

# **Backbuch der Familie Kluth Stöwer**

Thomas Kluth

31. Januar 2024

# Inhaltsverzeichnis

<b>1 Kuchen</b>	<b>3</b>
1.1 Rockmannkuchen . . . . .	3
1.2 Zitronentarte mit Himbeersoße . . . . .	3
1.3 Flockensahne . . . . .	4
1.4 Windbeutel . . . . .	6
1.5 Pflaumenkuchen mit Mandelstreusel . . . . .	6
<b>2 Plätzchen</b>	<b>8</b>
2.1 Cantuccini . . . . .	8
<b>3 Pizza, Quiche &amp; Co</b>	<b>9</b>
3.1 Pizza-Teig . . . . .	9
Quiche . . . . .	10
<b>4 Backferment Brot</b>	<b>12</b>
4.1 Dinkelvollkornbrot . . . . .	12
4.2 Weizen-Roggen-Vollkorn . . . . .	13
4.3 Weizen-Hafer-Vollkorn . . . . .	14
4.4 Verdoppelung Sauerteig . . . . .	15
<b>5 Sauerteig</b>	<b>16</b>
5.1 Verdoppelung Lievito Madre: Hartie . . . . .	16
5.2 Sauerteig Roggenbrot . . . . .	16
5.3 Ciabatta / Pain Paillasse . . . . .	17
5.4 Focaccia . . . . .	18
5.5 Dinkel Karotten Brot . . . . .	19
5.6 Vollkornprotz . . . . .	19
5.7 Mischbrot 50/50 . . . . .	20
5.8 Rosinenbrot . . . . .	22
5.9 Mohnkruste . . . . .	24
5.10 Quarkstuten . . . . .	24
<b>6 Auffrischbrote</b>	<b>25</b>
6.1 Frühstücksbrot . . . . .	25
6.2 Auffrischbrötchen Julchen . . . . .	26
6.3 Jules Schwester . . . . .	27
6.4 Jule 2.0 . . . . .	29
6.5 Einfaches Auffrischbrot . . . . .	30
6.6 Kornkasten . . . . .	32
<b>7 Hefe</b>	<b>33</b>
7.1 Ciabatta . . . . .	33
<b>Glossar</b>	<b>35</b>

# 1 Kuchen

## 1.1 Rockmannkuchen

### Zubereitung

Personen	12	
Zubereitungszeit	40	Minuten
Gesamtzeit		Stunden

### Zutaten

Preiselbeeren	1	Glas
Blockschokolade	100	g
Zucker	100	g
gemahlene Haselnüsse	100	g
Backpulver	2	TL
Wasser	3	TL
Rum	3	TL g
Sahne	2	Becher
Eier	4	

### Zubereitung

1. Eigelb und Zucker schaumig schlagen
2. Nüsse, Schokolade, Backpulver und Wasser zugeben.
3. Eischnee darunterheben
4. 30 min. bei 170 Grad backen
5. Tortenboden mit 3 EL Rum beträufeln, Preiselbeeren darauf.
6. Sahne mit Sahnesteif geschlagen darüber

## 1.2 Zitronentarte mit Himbeersoße

### Zubereitung

Personen	12	
Zubereitungszeit	100	Minuten
Gesamtzeit		Stunden
Entnommen aus	entnommen aus Oliver, 2009	

## Zutaten

Himbeeren	200	g
Bio-Zitronen	5	Stück
Zucker		
Puderzucker	250	g
Vanilleschote	1	
Mehl	220	g
Butter	110	g
Sahne	125	g
Eier	5	

## Zubereitung

1. Himbeeren auftauen lassen. Zitronen heiß waschen und trocken reiben. Von 3 Zitronen die Schale fein abreiben. Mehl, 50 g Zucker und 1/4 der Zitronenschale mischen. Butter in Flöckchen, Eigelb und 2-3 EL kaltes Wasser erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt 30 Minuten stehen lassen. Tarteform in den Kühlschrank stellen.
2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Tarte-Form damit auslegen. Dabei den Rand hochziehen und andrücken. Tarteboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Bei Umluft 200 Grad 12 - 15 backen.
3. Abgeriebene Zitronen halbieren, Saft auspressen. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herausschaben. Vanillemark, 200 g Puderzucker und Eier mit den Schneebesen des Handrührgerätes dick-cremig aufschlagen. Sahne steif schlagen, mit Zitronensaft und übriger Zitronenschale unter die Eier heben.
4. Backofentemperatur auf 150 Grad herunterschalten. Vorgebackenen Teig mit Paniermehl bestreuen. Eier-Creme in die Form geben. Im Backofen 40-50 Minuten backen, bis die Creme gestockt ist.
5. 3 Zitronen in sehr dünne Scheiben schneiden. 100 ml Wasser und 100 g Zucker in einem Topf aufkochen. Zitronenscheiben darin bei schwacher Hitze 2-3 Minuten glasig dünsten. Zitronenscheiben im Sud erkalten lassen.
6. Himbeeren und 4 EL Zucker pürieren, durch ein Sieb streichen.
7. Tarte herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren die Tarte mit den Zitronenscheiben belegen, mit 50 g Puderzucker bestäuben und unter dem heißen Grill des Backofens goldbraun karamellisieren. Tarte mit Himbeersoße servieren.

## 1.3 Flockensahne

Personen	12	
Zubereitungszeit	60	Minuten
Gesamtzeit	3	Stunden
Entnommen aus	Chefkoch.de	

## Zutaten

### Für den Mürbeteig:

Mehl	200	g
Zucker	60	
Vanillezucker	1	Pck.
Butter	120	g
Eier	1	
Salz	1	Prise
Speisestärke	15	g

### Für den Brandteig:

Mehl	250	g
Backpulver	2	Msp.
Vanillezucker	2	Pck.
Butter	140	g
Wasser	500	ml
Eier	6	

### Für die Füllung:

Sahnesteif	5	Pck.Msp.
Vanillezucker	5	Pck.
Sahne	1000	ml
Preiselbeeren	1	Glas
Himbeeren		

## Zubereitung

1. Aus den Zutaten für den Mürbeteig einen Teig zubereiten und ca. 1 Std. kalt stellen. Einen Backrahmen zusammenstecken ( ca.35x25cm ). Darin den Mürbeteig ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Bei 180° ca. 10-15 Min. backen.
2. Für den Brandteig das Wasser mit der Butter und dem Vanillezucker aufkochen, das Mehl mit dem Backpulver dazugeben und so lange rühren, bis sich ein Teigklumpen gebildet hat. Etwas abkühlen lassen.  
Danach jedes Ei einzeln unterrühren, bis sich eine zähe "Pampe" gebildet hat.
3. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und den Teig auf die beiden Bleche verteilen und dünn verstreichen. Die Brandteigböden sollen größer werden als der Mürbeteigboden, da man später noch etwas zum obenauf streuen benötigt. Die Böden nacheinander bei 200° ca. 35 min backen. Den Backofen zwischendurch nicht öffnen, sonst fällt der Teig zusammen.  
Mit Hilfe des Backrahmens jeden Brandteigboden in der Größe des Mürbeteigbodens ausstechen und die Reste des Brandteiges aufheben.
4. Den Mürbeteigboden in den Backrahmen legen und mit Konfitüre bestreichen. Ich nehme immer pürierte Preiselbeeren aus dem Glas. Dann eine Brandteigplatte auflegen. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen Preiselbeeren auf dem Boden verteilen.
5. Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen. Die Hälfte davon auf den Boden geben und verteilen. Dann den 2. Brandteigboden auflegen. Wieder Preiselbeerhäufchen verteilen und die restliche Sahne darauf verteilen und glatt streichen. Die Reste der beiden Brandteigböden fein auseinander zupfen und wie Flocken auf dem Kuchen verteilen.
6. Den Kuchen zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.
7. Den Kuchen mindestens 2 Std. kalt stellen. Ich habe diesen Kuchen auch schon einen Tag vorher zubereitet. Das tut dem Geschmack keinen Abbruch.

## 1.4 Windbeutel

### Zutaten

- 50 g Butter
- 1/2 TL Salz
- 150 g Mehl (Type 405)
- 4 M Eier
- 400 g Sahne
- 1-2 EL Zucker
- 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- Backpapier für das Blech
- Puderzucker zum Bestreuen

### Zubereitung

Für die Brandmasse die Butter in Stückchen mit 250 ml Wasser und Salz in einem Topf aufkochen. Sobald sie geschmolzen ist, das Mehl auf einmal hinein schütten. Mit einem Kochlöffel kräftig rühren, bis sich ein Kloß gebildet hat und am Topfboden ein weißer Belag zu sehen ist. Den Teig in eine Rührschüssel geben. Ein Ei nach dem anderen gründlich mit den Knethaken des Handrührgeräts unter den warmen Teig rühren.

Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Mit großem Abstand zwölf Rosetten auf ein Blech mit Backpapier mittels zweier Löffel setzen. Das Blech in den Ofen (Mitte) schieben, ein mit Wasser gefülltes zweites Backblech auf der untersten Schiene und rasch die Backofentür schließen. Die Windbeutel in 20-25 Min. goldbraun backen (dabei die Ofentür nicht öffnen!).

Herausnehmen, von jedem einen Deckel abschneiden und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Füllung die Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Die unteren Hälften der Windbeutel mit der Vanillesahne füllen, die Deckel aufsetzen und das Gebäck mit Puderzucker bestreuen.

## 1.5 Pflaumenkuchen mit Mandelstreusel

### Zutaten

Mehl	175	g
frische Hefe	10	g
lauwarme Milch	80	ml
Butter	25	g
Ei	1	
Zucker	2	EL
Zwetschgen	500	g

Für die Streusel:

flüssige Butter	75	g
Mehl	120	g
Zucker	60	g
Salz	1	Prise
Zimt	1	Prise

## Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken, die Hefe dort hinein bröseln und mit der lauwarmen Milch und ein wenig Mehl vom Rand der Mulde zu einem Vorteig verrühren. Das Ganze dann zugedeckt an einem schönen warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.
2. Die Butter schmelzen und zusammen mit dem Ei und dem Zucker zu dem Vorteig geben und alles mit einander verkneten. Den Teig nun weitere 15 Minuten zugedeckt gehen lassen.
3. Derweil die Zwetschgen waschen, entsteinen und in Viertel schneiden.
4. Sobald der Teig fertig aufgegangen ist, ihn auf einer bemehlten Oberfläche ausrollen und in eine vorbereitete 26 cm Springform geben. Mit etwas Teig einen Rand ausformen und mit einer Gabel mehrfach in den Boden pieksen. Anschließend die Zwetschgenviertel dicht aneinander gepackt auf dem Hefeteig verteilen.
5. Alle trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Mandeln, Salz und Zimt) in eine Schüssel geben und die flüssige Butter darüber gießen. Nun alles kräftig mit einander verkneten, bis ein krümeliger Teig entsteht.
6. Die Streusel auf die Zwetschgen geben, so viele wie gewollt und den Kuchen bei 180°C für etwa 40 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind.

Für ein Blech zwei große Eier und ansonsten die dreifache Menge von allem.

## 2 Plätzchen

### 2.1 Cantuccini (siehe L., 2001)

Mandelplätzchen aus der Toscana/Umbrien

#### Zutaten

350 g	Mandeln
500 g	Mehl
360 g	Zucker
2 TL	Backpulver
4 Pkt.	Vanillezucker
1 Flasche	Bittermandelaroma
2 Prisen	Salz
50 g	Butter, zimmerwarme
4	Eier

#### Zubereitung

1. Alle Zutaten (bis auf die Mandeln) zu einem Knetteig verarbeiten: ein klebriger Knetteig!
2. Die Mandeln unterkneten. Den Teig mit etwas Mehl zu einer Kugel formen und 30 Minuten kalt stellen.
3. Den Teig in 12 Teile schneiden. Aus jedem Teil eine 25 cm lange Rolle formen. Das Backblech mit Backtrennpapier auslegen. Die Rollen im Abstand von 8 cm voneinander auflegen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 15 Minuten vorbacken, kalt werden lassen und dann schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
5. Plätzchen mit einer Schnittfläche auf das Backblech legen und noch einmal im Backofen bei gleicher Temperatur 10 Minuten rösten. Die Cantuccini müssen zum Schluss goldbraun sein.
6. Die Plätzchen auskühlen lassen und in einer geschlossenen Blechdose aufbewahren, sonst werden sie weich.



## 3 Pizza, Quiche & Co

### 3.1 Pizza-Teig

#### Zeitplan

Zeit	Aktion
00:00 Uhr	Hauptteig
Schnelle Variante	
00:20 Uhr	Stockgare
02:00 Uhr	Formen
02:10 Uhr	Stückgare
03:10 Uhr	Backen
Kalte Variante	
00:20 Uhr	Stockgare 1
00:50 Uhr	Dehnen und Falten + Stockgare 2
05:00 / 09:00 Uhr	Formen
05:10 / 09:10 Uhr	Stückgare
06:10 / 10:10 Uhr	Backen

#### Zutaten für 6 Pizzen

10 g frische Hefe  
600 ml kaltes Wasser  
1 kg Mehl  
8 g Salz

#### Zubereitung

Es gibt die schnelle und die „langsame“ Variante

**Hauptteig** Hefe in 600 ml kaltes Wasser bröseln und 5 Minuten gut durch rühren.

Mehl mit Salz zum Hefewasser geben und zu einem Teigkloß verarbeiten. Teig 10 Minuten mit langsam und dann ca. 5 Minuten schneller mit knetenden Händen (Maschine funktioniert nicht wirklich) auf einer leicht bemehlten Oberfläche 10-15 Minuten geschmeidig kneten.

##### 1. Langsame Variante

- Teig in eine große geölte Plastikdose geben und nach 30 Minuten dehnen und falten. Danach bis zu 8 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 2 Stunden vor dem Backen den Teig auf die Arbeitsfläche gleiten lassen, falten und dehnen, wieder in die Dose geben.
- Abgedeckt nochmals 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

## 2. Schnelle Variante

- Teig Schüssel geben und luftdicht abschließen.
- Abgedeckt 1:30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

**Formen** Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, dabei nicht zu viel kneten. Rolle in 6 gleich große, ca. 250 g schwere Stücke teilen. Teigstücke zu Kugeln formen, mit ca. 10 cm Abstand in eine leicht bemehlte Form legen.

**Stückgare** Mit Mehl bestäuben und abgedeckt bei Zimmertemperatur eine Stunde gehen lassen.

**Backen** Teigkugeln jeweils mit den Händen auf der bemehlten Arbeitsfläche von innen nach außen zu dünnen runden oder ovalen Fladen drücken, den dabei entstehenden Rand nicht flachdrücken.

Fladen jeweils auf ein Stück Backpapier geben, belegen und backen.

## Quiche

### Allgemeines

Personen	4	
Zubereitungszeit	40	Minuten
Woher	?	

### Zutaten

#### Teig

250	g	Mehl
150	ml	Butter
1		Eigelb
4	EL	kaltes Wasser
		Salz

#### Dinkel Teig

210	g	Dinkelmehl 630
50	g	Weizen 405
125	ml	Butter
1		Ei
3	EL	kaltes Wasser
30	G	Parmesan
		Salz

#### Füllung

300	g	Käse (käftig)
150	g	Schinkespeck (ggf. ersetzen)
1		Zwiebel
4	g	Eier + 1 Eiweiß
200	g	Schmand oder saure Sahne
1	Bund	Schnittlauch
		Salz, Pfeffer, 1 TL Paprika edelsüß

### Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig bei niedriger Stufe mit Knethaken gut vermengen.
2. Den fertigen Teig mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

3. Eine Quiche Form einfetten. Den Teig in die Form geben, mit einer Gabel einstechen und bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.
4. Die Zutaten für die Füllung vermengen und auf den Teig geben und bei 200 Grad 30 Minuten garen. In der Mitte mit einer Gabel prüfen, ob die Füllung gestockt hat. Wenn nicht weiter backen, dann aber abdecken.

## 4 Backferment Brot

### 4.1 Dinkelvollkornbrot

#### Allgemeines

Gesamtzeit	16 - 24	Stunden
Vorteig erstellen	10	Minuten
Vorteig	12 - 16	Stunden
Brühstück	10	Minuten
Gehzeit	30	Minuten
Hauptteig erstellen	10	Minuten
1. Gehzeit	50	Minuten
2. Gehzeit	30 - 50	Minuten
Backzeit	1	Stunde

Pokorny und Kühne, 2016, Seite 159

#### Zutaten

##### Vorteig

Dinkelvollkornmehl	150	g
lauwarmes Wasser (ca. 40 °C)	150	ml
Grundansatz	10	g
Backferment	3	g

Grundansatz mit Backferment in etwas Wasser auflösen, restliches Wasser zugeben und mit dem Vollkornmehl gründlich vermengen. Bedeckt bei ca. 24 °C mindestens 12 Stunden stehen lassen.

##### Brühstück

Dinkelvollkornmehl	100 (150)	g
kochendes Wasser	180 (280)	ml

Mehl mit dem Wasser (genau abmessen) über brühen. Gut durchkneten. Das Brühstück soll ziemlich fest, aber nicht hart sein. Falls nötig nochmal etwas kochendes Wasser einarbeiten. Bedeckt ca. 30 Minuten ausquellen lassen.

##### Hauptteig

Dinkelvollkornmehl	250	g
sehr warmes Wasser (ca. 45 °C)	150 (50)	ml
Hefe	2-3	g
Salz	10	g

## Zubereitung

1. Den Vorteig mit dem Brühstück homogen vermengen.
2. Zum Vorteig das gesalzene Vollkornmehl hinzugeben und vermengen. Hefe in Wasser auflösen und nach und nach Wasser hinzugeben. Der Teig soll mittelfest sein. Zur Not etwas warmes Wasser oder Mehl hinzugeben.
3. Bedeckt 40 Minuten stehen lassen. Durchkneten, nach Belieben Körner (Sonnenblumen schmeckt gut, ca. 100g) hinzugeben und in warme gefettete Backformen (oder Garkörbchen) legen.
4. Bedeckt weitere 40 Minuten stehen lassen. Backofen vorheizen (220 <sup>circ</sup>C, Umluft 200 <sup>circ</sup>C) und Wasserschüssel einstellen. Teigstücke an der Oberfläche befeuchten und ca. eine Stunde backen.

## 4.2 Weizen-Roggen-Vollkorn

### Allgemeines

Gesamtzeit	16 - 24	Stunden
Vorteig erstellen	10	Minuten
Vorteig	12 - 16	Stunden
Hauptteig erstellen	10	Minuten
1. Gehzeit	50	Minuten
2. Gehzeit	30 - 50	Minuten
Backzeit	1	Stunden

Pokorny und Kühne, 2016, Seite 66

### Zutaten

#### Vorteig

Weizenvollkornmehl	100	g
Roggenvollkornmehl	100	g
lauwarmes Wasser (ca. 40 °C)	200	ml
Grundansatz	10	g
Backferment	2	g

Grundansatz mit Backferment in etwas Wasser auflösen, restliches Wasser zugeben und mit dem Vollkornmehl gründlich vermengen. Bedeckt bei ca. 24 °C mindestens 12 Stunden stehen lassen.

#### Hauptteig

Weizenvollkornmehl	150	g
Roggenvollkornmehl	150	g
sehr warmes Wasser (ca. 45 °C)	175	ml
Hefe	2-3	g
Salz	10	g

## Zubereitung

1. Zum Vorteig die gesalzenen Vollkornmehle hinzugegeben und vermengen, Hefe in Wasser auflösen und nach und nach Wasser hinzugeben.
2. Bedeckt 50 Minuten stehen lassen. Durchkneten, nach Belieben Körner (Sonnenblumen schmeckt gut, ca. 100 g) hinzugeben und in warme gefettete Backformen (oder Garkörbchen) legen.
3. Bedeckt weitere 40 Minuten stehen lassen. Backofen vorheizen (220 °C, Umluft 200 °C) und Wasserschüssel einstellen. Teigstücke an der Oberfläche befeuchten und ca. eine Stunde backen.

## 4.3 Weizen-Hafer-Vollkorn

Der Hafer sorgt für ein mildes gut schmeckendes Brot. Das Ausquellen ist unbedingt erforderlich!

### Allgemeines

Gesamtzeit	16 - 24	Stunden
Vorteig erstellen	10	Minuten
Vorteig	12 - 16	Stunden
Hauptteig erstellen	10	Minuten
Ausquellen	15	Minuten
1. Gehzeit	40	Minuten
2. Gehzeit	30 - 40	Minuten
Backzeit	50 - 60	Minuten

Pokorny und Kühne, 2016, Seite 151

### Zutaten

#### Weizen-Hafer-Mischung

Hafervollkornmehl	150	g
Weizenvollkornmehl	350	g

#### Vorteig

Weizen-Hafer-Mischung	150	g
lauwarmes Wasser (ca. 40 °C)	150	ml
Grundansatz	10	g
Backferment	3	g

Grundansatz mit Backferment in etwas Wasser auflösen, restliches Wasser zugeben und mit dem Vollkornmehl gründlich vermengen. Bedeckt bei ca. 24 °C mindestens 12 Stunden stehen lassen.

## 4.4 Verdoppelung Sauerteig

Mein Sauerteig ist ein umgezogener Lievito Madre.

1. 100 g Anstellgut werden mit 50 g Roggenvollkornmehl und 50 g Roggen 1150 gemischt (nicht lange kneten).
2. Dann bei ca. 29 – 31 Grad 3-4 reifen lassen.
3. Jetzt die Hälfte des Sauerteigs aufheben (Kühlschrank) für das nächste mal Backen und mit der anderen Hälfte ihr Brot backen.
4. Braucht man mehr Brot, so kann man den Vorgang mehrmals wiederholen.

# 5 Sauerteig

## 5.1 Verdoppelung Lievito Madre: Hartie

1. 100 g Anstellgut wird 50 g Wasser gemischt und dann ca. 10 Minuten ruhen lassen.
2. 50 g Semola und 50 g Tipo 00 zugegeben und gut durchkneten.
3. Dann bei ca. 29 - 21 Grad 3-5 Stunden reifen lassen.
4. Braucht man mehr Lievito Madre, so kann man den Vorgang mehrmals wiederholen.

## 5.2 Sauerteig Roggenbrot

### Allgemeines

Gesamtzeit	17 - 24	Stunden
Vorteig erstellen	10	Minuten
Vorteig	12 - 16	Stunden
Hauptteig erstellen	10	Minuten
1. Gehzeit	2	Stunden
2. Gehzeit	2	Stunden
Backzeit	50 - 60	Minuten

### Zutaten

Sauerteig	300	g
Roggenmehl	500	g
warmes Wasser (ca. 40 °C)	375	ml
Hefe	2-3	g
Salz	3	TL

### Zubereitung

Für die Zubereitung von Sauerteig siehe Abschnitt 4.4 auf der vorherigen Seite.

1. Den Natursauerteig in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. In der Maschine nur langsam kneten.
2. Den Teig mit Mehl bedeckt ca. 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
3. Kurz durchkneten und in eine Brotform geben. Erneut 2 Stunden Ruhe.
4. Backofen vorheizen (250 °C) und Wasserschüssel einstellen. Teige einschneiden, mit Wasser besprühen und bei fallender Hitze (Ende bei 180 °) abbacken.

Man kann auch 20% des Roggenmehls durch Weizenmehl oder Dinkelmehl ersetzen. Das ergibt ein lockeres milderer Brot.



## 5.3 Ciabatta / Pain Paillasse (siehe Hollensteiner, 2017)

### Zeitplan

Zeit	Aktion
00:00 Uhr	Autolyse
00:15 Uhr	Hauptteig
00:35 Uhr	Stockgare
03:35 Uhr	Formen
03:45 Uhr	Stückgare
Wurzelbrot	
04:00 Uhr	Backen
04:20 Uhr	fertig
Ciabatta	
04:30 Uhr	Backen
04:55 Uhr	fertig

### Zutaten

100 g	Lievito Madre TA 150
230 g	Tipo 00
320 g	Wasser (kühl)
230 g	Weizenmehl 550er
310 g	Wasser (kühl)
100 g	Hartweizenmehl
8 g	Salz
8 g	Olivenöl
3,5 g	Frischhefe

### Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Knetter geben. Mit dem Flachsschlägerhaken 3 Minuten langsam rühren, bis alles zu einem Brei verrührt ist.
2. 10 Minuten Pause.
3. Dann auf Stufe 2-3 schalten und den Flachsschlägerhaken so lange rühren lassen, bis sich der Teig komplett von der Schüssel löst. Das hat bei mir etwa 10-12 Minuten gedauert.
4. Den Teig in eine Teigwanne geben und mindestens 2 1/2 bis 3 Stunden reifen lassen. Ggf. noch länger. Während der ersten 90 Minuten zweimal dehnen und falten. Der Teig sollte sich gut verdreifacht haben vom Volumen und stark von Gasblasen durchzogen sein.
5. Auf die gut bemehlte Arbeitsfläche kippen und die Rückseite bemehlen. Wenn die Teigwanne rechteckig war, von den kurzen Seiten her rasch und selbstsicher zwei Stücke abstechen. Mit den bemehlten Händen greifen und auf ein Backpapier legen. Dort dann mit raschen Handbewegungen die Teigstücke 3 - 4 mal (nicht zu oft) um sich selbst drehen, sodass die Wurzelform entsteht.

6. Wenn es Ciabatta werden sollen, lediglich abstechen und auf das Backpapier befördern. Die Wurzelbrote noch etwa 15 Minuten entspannen lassen und dann sofort backen. Lässt man sie länger reifen, verwischen die Furchen zu stark. Ciabattateiglinge können noch gut und gerne 45 Minuten Stückgare vertragen, dann werden sie innen noch luftiger.
7. Bei 250° in den gut vorgeheizten Ofen geben und sofort schwaden. Bei konstant 250° kräftig dunkel hausbacken

## 5.4 Focaccia (siehe Bauer, 2021a, S. 173 und Bauer, 2018)

### Zeitplan

Zeit	Aktion
00:00 Uhr	Autolyse
00:30 Uhr	Hauptteig
00:45 Uhr	Stockgare Raumtemperatur
06:45 Uhr	Stockgare Kühlschrank mindestens
12:45 Uhr	Formen und Stückgare
15:45 Uhr	Backen
16:20 Uhr	fertig

### Zubereitung

#### Autolyse

350 g kühles Wasser  
500 g Tipo 00

Kurz, aber gründlich vermischen. Für 30 Minuten abgedeckt quellen lassen.

#### Hauptteig

+ Autolyse  
50 g Lievito Madre (maximal 12 Stunden alt)  
5 g Honig  
15 g Olivenöl  
20 g Salz  
2 g Hefe  
2-3 Knoblauchzehe  
1 Zweig Rosmarin gehackt

Lievito Madre (LM), Hefe und Honig zur Autolyse geben und für 10 Minuten mit geringer Stufe kneten. Salz, Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl zugeben, für 3-5 Minuten mit höherer Stufe aus kneten.

#### Stockgare

Den Teig auf leicht geölter Backfolie in Teigwanne bei Raumtemperatur abgedeckt etwa 10-12 Stunden Gare (erst 6-8 Stunden und dann in den Kühlschrank) stellen. Nach 60 und 120 Minuten dehnen und falten.

## Formen

Backpapier/Dauerbackfolie auslegen. Den Teig darauf geben und mit den Händen etwas Olivenöl auf die Teigoberfläche auftragen.

## Stückgare

Locker abgedeckt für etwa 3 Stunden zur Gare stellen. Mit 40 g Olivenöl 40g Wasser und einem halben Teelöffel Salz mischen und bestreichen . Mulden eindrücken und belegen (Tomaten, Rosmarin und Oliven)

## Backen

Bei 230 Grad in den vorgeheizten Ofen. Dampfen. Nach 10 Minuten abdampfen und für weitere 20 Minuten auf 200 Grad reduzieren.

## 5.5 Dinkel Karotten Brot

Sonja  
Bauer  
176

## 5.6 Vollkornprotz



Abbildung 5.1: Vollkornprotz mit schwarzem Sesam

## Hauptteig

40 g	Roggensauerteig oder Lievito Madre (+20 g Wasser)
400 g	Buttermilch, kalt
140 g	Wasser, 40° C
10 g	Rübensirup
350 g	Weizenvollkornmehl
100 g	Dinkelvollkornmehl
50 g	Roggenvollkornmehl
0,8 g	Acerola-Pulver
60 g	Sonnenblumenkerne, geröstet
20 g	Sesam, geröstet
12 g	Salz
10 g	Olivenöl
zusätzlich	Sonnenblumenkerne und Sesam zum Streuen

## Zubereitung

**Teig** Buttermilch und Wasser mischen. Danach alle Zutaten (das ASG/LM sollte sehr aktiv sein.) für den Hauptteig (außer Salz + Speiseöl) für 8-10 Minuten mit geringer Stufe kneten. Danach 2 Minuten schneller kneten, dabei Salz und Olivenöl zugeben.

**Stückgare** Den Teig in eine gefettete und mit reichlich Saaten ausgestreute Kastenform füllen. Teigoberfläche glattstreichen und mit Saaten bestreuen. Die Kastenform ist etwa zur Hälfte gefüllt.

Für 10-12 Stunden bei 22-24° C (13-15 Stunden bei 21° C) zur Stockgare stellen.

**Backen** Backofen rechtzeitig mit einem Backstahl auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für insgesamt 60 Minuten ohne Schwaden backen. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200° C reduzieren. Für die letzten 10 Minuten aus der Form nehmen und zu Ende backen.

## 5.7 Mischbrot 50/50 (siehe Bauer, 2021a, S. 130)

### Zeitplan

Zeit	Aktion
00:00 Uhr	Sauerteig schnell / langsam
03:00 / 11:00 Uhr	Autolyse
04:00 / 12:00 Uhr	Hauptteig
04:20 / 12:20 Uhr	Stockgare
06:20 / 14:20 Uhr	Formen + Stückgare
07:50 / 15:50 Uhr	Backen
08:40 / 16:40 Uhr	fertig

## Zutaten

50 g / 7 g g	Roggen ASG
25 g	Roggen Vollkorn
200 g	Roggen 1150
150 g	Malzbier
60 g	Weizen Tipo 00
60 g	Weizen 550
130 g	Weizen 1050
30 g	Zucker
12 g	SalzHefe
2 g	Frischhefe
2	Ei(er), Gr. M
0.5 Zitrone	Abrieb Versuch weglassen

## Zubereitung

Sauerteig Mild im Aroma

### **Zutaten:**

50 g	Roggen ASG
25 g	Roggen Vollkorn
25 g	Roggen 1150
40 g	Wasser

Alle Zutaten gründlich mischen. Für 2–4 Stunden bei 26–28° C reifen lassen.

Sauerteig Kräftig im Aroma

### **Zutaten:**

6 g	Roggen ASG
35 g	Roggen Vollkorn
40 g	Roggen 1150
75 g	Wasser

Alle Zutaten gründlich mischen. Für 10–12 Stunden bei 22° C reifen lassen.

Autolyse **Zutaten:**

160 g	Wasser 30° C
150 g	Malzbier
60 g	Weizen Tipo 00
60 g	Weizen 550
130 g	Weizen 1050

Alles kurz, aber gründlich mischen. Für 60 Minuten abgedeckt quellen lassen.

Hauptteig **Zutaten:**

+	Autolyse
+	Sauerteig
2 g	Hefe
13 g	Roggen 1150
12 g	Salz

Alle Zutaten des Hauptteigs für 5–8 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit mischen.

Stockgare Abgedeckt 90–120 Minuten bei 25–27° C zur Gare stellen.

Formen Auf der bemehlten Arbeitsfläche rund wirken. Mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben.

Stückgare Abgedeckt für 90 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

Backen 250° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Teigling aus dem Gärkörbchen stürzen und einschießen. Sofort schwaden und für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und die Temperatur auf 210° C reduzieren.

## 5.8 Rosinenbrot (siehe Bauer, 2023)

### Zeitplan

Zeit	Aktion
00:00 Uhr	Quellstück
04:00 Uhr	Hauptteig
04:20 Uhr	Stockgare
08:20 Uhr	Formen und Zwischengare
09:00 Uhr	Stückgare Kühlschrank
20:00 Uhr	Akklimatisieren
20:10 Uhr	Backen
20:50 Uhr	fertig

### Zutaten

475 g	Weizenmehl Type 550
320 g	Milch (ca. 3,5% Fett)
120 g	Rosinen
75 g	aufgefrischter Lievito Madre
60 g	Butter
60 g	Milch
30 g	Zucker Vanillezucker
30 g	Zucker
8 g	Salz
5 g	Frischhefe
2	Ei(er), Gr. M
0.5 Zitrone	Abrieb Versuch weglassen

### Zubereitung

Quellstück **Zutaten:**

120 g	Rosinen
60 g	Milch

Die Rosinen mit der Milch (ggf, 20 g durch Rum ersetzen) mischen und abgedeckt mindestens 4 Stunden oder über Nacht (im Kühlschrank) einweichen.

Hauptteig **Zutaten:**

475 g	Weizenmehl Type 550
260 g	Milch (ca. 3,5% Fett)
75 g	aufgefrischter Lievito Madre
60 g	Butter
30 g	Zucker Vanillezucker
30 g	Zucker
8 g	Salz
5 g	Frischhefe
1	Ei(er), Gr. M
0.5 Zitrone	Abrieb Versuch weglassen
	Quellstück (abgetropft)
	abgetropfte Flüssigkeit als Bassinage

Alle Zutaten für den Teig (außer Butter und Salz) etwa 10 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit in der Küchenmaschine kneten.

Anschließend etwa 5–8 Minuten bei höherer Geschwindigkeit weiter kneten, dabei portionsweise die Butter und das Salz hinzufügen. Dabei nach Bedarf noch bis zu 20 g der Flüssigkeit des Quellstücks mit einkneten.

Zum Schluss das abgetropfte Quellstück kurz mit der Hand oder bei langsamer Geschwindigkeit mit der Küchenmaschine unter den Teig kneten.

**Stockgare** Den Teig in einer leicht geölten Schüssel oder Teigwanne abgedeckt bei Raumtemperatur etwa 3 bis 4 Stunden bis zur guten Verdopplung reifen lassen.  
Dabei nach 1 Stunde dehnen und falten.

**Formen** Eine 1-kg-Brotbackform (23 × 11 × 9,5 cm) einfetten und leicht bemehlen.  
Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche (z. B. mit Weizendunst) länglich formen und in die vorbereitete Kastenform geben.

**Stückgare** Abgedeckt 30–40 Minuten bei Raumtemperatur anspringen lassen, danach für etwa 10–12 Stunden im Kühlschrank bei 5 °C weiter reifen lassen.

**Backen Zutaten:**

1	Ei
10g	Milch
1 Prise	Zucker
1 Prise	Salz

Den Backofen rechtzeitig auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Eistreiche alle Zutaten gründlich miteinander verquirlen und danach gerne durch ein Sieb streichen.

Die Kastenform aus dem Kühlschrank nehmen und den Teig mit der Eistreiche bestreichen. Danach einmal längs einschneiden und in den vorgeheizten Backofen einschießen und insgesamt etwa 40–45 Minuten backen. Je nach Backform und Backofen kann die sich die Backzeit etwas verlängern, auf 50 bis max. 60 Minuten; Die Kerntemperatur sollte 90–93 °C erreichen.

Dabei nach 1–2 Minuten Backzeit verzögert schwaden und die Temperatur auf 180 °C Ober-/Unterhitze reduzieren.

Den Schwaden während der gesamten Backzeit nicht ablassen.

Nach dem Backen aus der Kastenform nehmen, mit einem leicht feuchtem Geschirrtuch bedeckt auf einem Rost auskühlen lassen.

## 5.9 Mohnkruste

### 5.10 Quarkstuten (siehe Bauer, 2021a, S. 296)

#### Zeitplan

Zeit	Aktion
-03:30 Uhr	Lievito Madre
00:00 Uhr	Hauptteig
00:20 Uhr	Stockgare
03:50 Uhr	Formen und Zwischengare
04:05 Uhr	Stückgare Raumtemperatur
05:50 Uhr	Backen
06:30 Uhr	fertig
04:05 Uhr	Stückgare Kühlschrank
15:05 Uhr	Akklimatisieren
15:35 Uhr	Backen
16:15 Uhr	fertig



# 6 Auffrischbrote

## 6.1 Frühstücksbrot (siehe Bauer, 2021a, S. 227)

### Zeitplan

Zeit	Aktion
00:00 Uhr	Hauptteig
00:20 Uhr	Stockgare
03:50 Uhr	Formen und Zwischengare
04:35 Uhr	Stückgare Kühlschrank
15:35 Uhr	Akklimatisieren
15:50 Uhr	Backen
16:30 Uhr	fertig

### Zutaten

150 g	Wasser, kühl
150 g	Milch, kalt
75g	Lievito Madre
2 g	Frischhefe
450 g	Weizenmehl T 550
10 g	Honig
20 g	Butter kühl
11 g	Salz
Zusätzlich	Mohn oder Sesam

### Zubereitung

- Hauptteig** Alle Zutaten (außer Butter + Salz + Bassinage) für 10 Minuten bei geringer Stufe kneten. Salz und Butter hinzufügen, für 5-8 Minuten bei höherer Stufe auskneten und bei Bedarf portionsweise bis zu 25 g Wasser (Bassinage) mit einkneten.
- Stockgare** Abgedeckt für 3-4 Stunden bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Nach 60 und 120 Minuten dehnen und falten (D + F) .
- Formen** Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu zwei runden Teiglingen je ca. 450 g formen. Mit dem Schluss nach unten in eine gefettete Kastenform geben. Teiglinge anfeuchten und mit Mohn oder Sesam bestreuen.
- Stückgare** Abgedeckt 30-40 Minuten bei Raumtemperatur anspringen lassen, danach für etwa 10-12 Stunden im Kühlschrank bei 5 °C weiter reifen lassen.
- Backen** Kastenform aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen rechtzeitig mit einem Backstahl 230° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teigling längs einschneiden und einschießen. Sofort schwaden und die Temperatur auf 200° C reduzieren. Für insgesamt 40 Minuten backen. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen. Nach dem Backen sofort mit etwas Wasser einsprühen.

## 6.2 Auffrischbrötchen Julchen

Bauer, 2022

### Allgemeines

Gesamtzeit	ca. 5.30	Stunden
Fermentolyseteig mischen	0.00	Uhr
Hauptteig zubereiten	0.30	Uhr
dehnen und falten	1.40	Uhr
dehnen und falte	2.40	Uhr
formen + Stückgare	3.50	Uhr
Backofen vorheizen	4.30	Uhr
backen	5.00	Uhr
aus dem Ofen holen	5.20	Uhr

### Zutaten

#### Fermentolyseteig

- 75 g Lievito-Madre-Anstellgut
- 180 g kalte Vollmilch (oder pflanzliche Alternative)
- 145 g kühles Wasser
- 400 g Weizenmehl Type 550
- 50 g Vollkornmehl nach Wahl

Alles kurz, aber gründlich mischen und für 20–30 Minuten abgedeckt quellen lassen.

#### Hauptteig

- Fermentolyseteig
- 5 g Frischhefe (oder 3 g bei kalter Übernachtgare)
- 10 g Honig
- 11 g Salz
- 10 g Butter (oder Olivenöl)
- 20 g Wasser nach Bedarf (Bassinage)
- Roggenmehl zum Aufarbeiten (z. B. Type 610 oder 1150)

### Zubereitung

- |           |  |
|-----------|--|
| Teig      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Die Frischhefe und den Blütenhonig zum Fermentolyseteig geben und für 10 Minuten mit geringer Stufe kneten.</li><li>• Danach das Salz und die Butter zugeben und für 3–5 Minuten mit höherer Stufe auskneten, dabei bei Bedarf noch bis zu 20 g Wasser mit einkneten. )]</li></ul> |
| Stockgare | <ul style="list-style-type: none"><li>• Den Teig in einer leicht geölten Schüssel oder Teigwanne bei Raumtemperatur abgedeckt etwa 3 Stunden bis zur guten Verdopplung reifen lassen, dabei nach 1 und 2 Stunden schonend dehnen und falten (Coil fold).</li></ul>   |

- Variation kalte Stockgare: Für 90 Minuten bei Raumtemperatur (20–22 °C) anspringen lassen. Dabei nach jeweils 45 und 90 Minuten dehnen und falten. Danach für 12–14 Stunden bei 5 °C in den Kühlschrank geben. Anschließend für mindestens 1 Stunde akklimatisieren lassen.
- Formen
- Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in neun Teile mit je etwa 95 g teilen.
  - Die Teiglinge schonend rund wirken und dabei Roggenmehl in den Teigschluss einarbeiten, damit dieser während der Stückgare nicht verklebt.
  - Danach mit dem Teigschluss nach unten in ein leicht bemehltes Bäckerleinen oder Geschirrtuch legen und den Stoff zwischen den Teiglingen etwas hochziehen, damit diese gestützt werden.
- Stückgare
- Die Teiglinge abgedeckt bei Raumtemperatur (20–22 °C) etwa 60–80 Minuten bis zur knappen Gare reifen lassen.
  - Variation kalte Stückgare: Die Teiglinge ohne Anspringen (gut eingepackt, z. B. mit XXL Gefrierbeuteln\*) über Nacht 10–12 Stunden in den Kühlschrank bei 4–5 °C reifen lassen. (Die Kühlschranktemperatur bitte unbedingt nachmessen!) Danach ohne Akklimatisieren backen.
- Backen
- Den Backofen rechtzeitig auf 240 °C Ober-/Unterhitze (220 °C Heißluft/Umluft) vorheizen, zusammen mit einem Backstahl oder Backstein.
  - Die Teiglinge mit dem Teigschluss nach oben auf einem Bogen Backpapier oder Dauerbackfolie auf dem Einschießer verteilen.
  - Anschließend einschießen und sofort schwaden. Insgesamt etwa 18–20 Minuten backen. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und die Temperatur auf 200 °C (180 °C Heißluft/Umluft) reduzieren.
  - Anschließend sofort mit etwas Wasser einsprühen und auf einem Rost auskühlen lassen.

## 6.3 Jules Schwester



Abbildung 6.1: Jules Schwester

## Zeitplan

Zeit	Aktion
00:00 Uhr	Brühstück
00:20 Uhr	Fermentolyse
01:00 Uhr	Hauptteig
01:20 Uhr	Stockgare
02:20 Uhr	Dehnen und Falten
03:50 Uhr	Formen
04:00 Uhr	Stückgare
05:30 Uhr	Backen
06:20 Uhr	BACKEN
07:10 Uhr	fertig

## Alle Zutaten

40 g	Altbrot geröstet
120 g	heißer Kaffee
150 g	Lievito Madre / Roggen Anstellgut
250 / 225 g	kühles Wasser (LM / Roggen- ASG)
200 g	Weizenmehl Type 550
100 g	Weizenmehl Type 1050
100 g	Roggenvollkornmehl
5 g	Frischhefe
10 g	Rübenkraut
12 g	Salz
10 g	Rapsöl

## Zubereitung

### Brühstück

40 g	Altbrot geröstet
120 g	heißer Kaffee

Kurz mischen und für mindestens 30-60 Minuten unbedeckt auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

### Fermentolyse

150 g	Lievito Madre / Roggen Anstellgut
250 / 225 g	kühles Wasser (LM / Roggen- ASG)
200 g	Weizenmehl Type 550
100 g	Weizenmehl Type 1050

Lievito Madre im Wasser auflösen, dann alles kurz, aber gründlich mischen und für 30 Minuten abgedeckt quellen lassen.

## HAUPTTEIG

- + Fermentolyseteig
- + Brühstück abgekühlt
- 5 g Frischhefe
- 10 g Rübengraut
- 12 g Salz
- 100 g Roggenvollkornmehl
- 30 g Wasser nach Bedarf (Bassinage)

Alle Zutaten (außer Salz + Bassinage) für 8–10 Minuten mit geringer Stufe kneten. Salz hinzufügen, für 3–5 Minuten mit höherer Stufe auskneten. Bei Bedarf noch bis zu 30 g Wasser (Bassinage) mit einkneten.

## Stockgare

Den Teig in einer leicht geölten Schüssel oder Teigwanne bei Raumtemperatur abgedeckt etwa 2,5 Stunden bis zur guten Verdopplung reifen lassen, dabei nach 1 dehnen und falten

## Stückgare

Rund wirken und mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Abgedeckt für 80 Minuten bei Raumtemperatur (20–22 °C) reifen lassen.

## Backen

Den Backofen rechtzeitig auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, zusammen mit einem Backstahl oder Backstein.

Den Teigling aus dem Gärkörbchen stürzen und einschießen. Sofort schwaden.

Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und die Temperatur auf 210° C reduzieren. Weitere 40 Minuten backen.

## 6.4 Jule 2.0 (siehe Bauer, 2021b)

### Zeitplan

Zeit	Aktion
00:00 Uhr	Brühstück
00:20 Uhr	Fermentolyse
01:00 Uhr	Hauptteig
01:20 Uhr	Stockgare
02:20 Uhr	Dehnen und Falten
03:20 Uhr	Dehnen und Falten
04:50 Uhr	Formen
05:00 Uhr	Stückgare im Kühlschrank
17:30 Uhr	Vorheizen
16:00 Uhr	Backen
16:50 Uhr	fertig

## Alle Zutaten

40 g	Altbrot geröstet
120 g	heißer Kaffee
150 g	Lievito Madre / Roggen Anstellgut
250 / 225 g	kühles Wasser (LM / Roggen- ASG)
200 g	Weizenmehl Type 550
100 g	Weizenvollkorn
50 g	Roggenvollkorn
50 g	Roggen 1150
3 g	Frischhefe
10 g	Rübenkraut
12 g	Salz

## 6.5 Einfaches Auffrischbrot



Abbildung 6.2: Auffrischbrot Einfach

## Allgemeines

Gesamtzeit	ca. 5.30	Stunden
Fermentolyseteig mischen	0.00	Uhr
Hauptteig zubereiten	0.40	Uhr
dehnen und falten	1.40	Uhr
Stockgare	3.10	Uhr
Backofen vorheizen	4.20	Uhr
formen + Stückgare	4.50	Uhr
backen	5.40	Uhr
siehe	Bauer, 2021a, S. 124	

## Zutaten

### Fermentolyse

- 120 g Lievito-Madre-Anstellgut (+ 30 g Wasser)
- oder 150 g Roggen ASG
- 250 g kühles Wasser
- 250 g Weizenmehl Type 550
- 100 g Weizenmehl Type 1050
- 75 g Vollkornmehl nach Wahl

Lievito Madre im Wasser auflösen, dann alles kurz, aber gründlich mischen und für 30 Minuten abgedeckt quellen lassen.

### Hauptteig

- + Fermentolyseteig
- 3 g Frischhefe
- 10 g Rübenkraut
- 12 g Salz
- 40 g Wasser nach Bedarf (Bassinage)

## Zubereitung

**Teig** Alle Zutaten (außer Salz + Bassinage) für 8-10 Minuten mit geringer Stufe kneten. Salz hinzufügen, für 3-5 Minuten mit höherer Stufe auskneten.

Bei Bedarf noch bis zu 40 g Wasser (Bassinage) mit einkneten.

**Stockgare** Den Teig in einer leicht geölten Schüssel oder Teigwanne bei Raumtemperatur abgedeckt etwa 3-4 Stunden bis zur guten Verdopplung reifen lassen, dabei nach 1 und 2 Stunden schonend dehnen und falten.

**Ballengare** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche locker rund wirken und abgedeckt für 20 Minuten mit dem Schluss nach unten entspannen lassen.

Danach rund wirken und mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben.

**Stückgare** Abgedeckt für 90 Minuten bei Raumtemperatur (20–22 °C) reifen lassen.

**Backen** Den Backofen rechtzeitig auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, zusammen mit einem Backstahl oder Backstein.

Den Teigling aus dem Gärkörbchen stürzen und einschießen. Sofort schwaden.

Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und die Temperatur auf 210° C reduzieren. Weitere 40 Minuten backen.

## 6.6 Kornkasten (siehe Bauer, 2021a, S. 182)

### Zeitplan

Zeit	Aktion
00:00 Uhr	Hauptteig
00:20 Uhr	Stückgare
11:20 Uhr	Backen
11:55 Uhr	Poller: fertig
12:20 Uhr	Kasten: fertig

### Zutaten

270 g	Wasser, 35° C
250 g	Buttermilch, kalt
25 g	Roggen-ASG (optional)
1 g	Frischhefe
200 g	Weizenmehl T 1050
200 g	Roggenvollkornmehl
100 g	Roggenmehl 1150
100 g	Dinkelvollkornmehl
10 g	Rübensirup
25 g	Leinsamen, geschrotet
14 g	Salz
10 g	Rapsöl

### Zubereitung

- Hauptteig** Wasser und Buttermilch mischen, Anstellgut (ASG) und Frischhefe darin auflösen. Danach alle Zutaten für den Hauptteig (außer Salz + Öl) hinzufügen und für 8-10 Minuten mit geringer Stufe kneten. In den letzten 2 Minuten Salz und Rapsöl zugeben. Kastenform oder 3 Weckgläser 0,75() gut einfetten und mit Roggenvollkornmehl oder gemahlenem Altbrot austreuen. Den Teig in Kastenform oder Gläser (Teigeinlage ca. 400 g) einfüllen, die Teigoberfläche mit einem angefeuchteten Teigschaber glattstreichen und mit Roggenvollkornmehl bestreuen. Kastenform bzw. Gläser sind gut zur Hälfte gefüllt.
- Stückgare** ZIEL: ca. 1 cm unter dem Rand. Abgedeckt für 10-12 Stunden bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Der Teig soll etwa knapp den Rand der Form/Gläser erreichen.
- Backen** Backofen rechtzeitig mit einem Backstahl oder Backstein auf 230° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Einschießen und wenig schwaden. Für insgesamt etwa 60 Minuten (Kastenbrot) bzw. 35-40 Minuten (Pollerbröte) backen. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200° C reduzieren. Nach dem Backen aus der Form lösen und nochmal für 10 Minuten bei leicht geöffneter Backofentür zurück in den Ofen geben.



# 7 Hefe

## 7.1 Ciabatta

### Allgemeines

Gesamtzeit	ca. 17	Stunden
Vorteig erstellen	5	Minuten
Vorteig ruhen	12	Stunden
Hauptteig erstellen	10	Minuten
1. Gehzeit	3	Stunden
Backzeit	30	Minuten

### Zutaten

Hefe	2	g
Zucker	1	TL
Weizenmehl Typ 550	100	g
Weizenmehl Tipo 00	200	g
Hartweizenmehl	50	g
Wasser	225	ml
Salz	1	TL
Olivöl	4	EL

### Zubereitung

1. Hefe, Zucker, Weizenmehl 550 und 125 ml Wasser glatt rühren und abgedeckt ca. 12 Std. warm ruhen lassen.
2. Restliche trockene Zutaten mit dem Vorteig grob mischen. 100 ml warmes Wasser mit dem Öl zum Mehl geben und ca. 5 Min. kräftig rühren, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Kein Wasser zugeben. Teig nach der ersten und zweiten Stunde falten und dann jeweils stehen lassen, Eine weitere Stunde in der Schüssel ruhen lassen.
3. Den Teig auf Backpapier stürzen, zu einem länglichen Laib auseinander ziehen und mit einer Haube abdecken. 1 Std. ruhen lassen.  
Den Backofen auf 240° vorheizen, wenn vorhanden mit Backstahl oder Backstein. Das Brot mit Wasser besprühen und mit Mehl bestreuen. Etwas Wasser mit in den Ofen und das Brot auf der mittleren Schiene ca. 15 Min. backen. Danach die Temperatur auf 210° reduzieren und das Brot in weiteren 15 Min. fertig backen.

Bilder  
einfü-  
gen

# Abbildungsverzeichnis

5.1 Vollkornprotz mit schwarzem Sesam . . . . .	19
6.1 Jules Schwester . . . . .	27
6.2 Auffrischbrot Einfach . . . . .	30

# Glossar

**Autolyse** Siehe auch Nullteig. Die Autolyse bzw. der Autolyseteig wird vor der eigentlichen Teigzubereitung aus Mehl und Wasser oder anderen Schüttflüssigkeiten gemischt und ruht meist abgedeckt für 20 bis 60 Minuten – manchmal auch bis zu 2 Stunden oder sogar über Nacht im Kühlschrank. Dabei verquellen Wasser, Stärke und Eiweißbestandteile aus dem Mehl. Während der Ruhezeit verkettet sich das Klebereiweiß (Gluten), und es bilden sich Glutenstränge (Teigstruktur). Dadurch kann die Knetzeit deutlich reduziert und einer zu starken Erwärmung beim Knetprozess vorgebeugt werden.

**Backen** Das Backen löst im Teig komplexe physikalische und chemische Prozesse aus. Je nach der Temperatur an der Teiglingsoberfläche und im Inneren des Teiglings beginnen unterschiedliche Vorgänge, bei denen sich Krume und Kruste bilden. Die jeweiligen Prozesse laufen nicht gleichmäßig im gesamten Teigling ab, sondern wandern von außen nach innen. Während zum Beispiel in den Randbereichen des Brotes schon alle Mikroorganismen durch die Hitze abgetötet sind, können sie im Inneren weiter für Ofentrieb sorgen.

Quelle: Geißler, 2023

**Ballengare** Die sogenannte Ballengare oder Zwischengare dient als kurze Entspannungsphase für die Kleberstränge. Der Teig wird dabei zunächst locker vorgeformt (meist rund) und ruht dann abgedeckt (z. B. mit einem Geschirrtuch) zwischen 5–20 Minuten. Dadurch lassen sich manche Teige besser formen oder reißen beim späteren Formen nicht. Anschließend folgt die endgültige Formgebung des Teiges.

**Bassinage** Verfahren, ein Teil des Schüttwassers im Knetprozess von Weizenteigen erst am Ende der Knetzeit schluckweise zuzugeben, wenn man bereits eine gute Kleberentwicklung erreicht hat. Dieses Verfahren wird insbesondere bei Teigen mit einem hohen Wassergehalt = hohe Teigausbeute genutzt.

**Brühstück** Das Brühstück gehört zur Gruppe der Nullteige innerhalb der Vorstufen. Es dient der Verquellung größerer Brotbestandteile (z.B. Körner, Saaten, Schrote), um den Kau-eindruck und die Frischhaltung zu verbessern (siehe auch Quellstück und Kochstück). Für ein Brühstück werden die festen Bestandteile im Verhältnis von ca. 1 : 1 bis 1 : 3 mit kochendem Wasser vermischt und mindestens 2–6 Stunden quellen gelassen. Eine noch optimalere und im Hobbybäckerbetrieb zeitlich passendere Variante ist das Verquellen über 8–12 Stunden bei 6–8°C im Kühlschrank (nachdem das Brühstück ausgekühlt ist). Um enzymatischen Abbau und Fremd gärung zu verhindern, kann die Salzmenge des Hauptteiges mit in das Brühstück eingerührt werden.

Würden die groben Bestandteile nicht verquollen, würde der Wassergehalt im Teig sinken und der Teig durch Nachquellung zunehmend fester und trockener werden. Üblicherweise sollte die im Brühstück zu verquellende Schrotmenge nicht mehr als 30–50% der Gesamtmenge der Getreideerzeugnisse ausmachen, da durch das heiße Wasser bereits Stärke verkleistert und dem enzymatischen Abbau stärker ausgesetzt ist.

Neben Schrot kann z.B. auch getrocknetes und gemahlenes Brot überbrüht werden. Dieses Altbrot bindet etwa die dreifache Menge seines Eigengewichtes an Wasser.

Quelle: Geißler, 2023

**Dehnen und Falten** Das Dehnen und Falten von Teig ist ein Vorgang, bei dem weizendominierten Teigen durch mehrfache Dehnung und Faltung mehr Struktur verliehen wird. Das Klebergerüst wird damit schonend entwickelt. Das Gashaltevermögen steigt. Außerdem dient es der Entgasung und Sauerstoffzufuhr, der Homogenisierung der Teigtemperatur

und damit der Unterstützung der mikrobiellen Aktivität.  
Quelle: Geißler, 2023

**Fermentolyse** Das Pendant zur Autolyse. Im Gegensatz dazu ist aber bereits ein Triebmittel (Sauer teig/Vor teig) enthalten. Dadurch verkürzt sich das Vorquellen deutlich auf maximal 20 bis 40 Minuten. Dabei verquellen Wasser, Stärke und Eiweißbestandteile aus dem Mehl. Während der Ruhezeit verkettet sich das Klebereiweiß (Gluten), und es bilden sich Glutenstränge (Teigstruktur). Dadurch kann die Knetzeit deutlich reduziert und einer zu starken Erwärmung beim Knetprozess vorgebeugt werden.

**Formen** Nach der Stockgare und vor der nachfolgenden Stückgare wird der Teig geformt. Der Teig kann rund geformt werden (rundwirken), länglich (langwirken) oder auch in allerlei andere Formen gebracht werden. Dies erfolgt überwiegend auf der bemehlten und selten auf der mit Wasser benetzten Arbeitsfläche.

Ziel ist in aller Regel dabei, dass der Teig nicht nur in Form gebracht wird, sondern an der Teigoberfläche auch eine gewisse Spannung aufbaut. Der Teig sollte dabei aber nur so weit gestrafft werden, dass er nicht reißt.

**Hauptteig** Der Teig, in dem alle Bestandteile des Brotes enthalten sind.

**Lievito Madre** Lievito Madre ist Italiens Antwort auf den traditionellen Sauerteig. Mit seiner festen Konsistenz und dem milden Geschmack ist er ein unverzichtbares Element in der italienischen Brotkultur. Ein Lievito Madre ist ein spezieller italienischer Weizensauerteig, der fest geführt wird. Er ist mild und triebstark und auch für süße Backwaren geeignet.

**Quellstück** Ein Quellstück ist eine wichtige Komponente beim Brot backen, insbesondere wenn das Rezept gröbere oder trockenere Zutaten wie Altbrot, Samen, Schrot oder Trockenfrüchte enthält. Dieser sogenannte Nullteig oder Vorstufe hilft dabei, diese trockenen Zutaten vorzuquellen, indem sie in einem Verhältnis von etwa 1:1 bis 1:2 mit kühlem oder lauwarmem Wasser übergossen werden.

**Sauerteig** In einem Sauerteig entwickeln sich homofermentative (milchsäurebildende) und heterofermentative (essigsäurebildende) Milchsäurebakterien (letztere werden oftmals fälschlicherweise als Essigsäurebakterien bezeichnet), außerdem Hefen. Die heterofermentativen Bakterien erzeugen außerdem Kohlenstoffdioxid, das gemeinsam mit dem Kohlenstoffdioxid der alkoholischen Hefegärung das Gärgas bildet und für den Trieb sorgt.

**Stockgare** Zeit die man dem Teig nach dem Kneten lässt um sich zu entwickeln. Weiche Weizenteige werden oft während der Stockgare gedehnt und gefaltet um die Teigstruktur zu verbessern. Zur Stockgare wird der Teig in einer Schüssel oder Wanne luftdicht abgedeckt damit er nicht austrocknet

**Stückgare** Die letzte Reifezeit des geformten Teiges vor dem Backen. Die Stückgare erfolgt entweder mit Schluss nach oben oder nach unten in einem Gärkörbchen, Bäckerleinen oder in einer Backform. Die Stückgare kann je nach Rezept bei Raumtemperatur, an einem warmen Ort oder auch kalt erfolgen.

**Vorheizen** Der Ofen sollte bei Ober/Unterhitze ausreichend lange vorgeheizt werden, um das perfekte Brot zu backen. Umluft eignet sich weniger gut, da diese Einstellung die Oberfläche des Brotes zu schnell austrocknen würde.

**Zwischengare** Die Zwischengare ist eine sehr kurze (ca. 5–30 Minuten) Ruhephase zwischen Arbeitsvorgängen. Häufig wird die Zwischengare genutzt, um die Kleberstränge rundgewirkter Teiglinge kurz entspannen zu lassen. Andernfalls würde die Teigoberfläche beim weiteren Wirken reißen. Geißler, 2023

# Index

Auffrischbrot  
    Brötchen Julchen, 26  
    Einfaches, 30  
    Jules Schwester, 27  
    Frühstücksbrot, 25  
    Jule 2, 29

Backferment  
    Brot, 12-14

Brandteig, 4, 6

Brot  
    Auffrischbrot, 25  
    Buttermilch, 19  
    Dinkel, 12, 19  
    Hafer, 14  
    Hefe, 33  
    Kastenbrot, 19, 32  
    Lievito Madre, 17-19, 22, 24-27, 29, 30  
    Mischbrot 50/50, 20  
    Mohn, 24  
    Möhren, 19  
    Quark, 24  
    Roggen, 13, 16, 19  
    Roggensauerteig, 19  
    Rosinen, 22  
    Sauerteig, 16  
    Vegan, 25  
    vegan  
        Mischbrot, 20  
    Weizen, 13, 14, 17-19, 24-27, 29, 30, 33  
    Weizen 550, 22  
    Weizen-Hafer, 14  
    Weizen-Roggen, 13

Buttermilch, 32

Ciabatta, 17, 33

Hafer, 14  
Hefeteig, 6

Kastenbrot  
    Kornkaster, 32

Lievito Madre  
    Zubereitung, 16

Malzbier, 20

Pflaumen, 6  
Pizza-Teig, 9

Pollerbrot  
    Kornkasten, 32

Quiche, 10

Sauerteig, 16  
    Zubereitung, 15

Tarte, 3

Vegan  
    Brot  
        Vegan, 25

Vollkorn  
    Brot, 12-14

Windbeutelorte, 4, 6

Zitrone, 3  
Zitronen  
    Tarte, 3  
Zitronentarte, 3  
Zwetchgen, 6

# Literatur

- Bauer, Sonja (Aug. 2018). *Focaccia alle olive (hefefrei)*. URL: <https://cookieundco.de/focaccia/>.
- (2021a). *For the love of bread : Zeit für gutes Brot*. Berlin. ISBN: 978-3-9823514-0-7.
  - (Juli 2021b). *Rustikales Auffrischbrot | Jule 2.0*. URL: <https://cookieundco.de/rustikales-auffrischbrot>.
  - (Sep. 2022). *Auffrischbrötchen "Julchen"- Rustikal; Einfach*. URL: <https://cookieundco.de/auffrischbroetchen-julchen/>.
  - (März 2023). *Rosinenstuten*. URL: <https://cookieundco.de/rosinenstuten/>.
- Geißler, Lutz (Dez. 2023). *Bäckerlatein, Das Lexikon*. URL: <https://www.ploetzblog.de/lexikon>.
- Hollensteiner, Dr. Björn (Mai 2017). *Ciabatta / Pain Paillasse*. URL: <https://brotdoc.com/2017/05/21/pain-paillasse-ciabatta/>.
- L., Katarina (Nov. 2001). *Cantuccini*. URL: <https://www.chefkoch.de/rezepte/29141007476938/Cantuccini.html>CantucciniCantuccini.
- Oliver, Jamie (2009). „Zitronentarte mit Himbeersoße“. In: *Lecker*.
- Pokorny, Ada Verfasser und Petra Verfasser eines Geleitworts Kühne (2016). *Backen von Brot und Gebäck aus allen 7 Getreidearten und Buchweizen mit dem Spezial-Backferment; Die Verarbeitung des Getreides zu Brot und Gebäck. Weizen und Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer, Mais, Hirse, Reis, Buchweizen*. 8. überarbeitete Auflage. Verfasserangabe: Ada Pokorny ; Materialart: Text ; Klassifikation: 640 ; Vorangegangen ist ISBN 9783922290032 ; Inhaltstyp: Text ; Medientyp: ohne Hilfsmittel zu benutzen ; Datenträgertyp: Band ; Sprache: Deutsch ; DDC-Sachgruppe: 641.815 ; Quelldatenbank: DDB ; Format:marcform: print ; Umfang: 171 Seiten ; Illustrationen, 21 cm ; 978-3-922290-04-9 Broschur : EUR 16.30 (AT), EUR 15.80 (DE) ; 3-922290-04-3. Bad Vilbel: Arbeitskreis für Ernährungsforschung. ISBN: 9783922290049. URL: <http://d-nb.info/1090913273/04>.

# Liste der noch zu erledigenden Punkte

Erstellung Grundansatz . . . . .	12
Sonja Bauer 176 . . . . .	19
Bilder einfügen . . . . .	33