

JOHANNES HIRTH & JÖRG SCHMID

# WILDBAKERS

VON ZWEIEN, DIE AUSZUGEN,  
DAS PERFEKTE BROT ZU BACKEN

Gräfe und Unzer



# INHALT

IN BACKENDER MISSION	7	TOMATEN-PARMESAN-STICKS	104
WILDBAKERS' STORY	8	TRAUBE-NUSS-ROYAL	108
WEISSBROT	28	GOLDSTULLE	110
BAGUETTE TRADITIONAL	30	GRÜNKERN-VITALIS-BROT	113
CIABATTA	32	GREEN-TEA-PUMPKIN-BREAD	115
FLADENBROT	35	SPINAT-PAPRIKA-BAGUETTE	116
FOCACCIA	37	SCHOKO-ERDNUSS-BROT	119
BRIOCHE ALMOND	38	BRATKARTOFFELBROT MIT BIERKRUSTE	121
MILCHKAPSEL	40	SENFROT	125
SCHWÄBISCHER HEFEKRANZ	45	VOLLMONDBROT	126
PANE VIAMALA	47	TRÜFFEL-MARONI-BROT	129
FRANZÖSISCHES LANDBROT	48	PLUNDER AM STIEL	130
BESENBROT	50	PIÑA-COLADA-PINZA	133
BACKFEUERBROT	53	COGNAC-ROSINEN-BROT	134
SCHWÄBISCHES LANDBROT	55	SNACKÄHRE	137
1922 SCHMIDS HAUSBROT	57	RED-WINE-PEPPER-EPI	140
OPA-FRANZ-BROT	60	BROT-SUSHI	142
DINKEL-WALNUSS-ZOPF	63	THE RING OF FIRE	144
DINKELVOLLKORNBROT	65	HOT BREAD	146
DINKEL-ROGGEN-VOLLKORN	66	SMOKING JOE	148
DINKEL-QUARK-BROT	69	CHILI-CHEESE-TWISTER	150
5-KORN-QUARK-BROT	71	FLAMMKUCHEN	152
VOLLKORN-KERNI-BROT	72	CURRYWURST MIT BROTPOMMES	155
MÜSLIBROT	77	MINI-BURGER	156
KÜRBISKERNBROT	78	BLACK-AND-WHITE-BLÜTEN	161
SONNENKERNBROT	81	DINKEL-HONIG-KANAPEE MIT GEBEIZTEM LACHS	163
DINKEL EXTREM	82	LITTLE ITALY	165
CHIA-DINKEL-BROT	85	PIKANTE BLOODY-MARY-SCHILLERLOCKE	166
MANDELBROT	87	PARTYSCHWEINEREI 2.0	168
KAROTTENBROT	88	FLEISCHKÄSE-SCHNECKLE	171
SCHWARZBIERSTANGEN	92	SÜBKARTOFFEL-TARTELETES	173
WINZERRING	94	BREADBALL-VARIANTEN	174
ROTE-BETE-BROT	97	FANCY GRISSINI	177
SCHWÄBISCHES LINSENBROT	98	PAIN GRILLÉ	178
PESTO-FOUGASSE MIT PINIENKERNEN	101	GLOSSAR UND REGISTER	182
PISTAZIEN-STRIEZEL	102	DANK	190





# IN BACKENDER MISSION

*Was wir wollen?* Das Bäckerhandwerk von seinem angestaubten Image befreien. Es wieder zu dem machen, was es in unseren Augen ist: Ein vielfältiges, modernes, kreatives Handwerk. Und wie? Wir kombinieren Tradition mit Moderne, das gute alte Handwerk unserer Väter mit neuen Ideen. Und überzeugen am liebsten mit frisch Gebackenem. Denn so zeigen wir am besten, was Brot kann.

Wir wollen natürlich niemanden überfordern, deswegen fangen wir in unserem Buch mit den Klassikern an. Das echte Handwerk ist uns sehr wichtig – nur wer weiß, wo er herkommt, kann wissen, wo er hingeht. Dann aber drehen wir den Wildbakers-Regler Seite für Seite ein bisschen mehr rauf – und zeigen euch Brote, die ihr noch nie gesehen habt! Das Ganze gipfelt in unseren ganz eigenen Fingerfood-Kreationen – wild, anders und immer selbst gebacken.

Viel Spaß beim Backen wünschen

Eure Wildbakers

▶ **JOHANNES HIRTH & JÖRG SCHMID**



# ROTE-BETE-BROT



*Das richtige Wort für dieses Brot kann eigentlich nur eines sein: krass!!  
Mit dieser Farbe bringt ihr wirklich jeden zum Staunen.*

## ZUTATEN FÜR 1 BROT À 1,6 KG

### *Für den Sauerteig*

180 g Roggenmehl (Type 1150)  
18 g Anstellgut (siehe Seite 18/19)

### *Für den Hauptteig*

180 g vorgegarte Rote-Bete  
100 g Emmervollkornmehl  
500 g Weizenmehl (Type 1050)  
230 g Roggenmehl (Type 1150)  
20 g frische Hefe  
20 g Salz  
10 g Rote-Bete-Pulver  
(siehe Seite 183)  
590 g Rote-Bete-Saft

## ZUBEREITUNG

- 1 Für den Sauerteig** Mehl und Anstellgut in eine Schüssel geben und mit 120 g ca. 40 °C warmem Wasser gut vermischen. Den Sauerteig abdecken und an einem warmen Ort mindestens 15 Std. reifen lassen (siehe Seite 19, Schritt 5).
- 2 Für den Hauptteig** die Rote Bete klein würfeln. Sauerteig, Mehle, Hefe, Salz, Rote-Bete-Pulver und -Saft in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken zuerst ca. 3 Min. auf langsamer Stufe mischen, dann ca. 5 Min. auf schneller Stufe kneten (siehe Seite 20), bis ein Teig entstanden ist, der sich gut fenstern lässt (siehe Seite 182). Zum Schluss die Rote-Bete-Würfel vorsichtig unterlaufen lassen (siehe Seite 183). Ideale Teigtemperatur wäre 24 °C. Den fertigen Teig mindestens 20–30 Min. bei Raumtemperatur ruhen lassen (siehe Seite 20).
- 3 Nach der Ruhezeit** den Teig vierteln, die Teigstücke auf leicht bemehlter Arbeitsfläche rundwirken und langstoßen (siehe Seite 21). Dann alle vier Stücke mit dem Schluss nach oben auf einem mit Backpapier belegten Backblech zu einem Kreuz zusammensetzen und ca. 40 Min. garen (siehe Seite 20).
- 4 Inzwischen den Backofen** samt Backstein auf 260 °C vorheizen (siehe Seite 22). Das Brot mit dem Papier auf den Backstein in den heißen Ofen schieben, gut dampfen (siehe Seite 23) und 60–70 Min. backen. Nach ca. 10 Min. Backzeit die Ofentemperatur auf 190 °C reduzieren. Das fertige Brot aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

# TRAUBE-NUSS-ROYAL

*Dieses Brot ist geprägt von seinem nussigen Aroma und dem Kauerlebnis, wenn man auf die gerösteten Nüsse beißt. Es passt wunderbar in die vorweihnachtliche Zeit.*

## ZUTATEN FÜR 1 BROT À 900 G

### *Für den Sauerteig*

100 g Roggenvollkornmehl  
10 g Anstellgut (siehe Seite 18/19)

### *Für das Kochstück*

50 g Weizenvollkornschrot

### *Für den Hauptteig*

75 g Nussmix (z.B. je 25 g Pistazien-, Mandel- und Pecannuskerne)  
250 g Weizenvollkornmehl  
50 g Roggenvollkornmehl  
50 g Weizenmehl (Type 550)  
25 g Traubenkernmehl  
12 g Salz  
12 g frische Hefe  
12 g Honig

### *Außerdem*

1 rundes Gärkorbchen für 1 kg Teig  
Mehl fürs Gärkorbchen

## ZUBEREITUNG

- 1 Für den Sauerteig** Mehl und Anstellgut in eine Schüssel geben und mit 80 g ca. 40°C warmem Wasser gut vermischen. Den Sauerteig abdecken und an einem warmen Ort mindestens 15 Std. reifen lassen (siehe Seite 19, Schritt 5).
- 2 Für das Kochstück** (siehe Seite 17) 150 g Wasser zum Kochen bringen, den Vollkornschrot unterrühren und die Mischung über Nacht auskühlen lassen.
- 3 Für den Hauptteig** die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten, bis sie anfangen zu duften. Sauerteig, Kochstück und alle übrigen Zutaten bis auf den Nussmix mit 180 g Wasser in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken zuerst ca. 6 Min. auf langsamer Stufe mischen, dann ca. 4 Min. auf schneller Stufe kneten (siehe Seite 20). Zum Schluss den Nussmix kurz unterkneten. Ideale Teigtemperatur wäre 27°C. Den fertigen Teig mindestens 30 Min. bei Raumtemperatur ruhen lassen (siehe Seite 20).
- 4 Nach der Ruhezeit** den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche locker rundwirken (siehe Seite 21) und mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkorbchen (siehe Seite 24) setzen. Das Brot abgedeckt im Raum 40–50 Min. garen (siehe Seite 20).
- 5 Inzwischen den Backofen** samt Backstein auf 260°C vorheizen (siehe Seite 22). Das Brot auf ein mit Backpapier belegtes Blech stürzen, mit dem Papier auf den Backstein in den vorgeheizten Ofen schieben, gut dampfen (siehe Seite 23) und 70–80 Min. backen. Nach ca. 10 Min. Backzeit die Ofentemperatur auf 220°C, nach weiteren 40 Min. auf 200°C reduzieren. Das fertige Brot (Klopfprobe siehe Seite 23) aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.



# CHILI-CHEESE-TWISTER

*Das vielleicht bekannteste Brot unseres Buches, weil wir es bei fast jedem Wildbakers-Auftritt zubereiten! Mit diesem Brot werdet ihr zum Star einer jeden Grillparty.*



## ZUTATEN FÜR 4 BROTE À 200 G

### Für den Poolish

165 g Weizenmehl (Type 550)  
4 g frische Hefe

### Für den Hauptteig

50 g Gouda am Stück  
75 g in Öl eingelegte Chilischoten  
335 g Weizenmehl (Type 550)  
16 g frische Hefe  
180 g Tomatensaft  
11 g Salz

### Außerdem

8 Scheiben Bacon  
je 50 g BBQ-Sauce und Honig  
zum Bestreichen  
hochprozentiger Rum  
zum Flambieren

## ZUBEREITUNG

**1 Für den Poolish** (siehe Seite 16) in einem hohen Rührbecher Mehl und Hefe mit 165 g Wasser mit einem Schneebesen verrühren, 2–3 Std. bei Raumtemperatur stehen lassen, dann über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank einlagern.

**2 Für den Hauptteig** den Gouda klein würfeln. Die Chilis abtropfen lassen und klein schneiden. Poolish, Mehl, Hefe und Tomatensaft in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken zuerst ca. 5 Min. auf langsamer Stufe mischen, dann 3 Min. auf schneller Stufe kneten. Das Salz zugeben und noch mal 1 Min. langsam und 2–3 Min. schnell kneten (siehe Seite 20), bis ein Teig entstanden ist, der sich gut fenstern lässt (siehe Seite 182). Die Käsewürfel und Chilistückchen zum Schluss kurz unter den Teig kneten. Ideale Teigtemperatur wäre 24°C. Den fertigen Teig abgedeckt mindestens 2 Std. bei Raumtemperatur ruhen lassen (siehe Seite 20).

**3 Nach der Ruhezeit** den Teig vorsichtig vierteln. Jedes Teigstück wie bei einem Sandwich zwischen je 2 Scheiben Bacon legen, miteinander verdrehen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei Raumtemperatur 30 Min. garen (siehe Seite 20).

**4 Inzwischen den Backofen** samt Backstein auf 260°C vorheizen (siehe Seite 22). Die Chili-Cheese-Twister mit dem Papier auf den Backstein in den heißen Backofen schieben, gut dampfen (siehe Seite 23) und 20–25 Min. backen. Nach ca. 10 Min. Backzeit die Ofentemperatur auf 220°C reduzieren.

**5 Inzwischen BBQ-Sauce** und Honig miteinander verrühren. Die fertigen Brote aus dem Ofen holen, mit der BBQ-Honig-Sauce bepinseln und über brennendem Rum flambieren. Dazu den Rum in einer Metallschale erwärmen, anzünden und die Chili-Cheese-Twister auf einem Rost in die Flammen legen.

# NEUE BÄCKER BRAUCHT DAS LAND!

BACKEN IM STAHLWERK, AUF EINEM  
RASENDEN PICK-UP ODER GLEICH  
KOPFÜBER – GEHT NICHT?

Geht doch! Johannes Hirth und Jörg Schmid, auch bekannt als die Wildbakers, befreien die Brotbackkunst von ihrem angestaubten Image. Die beiden deutschen Meister des Backhandwerks präsentieren noch nie gesehene Rezepte: Rote-Bete-Brot, Bratkartoffelbrot mit Bierkruste oder in Honig-BBQ-Sauce glasierte und in Rum flambierte Chili-Cheese-Twisters. Aber auch Klassiker wie Landbrot, Baguette und Ciabatta kommen bei den Wildbakers frisch aus dem Ofen. Sie zeigen, dass mit etwas Experimentierfreude und Kreativität jeder zum Meisterbäcker werden kann!

WG 457 Backen

ISBN 978-3-8338-5526-9



9 783833 855269