







Helene Weinold-Leipold

*Brot*  
*So schmeckt*  
*Heimat*

mit Fotografien von Maike Jessen

 Bassermann



ISBN 978-3-8094-3466-5

1. Auflage

© 2015 by Bassermann Verlag, einem Unternehmen der Verlagsgruppe  
Random House GmbH, 81673 München

© 2013 der Originalausgabe by Bassermann Inspiration, einem Unternehmen  
der Verlagsgruppe Random House GmbH, 81673 München

Umschlaggestaltung: Atelier Versen, Bad Aibling

Producing: trans texas publishing services, Köln

Gestaltung: Sabine Vonderstein, Köln

Redaktion: Nazire Ergün, Köln

Fotografie + Styling: Maike Jessen, Hamburg ([www.maikejessen.de](http://www.maikejessen.de)), mit Ausnahme  
von: istock: alle Rahmen, Papiere und Clips, außerdem 10, 11, 15; Alexandra Panella,  
Germersheim: 8, stockfood: 25 (Tina Rupp), 55 (Harry Bischof), 69 (Hans Gerlach),  
94 (Walter Cimbal); Christine Stanley, Kunkletown, PA, USA: 27; Südwest-Archiv:  
34, 42, 59, 70, 74, 97, 100

Foodstyling: Nicole Müller-Reymann

Projektleitung: Dr. Iris Hahner

Redaktion dieser Ausgabe: Birte Schrader

Herstellung: Reinhard Soll

Druck und Verarbeitung: Druckerei Theiss, St. Stefan im Lavanttal

Printed in Austria



Verlagsgruppe Random House FSC® N001967  
gedruckt auf dem FSC®-zertifizierten Papier MaxiOffset

643080210213



Vorwort

9

Backen mit Hefe

10

Eine praktische Anleitung zum Herstellen von Hefeteigen  
mit wertvollen Tipps

Sauerteig ansetzen

11

Eine einfache Anleitung zum Herstellen von Sauerteig,  
die Sie leicht nachmachen können

Warenkunde

12

Wichtige Informationen rund ums Brotbacken,  
Mehltypen und Getreidesorten

Die besten Rezepte aus meiner Küche

14

Register

108



nd Käse  
nd Speck  
nd Käse  
3.50





# Vorwort

Am Beginn dieses Buches soll ein Geständnis stehen:  
Einer Versuchung kann ich praktisch nie widerstehen — nämlich der,  
mir von einem frisch gebackenen, duftenden Laib Brot, die erste  
knusprige Scheibe abzuschneiden und zu verspeisen.

Mit Butter, etwas Salz und vor allem im Frühjahr mit ein paar  
Schnittlauchröllchen ist das für mich ein Hochgenuss.

Bei uns zu Hause steht Brot ganz oben auf dem Speisezettel.  
Dabei hat jedes Familienmitglied seine Lieblingssorten. Klar, dass bei  
uns alle paar Tage der Duft von frischem Brot durchs Haus zieht.

Und weil Freunde und Verwandte unsere Leidenschaft kennen,  
dürfen wir zu Brunch oder Party auch nie den unvermeidlichen  
Nudelsalat mitbringen, sondern werden immer um einen Beitrag zum  
Brotkorb gebeten — eine Bitte, die ich gerne erfülle.

Wenn ich Sie auch fürs Brotbacken begeistern könnte, würde mich das  
sehr freuen. Ich lade Sie ein, die Rezepte, die ich über viele  
Jahre hinweg zusammengetragen habe, auszuprobieren und Ihre  
persönlichen Lieblingsbrote zu entdecken.

Viel Freude und Erfolg beim Backen und Genießen!



## Backen mit Hefe

Anders als oft behauptet, ist das Backen mit Hefe gar nicht schwierig. Man muss nur ein paar Grundregeln beherzigen.

- Wichtig ist, dass die Zutaten alle Raumtemperatur haben. Die Flüssigkeit, mit der die Hefe zu einem Vorteig verrührt wird, muss lauwarm sein, sie darf auf keinen Fall zu heiß sein.
- Außerdem muss die Hefe frisch sein: Sie sollte schön hell sein und leicht blättern.
- Einen guten Hefeteig lässt man dreimal an einem warmen Ort gehen: zuerst als Vorteig, ein zweites Mal nach dem Kneten und schließlich nach dem Formen.
- Wie jegliches Backwerk sollte auch der Hefeteig an einem zugfreien Ort stehen.



Das Mehl in eine Schüssel geben, falls mehrere Mehlsorten verwendet werden, diese vermischen, dann in die Mitte eine Mulde drücken.



Die Hefe in die Mulde bröckeln und mit etwas Wasser, Zucker und Mehl vom Rand der Mulde zu einem breiartigen Vorteig verrühren.



Wichtig ist, dass Sie den Hefeteig gut kneten und schlagen, sodass er Blasen wirft und geschmeidig wird. Nur so kann er optimal aufgehen.



Den geformten Brotlaib mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.



## Sauerteig ansetzen

Sauerteig ist vor allem für Brote notwendig, die aus Roggenmehl gebacken werden. Man kann zwar fertigen Sauerteig kaufen, doch wenn Sie häufiger Brot backen, lohnt es sich, Sauerteig selbst zuzubereiten.

Wenn Sie ihn zum ersten Mal herstellen, ist vor allem eins erforderlich: Geduld, denn der Ansatz wird über mehrere Tage zubereitet. Doch Sie müssen den Ansatz lediglich von Zeit zu Zeit umrühren.

Haben Sie einmal ein Sauerteigbrot zubereitet, behalten Sie von diesem Ansatz eine kleine Portion zurück, die Sie beim nächsten Brot als Triebmittel verwenden. Ein neuer Ansatz ist nicht erforderlich.

Für den allerersten Ansatz ist nicht mehr nötig als Roggenmehl und Wasser, ich gebe etwas Joghurt zu, das unterstützt den Gärprozess. Verrühren Sie 100 ml Wasser, 50 g Roggenmehl (Type 1370) und 1 Esslöffel Joghurt und füllen Sie die Mischung in ein sauberes Schraubglas, das gut verschlossen wird. Jetzt muss der Ansatz an einem warmen Ort (etwa 28 °C) ruhen. Dann beginnt der Teig zu gären. Nach 12 Stunden rühre ich den Ansatz vorsichtig durch. Anschließend muss er wieder ruhen und gären. 12 Stunden später rühre ich den Ansatz nochmals durch. Diese Schritte wiederhole ich mehrfach. Länger als 72 Stunden sollte der Ansatz aber nicht gären. Jetzt sollten sich Blasen an der Oberfläche gebildet haben und der Teig säuerlich riechen.

Sollte der Ansatz sich an der Oberfläche aber rötlich, grünlich, bläulich oder schwarz verfärbt haben, schimmeln oder sehr unangenehm riechen, muss er entsorgt und ein neuer Ansatz hergestellt werden.

Anschließend werden dem Ansatz nochmals 100 ml Wasser und 50 g Roggenmehl untergerührt und das Glas wird wieder an einen warmen Ort gestellt. Sobald vermehrt Blasen aufsteigen und der Ansatz sauer riecht, das dauert etwa 24 Stunden, kann er weiterverarbeitet werden.

Je nach Rezept wird der Sauerteig nun mit etwas Mehl und Wasser zu einem Vorteig verrührt, der etwa 12 Stunden gehen muss. Dann kann er endlich für das Brot weiterverarbeitet werden.



Während der ersten 24 Stunden wird der Ansatz mehrfach umgerührt, wenn sich Bläschen an der Oberfläche bilden.



Nach 24 Stunden wird dem Ansatz Mehl und Wasser zugefügt. Dann muss er nochmals 24 Stunden gären.



# Warenkunde

## Was tun, wenn ...

- Das Brot bleibt flach, zerläuft: zu viel Flüssigkeit, zu weicher Teig, zu lange gegangen, Ofen zu kalt.
- Die Kruste löst sich ab: zu fester Teig; länger gehen lassen.
- Die Brotoberfläche reißt: Dampf im Backofen erzeugen.
- Das Innere des Brotes ist trocken und fest: Teig länger kneten.
- Die Kruste ist hart, das Innere trocken: niedrigere Temperatur; Dampf im Ofen erzeugen.
- Das Innere ist feucht („klitschig“): längere Backzeit.

## Auf die Type kommt es an

Die Typenzahl auf der Mehlverpackung gibt an, wie viele Milligramm an Mineralstoffen nach dem Verbrennen von 100 g Mehl im Heißluftstrom übrig bleiben. 100 g Weizenmehl der Type 550 enthalten demnach 550 mg Mineralstoffe, 100 g eines Roggenvollkornmehls Type 1800 enthalten 1800 mg, also 1,8 g Mineralstoffe. Je höher die Typenzahl, desto höher ist auch der Mineralstoffgehalt des Mehls, je niedriger die Typenzahl, desto stärker ausgemahlen ist das Mehl.

Vollkornmehl und -schrot werden nicht typisiert. Backschrot (Weizenbackschrot Type 1700, Roggenbackschrot Type 1800) enthält im Gegensatz zum Vollkornschrot keinen Keimling mehr.

### Weizenmehl

#### Type 405

Auszugsmehl, übliches Haushaltsmehl mit guten Backeigenschaften, Kuchenmehl

#### Type 550

Etwas weniger stark ausgemahlen als Type 405, kräftiger im Geschmack; eignet sich gut für Hefengebäck und Brötchen

#### Type 812

Dunkles Mehl für Semmeln und helle Mischbrote

#### Type 1050

Dunkles Mehl mit kräftigem Geschmack für Graubrot, Mischbrote und herzhaftes Gebäck

#### Type 1700

Weizenbackschrot ohne Keimling, kann mit helleren Mehlen gemischt werden

### Roggenmehl

#### Type 815

Wird vor allem in Süddeutschland für helle Roggenbrote verwendet

#### Type 997

Kräftig im Geschmack, gut geeignet zum Brotbacken im Haushalt, z. B. für Mischbrote

#### Type 1370

Kräftiges, dunkles Roggenmehl, eignet sich vor allem für Mischbrote

#### Type 1740

Dunkles Roggenmehl für Roggen- und Roggenmischbrote

#### Type 1800

Roggenbackschrot ohne Keimling zum Brotbacken





Helene Weinold-Leipold

**Brot - So schmeckt Heimat**

Die besten Brotback-Rezepte

Gebundenes Buch, Pappband, 112 Seiten, 21,0 x 26,0 cm

ISBN: 978-3-8094-3466-5

Bassermann

Erscheinungstermin: September 2015

Frisch aus dem Backofen!

Nichts geht über den unvergleichlichen Geschmack eines würzigen fränkischen Bauernlaibs, knuspriger Brötchen oder süßer Butterhörnchen, die frisch aus dem eigenen Backofen auf den Tisch kommen! Helene Weinold-Leipold hat in diesem reizend gestalteten Buch ihre bewährten Lieblingsrezepte aus deutschen Landen zusammengestellt und erklärt genau die einzelnen Schritte der Zubereitung. So gelingen die köstlichen Spezialitäten auch unerfahrenen BäckerInnen ganz leicht. Zusätzlich gibt es Rezepte für leckere Brotaufstriche, Ideen für die Verwertung von Brotresten und Tipps für feine Varianten.