

Stangerl formen

Teigstränge formen

Minizöpfe flechten

Knöpfe formen

Kipferl formen

Baguette und Ciabatta formen

Den Teig noch einmal kurz rasten lassen (Stückgare)

Gärprobe: Wie du herausfindest, ob der Teig in den Ofen kann

Teiglinge verzieren und (mit viel Dampf) backen

## MEINE GRUNDTEIGE

Der klassische Germteig

Zubereitung

Verwendung

Die häufigsten Fragen

Der süße Germteig

Zubereitung

Verwendung  
Die häufigsten Fragen  
Der pikante Germteig  
Zubereitung  
Verwendung  
Die häufigsten Fragen  
Der Kleingebäckteig  
Zubereitung  
Verwendung  
Die häufigsten Fragen

## **GEKOMMEN, UM ZU BLEIBEN: DEIN SAUERTEIG FÜRS LEBEN ZIEHT BEI DIR EIN**

Was den Sauerteig überhaupt sauer macht – und so zum  
ultimativen Triebmittel

So geht's: In wenigen Schritten zum perfekten Sauerteig

Wie viel Sauerteig du zum Backen brauchst

Fütterungseinheiten oder: Den Sauerteig am Leben halten

Sauerteig füttern zum Backen

Sauerteig füttern für zwischendurch

Sauerteig aufbewahren

Sauerteig einfrieren

Sauerteig trocknen

Und was ist mit dem Rest? Sauerteig verwerten

Zum Entdecken: Weizen- und Dinkelsauerteig

Alles hat ein Ende, auch der Sauerteig?

FAQ: Was du deinen Sauerteig immer schon mal fragen  
wolltest

## **EINMAL GANZ ANDERS, BITTE: REZEPTE NACH BELIEBEN ANPASSEN**

### **BROT UND GEBÄCK AUFBEWAHREN**

Aufbewahrungsorte und Haltbarkeit

Gebäck einfrieren und auftauen

## **HAUPTSACHE, ES SCHMECKT - IMMER UND ÜBERALL: BROTE FÜR ALLE LEBENSLAGEN**

Einfaches Brot  
Butter-Toastbrot  
Jausenbrot  
Mischbrot mit Stempel  
Gewürzbrot  
Emmerbrot  
Lungauer Bauernlaib  
Frühstücksbrot  
Dinkelbrot aus dem Glas  
Wurzelbrot  
Würziges Roggenbrot mit Sauerteig  
Mohnbrot  
Kamutbrot  
Flesserbrot  
Sonnenblumenbrot  
Ruchbrot  
Kümmelbrot  
Kartoffel-Bier-Brot  
Almwecken  
Ciabatta  
Bergsteigerbrot

## **KLEIN, ABER OHO: DIE KNIRPSE, DIE DEM FRÜHSTÜCK ERST EINEN SINN GEBEN. WECKERL UND KLEINGEBÄCK**

Knopfsemmeln  
Kaisersemmeln & Langsemmeln  
Sternsemmeln  
Mohnzöpfe  
Salzstangerl

Jausenweckerl  
Salzgebäck  
Roggenweckerl  
Körnerschnecken  
Bierweckerl mit Kümmel  
Laugenkranz  
Körnerspitz  
Speck-Käse-Stangen  
Vinschgerl  
Bergspitz  
Butterkipferl  
Kurkumaweckerl mit Sauerteig  
Mini-Wurzelbrote  
Grahamweckerl  
Weinbeerweckerl  
Laugenbagels

## **DIE KÖRNER MACHEN DAS BROT: ALLES VOLLKORN**

Einfaches Vollkornbrot  
Vollkorn-Sesam-Kastenbrot  
Körndlweckerl im Glas  
Haferflocken-Vollkornbrot  
Brot trifft Korn  
Sesam-Einkorn-Brot  
Würziges Käsebrot  
Knäckebrot ohne Körner  
Vollkornweckerl mit Sauerteig  
Vollkorntoastbrot  
Sauerteigbrot mit Kürbiskernen  
Topfen-Korn-Brot  
Körnerbrot

## **FLUFFIG, WANDELBAR UND UNWIDERSTEHLICH: SÜSSER GERMTEIG**

Mini-Buchteln  
Briocheknöpfe  
Klassischer Vierstrangzopf  
Mini-Donuts  
Waffeln  
Faschingskrapfen  
Brioche  
Schoko-Sechsstrangzopf  
Zimtschnecken  
Gewürzknöpfe  
Faschingsdonuts  
Gebackene Mäuse  
Bauernkrapfen  
Bratpfel-Gewürz-Stern  
3x3-Zopf  
Faschingskrapfen mit Himbeermarmelade  
Topfentaschen  
Pfirsich-Topfen-Törtchen  
Vanillekrapfen  
Nougat-Brioche  
Schokokreisel  
Gefüllter Dreistrangzopf  
Topfen-Vanille-Kipferl  
Mandelblume  
Nuss-Potize  
Schokobrötchen  
Zuckerfreier Vierstrangzopf

**WILLKOMMEN IM SNACKHIMMEL: GEFÜLLTES,  
PAUSENIDEEN, BROTE FÜR BESONDERE ANLÄSSE.  
FÜR DEN GEBURTSTAG, DIE GRILLFETE, ALS  
FINGERFOOD, ZUM TEILEN UND RESTLOS VERPUTZEN**

Bierwurzeln  
Gebackener Käsetoast  
Pizzaschnecken

Bosna  
Brioche-Burger-Buns  
Würstchen im Schlafrock  
Gefüllte Laugenbrezen  
Knusperstangerl mit Käse und Kürbiskernen  
Party-Salzstange  
Pikanter Stollen  
Gefülltes Baguette  
Knäckebrot mit Käse und Sesam  
Flammkuchen  
Zupfbrot mit Kräuterbutter  
Snackähre  
Kartoffelteigpizza  
Schinken-Frischkäse-Kipferl  
Zupfbrot mit Pesto  
Kräuter-Fladenbrot  
Party-Spirale  
Focaccia  
Pita

## **BROTE, DIE VON HERZEN KOMMEN: ZUM LIEBHABEN UND VERSCHENKEN**

Nussherzen  
Weckerl in Herzform  
Knäckebrot  
Herzbrot  
Chrissini  
Weckerl mit Herzausstecher  
Apfel-Nuss-Kipferl  
Milchbrötchen  
Brotsonne  
Körnerherzen  
Franzweckerl  
Vollkorn-Herzweckerl  
Fougasse

## **WEIL AUCH MAL WAS ÜBRIG BLEIBT: BROTVERWERTUNG**

Scheiterhaufen  
Brotchips  
Pofesen  
Pikanter Brotauflauf  
Croûtons  
Topfenknödel  
Brot aus Brot  
Kaspressknödel  
Arme Ritter  
Bauerntoast mit Schwarzbrot  
Müsli

## **DEIN BROT WILL NICHT SO, WIE DU ES WILLST? WAS DU TUN KANNST BEI TEIGPANNEN UND ANDEREN HOPPALAS**

## **FACHSIMPELN IN DER BACKSTUBE: GLOSSAR**

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

Brot und Gebäck begleiten uns durch den Alltag. Zum Frühstück gibt es eine Scheibe Brot mit Marmelade, in der Mittagspause ein belegtes Weckerl und am Abend Brot zur Suppe oder eine Brotzeit, Jause oder wie auch immer du es nennst. Kommt dir das bekannt vor?

Wenn wir uns auf die Suche nach Brot machen, finden wir es an jeder Ecke: ob in einer Bäckerei, in der Backwarenabteilung im Supermarkt, aus Backboxen oder Backshops mit Selbstbedienung. Gegessen wird oft im Stehen oder beim Gehen, unterwegs, zwischendurch. Die Schnellebigkeit unserer Zeit hat schon längst unser Essen erreicht. Und damit auch, wie wir Brot wahrnehmen, schmecken und essen. Industriell gefertigtes Brot ist eben auch genau das, etwas für zwischendurch: Es sättigt und befriedigt nicht so, wie es eigentlich könnte. Und im Endeffekt haben wir keine Ahnung, was alles genau drinsteckt.

Wer hingegen selbst Brot backt, weiß so einiges über sein Brot: welche Zutaten es ausmachen, welche Arbeit und Hingebung hineingeflossen sind, wie es sich anfühlt, wenn es warm aus dem Ofen kommt. Durch all diese Prozesse, das Kneten, Fühlen und Formen, weißt du dieses selbstgemachte Brot zu schätzen. Es steckt immerhin ein Stück von dir drin: dein Wirken, deine Zeit. Findest du, das klingt allzu romantisch? Vielleicht ist es das auch. Gleichzeitig stimmt es: Viele Menschen kommen nicht mehr

in Berührung mit solchen ursprünglichen Dingen, sondern kennen Lebensmittel hauptsächlich in bereits vorgefertigter, essfertig zubereiteter Version. Ich will nicht übertreiben, aber ich glaube, in vielen steckt der Wunsch, wieder etwas nicht nur vorgesetzt zu bekommen, sondern es selber zu machen. Die Herstellung von vorne bis hinten zu begleiten, sich selbst einzubringen und zu dirigieren.

## **WEIL ES EINFACH MAGISCH IST: ERLEBE DAS BROTTACKFEELING**

Für alle, die noch nie Brot gebacken haben: Probiert es aus! Ihr werdet sehen: Es ist so schön, etwas mit den eigenen Händen zu schaffen, es macht Spaß, immer wieder neue Rezepte auszuprobieren und verschiedene Variationen auszutesten – und es macht zufrieden, glücklich, einfach: satt.

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 um 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, Germ 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- TAGBACKFREUDIGE UND EINFACH ALLE, DIE AUF DER SUCHE NACH IHREM LIEBLINGSGEBÄCK SIND**

Dabei ist es ganz egal, ob du viel oder wenig Zeit fürs Backen hast. Hauptsache, du gehst es an – und Hauptsache, es macht dir Spaß. Es geht nicht darum, das perfekte Brot zu backen. Sondern ein Brot, das schmeckt. Backen soll keinen Stress verursachen, sondern eine bewusste Tätigkeit sein – gleichzeitig soll es sich leicht in den Alltag integrieren lassen. Nicht du sollst dich nach dem Brot richten, sondern umgekehrt: Das Brot soll zu dem passen, worauf du Lust hast und wie viel Zeit du zur Verfügung hast.

Deswegen gibt es in diesem Buch nicht nur ganz viele Rezepte für die unterschiedlichsten Gelegenheiten, sondern ich habe mir noch etwas Spezielles überlegt: eine Umrechnungstabelle, die dir zeigt, wie du unterschiedliche Zutaten ersetzen und gegeneinander austauschen kannst (schau auf Seite 67). Und eine, die dir zeigt, wie du die Zeiteinteilung beim Backen nach deinen Wünschen anpassen kannst – je nachdem, wie viel Zeit du zur Verfügung hast (Seite 29). Klar: Beim Backen gibt es Regeln. Ein Roggenbrot braucht Sauerteig. Ohne Germ geht kein Brot auf. Aber was ist, wenn du nur Vollkornmehl zuhause hast, das Rezept aber Weizenmehl vorsieht? Was, wenn du weniger Germ verwenden möchtest? Ich möchte dir zeigen, dass sich alles ganz nach deinen Bedürfnissen ausrichten lässt und jeder einfach gutes Brot backen kann.

Es gibt viele gute Gründe, selber zu backen. Vielleicht erkennst du dich hier in einigen wieder, vielleicht liefern sie dir Inspiration, etwas Neues auszuprobieren. Möchtest du

dich und deine Familie mit frischem Brot selbst versorgen? Hast du keine Lust auf rätselhafte Zutatenangaben im abgepackten Supermarktbrot und geschmacklose Brote aus Industriefertigung – und möchtest lieber selbst bestimmen, was in deinem Teig landet? 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 Gebäck fürs Frühstück oder zum Abendbrot.

Ganz egal, warum du dich für das Brotbacken interessierst oder 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 Lust auf Vollkorn hast: Back dir dein Brot ganz einfach, wie es dir gefällt. Und fange am besten sofort damit an. Schnapp dir das Basic-Brotrezept auf Seite 10 und leg los.

## **EIN KLEINER BACKGUIDE: WAS IN DIESEM BUCH AUF DICH WARTET**

Wie es weitergeht? Werfen wir hier einen Blick darauf, was du in diesem Buch alles finden und entdecken kannst:

**Deine Siebensachen fürs Backen: Zutaten, Ausstattung und alles, was dazugehört (Seite 14)**

---

**So kriegst du alles gebacken: vom Kneten bis zum formvollendeten Teig – Methoden & Techniken (Seite 26)**

In diesen Kapiteln gehe ich auf alle Basics des Brotbackens ein. Wir tauchen 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 wirst du dazu fündig.

---

### **Rezepte (ab Seite 70)**

Und dann: losbacken! In diesem Buch findest du 128 Rezepte für jede Backgelegenheit: Brote mit Germ, Vollkorn, Sauerteig, Gebäck von süß bis pikant, Teige, die du gar nicht kneten brauchst, und solche, die nur wenig Germ benötigen. Damit für jeden Geschmack, jede Vorliebe und überhaupt alle Lebenslagen etwas dabei ist.

---

### **Dein Brot will nicht so, wie du es willst? Was du tun kannst bei Teigpannen und anderen Hoppalas (Seite 340)**

Wo gebacken wird, da tauchen Fragen auf. Sollte es einmal nicht so laufen wie geplant, dann bist du damit auch nicht alleine. Ganz zum Schluss liefere ich dir viele Antworten und Lösungen auf häufige Fragen und für kleinere und größere Missgeschicke.

## **BROTVERLIEBT UND BACKVERRÜCKT, GANZ EINFACH CHRISTINA**

Das Backen begleitet mich schon über die Hälfte meines Lebens. Als Jugendliche habe ich meine Leidenschaft für Selbstgebackenes entdeckt und das eine oder andere Backexperiment in meiner elterlichen Küche gestartet. Es hat mir so viel Spaß gemacht, meiner Familie den

selbstgebackenen Kuchen aufzutischen und ihnen damit eine Freude zu bereiten.

Heute lebe ich mit meinem Mann und unseren zwei Kindern auf dem Bramlhof im Salzburger Lungau. Meine Liebe zum Brotbacken habe ich meiner Schwiegermutter zu verdanken. Alles begann mit einem Rezept für Frühstückssemmeln. Und mit dem Wunsch, selbst Frühstücksgebäck für meine Gäste am Hof zu backen. Ich interessierte mich dafür, half meiner Schwiegermutter, fragte sie um Tipps. Sie zeigte mir die wichtigsten Handgriffe.

Ab da gab es für mich kein Halten mehr. Ich wollte meine Kenntnisse rund ums Brotbacken vertiefen und feilte immer weiter an Rezepten, überlegte mir neue Variationen und plante ständig, was ich noch ausprobieren könnte. Wenn ich nicht gerade in der Nähe des Backofens war, beschäftigte mich das Backen auch sonst, quasi zu jeder Tageszeit. Es kam schon mal vor, dass ich während der Stallarbeit einen Geistesblitz hatte und schnell ins Haus gelaufen bin, um ihn mir zu notieren.

Im Laufe der Jahre ist so vieles daraus entstanden. Der Wunsch, meine Rezepte, meine Erfahrung und meine Ideen auch mit anderen zu teilen. Die Backkurse, in denen ich so viele glückliche Gesichter gesehen habe und gemerkt habe: Ja, genau so soll es sein - etwas selber machen, Zufriedenheit darin finden und ganz nebenbei fantastische Geschmäcker entdecken. Mein Backblog, der innerhalb kürzester Zeit förmlich aus allen Nähten geplatzt ist. Meine Bücher, die so viele Menschen erreicht haben und in ihnen die gleiche Begeisterung fürs Backen ausgelöst haben, die mich in all den Jahren nie losgelassen hat. Ich bin so dankbar für all das, vor allem meinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und natürlich meiner Familie, die mir jeden Tag den nötigen Rückhalt dafür geben. Wenn ich heute kurz

innehalte, kann ich es immer noch nicht ganz glauben, was sich über die Jahre alles entwickelt hat.

Und jetzt freue ich mich riesig, dass du dieses Buch in die Hand genommen hast. Dass auch du dich für das Backen begeisterst. Deshalb möchte ich dich auch gar nicht mehr länger warten lassen. Tauchen wir ein in die Welt des Backens!

*Deine Christina*

# Lass uns einfach gleich losbacken

Brot backen ist schön. Und im Grunde unglaublich einfach. Am besten ist, du fängst einfach damit an. Deshalb habe ich dir am Beginn dieses Buches ein Rezept aufgeschrieben, das sich ganz leicht variieren lässt. Mit dem du Brot 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, wie du deinen Teig am besten knetest und formst - und natürlich ganz viele Rezepte ...

## **DEIN STARTERREZEPT**

Legen wir einfach mal los, ohne große Umschweife. Zum Anfangen gibt es hier ein Grundrezept für einen runden Brotlaib. Probier es am besten gleich aus!

### **ZUTATEN**

350 g lauwarmes Wasser  
500 g Weizenbrotmehl 1600/1050 (D)  
10 g Salz  
10 g frische Germ

### **ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 1 STUNDE UND 30 MINUTEN**

Arbeitszeit: ca. 15-20 Minuten  
Backzeit: ca. 45 Minuten  
Backtemperatur: 210 °C Heißluft

## ***Zubereitung***

### **1. Schritt: Zutaten abwiegen**

Für dieses einfache Brot können alle Zutaten direkt und nacheinander in der Rührschüssel abgewogen werden, angefangen mit dem Wasser, gefolgt von den trockenen Zutaten: Mehl, Salz und Germ.

### **2. Schritt: Teig kneten und formen**

Mit der Küchenmaschine: Den Teig ca. 7 Minuten kneten, anschließend noch kurz mit den Händen rund und glatt formen. Mit der Hand: Etwas Mehl (ca. 50 g) beiseitegeben, die restlichen Zutaten in der Schüssel vermengen, bis sie sich verbunden haben. Anschließend auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen und mind. 10 Minuten kneten. Das beiseitegestellte Mehl dabei nach und nach mit einkneten. Zum Ende der Knetzeit den Teig zu einer runden Kugel formen.

### **3. Schritt: Gehzeit**

Den Teig mit dem Teigschluss nach oben in ein Gärkörbchen geben und dieses abdecken, damit er nicht austrocknet (Seite 23). Der Teig kann alternativ in einer Schüssel aufgehen – für ein schönes Muster kannst du ihn später noch nach Belieben einschneiden. Den Teig 30 Minuten gehen lassen.

### **4. Schritt: Backofen vorheizen**

In der Zwischenzeit den Backofen auf 210 °C Heißluft vorheizen. Für eine saftige Krume und eine knusprige Kruste wird das Brot mit viel Dampf gebacken. Wenn vorhanden, die Dampffunktion des Backofens aktivieren. Alternativ ein Backblech oder Gefäß mit aufheizen, das später mit Eiswürfeln oder Wasser gefüllt wird. Dazu ein Backblech oder eine feuerfeste Schale auf ein Backofengitter in den unteren Teil des Ofens schieben.

## **5. Schritt: Backen**

Das Brot aus dem Gärkörbchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stürzen. Nach Belieben einschneiden oder einritzen. Wurde eine Schale bzw. ein Backblech für den Dampf verwendet, gleich nach dem Einschieben diese/s mit einem Glas Eiswürfel oder Wasser füllen und die Backofentür schließen, damit sich Dampf bildet, aber keiner entweicht.

Nach ca. 45 Minuten ist das Brot fertig gebacken. Zur Kontrolle kann man mit den Fingern auf die Unterseite klopfen. Klingt es hohl, ist das Brot fertig.

## **6. Schritt: Brot abkühlen lassen und genießen oder lagern**

Nach dem Backen das Brot am besten auf ein Auskühlgitter legen, damit es auf dem Boden nicht zu schwitzen beginnt. Erst im komplett ausgekühlten Zustand kannst du es wirklich gut aufschneiden. Lass es dir schmecken!

**...Tipp...**

***Dieses Rezept ergibt ein klassisches Weizenbrot.***

***Du willst weitere Varianten entdecken? Schau zu den Grundteigen ab Seite 44. Blätter vor zu Seite 26, um den detaillierten Ablauf aller Backschritte noch einmal genauer durchzugehen. Ab Seite 33 erfährst du, wie du Brote und Gebäck formen kannst. Und ab Seite 70 geht es los mit den Rezepten. Gutes Gelingen!***



**Schritt 1:** Zutaten abwiegen und bereitstellen oder einfach direkt nacheinander in der Rührschüssel abwiegen.



**Schritt 2, Variante 1:** Die Zutaten in die Rührschüssel geben und von der Küchenmaschine zu einem Teig kneten lassen, anschließend kurz rund formen.



**Schritt 2, Variante 2:** Für händisches Kneten die Zutaten erst in der Schüssel mit einem Löffel vermischen, bis sie sich verbunden haben ...



**Weiter Schritt 2, Variante 2:** ... dann auf die Arbeitsfläche strüzen, weiterkneten und rundwirken.



**Ende Schritt 2:** So sieht der fertig geknetete Teig aus.



**Schritt 3:** Den Teig mit dem Teigschluss nach oben in das Gärkorbchen legen, zudecken und ca. 30 Minuten rasten lassen.

**Schritt 4:** Den Backofen vorheizen, Dampffunktion aktivieren bzw. eine feuerfeste Schale für den Dampf hineinstellen.



**Schritt 5:** Den Teig nach der Gehzeit auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stürzen.



**Weiter Schritt 5:** Das Brot in den vorgeheizten Backofen schieben.



**Weiter Schritt 5:** Nach Bedarf für den Dampf Eiswürfel/Wasser in die Schale bzw. ein weiteres Backblech füllen. Den Ofen gleich schließen.



**Schritt 6:** Das Brot aus dem Backofen holen, auskühlen lassen und genießen.

# Deine Siebensachen fürs Backen: Zutaten, Ausstattung und alles, was dazugehört

Was du zum Backen brauchst? Fürs Allererste reichen deine Hände im Knetmodus, Mehl, Wasser, Salz, Germ und ... Zeit. Die Zutaten lassen sich auf vielfältigste Weise variieren, sodass du immer wieder neue Geschmäcker entdecken kannst. Neben den Grundzutaten gibt es viele praktische Helferlein, die das Brotbacken begleiten. Lass uns hier einen Blick werfen auf Zutaten und wichtige Utensilien - also auf die Bausteine für das Backen.

## **WAS IN DEIN BROT KOMMT: ZUTATEN**

Um gutes, bekömmliches, möglichst naturbelassenes Brot zu backen, lohnt es sich, bei den Zutaten genau hinzuschauen. Das beginnt beim Getreide: Hochwertiges Mehl verbessert deine Backergebnisse enorm. Vielleicht gibt es in deiner Nähe eine kleine Mühle oder einen Bauernmarkt, bei dem regionales Mehl verkauft wird.

### ***Getreidemehl***

Weizen, Dinkel und Roggen sind die drei Getreidesorten, die am häufigsten für das Backen von Brot und Gebäck verwendet werden. Bei diesen Getreiden handelt es sich um Süßgräser. Das Mehl wird aus den gereiften, trockenen Getreidekörnern hergestellt. Zwischen Aussaat, Ernte, Reinigung, Sortierung und Vermahlen passieren viele

komplexe Verarbeitungsschritte – bis zum fertigen Mehl ist es also ein langer Weg.

So ein Getreidekorn ist ganz schön faszinierend: Es besteht vereinfacht gesagt aus einer Schale, dem Mehlkörper und einem Keimling. Für unterschiedliche Mehlsorten werden dabei unterschiedliche Bestandteile des Getreidekorns verarbeitet (siehe Typisierung auf Seite 17).

Mit einer Getreidemühle kannst du Mehl auch selbst mahlen. Damit erhältst du besonders frisches, nährstoffreiches Mehl. Getreidekörner bekommst du bei Mühlen, auf Märkten oder in Hofläden. Beachte dabei: Selbstgemahlenes Mehl ist immer Vollkornmehl, und Vollkornmehl benötigt etwas mehr Flüssigkeit.

## Weizen

Die Getreideart, die am häufigsten zum Brotbacken verwendet wird, ist der Weichweizen. Seine hervorragenden Backeigenschaften und Vielseitigkeit gehen aus jahrtausendelanger Züchtung und Selektion hervor. Er ist vitamin- und mineralstoffreich. Durch seinen hohen Anteil an Klebereiweiß (Gluten) eignet sich Mehl aus Weichweizen optimal zum Backen.

Dieser Inhaltsstoff ist es aber gleichzeitig auch, der für manche nicht so gut verträglich ist. Andere wiederum reagieren empfindlich auf Weizenbrote, die nur eine kurze Gärzeit hinter sich haben. Der Hintergrund: Die im Mehl enthaltenen Zuckerstoffe können dabei häufig nicht zur Gänze abgebaut werden. Reagierst du auf Weizen empfindlich, vermeide also am besten Brote aus industrieller Fertigung, bei denen die oben genannten Zuckerstoffe (sowie weitere potentiell unverträgliche Zusatzstoffe) vorkommen können. Wenn du selbst backst, kannst du bei Bedarf die Bekömmlichkeit des Weizens ganz leicht steigern: indem du lange Reifungszeiten planst,