

Inhalt



7 VOM DUFT DES BROTES

Grußwort von Michael Wippler,
Präsident Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

9 COME BACK!

Ein Streifzug durch die Back- und
Brotgeschichte

17 BROTEXPERTE UND DIREKTOR DER AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK

Bernd Kütscher

20 WAS IST BROT?

Der Name des Brotes
Kruste und Krume

25 DEUTSCHE BROTSORTEN

30 GETREIDEVIELFALT IST BROTVIELFALT

Mehl

32 WAS IST DRIN IM BROT?

Geht es auch ohne Backmischungen?
Was sind eigentlich Backmittel?

37 DIE GUTE ALTE ZEIT?

38 GUTES BROT

Altes Brot
Frisches Brot

41 BROT IST GESUND

Vollkornbrote
Veganes Brot
Brot macht glücklich

47 DIE BROTHERSTELLUNG

Teigruhe und Aufbereitung
Die Gärphase und der Backprozess
Backen mit Hefe
Sauerteig, das unbekannte Wesen?
Qualität durch Sauerteig

55 DAS 1×1 DES SAUERTEIGS

Warme Lieblingsplätze für den Sauerteig
Sauerteig ansetzen
Mehl – auf die Type kommt es an
Gute Führung für den Sauerteig
Sauerteig zubereiten nach unseren Rezepten
Roggensauerteig
Weizensauerteig

62 BROTBÄCKEN ZU HAUSE – SO GELINGT ES!

Backstein oder Blech
Backofenthermometer
Die Hitze macht's
Der Ofen

67 HÄUSSLER HOLZBACKÖFEN ROSEMARIE HÄUSSLER-MAYER UND RICHARD HÄUSSLER

71 SPRINGER BIO-BACKWERK WOLFGANG SPRINGER

Rezepte

91 LANDBÄCKEREI GEIGER RALF GEIGER

Rezepte

111 BIO-BÄCKEREI BAHDE PETER UND TANJA ASCHE

Rezepte

136 BÄCKEREI DRIES STEFAN DRIES

Rezepte

160 HERCULES VOLKKORN- UND MÜHLENBÄCKEREI JOHANNES DACKWEILER

Rezepte

185 GLOSSAR 191 REZEPTVERZEICHNIS 192 REZEPTREGISTER 195 ZUTATENREGISTER 198 SACHREGISTER 202 ADRESSEN

Was ist Brot?

Die vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz erlassenen »Leitsätze für Brot und Kleingebäck« im Deutschen Lebensmittelbuch regeln ganz genau, was in Deutschland Brot genannt werden darf. Es gilt die folgende Definition: »Brot wird ganz oder teilweise aus Getreide und Getreideerzeugnissen, meist nach Zugabe von Flüssigkeit sowie von anderen Lebensmitteln (z. B. Leguminosen-, Kartoffelerzeugnisse) in der Regel durch Kneten, Formen, Lockern, Backen oder Heißextrudieren des Brotteiges hergestellt. Brot enthält weniger als 10 Gewichtsteile Fett und/oder Zuckerarten auf 90 Gewichtsteile Getreide und/oder Getreideerzeugnisse.«

Werden die genannten Anteile an Fett und/oder Zucker überschritten, spricht man nicht mehr von Brot, sondern von »feinen Backwaren«. Entsprechend sind Früchte- oder Magenbrote trotz dieser Begrifflichkeit hinsichtlich der Zutaten traditionell keine Brote, sondern Feine Backwaren. In den Leitsätzen ist ebenfalls festgelegt, dass das Gewicht des Einzelstücks bei Kleingebäcken wie Brötchen »nicht über 250 g« liegen darf. Damit ist zugleich die Gewichtsuntergrenze von Brot vorgeschrieben.

Die Einteilung von Brotsorten kann nach den Leitsätzen auf verschiedene Weise erfolgen, zuerst einmal nach dem Mischungsverhältnis von Weizen- und Roggenmehl: Roggenbrote enthalten mindestens 90 Prozent Roggenanteil, Roggenmischbrot 51–89 Prozent Roggenanteil, Mischbrote jeweils 50 Prozent Weizen und Roggen, Weizenmischbrote 51–89 Prozent Weizenanteil und Wezenbrote mindestens 90 Prozent Weizenanteil, jeweils bezogen auf die Gesamtgetreideanteile. Roggenhaltige Brote sind dabei oft gesäuert, was durch verschiedene Sauerteigarten neue Varianten erzeugt.

Basierend auf den oben genannten Getreidemischungen gibt es zahlreiche Spezialbrote, beispielsweise Brote mit Ölsaaten (Sonnenblumenkernbrot, Leinsamenbrot, Kürbiskernbrot), Brote mit weiteren Zutaten (Nussbrot, Olivenbrot, Bierbrot, Kümmelbrot), Brote mit besonderen Backverfahren (Holzofenbrot, Steinofenbrot) oder Brote mit drei oder mehr Getreidearten (Mehrkornbrote).

Jede dieser Brotarten ist in sich vielfach variierbar durch den Ausmahlungsgrad des Getreides (feines Mehl, Schrot oder Vollkorn), durch die Teigführung (mit ein-, zwei- oder dreistufigem Sauerteig, mit Hefe, mit Backferment, mit Quellstücken, mit Langzeitführung) oder durch die Form, die ebenfalls den Brotcharakter prägt (freigeschobene Brote, Kastenbrote). Diese Auflistung ist längst nicht vollständig, denn es gibt unzählige Möglichkeiten, ein Brot zu backen. Und niemand schöpft diese Breite der Varianten weltweit so sehr aus wie die Bäcker in Deutschland.



Brotbacken zu Hause – so gelingt es!

Das Brotbacken ohne Spezialausrüstung zu Hause in der heimischen Küche kann wunderbar klappen. Denn eigentlich braucht man keine besondere Küchenausstattung zum Brotbacken. Über das Wichtigste verfügt fast jeder Haushalt: einen Backofen mit Ober- und Unterhitze. Unserer Erfahrung nach ist diese Funktion sehr wichtig. Falls Sie einen reinen Umluftbackofen haben, werden Sie leider eher Enttäuschungen beim Brotbacken erleben: Die heiße Luft führt zu einer trockenen Teighaut und einem geringen Volumen.

Die meisten Öfen erzielen eine Maximaltemperatur von 250 °C. Das genügt auch in der Regel zum Brotbacken. Auf jeden Fall reicht es vollkommen für den Brotbackanfänger und auch für viele Fortgeschrittene. Wichtig ist, dass der Backofen wirklich gut heizt und dicht schließt, damit keine Hitze verloren geht.

Falls Sie allerdings mit dem Gedanken spielen, sich einen neuen Ofen zu kaufen, ist es durchaus eine Überlegung wert, für bestimmte Extras etwas tiefer in die Tasche zu greifen. Hier wären in erster Linie eine höhere Maximaltemperatur von mindestens 280 °C und die Bedampfungsfunktion zu nennen. Informieren Sie sich gut; in Küchenstudios, bei den einzelnen Herstellern selbst, aber auch im Internet auf diversen Blogs der Brotbäcker werden die verschiedenen Modelle kontrovers und engagiert diskutiert. Wenn Sie viel und gerne Brot backen, wird Ihnen ein toller Ofen sicherlich viel Freude bereiten.

BACKSTEIN ODER BLECH?

Sehr hilfreich ist es – auch wenn Sie vorerst bei Ihrem Ofen bleiben (müssen), sich einen Backstein (manchmal auch Pizzastein genannt) anzuschaffen. Das übliche Backblech ist zwar ebenso geeignet, der Backstein ist dem Blech jedoch klar überlegen. Der Stein speichert sehr lange die Hitze und verhindert so einen Temperaturreckgang im Ofen, der beispielsweise beim Öffnen der Backofentür entsteht, wenn Sie das Brot hineingeben. Der Stein gibt viel Hitze von unten an den Teigling ab, was das »Laufen« des Teigs – das passiert leider sehr häufig und führt zu flachen Brot – verhindert. Gleichzeitig treibt die Hitze das Brot nach oben und es geht schön auf. Das bedeutet wirklich einen großen Unterschied. Außerdem können Sie den Stein gut für Pizza und Flammkuchen nutzen. Das Angebot an Backsteinen ist – genau wie das der Öfen – sehr groß, die wichtigsten Materialien sind Schamott und Cordierit. Angeboten werden auch Steine aus Granit, Terrakotta oder Marmor. Der Stein wird zum Vorheizen mit in den Backofen gestellt. Falls Sie noch keinen Stein haben, sollten Sie unbedingt auch das Backblech schon zum Vorheizen mit in den Backofen schieben und später das Brot direkt daraufstürzen.

BACKOFEN-THERMOMETER

Ebenfalls wichtig – und vergleichsweise günstig – ist ein Backofenthermometer. Jeder Backofen, egal von welchem Hersteller, hat eine gewisse Temperaturtoleranz. Das bedeutet in der Folge, dass jeder Backofen anders backt, Sie können sich nicht darauf verlassen, dass der auf 200 °C eingestellte Ofen wirklich auch 200 °C heiß ist. Hier hilft ein Backofenthermometer, das Sie in den Ofen stellen, so haben Sie die Kontrolle, wie heiß Ihr Ofen tatsächlich ist und können gegebenenfalls nachjustieren.

DIE HITZE MACHT'S

Die starke Anfangshitze ist neben der Unterhitze ganz entscheidend für das gute Backergebnis. Heizen Sie den Ofen mindestens 45 Minuten vor, auf mindestens 250 °C bzw. nach Rezept. Der Stein bzw. das Blech werden im unteren Drittel des Ofens mit aufgeheizt. Heizen Sie nicht nur bis zu dem Zeitpunkt, an dem der Ofen signalisiert, dass er die Temperatur erreicht hat, sondern unbedingt länger.

Die Anfangstemperatur wird in der Regel nach etwa 10 Minuten (je nach Rezept) auf die Endtemperatur reduziert, das heißt zwischen 230 und 200 °C eingestellt. Bei Brot wird der Dampf nach wenigen Minuten aus dem Ofen abgelassen, bei Brötchen meist nicht, um eine dünnerne Kruste zu erreichen.

Für eine schöne, rösche Kruste hilft es, wenn Sie in den letzten 5 Backminuten die Ofentür einen kleinen Spalt öffnen und noch einmal die Temperatur 20 °C höher schalten.

Alle Rohstoffe und Zutaten kommen aus kontrolliert ökologischem Anbau. In der Backstube wird weitgehend auf maschinelle Herstellung verzichtet, Handarbeit steht im Mittelpunkt.

Die selbst angesetzten Teige ruhen bis zu 24 Stunden, werden von Hand abgewogen und in bewährter Tradition, wie weiland schon bei Gründungsvater Heinrich Springer, zu Brot oder Brötchen geformt. Auch wenn sich die Zeiten und die Geschmäcker geändert haben: Seinen hohen Anspruch an authentische, gesunde, wohlschmeckende, gut verträgliche und nachhaltige Qualitätsbackwaren hat das Bio-Backwerk für sich selbst und für seine Kunden ins 21. Jahrhundert gerettet.



SPEZIALITÄTEN

Frisch gebackene Brote und Brötchen, deren Zutaten ausschließlich aus kontrolliert ökologischem Anbau stammen und handwerklich produziert werden, liegen nicht nur im Trend, sondern sind zudem die Basis einer nachhaltigen, gesunden und ausgewogenen Ernährung. Das Sortiment des Springer Bio-Backwerkes umfasst neben einer guten Auswahl an verschiedenen Brötchen, zu denen auch die deutschen Klassiker Handschuppe, Laugenbrötchen, Dinkelbrötchen, Milchbrötchen und leicht süße Rosinenbrötchen gehören, vor allem herzhafte Brotsorten. Auch diese Brote werden nach traditionellen und regionalen Rezepten gebacken, beispielsweise »Hamburger Kräftiges« aus Sauerteig, das milde Sauerteigbrot »Altmärker« oder das »Extreme« mit kräftiger Kruste, das erst nach außergewöhnlich langer Teigruhezeit in den Ofen geschoben wird.



DIE ADRESSE UND WEITERE INFORMATIONEN
FINDEN SIE AUF SEITE 206

NIEBÜLLER KNUST

Ergibt 1 Brot (650 g)

QUELLSTÜCK

175 g Roggenflocken
60 g Sonnenblumenkerne
60 g Kürbiskerne
310 g Wasser

HAUPTTEIG

110 g Weizenvollkornmehl
125 g Weizensauerteig aus Weizen-
vollkornmehl (siehe Seite 61)
10 g Meersalz
10 g Hefe

Fett für die Backform
Sesamsamen und Kürbiskerne zum
Bestreuen

① Roggenflocken, Sonnenblumenkerne und Kürbiskerne in einer Schüssel mischen, mit Wasser übergießen und 3–6 Stunden quellen lassen.

② Quellstück mit den Zutaten für den Hauptteig sorgfältig mischen und anschließend schonend verkneten. Kastenform mit 25 cm Länge fetten. Aus dem Brotteig einen länglichen Laib formen und in die vorbereitete Backform geben. Mit Wasser bestreichen und mit Sesamsamen und Kürbiskernen bestreuen. Abgedeckt 40–60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

③ Den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Brot in den Ofen geben, nach 15 Minuten die Backofentemperatur auf 220 °C reduzieren. Weitere 50–60 Minuten backen.

KNUST?

Knust ist ein anderes Wort für das Endstück eines Brotes, so nennt es der Norddeutsche. Der Pfälzer sagt dazu Knörzchen, der Schwabe Knäusle und der Bayer Scherzl. Der Niebüller Knust ist ein Brot mit kräftiger Kruste, jeder Menge gesunder Körner und Vollkorn. Er ist problemlos zuzubereiten, dank der Form wunderbar zu backen, auch für Brotbackanfänger, und hält sich zudem lange frisch ... wenn er nicht – was bei diesem leckeren Brot wahrscheinlich ist – in kürzester Zeit mit Genuss verputzt wird.



HAMBURGER BAUERNKRUSTE

Ergibt 1 Brot (1,2 kg)

200 g Roggenmehl Type 1150
200 g Weizenmehl Type 1050
675 g Roggensauerteig (siehe Seite 60)
160 g Wasser
15 g Meersalz
Roggenmehl zum Bestäuben

① Alle Zutaten zu einem Teig kneten und abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

② Danach den Teig mit der Hand rund formen, auf ein Backpapier legen und mit einem Küchentuch abgedeckt 45 Minuten ruhen lassen. Den Ofen auf 275 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Backblech im Backofen mit vorheizen.

③ Nach der Teigruhe die Oberseite des Brotes mit Roggenmehl bestäuben. Anschließend den Brotlaib auf dem Backpapier auf das heiße Backblech legen und sofort in den Ofen schieben. Eine große Schale mit Wasser in den Ofen stellen, der entstehende Wasserdampf sorgt für Volumen und eine resche Kruste.

④ Nach 10 Minuten Backzeit die Ofentemperatur auf 225 °C reduzieren und das Brot weitere 60 Minuten backen. Das Finken-Brot nach insgesamt etwa 70 Minuten aus dem Ofen holen.

TIPP

Die Hamburger Bauernkruste ist ein saftiges Sauerteigbrot mit schöner Kruste. Das Brot schmeckt angenehm mild, bleibt lange frisch und ist ein echter Klassiker. Es ist ein reines Sauerteigbrot, etwas Erfahrung beim Brotbacken und ein Händchen für die entsprechende Teigreife sollten Sie haben. Der Teig darf nicht zu weich sein, da das Brot sonst im Backofen »läuft«. Geben Sie nicht gleich die ganze Wassermenge in den Teig, halten Sie etwas zurück und gießen Sie den Rest erst bei Bedarf zu. Da hier der Roggen dominiert, kneten Sie das Brot nicht zu lange und auch nicht zu stark. Ebenfalls wichtig ist, dass der Sauerteig wirklich aktiv ist. Aber dann steht dem Gelingen nichts im Wege. Ansonsten gilt die Devise: learning by doing!





SPEZIALITÄTEN

Dass frische Brötchen glücklich machen, beweist die Bäckerei mit ihrem überschaubaren, aber erstklassigen Sortiment. Flaggschiff in dieser Sparte ist das Brötchen »Nummer 1«, das täglich mehrmals frisch aus dem Ofen kommt. In Sachen Brot zählt das von Stefan Dries entwickelte Dinkelvollkornbrot mit Goldkeimlingen zu den Spezialitäten des Familienbetriebs. Natürliche Zutaten wie das selbst gekeimte Getreide, zudem eine lange Teigführung und nicht zuletzt die handwerkliche Produktion verleihen dem Brot ein volles, nussiges und ausgereiftes Aroma. Viele weitere Backwaren verlassen mehrmals täglich die Backstube, in der in zwei Schichten gearbeitet wird, um nachhaltige Frische zu garantieren. Trotz modernster Bäckereitechnik werden viele Arbeitsschritte von Hand erledigt und überlieferte traditionelle handwerkliche Verfahren angewandt.



DIE ADRESSE UND WEITERE INFORMATIONEN
FINDEN SIE AUF SEITE 202

RHEINGAUER URSTÜCK

Ergibt 2 Stangenbrote (je 500 g)



VORTEIG

75 g Weizenmehl Type 1050
75 g Wasser
3 g Hefe

HAUPTTEIG

385 g Weizenmehl Type 550
70 g Weizenmehl Type 1050
130 g Weizensauerteig (siehe Seite 61)
300 g Wasser
18 g Steinsalz
15 g Hefe

AM VORTAG

① Die Zutaten für den Vorteig miteinander verrühren und im Kühl-schrank abgedeckt über Nacht reifen lassen.

AM BACKTAG

② Alle Zutaten mit dem Vorteig intensiv zu einem homogenen Teig verkneten und diesen 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.

③ Den Teig anschließend in zwei gleich schwere Teigstücke teilen und rund wirken. Nach 10 Minuten Ruhezeit die Teiglinge zu langen Stangen rollen und bemehlen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Stangenbrote darauflegen. Mit einem Tuch abdecken und 40 Minuten reifen lassen.

④ Inzwischen den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gleichzeitig ein mit Wasser gefülltes Blech mit vorheizen. Der Dampf sorgt beim Backen für ein gutes Brotvolumen und eine schöne Kruste. Die Brote mit einem scharfen Messer einritzen und das Backblech in den Ofen schieben. Nach 5 Minuten die Temperatur auf 200 °C senken und die Urstücke in 25 Minuten fertig backen.

TIPP

Das Rheingauer Urstück ist ein herhaftes Baguette auf Sauerteigbasis. Das Urstück ist eine unverwechselbare Brot Spezialität und so besonders wie seine Herkunft – der Rheingau. ➔ Beachten Sie, dass der Teig relativ weich sein muss, damit die Brotkrume locker wird und die Porung nicht zu klein. Gleichzeitig ist es bei diesem Brot wichtig, dass mit Dampf gebacken wird.

Die noch junge Bäckerei ist ein klassischer Handwerksbetrieb mit ausgeprägtem Teamgeist inmitten einer technisierten Welt, der zunehmend industriell produzierten Backwaren und Convenience-Food-Erzeugnissen das traditionell Bewährte entgegensezten.

Schon deswegen nennen sich die Mitarbeiter bei Hercules Handwerksbäcker wie ihre Kollegen all die Generationen vor ihnen. In der Bäckerei Hercules sucht man Backmischungen vergebens, Maschinen werden so wenig wie möglich eingesetzt. Hier muss sich der Teig nicht der Maschine anpassen, sondern die Bäcker bringen mit dem Feingefühl und Gespür ihrer Hände den Teig auf den richtigen Weg.



Das Getreide aus kontrolliert biologischem Anbau, geliefert von festen Partner-Bauern aus der Region, wird täglich frisch in der eigenen Mühle zu Vollkornmehl oder Vollkornsprozess schonend fein gemahlen und mit viel Handarbeit in bester Qualität verarbeitet.

Auch das ist eine Herkules-Arbeit, die am Anfang eines transparenten Produktionsprozesses steht und sich schon alleine deswegen lohnt, weil am Ende natürliche, gesunde und geschmackvolle Backwaren beim Kunden ankommen.



Rezeptregister

BROT

Weizenbrote (Weißbrote)

- Hafertoastbrot ... 171
- Laugenbrotstange ... 98
- Milchkapsel ... 101
- Rheingauer Urstück ... 145
- Seelen ... 182
- Wurzelbrot ... 134

Weizenmischbrote

- Bauernmischbrot ... 167
- Das Extreme ... 78
- Joghurtbrot ... 97
- Kartoffelkruste ... 126
- Mühlenbrot ... 176
- Pfundskurbrot ... 105
- Wellnessbrot ... 106
- Zwapfelbrot ... 109

Roggenbrote

- Hamburger Rundkorn ... 125
- Korn-an-Korn-Brot ... 129
- Kosakenbrot ... 172
- Schilfrogenbrot ... 180
- Westfale ... 168

Roggenmischbrote

- Apfel-Walnuss-Brot ... 77
- Frankenlaib mit Kümmel ... 122
- Hamburger Bauernkruste ... 121
- Hamburger Kräftiges ... 82
- Holsteiner Vollkornbrot ... 85
- Kosakenbrot ... 172
- Meisterkruste ... 142
- Walnussbrotstange ... 102

Dinkelbrote

- Dinkel-Hafer ... 117
- Dinkel-Saaten ... 118
- Dinkler ... 150
- Möhren-Dinkel ... 133

Mehrkornbrote

- Dinkel-Hafer ... 117
- Mehrkornbrot ... 130
- Möhren-Dinkel ... 133
- Mühlenbrot ... 176
- Niebüller Knust ... 86
- Pfundskurbrot ... 105

Vollkornbrote

- Hamburger Rundkorn ... 125
- Holsteiner Vollkornbrot ... 85
- Mehrkornbrot ... 130
- Mühlenbrot ... 176
- Niebüller Knust ... 86

BESONDERES

- Laugenbrotstange ... 98
- Seelen ... 182
- Walnussbrotstange ... 102

BRÖTCHEN

- Dinkelbrötchen ... 149
- Möhren-Saaten-Brötchen ... 89
- Wasserweck ... 146

SÜSSES

- Butter-Riesling-Stollen ... 156
- Butterstreuseltaler ... 155
- Einback ... 153
- Franzbrötchen ... 81
- Früchtebrot ... 183
- Mandelstuten ... 175
- Neujährchen ... 179
- Rosinenschnecken ... 159

