

*Fire up the oven
Bring some of the good ol' german roasting flavour into your home!*

German Bread **FOR** **CANADIANS**

***A Reference for
Canada
and all Poor
Nations Without a
BREAD CULTURE***

*Kneading, Knitting,
Nodding, Kneeing,
Annealing,
Needing*

Yannick Schulz

*A dude who baked a bread,
who happens to be german*



Preface

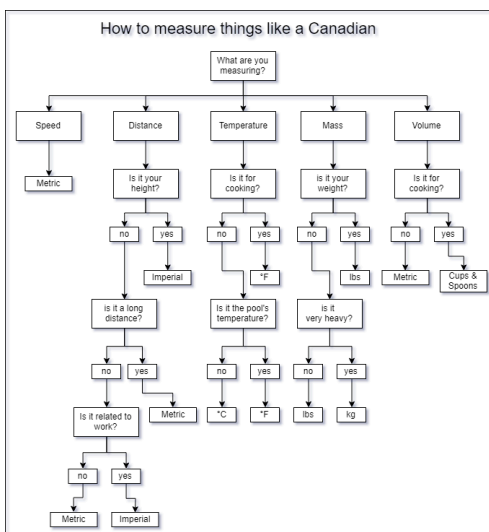
Vorwort

Hello Carli,

in the following you will find the best and adequately extensive recipe for a bread you can find! A few words before. As german as we germans german, we categorize and number everything we have. Sadly enough, other countries didn't really get the hang of why this is so important. Hence, our meticulously categorized flour types do not have an equivalently by number identifiable counter part. They are just named by ambiguous meaningless words. However, a short research revealed that the protein content of these flours is the best measure to relate foreign flour to the far more superior domestic german flour. I added rough measures into the ingrediants sections, so you can check for it.

Also, following the candian cheatsheet for units, I converted all the well defined amounts to the shitty representation, where each integredient's quantity is less than 1. How sensible is that, seriously change that!

So, I had a great time with you and our little group. A lot of memories I will cherish until the end of my days. Haha, enough of that kitschy bullshit! Just remember how we got shitfaced, dancing on a muddy, beer sticky table, drinking out of 1 liter mugs to german folk songs played by trumpets and trombones in the middle of the Hague! Have a great time in Canada and merry christmas!



Ingredients

Zutaten

0.734 lbs "pastry flour" (wheat ~11% pr)
0.293 lbs "first clear flour wheat" ~15% pr)
0.44 lbs "medium to dark" (rye ~14% pr)
0.00551 lbs fresh yeast
0.948 lbs water
2-3 teaspoons of sugar beet syrup or
honey (maple syrup should do the job!)
0.0353 lbs salt
a crate of beer (preferably german)
a good friend (same)

333g Weizenmehl Typ 550
133g Weizenmehl Typ 1050
200g Roggenmehl Typ 1150
2,5g frische Hefe
430g Wasser
2-3 Teelöffel Zuckerrübensirup oder
Honig
16g Salz
Einen Kasten Bier
Einen guten Freund

Preparation

Vorbereitung

First pour the water in a large bowl. That makes it easier to dissolve the yeast and the other ingredients. The water should neither be too hot nor cold. Too hot and it could kill the yeast, too cold and the fermentation will take longer later.

If no very accurate scale is at hand, 0.00551 lbs of yeast is about a ball with 1cm (0.4 inch) diameter.

Mix the yeast very meticulously and add the flour with high protein content (rye and wheat).

If you let this mixture swell for a few minutes, it will make **KNEADING** much easier and it won't be as sticky.

Now add the salt together with the beet syrup, honey or maple syrup. The important thing is, that you won't add the salt with only the water-yeast mix, because even that could kill the yeast organisms.

Zuerst kommt das Wasser in die Schüssel. Das erleichtert es die Hefe aufzulösen und die Zutaten zu vermischen. Das Wasser darf weder zu warm, noch zu kalt sein. Zu warm und es könnte die Hefe töten, zu kalt und die Gare dauert einfach länger.

Falls keine genaue Waage zur Hand ist, 2.5g Hefe sind ungefähr eine Kugel von einem Zentimeter Durchmesser.

Die Hefe gut verrühren und die Mehle der höheren Type dazu geben und mischen.

Lässt man diesen Brei ein paar Minuten lange quellen wird das **KNETEN** später einfacher und ist nicht so klebrig.

Jetzt kannst du das Salz zusammen mit dem Zuckerrübensirup oder dem Honig reinmischen. Wichtig ist, dass du das Salz nicht vorher zum Wasser-Hefe Gemisch dazu gibst, da das sonst auch die Hefe töten könnte.



Delicious...



Next, you can add the remaining low protein wheat flour. First, stir it with a spoon until you think it's reasonably well mixed and equally moist, then continue **KNEADING** with your hands. You can either **KNEAD** inside the bowl or with enough flour on a working surface. However the rye flour makes this dough very sticky, why the bowl is highly advised.

Als nächsten kommt das restliche Weizenmehl Typ 550 dazu. Zuerst kann man es mit einem Löffel verrühren bis sich nicht mehr viel tut, bevor man mit den Händen weiter **KNETET**. Du kannst entweder weiterhin in der Schüssel **KNETEN** oder mit genügend Mehl auf der Arbeitsfläche. Durch das Roggenmehl ist der Teig zu Beginn schrecklich klebrig, daher ist die Schüssel eher geeignet.

After **5 minutes** of **KNEADING**, the dough becomes more and more one unit. You can keep going for another **5 minutes**, that should be enough for a good result.

Nach etwa **5 Minuten** **KNETEN** wird der Teig schon mehr zu einer Einheit. Gerne noch weitere **5 Minuten** **KNETEN**, das reicht auch für ein gutes Ergebnis.



Cover the bowl now with a see through film. Always use an airtight cover, so the dough won't oxidize on the outside. Leave the covered bowl somewhere in the room for **one to two hours**. The dough won't change that much visually but will get some structure.

Nun die Schüssel mit Folie abdecken. Es sollte luftundurchlässig sein ansonsten kann der Teig aussen etwas eintrocknen. Die abgedeckte Schüssel dann **ein bis zwei Stunden** im Raum stehen lassen. Der Teig ändert sich zwar visuell kaum, jedoch gewinnt er an Struktur.

Now we will be "**stretching and folding**". Moisturize your hands with some water, so that the dough won't stick too much to it and take a side of the dough. Now pull and **stretch** it as far as you can without the dough tearing and **fold** it to the middle. Press it a bit onto the rest and continue in a circular pattern around the dough ball. You will notice that its getting harder and harder to pull the dough. That's your indication that it works and that the dough is building up tension. Once you reach a point where no more tension is built up, you can grab below the dough and flip the ball, so that the created seam is facing down.

Nun kommt das "**Dehnen und Falten**". Befeuchte etwas deine Hand, damit der Teig nicht so sehr an deiner Hand klebt und nimm ein Stück der Teigkugel in die Hand. **Ziehe** es (ohne, dass es reißt) und **Falte** es in die Mitte. Leicht andrücken und das ganze Reih-um. Du wirst merken, dass das ziehen immer schwieriger wird, also dass du es immer weniger weit vom Teig weg ziehen kannst, daran merkst du, dass es funktioniert und im Teig Spannung aufgebaut wird. Wenn dieser Punkt erreicht ist, kannst du unter den Teig fassen und die ganze Kugel einmal umdrehen, damit die "Naht" nach unten zeigt.



Again, cover the bowl with an airtight foil and leave it with the dough for **12 hours** in a room. The room should be about 68° F. Is it cooler, then you need to leave it for a longer time period. You can use this to adjust it to your time schedule. You can even put the bowl in the fridge and get it out after 20-30 hours instead. If you take it directly out of the fridge, make sure to leave it outside for another 1 to 2 hours so the dough can warm up again to room temperature.

After these 12 hours you can get the dough out of the bowl and lay it on a, attention, well floured, working surface, because it is still very sticky! To aid you getting it out of the bowl without tearing it use a spoon or scraper.

Nun deckst du die Schüssel wieder mit Folie ab und lässt sie zusammen mit dem Teig **12 Stunden** lang im Raum stehen. Der Raum sollte/muss in etwa 20° C haben. Ist er kühler musst du den Teig länger stehen lassen. Du kannst die Temperatur auch deinem Zeitplan anpassen. Stelle die Schüssel in den Kühlschrank und hole ihn nach 20-30 Stunden wieder raus. Falls du ihn direkt aus dem Kühlschrank holst, solltest du den Teig allerdings weitere 1 bis 2 Stunden wieder Temperatur annehmen lassen.

Nach den 12 Stunden holst du den Teig aus der Schüssel und legst ihn auf eine, achung, sehr sehr gut gemehlte Arbeitsfläche, da der Teig noch immer sehr klebrig ist. Um den Teig aus der Schüssel zu kriegen ohne, dass er reisst, kannst du einen Löffel zur Hilfe nehmen.



The next step is the **shaping** of the dough. Just like with the stretching and folding you go again in a circular pattern around the dough, grab pieces of it and fold it to the middle. Be more cautious now, don't stretch and press as hard as before. Piece by piece you can also already **shape** it to the desired **shape**, if round or elongated.

Lastly you need to prepare a mold for the last fermentation step. Use something which fits your shape and put a blanket inside. Preferably a linen blanket, the dough sticks less to that than cotton. Regardless both blanket cloths should be floured. Take the shaped dough and put it in the mold. If you want to cut it later in a specific pattern you should put the seam facing upwards, otherwise, if you prefer a more natural look and not cut it face the seam downwards. Leave the dough for another **1.5 hours** covered by the blankets.

Jetzt kommt das **Formen** des Brotes. Wie beim Dehnen und Falten gehst du reih-um und ziehst, diesmal etwas vorsichtiger und ohne allzuviel Dehnen, die Seiten der Kugel in die Länge und drückst sie in der Mitte an. Dabei kannst du Stück für Stück das Brot in die gewünschte **Form** bringen.

Danach bereitest du eine Form vor für die letzte Gare des Brotes. Lege ein Tuch in die Form. Hast du ein Leinen Tuch musst du es nicht allzu stark mehlen, benutzt du ein Baumwoll Tuch solltest du viel mehr Mehl nehmen, damit der Teig nicht daran festhängt. Nun das geformte Brot nehmen und in die Form legen. Wenn du es später definiert einschneiden möchtest, sollte die Naht nach oben, möchtest du, dass das Brot von selbst aufgeht und etwas rustikaler aussieht lege die Naht nach unten. So den Teig weitere **1,5 Stunden** liegen lassen

Baking

Backen

After 60 minutes you can already heat up the oven to 482° F in top/bottom heating mode. The **baking** tray on which you want to bake the bread, should be heated up with the oven. In the meantime you can prepare your working surface with baking parchment on which you flip the dough onto. If you want to cut it, the smooth surface should be facing you and you can cut it with any shape you like. You can experiment a bit with this. Lastly sprinkle the dough with some water and its ready to be put in the oven.

Nach 60 minuten kannst du schon einmal den Backofen auf 250° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das **Backblech**, auf dem du das Brot backen wirst, sollte dabei schon mit im Ofen vorheizen. Währenddessen kannst du auf deiner Arbeitsplatte ein Backpapier vorbereiten auf den du den Teig stürzt. Falls du den Teig einschneiden möchtest, kannst du das nun auf dem Backblech tun. Dabei musst du nicht bei geraden Linien bleiben und kannst gerne etwas rum experimentieren. Als letztes den Teig mit etwas Wasser besprühen und ab in den Ofen.



The first **baking** step will help the bread to rise and to build up a nice crust. The longer and hotter you do this, the fluffier the inside and the crispier the crust will get. Therefore, after **15 minutes** (or depending on the oven and your preference) open up the oven and set the temperature down to 392° F. Wait until the hot air has left the oven chamber, close the tray again and continue **baking** it for another **30-35 minutes**. To check if the bread is done, you can flip the bread to the side and knock on the bottom of it. If it sounds hollow, the bread is done.

Die erste **Backstufe** ist dafür da um das Brot aufgehen zu lassen und eine schöne Kruste zu entwickeln. Je heisser und je länger du das hier machst, umso fluffiger wird das Brot im innern und umso krosser wird die Kruste. Daher nach **15 minuten** (je nach Ofen) die Tür öffnen und den Backofen auf 200° C herunter schalten. Warten bis die heisse Luft entwichen ist, die Türe wieder schliessen und weiter **30-35 Minuten backen**. Um zu sehen ob das Brot fertig ist, kannst du das Brot auf die Seite legen und einmal drauf klopfen. Hört es sich hohl an, dann ist das Brot fertig.

Lastly, let the bread cool down for at least an hour, preferably completely cool it out, then cut it open and enjoy!



Zu guter letzt das Brot noch mindestens eine Stunde, besser ganz, auskühlen lassen, aufschneiden und genießen!

Extra

For an extra crispy crust you can additionally steam the oven in the first baking step. This replaces the sprinkling of the bread with water.

First you need a stainless steel container or bowl (it should definitely be a rust protected metal material). Additionally you can even put more stainless steel utensils in it to increase the surface of the metal. Or simply a ceramic bowl with gravel inside, this however takes longer to heat up.



Preheat this container, together with the baking tray and the oven. As soon as the bread is ready to be put inside and everything is up to temperature, pour water into the container. Be careful! The water vaporizes instantly and can have a temperature up to 482° F, so please protect face and hands from burning and maybe use a syringe to get the water in.

After the oven chamber has been saturated with water vapor, put the bread in the oven and bake it as written before. After the 15 minutes of the first step, the water vapor should escape the oven chamber, when opening up.

Extra

Für eine besonders krosse Kruste kann man zusätzlich beim der ersten Backstufe den Ofen noch schwaden. Das ersetzt das besprenkeln des Brotes mit Wasser.

Zunächst benötigt man ein Edelstahl Behältnis (es sollte definitiv rostfrei sein). Zusätzlich kann man noch verschiedenste Edelstahl Utensilien mit dazu machen, um die Oberfläche des Metalls zu erhöhen. Oder einfach ein Keramik behältnis mit Kies. Das wiederum benötigt länger um aufzuheizen.



Das Behältnis zusammen mit dem Backblech und dem Ofen vorheizen und sobald das Brot soweit ist in den Ofen zu können, giesst man Wasser in das Metall behältnis. Achtung, das Wasser verdampft sofort aufgrund der Hitze und kann 250° C haben, also bitte das Gesicht und die Hände dabei schützen und eventuell eine Spritze benutzen um das Wasser rein zu bekommen.

Nachdem man den Ofen mit Wasserdampf gesättigt hat, das Brot in den Ofen schieben und wie beschrieben backen, nach den 15 Minuten sollte beim öffnen der Wasserdampf aus der Ofen Kabine entweichen.