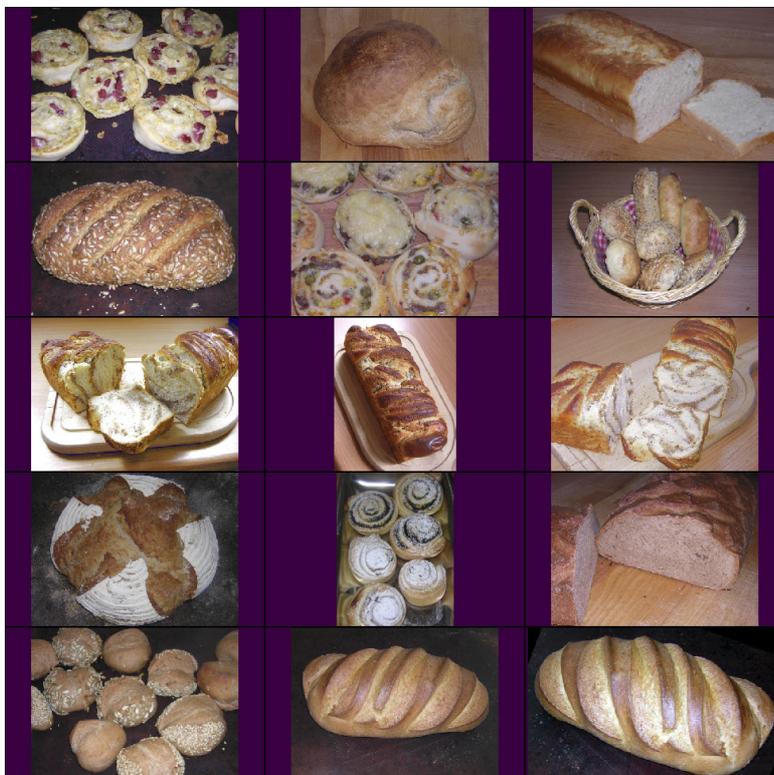


Die Backstube zu Hause

Lars-Oliver Seidel

Auch in der heimischen Küche kann man leckeres Brot und Kleingebäck backen. Der Dozent, ein Bäckermeister, zeigt die Herstellung von Mischbrot, Körnerbrot, Ciabatta, Zopf und Zimtschnecken sowie von Partysnacks wie Mexikaner und Cabanossi-Schnecken. Dazu gibt es viele Tipps und Tricks rund ums Backen.



Vorwort.

Der Kurs „Die Backstube zu Hause“ ist aus der Nachfrage heraus entstanden. Als gelernter Bäckermeister gab es immer wieder dieselben Fragen an mich: Wie geht das, wie macht man dies, bekomme ich von dir Rezepte, sind die Brotbackautomaten gut,...? Die meisten Fragen kann man aber nicht mit zwei Worten erklären, sondern sollten anschaulich demonstriert werden.

Warum also nicht einen Backkurs geben machen in dem ich einiges zeigen und erklären kann.

Ich werde versuchen Ihnen anhand von Beispielen, Backversuchen und Gesprächen die Grundlagen in der Brotbäckerei zu vermitteln.

Sie werden sehen, es ist eigentlich kein Problem frisches Gebäck herzustellen. Ich freue mich auf das Gespräch mit Ihnen und auf viele Anregungen und Fragen ihrerseits.

Vielen Dank, dass sie sich für diesen Kurs angemeldet haben.

*Lars-Oliver Seidel
Bäckermeister*

Weißbrot

Rezept:

400g Mehl 550
260g Wasser
40g Hefe
10g Salz
10g Fett



Kneten: Teig in der Küchenmaschine ca. 12 Min. kneten. (Es sollte einen glatten Teig geben)

Teigruhe: Abgedeckt 30 Min. stehen lassen.

Verarbeitung:

Den Teig mit der Hand flachdrücken, zusammenrollen und ein Brot formen.

In die gefettete Backform legen und mit einem Tuch abdecken.

Nochmals 30 Min. gehen lassen.

Backen:

Backofen auf 230 °C vorheizen.

Einmal längs einschneiden mit Wasser besprühen..

Mit der Sprühpistole in den heißen Backofen Schwaden erzeugen.

Den Backofen sofort von 230 °C auf 190 °C schalten.

Ausbacken:

Nach 35- 40 Min. Backzeit ausbacken.

Mit Wasser besprühen, auskühlen lassen.

Tipp: Ein Weißbrot zu backen ist sehr einfach und man kann fast nichts falsch machen.
Das gleiche Rezept kann man für Snacks, Brötchen, Pizza, oder ähnliches verwenden.

Genetztes Bauernbrot

Rezept:

400g Mehl 550
100g Mehl 1150
350g Wasser
75g Sauerteig
30g Hefe
10g Salz



Kneten: Zutaten in der Küchenmaschine ca. 10 Min. kräftig kneten.

Teigruhe: Abgedeckt 30 Min. stehen lassen:

Verarbeitung:
Den Teig mit der Hand nochmals durchkneten und in einer Schüssel weitere 45 Minuten gehen lassen.

Backen: Backofen auf 250 °C vorheizen.
Mit nassen Händen den Teig aus der Schüssel nehmen, durch zusammenfalten eine Brotform bilden und auf das Backpapier setzen.
Backpapier auf das Backblech legen und in die mittlere Schiene des Backofens schieben.
Den Backofen sofort auf 180 °C zurückschalten.

Ausbacken: Nach 40- 45 Min. Backzeit ausbacken.
Mit Salzwasser abstreichen und auskühlen lassen.

Tipp: Den Teig nach der Teigruhe in den Kühlschrank legen und ca. 16 Stunden gären lassen. (dann aber die Hefe auf 10g reduzieren. : Lange Gärzeiten bedeuten große Poren und großen Geschmack Am Besten denn Abend vorher den Teig machen und am nächsten Tag backen.

Körnerbrot

Rezept:

225g	Mehl 405
150g	Mehl 1150
75g	Sauerteig
50g	Körner
20g	Hefe
10g	Salz
275g	Wasser



Kneten:

Teig in der Küchenmaschine ca. 9 Min. langsam kneten.

Teigruhe:

Abgedeckt 30 Min. stehen lassen.

Verarbeitung: *Den Teig mit der Hand flachdrücken, zusammenrollen und ein Brot formen.
Mit Wasser besprühen und in Sesam rollen.
Auf das Backpapier legen und mit einem Tuch zudecken.
45. Minuten gehen lassen*

Backen:

*Backofen auf 250 °c vorheizen.
Den Backofen sofort auf 180 °C zurückschalten.*

Ausbacken:

Nach 35-40 Min. Backzeit ausbacken.

Tipp: *Die Kruste sollte kräftig ausgebacken werden. (In der Kruste ist der Geschmack)
Sie können die Körner nach ihrem eigenen Geschmack variieren.*

Nasse Wecken / Seelen

Rezept:

500g Mehl 630

370g Wasser

40g Hefe

10g Salz

Mohn

Sesam

Sonnenblumen

Kürbis



Kneten:

Zutaten in der Küchenmaschine ca.12 Min. kräftig kneten.

Teigruhe:

Abgedeckt 30 Min. stehen lassen.

Verarbeitung:

Den Teig mit nassen Händen einschlagen und nochmals 30 Min. gehen lassen.

Backen:

Backofen auf 250 °c vorheizen.

Teig flach auf den Tisch legen und einzelne Wecken/ Seelen abstechen..

Die Wecken in Saaten tauchen und aufs Backpapier legen. Backpapier auf das Backblech legen und in die mittlere Schiene des Backofen schieben .

Ausbacken:

Nach 14-16 Min. Backzeit ausbacken. (Je nach gewünschten Bräunungsgrad)

Tipp: Am besten schmecken die Wecken oder Seelen wenn der Teig nach der Teigruhe abgedeckt in den Kühlschrank für ca.10-15 Stunden gären kann. (dann bitte die Hefe auf 10g herabsetzen). Lange Gärzeiten bedeuten große Poren und großen Geschmack. Am besten am Abend vorher den Teig machen und am nächsten Tag backen.

Mexikaner

Rezept:

400g	Mehl 550
210g	Wasser
10g	Salz
40g	Hefe
50g	Öl
300g	Hackfleisch Salz/Pfeffer
400g	Gemüse Mais Erbsen
300g	geriebener Gouda

Ergibt ca. 30- 35 Stück



Kneten:

Zutaten in der Küchenmaschine ca. 12 Min. kneten.

Teigruhe:

Abgedeckt 30 Min. stehen lassen.

In der Zwischenzeit Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Mais, Erbsen anbraten und abkühlen lassen.

Verarbeitung:

Den gesamten Teig rechteckig ausrollen (ca.30 X 50 cm). Hackmasse und 200 g Käse gleichmäßig verteilen. Den Teig vorsichtig zu einer Schnecke wickeln. Mit einem langen geriffelten Messer in ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Auf's Backpapier legen und ca.30 Minuten gehen lassen.

Backen:

Backofen auf 230 °C vorheizen.

Backpapier auf das Backblech legen und auf die angegangenen Schnecken den restlichen Käse verteilen. Und in die mittlere Schiene des Backofens schieben.

Ausbacken:

Nach ca. 9-10 Minuten hell und saftig ausbacken.

Tipp:

Die ungebackenen Teiglinge lassen sich einfrieren und können nach Bedarf gebacken werden. Einfach einzeln einfrieren und bei Bedarf gefroren auf ein Backpapier legen, auftauen lassen, backen... Fertig.

Nusszopf

Rezept:

250g	Mehl 550
120g	Milch
20g	Hefe
30g	Zucker
60g	Butter
50g	Ei
5g	Salz
	Zitrone/Vanille

Nussfüllung

125g	Haselnüsse
60g	Zucker
50g	Brösel
50g	Mehl 550
200g	Wasser
	1 Messerspitze Zimt



Kneten:

Die Zutaten für den Teig ca.12 Min kneten.

Teigruhe:

Teigruhe ca.: 20 Min.:

Die gemahlene Haselnüsse rösten und mit den restlichen Zutaten vermischen und quellen lassen.

Verarbeitung:

Den gesamten Teig rechteckig ausrollen (ca.20 X 40 cm). Nussfüllung gleichmäßig verteilen.

Den Teigstrang der Länge nach durchschneiden und zusammenwickeln.

In eine gefettete Kastenform legen und ca.30 Min gehen lassen.

Backen:

Backofen auf 160°C vorheizen.

Kastenform auf das Gitter legen und in die unterste Schiene schieben

Ausbacken:

Nach 40- 45 Min. Backzeit ausbacken. Nach dem Backen sofort aus dem Kasten stürzen.

Tipp:

Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen oder mit Glasur bestreichen.

Roggenmischbrot 60/40

Rezept:

300g Mehl 1150
200g Mehl 550
75g Sauerteig
380g Wasser
20g Hefe
10g Salz



Kneten:

Teig in der Küchenmaschine ca. 6-7 Min. langsam kneten.

Teigruhe:

Abgedeckt 30 Min. stehen lassen.

Verarbeitung:

*Den Teig mit der Hand durchkneten und zu einer Kugel formen.
In einen gemehlten runden Brotkorb legen und mit einem Tuch zudecken.
Nochmals ca. 45 Min. gehen lassen.*

Backen:

*Backofen auf 250 °C vorheizen.
Das Brot auf ein Backpapier stürzen, Backpapier auf das Backblech mit Wasser besprühen,
dann 6 Mal schräg einschneiden und sofort in den Ofen tun.
Den Backofen sofort von 250 °C auf 190 °C schalten.*

Ausbacken:

Nach 45- 50 Min. Backzeit ausbacken.

Tipp:

Das Brot sollte aufreißen und eine kräftige Kruste haben.(In der Kruste ist der Geschmack)

Weizenmischbrot 60/40

Rezept:

300g Mehl 550
200g Mehl 1150
350g Wasser
75g Sauerteig
40g Hefe
10g Salz



Kneten:

Teig in der Küchenmaschine ca. 6-7 Min. langsam kneten.

Teigruhe:

Abgedeckt 30 Min. stehen lassen.

Verarbeitung:

Den Teig mit der Hand flachdrücken, zusammenrollen und ein Brot formen.
Auf das Backpapier legen und mit einem Tuch zudecken.
Nochmals 45 Min. gehen lassen.

Backen:

Backofen auf 250 °C vorheizen. Backpapier auf das Backblech mit Wasser besprühen, dann 6 Mal schräg einschneiden und sofort in den Ofen tun.
Den Backofen sofort von 250 °C auf 190 °C schalten.

Ausbacken:

Nach 45- 50 Min. Backzeit ausbacken und mit Wasser besprühen.

Tipp:

Das Brot sollte aufreißen und eine kräftige Kruste haben. (In der Kruste ist der Geschmack)

Vollkornbrot

Rezept:

500g *Vollkornmehl*
380g *Wasser*
40g *Hefe*
10g *Salz*



Kneten: *Zutaten in der Küchenmaschine ca. 7-9 Min. langsam kneten.*

Teigruhe: *Abgedeckt 30 Min. stehen lassen.*

Verarbeitung: *Den Teig mit der Hand nochmals durchkneten und zusammenfalten, eine Brotform bilden und auf ein Backpapier legen. Weitere 30 Minuten gehen lassen.*

Backen: *Backofen auf 250 °C vorheizen. Backpapier auf das Backblech schieben und in den Backofen schieben. Die Temperatur sofort von 250 °C auf 190 °C schalten.*

Ausbacken: *Nach 40- 45 Min. Backzeit ausbacken.*

Tipp:

Dieses Rezept sollte ein Grundrezept sein, wobei sie gerne weitere Zutaten hinzufügen dürfen. Versuchen sie mit verschiedenen Körnern ihr Vollkornbrot zu variieren.

Vollkornwecken

Rezept:

500g	Vollkornmehl
400g	Wasser
20g	Hefe
15g	Salz



Kneten:

Zutaten in der Küchenmaschine ca. 10 Min. kräftig kneten.

Teigruhe:

Abgedeckt 30 Min. stehen lassen.

Verarbeitung:

Den Teig mit der Hand nochmals durchkneten und einzelne Wecken formen.
Die Wecken mit Wasser besprühen und in Saaten tauchen.
Aufs Backpapier legen und ca.20 Minuten gehen lassen.

Backen:

Backofen auf 250 °c vorheizen.
Backpapier auf das Backblech legen und in die mittlere Schiene des Backofens schieben.
Backofen auf 220°C zurückschalten

Ausbacken: Nach 12- 15 Min. Backzeit ausbacken. (Je nach gewünschten Bräunungsgrad)

Tipp:

Dieses Rezept sollte ein Grundrezept sein, wobei sie gerne weitere Zutaten hinzufügen dürfen. Versuchen sie mit verschiedenen Zutaten ihre Wecken zu variieren.

Cabanossi-Snack

Rezept:

400g	Mehl 550
210g	Wasser
10g	Salz
40g	Hefe
50g	Öl
300g	Cabanossi
400g	Geriebener Gouda
100g	Pesto

Ergibt ca. 25-30 Stück



Kneten:

Zutaten in der Küchenmaschine ca. 12 Min. kräftig kneten.

Teigruhe:

Abgedeckt 15 Min. stehen lassen.

In der Zwischenzeit die Cabanossi zu kleinen Würfeln schneiden.

Verarbeitung:

Den Teig so flach ausrollen, dass er ca. 15 X 60 cm hat. Mit Pesto einstreichen. 400g Käse drüberstreuen..

Die Cabanossiwürfel gleichmäßig verteilen. Zu einer Schnecke zusammenrollen.

Mit einem langen geriffelten Messer in ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden.

Aufs Backpapier legen und ca. 30 Minuten gehen lassen.

Backen:

Backofen auf 220 °C vorheizen.

Backpapier auf das Backblech legen und in die mittlere Schiene des Backofens schieben.

Ausbacken:

Nach 9 Minuten hell ausbacken.

Warm schmecken sie am besten

Tipp: Die ungebackenen Teiglinge lassen sich einfrieren und können nach Bedarf gebacken werden. Einfach einzeln einfrieren und bei Bedarf gefroren auf ein Backpapier legen, auftauen lassen, backen... Fertig.

Ciabatta

Rezept:

500 g Mehl 405 (oder 550)
350 ml Wasser (Handwarm)
10 g Salz
10 g Hefe (¼ Würfel)
50 ml Öl



Kneten: *Zutaten in der Küchenmaschine mindestens 12 Min intensiv kneten.
Dann eventuell Oliven und/oder Schafskäse zugeben und weitere 2 Minuten kneten.*

Teigruhe: *Den Teig ca.1 Stunde zugedeckt in der Küchenmaschine ruhen lassen.*

Verarbeitung: *Eine größere Schüssel mit Olivenöl ausstreichen (nicht mit dem Öl sparen).
Danach den gesamten Teig mit nassen Händen aus der Küchenmaschine nehmen und durch falten
versuchen eine Kugel zu formen und diese dann in die geölte Schüssel zu legen. Nun sollte der Teig zur
Geschmacksbildung mindestens 5 und höchstens 20 Stunden im Kühlschrank gären.*

Backen: *Backofen auf 250°C vorheizen.
Die Schüssel mit dem Teig auf den gemehlten Arbeitstisch umdrehen und den Teig herausleeren.
Durch das Einölen der Schüssel müsste sich der Teig problemlos von der Schüssel lösen.
Oberfläche mit Mehl bestäuben.
Nun mit einem Teigschaber oder einem Rollmesser kleine Vierecke ausschneiden und
auf zwei Backbleche verteilen.*

Ausbacken: *Bei 250° ca. 15-18 Minuten backen. (Je nach gewünschten Bräunungsgrad)*

Tipp: *Schmecken warm am besten, halten aber auch lange frisch.*

Süße Schnecken

Rezept:

500g	Mehl 550
250g	Milch
40g	Hefe
60g	Zucker
125g	Butter
50g	Ei
10g	Salz
	Zitrone/Vanille
	Puderzucker
30g	Rosinen
20g	Zimtzucker
50g	Butter
250g	Mohnfüllung



Kneten:

Zutaten in der Küchenmaschine ca. 12 Min. kneten

Teigruhe:

Abgedeckt 30 Min. stehen lassen.

Verarbeitung:

Butter schmelzen.

Den Teig in einmal 1 Drittel und einmal zwei Drittel aufteilen.

Das eindrittel Stück rechteckig ausrollen (ca.20 cm Breit und 40 cm hoch).

Die flüssige Butter dünn auf den dritten Teig streichen um mit Zimtzucker und Rosinen bestreuen.

Den Zweidrittelteig auch ausrollen (ca. 30 cm Breit und 50 cm hoch) und mit der Mohnfüllung bestreichen .Zu einer Schnecke wickeln und

mit einem langen geriffelten Messer in ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden.

Aufs Backpapier legen und ca.45 Minuten gehen lassen.

Backen:

Backofen auf 175 °c vorheizen.

Backpapier auf das Backblech legen und in die mittlere Schiene des Backofens schieben.

Ausbacken:

Nach 15 Min. Backzeit ausbacken. Sofort mit Aprikosenmarmelade bestreichen dann abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen oder mit Glasur

(150g Puderzucker mit einem Spritzer Zitrone) bestreichen.

Mit Puderzucker bestäuben oder mit Glasur bestreichen,(500g Puderzucker und 10 ml Zitronensaft)

Tipp:

Die ungebakenen Teiglinge lassen sich einfrieren und können nach Bedarf gebacken werden. Gefroren auf ein Backpapier legen, auftauen lassen, backen... Fertig.

Tricks und Kniffe

Vorbereiten:

Keine Hektik beim Backen. Eine gute Vorbereitung hilft Zeit sparen.

Tipps zum Zeitsparen:

Zeit gut einteilen.

Bei der Teigruhe, Gare und Backen will der Teig alleine sein.

Eigene Mehlmischungen machen.

Trockenen Zutaten können vorbereitet und gelagert werden. (Mehl, Salz, Trockenhefe)

Doppelter Menge machen, Teiglinge einfrieren und später backen.

Einmal Arbeit, doppelt backen.

Teige am Vorabend oder am Morgen machen

Lange Gärung im Kühlschrank schmeckt besser

Schüsseln, Knethacken sofort nach dem Gebrauch mit klarem Wasser spülen.

Eingetrockneter Teig geht schwerer zu reinigen.

Atmosphäre:

Der Raum in dem der Teig verarbeitet wird sollte keine Zugluft haben und nicht zu kalt sein.

Tipp:

Fenster und Tür schließen und den Teig an einer warmen Stelle gehen lassen. (Ca. 20-30°C)

Abdecken:

Ein Teig der offen liegt trocknet aus und bildet eine Haut. Diese Haut löst sich im Gebäck nicht mehr auf und bleibt fest.

Tipp:

Entweder ein Gefrierbeutel oder mit einem sauberes Spültuch den Teig immer abdecken

Rezept

Zutaten:

Mehl immer sieben.

Es ist mehr Luft im Mehl und das Wasser wird besser aufgenommen

Alle Zutaten sollten dieselbe Temperatur haben.

Immer gleichmäßige Verarbeitung bringt gleichmäßige Ergebnisse.

Butter/Fett immer Zimmertemperatur.

Kaltes Fett wird vom Mehl schlecht aufgenommen

Salz immer genau abwiegen.

Zuviel Salz zerstört die Hefe .Am besten einen Messlöffel kaufen.

Bei großen Zutaten (Oliven, Käse,...) Hefemenge erhöhen.

Die Hefe braucht Kraft um Teige mit große Zutaten zu lockern.

Wasser:

Die Temperatur des Wassers ist sehr entscheidend über die Entwicklung der Hefe.

Bei kaltem Wasser (10° C) arbeitet die Hefe zu langsam bei warmen (45°C) zu schnell.

Tipp:

Probieren sie die einzelnen Rezepte aus und notieren sie sich wie sie zu Hause die besten Ergebnisse erzielen

Kneten

Egal was für ein Teig es gilt immer: die ersten 2 Minuten ist die Mischphase und sollte immer langsam geknetet werden.

Danach hängt die Länge und Geschwindigkeit des Kneten vom benutzen Mehl und der Art der Maschine ab.

Der Teig sollte sich vom Schüsselrand lösen. (Außer bei Teigen mit Roggenmehlanteil)

Tipp:

- *Weißmehle (405-1050) müssen lang (bis 12 Min) und intensiv geknetet werden. Es ergibt einen kompakten glatten Teig.*
- *Je mehr Roggenmehl (1150) verwendet wird ergibt es einen klebrigen Teig, dieser sollte langsam geknetet werden*
- *Auch hier gilt: Ausprobieren und notieren.*

Teigruhe

Nach dem Kneten ist es wichtig den Teig abgedeckt ruhen zu lassen. (15-30 Min.) In dieser Zeit fängt die Hefe an zu arbeiten und es bilden sich die ersten Gärbläschen. Nach der Teigruhe sollte der Teig zusammengeschlagen werden. Das macht den Teig stabiler und sorgt für einen guten Stand des Teiges und für ein großes Volumen beim fertigen Gebäck.

Tipp:

In einer Schüssel mit einem Spültuch abgedeckt ruhen lassen.

Verarbeitung

Zusammenschlagen:

Um dem Teig Stabilität zu geben sollte er nach der Teigruhe zusammengeschlagen werden.

Das heißt: Den durch die Hefe aufgelockerten Teig flachdrücken und zu einer Kugel zusammenfalten.

Tipp:

Mit leicht eingemehlten Händen arbeiten.

Teig zu einer Schnecke rollen:

Je dünner der Teig und die Füllung sind desto schöner wird das Gebäck. Es sollten keine Luft eingeschlossen werden. Den Teig immer ein bisschen ziehen und mit Spannung aufrollen. Den letzten Zentimeter des Teiges nicht mit Füllung bestreichen damit die Schnecke besser zusammenhält.

Tipp:

Üben, üben, üben

Weiche Teige verarbeiten:

Weiche Teige sollten mit trockenen leicht eingemehlten Händen verarbeitet werden. Dadurch klebt der Teig nicht an den Händen.

Tipp:

Immer eine Schüssel Mehl bereitstellen um die Hände zu bemehlen .

Warme Gärung:

Der Teigling sollte an einem warmen Platz abgedeckt ruhen damit die Hefe weiterarbeiten kann.

Tipp:

Der Teig sollte in der Vollgare keiner größeren Erschütterung ausgesetzt werden. (Sonst fällt er zusammen.)

Kühle Gärung.

Der Teig wird nach der Teigruhe (30 Min. nach dem Kneten) zusammengeschlagen und für 6-12 Stunden in den Kühlschrank gelagert. Bei einer langen Gärung entsteht aromatische Milchsäure die für den Geschmack wichtig ist. Je länger die Gärung ist desto mehr Geschmack bekommen wir. Die Hefezugabe sollte aber mindestens um die Hälfte des Rezeptes angepasst werden.

Teige mit Sauerteig (Im Sauerteig ist auch Milchsäure) sollten nicht über einer kühle Gärung gemacht werden.

Der Teig kann direkt aus dem Kühlschrank verarbeitet und sofort gebacken werden.

Er braucht keine weitere Garzeit oder Aufwärmzeit.

Tipp:

Am Abend den Teig machen und am Morgen frisch ausbacken.

Bestreuung mit Saaten

Die Oberfläche von Brötchen oder Brot mit einer Wasserspritze feucht machen und dann in einen tiefen, mit Saaten gefüllten Teller tauchen.

Tipp:

Nicht zu feucht machen. Das Wasser sollte nicht heruntertropfen. So bleiben die Saaten trocken und man kann nicht benötigte Saaten weiterlagern ohne Schimmelgefahr.

Brotkorb:

Ein Brotkorb verhindert das weiche Teige bei der Gare flach laufen. Und geben dem Brot ein Muster. Mit dem Mehlsieb eine dünne Mehlschicht auf die Innenseite des Brotkorbes sieben, damit der Teig nicht festklebt.

Tipp:

Ein Brotkorb immer trocken aufbewahren und nach dem Gebrauch ausbürsten und austrocknen lassen.

Backen

Unter- und Oberhitze ist am besten, bei Umluft sollte man aber die angegebenen Temperaturen um ca. 20-30°C senken.

Beim Brotbacken ist es wichtig eine hohe Anfangstemperatur (bis 250°C) zu haben. Gleich nachdem man das Brot in den Ofen geschoben hat sollte man aber herunterschalten (ca.190°C) sonst wird das Brot außen schwarz.

Tipp:

Die besten Ergebnisse erhält hat man mit einem Backstein. Wenn man aber das Backblech leer beim Vorheizen in die Mitte des Backofens schiebt bekommt man ähnliche Ergebnisse.

Einschießen:

Nachdem man die Gebäcke in den Ofen tut bildet sich im Ofen eine Kruste, der Teig im inneren arbeitet aber weiter und reißt die Kruste auf. Um das aufreißen auf ein Minimum zu reduzieren sollte man mit der Sprühpistole warmes Wasser in den Ofen sprühen .Das Wasser wird zu Dampf und sorgt dafür das die Kruste elastisch bleibt.

Tipp:

Das Wasser in der Sprühpistole sollte min. 40°C haben sonst kühlt der Ofen zu schnell ab.

Ausbacken

*Nach dem Ausbacken sollte das Gebäck auf einem Gitter auskühlen.
Kastenbrote sofort aus der Form nehmen.*

Tipp:

Klopfetest: Bei fertiggebackenem Brot ist das Mehleiweiß im inneren vollkommen erstarrt und wenn man auf den Boden klopft hört es sich hohl an.

Süße Stücke (Schnecken, Nusszopf) in noch heißem Zustand mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Dadurch bekommt das Gebäck eine glänzende Oberfläche und bleibt saftig.

Tipp:

Wenn man die Marmelade einmal aufkocht wird sie wieder fest.

Allgemein

Einfrieren:

Teiglinge können eingefroren werden und später nach Bedarf abgebacken werden. Da aber keine Konservierungsstoffe zugesetzt wurden sollten sie nicht länger wie 1-2 Wochen eingefroren sein.

Tipp:

Ruhig die doppelte Menge an Teig machen und die Hälfte als Vorrat einfrieren. (Macht dieselbe Arbeit und man hat zwei Mal frisches Gebäck)

Mehltypen:

405/550/1050 Weizenmehl

630 Dinkel

1150 Roggenmehl

Typenbestimmung:

Wenn man 10 kg Mehl vollständig verbrennt bleiben Mineralstoffe und Spurenelemente als Asche übrig. Diese sind vor allem in der Schale des Kornes. Der Müller siebt und mischt das gemahlene Mehl mit den Schalenanteilen so dass immer derselbe Aschegehalt herauskommt.

Darum bekommt man bei 405 Weizenmehl ein größeres Volumen als bei 1050 Weizenmehl.

Tipp:

Für Brote nimmt man hohe Typenzahlen(1050/1150,)

Zöpfe, Brötchen, Snacks niedere Typen. (405/550/630)

Je höher die Typenzahl desto mehr Schalenanteile also mehr Mineralstoffe und Spurenelemente hat das Gebäck.

Füllungen:

Immer rechtzeitig machen, dass heißt: mindestens 15 Minuten vor dem Verarbeiten.

Die Zutaten brauchen immer Zeit um aufzuquellen. Kurz vor der Verarbeitung noch mal prüfen ob die Festigkeit stimmt.

Gegebenenfalls mit Mehl oder Wasser/Milch anpassen.

Tipp:

Die Füllungen sollten so weich sein das man sie leicht verstreichen kann und so fest das sie nicht verläuft.