

LUTZ GEISSLER

www.ploetzblog.de



Das Plötz-Prinzip!

BROT BACKEN IN PERFEKTION MIT HEFE

Vollendete Ergebnisse statt Experimente

**SPIEGEL
Bestseller**



FOTOS: HUBERTUS SCHÜLER

Das Plötz-Prinzip!

**BROT
BACKEN
IN PERFEKTION
MIT HEFE**

Vollendete Ergebnisse statt Experimente

PSB



**Spannender Mehrwert:
der Mengenrechner für unsere Kochbücher**

- + Mengenangaben an Personenzahl anpassen
- + Einkaufszettel fürs Smartphone erstellen
 - + Rezeptsuche nach Zutaten
 - + Nährwertangaben zu allen Rezepten
- + präziser Kalorienverbrauchsrechner und persönlicher Diätplaner mit Tagesplänen
- + Favoritenliste und weitere Rezeptfilter

Das Plötz-Prinzip!

**BROT
BACKEN
IN PERFEKTION
MIT HEFE**

Vollendete Ergebnisse statt Experimente

LUTZ GEISSLER

www.ploetzblog.de

Fotos: Hubertus Schüler



VORWORT

„Hartes Brot ist nicht hart. Kein Brot, das ist hart“, lautet ein altes Sprichwort. So oder so ähnlich würde ich zusammenfassen, was unseren kulinarischen Alltag ausmacht. Besonders bei uns in Deutschland gibt es kaum jemanden, der einen Tag ganz ohne Brot verbringt. Das will etwas heißen. Und trotzdem habe ich Bauchschmerzen – nicht vom Brot, sondern davon, wie mit Brot umgegangen wird, welcher Wert ihm sowohl von uns Brotessern als auch von denjenigen, die es für uns backen, entgegengebracht wird. Die Wertschätzung sinkt und damit auch die Brotqualität.

Was Brotqualität ist, steht nirgends. Jeder hat dazu eine andere Meinung. Für die einen ist Brot das notwendige Übel, um Wurst und Käse Halt zu geben. Für die anderen ist es ein Genussmittel.

Tatsache ist: Der Virus namens „außen hui, innen pfui“ hat sich auch auf die Welt der Backwaren übertragen. Oder anders ausgedrückt: mehr Schein als Sein. Nicht nur in der Gesellschaft, sondern auch beim Brot. Kein Wunder also, dass immer mehr Menschen mit dem Brot aus dem Supermarkt, dem Backshop oder selbst vom Bäcker hadern, es nicht mehr vertragen oder einfach wissen möchten, was drin ist.

Der Trend zum Selberbacken ist ungebrochen. Leider ist dabei oft wenig Zeit und entsprechend viel Hefe im Spiel. Ein Teig, dem wenig Zeit gegeben wird, ist wie ein Baby, das in zwei statt in 18 Jahren erwachsen werden soll. Der Vergleich hinkt natürlich. Beim Brot schaffen wir das. Bei kleinen Kindern zum Glück nicht.

Das Brot nimmt uns die Schnellbäckerei übel. Brot, dem wir keine Zeit geben, ist gebacken für den Augenblick. Schon nach wenigen Stunden wird es trocken, krümelig, fest, schmeckt fade (falls es jemals anders geschmeckt hat). Denn das Mehl hatte keine Gelegenheit, für unsere Verdauung aufgeschlossen zu werden. Ganz anders, wenn wir das Brot mit Zeit backen. Es entwickelt einen individuellen Geschmack und charakteristische Aromen. Es ist bekömmlich und verändert sich von Tag zu Tag – aus meiner Sicht zum Besseren.

Zu zeigen, wie all das in unserem Alltag funktioniert, ohne dass wir stundenlang in der Küche stehen müssen, ist ein Anliegen meines Buches. Und ganz davon abgesehen ist Brotbacken eine unglaublich entspannende, zerstreuende und anregende Tätigkeit. In Zeiten, in denen unser Kopf über die Maßen beansprucht wird und unsere Hände mit ihren Fähigkeiten gerade einmal zum Antippen von Tasten benutzt werden, ist Brotbacken pure Therapie.

Eine lehrreiche Zeit, viel Freude, Spannung und neue Erkenntnisse!



INHALT

Weizenbrot  45	Weizenbrot mit Vorteig  46	Dinkelbrot  49	Dinkelbrot mit Vorteig  49	Kartoffelbrot mit gekochten Kartoffeln  50	Kartoffelbrot mit rohen Kartoffeln  53
Möhrenbrot  55	Buttermilchbrot  57	Körnerbrot  58	Zwiebelbrot  61	Mischbrot mit Dinkel  63	Mischbrot mit Roggen  64
Uriges Wurzelbrot  67	Dreikornbrot  69	Gefülltes Handbrot  71	Joghurtbrot  74	Weizenfladenbrot  77	Dinkelfladenbrot  79
Flammfladen  81	Weißbrot mit Hafer  82	Toastbrot  85	Haferknäcke  87	Weizen- und Dinkelschrotbrot im Glas  89	Weizenvollkornbrot  90
Dinkelvollkornbrot  90	Weizenvollkornmischbrot  93	Dinkelvollkornmischbrot  94	Rundes Brot (Boule)  97	Ficelle  97	Baguettebrötchen  99
Baguette  101	Bâtard  102	Pain d'Epi  105	Fougasse  107	Ciabatta  109	Focaccia  110

INHALT

<p>Pizza</p>  <p>113</p>	<p>Wurzelbrot pur</p>  <p>115</p>	<p>Wurzelbrot mit Oliven und Käse</p>  <p>115</p>	<p>Weizenbrötchen</p>  <p>117</p>	<p>Dinkelbrötchen</p>  <p>124</p>	<p>Körnerbrötchen</p>  <p>124</p>
<p>Laugenbrötchen</p>  <p>127</p>	<p>Griebenschmalzbrötchen</p>  <p>129</p>	<p>Bürli</p>  <p>129</p>	<p>Dinkelseelen</p>  <p>130</p>	<p>Dinkelvollkornseelen</p>  <p>133</p>	<p>Dreikornbrötchen</p>  <p>133</p>
<p>Kartoffelbrötchen</p>  <p>135</p>	<p>Dinkelvollkornbrötchen</p>  <p>136</p>	<p>Weizenvollkornbrötchen</p>  <p>136</p>	<p>Grissini</p>  <p>139</p>	<p>Handsemmel</p>  <p>141</p>	<p>Salzstangerl</p>  <p>144</p>
<p>Mohnflesserl</p>  <p>145</p>	<p>Kipf</p>  <p>146</p>	<p>Mischbrötchen</p>  <p>149</p>	<p>Einback</p>  <p>151</p>	<p>Milchbrötchen</p>  <p>153</p>	<p>Butterhörnchen</p>  <p>154</p>
<p>Schokobrot</p>  <p>161</p>	<p>Bananenbrot</p>  <p>162</p>	<p>Brioche</p>  <p>165</p>	<p>Sonntagsbrot</p>  <p>166</p>	<p>Buchteln</p>  <p>168</p>	<p>Zimtschnecken</p>  <p>171</p>
<p>Dinkelbrioche</p>  <p>173</p>	<p>Rosinenbrot</p>  <p>175</p>	<p>Milchzopf</p>  <p>177</p>	 <p>www.mengenrechner.de UNSER KOSTENLOSER SERVICE FÜR SIE</p>		

WAS HEISST HIER „EINSTEIGER“?

„Einsteiger“ ist ein seltsames Wort, aber „Anfänger“ ist auch nicht besser. Ein Grund mehr, den Begriff mit Leben zu füllen. Ein paar Gedanken zum Buch, für wen ich es geschrieben habe und über die Launen des Teiges im Laufe meiner Brotbackjahre.

GRAUSAMKEITEN IN BROTFORM

So ungefähr lässt sich das zusammenfassen, was ich in den ersten Wochen und Monaten meines Hobbybäckerdaseins aus dem Ofen gezogen habe. Ich hatte keinerlei Erfahrung mit Teig, erst recht nicht mit Brotteig. Das Internet war noch nicht mit guten und sehr guten Rezepten gespickt, für Laien verständliches Buchmaterial war auch nicht zu bekommen.

Also hatte ich mir in den Kopf gesetzt, einfach die Grundzutaten Mehl, Wasser, Salz und Hefe in „Aus dem Bauch heraus“-Mengen zusammenzumischen und daraus ein Brot zu backen. Offensichtlich ein Trugschluss. Die ästhetisch wie geschmacklich unterirdischen Brote und Brötchen haben dennoch dazu geführt, dass ich heute gutes Brot backen kann. Oder gerade deshalb.

VOR SICH HIN BACKEN

Um den Kopf vom geowissenschaftlichen Diplom- und Arbeitsalltag freizubekommen, backte ich weiter. Egal, mit welchem Ergebnis. Ehrgeiz kam auf, der Drang, verstehen zu wollen, warum es nicht oder nur manchmal funktionierte.

Hier ein Blick in zumeist englischsprachige, professionelle Brotbackbücher, dort ein spannender

Austausch über Brot in meinem Blog. Hier ein Backstubenbesuch, dort eine wichtige Erfahrung aus den Selbstversuchen. Über die Jahre sammelten sich Wissen und Erfahrung an. Und die Erkenntnis, dass es für ein Brot, das seinen Namen verdient, mehr braucht, als eben mal aus dem Bauch heraus die Zutaten zusammenzumischen.

GEWISSENSKONFLIKT

Nachdem ich in Ermangelung von guten Alternativen das erste für Laien konzipierte Grundlagenbuch zum Brotbacken geschrieben hatte, wurde ich in meinen Brotbackkursen und auch im Blog immer wieder vor die Frage gestellt, welche Rezepte denn für Einsteiger geeignet sind.

Ich kam regelmäßig ins Straucheln. Ohne Frage: Es gibt sehr einfach gehaltene Rezepte mit Gelinggarantie. Aber die Garantie setzt bestimmte Kenntnisse und bestimmtes Backzubehör voraus.

Einem absoluten Neuling ein Brotrezept in die Hand zu drücken, endet in einer Katastrophe, so wie damals bei mir. Und wenn das nicht passieren soll, braucht es einige A4-Seiten zusätzliche Anleitung für den Start.

Beim Brotbacken ist eine gewisse Planung sinnvoll, ein gewisses Verständnis davon, was den Teig in seinem Werden beeinflusst. Ein Rezept kann auch nicht einfach mal eben wiederholt werden, wenn es schiefgegangen ist. Brauche ich für ein einfaches Mittagsgeschicht ein oder zwei Stunden Zeit, so investiere ich in ein einfaches Brot locker drei oder vier Stunden, meistens sogar deutlich mehr, insbesondere was die Vorbereitung und die Wartezeit angeht.

**ALLE REZEPTE GELINGEN BEI
18–20 °C.** Ist es z. B. 5 °C wärmer, reifen
die Teige doppelt so schnell.

Nachjustieren wie beim Kochen klappt nicht. Ist der Teig einmal fertig, lässt sich nur noch reagieren statt agieren.

Ich habe mich immer geschämt, ein Rezept oder ein Buch mit dem Wörtchen „Einsteiger“ zu versehen. Zu viel kann trotzdem schiefgehen. Und wer trägt dann die Schuld? Natürlich der, der das Rezept als „Einsteigerrezept“ veröffentlicht hat ...

ZURÜCK ZU DEN WURZELN

Eine Überlegung hat mir geholfen, mich von den vielen (vermeintlichen?) Risiken des Brotbackens freizumachen. Früher, vor der Industrialisierung der Brotherstellung, hat auf dem Land fast jede Familie Brot gebacken. Niemand hatte Knetmaschinen, nur die wenigsten besaßen eine Waage. Das Einzige, was zählte, war die Erfahrung im Umgang mit Teig. Früher aß auch weniger das Auge mit, sondern es reichte, satt zu werden. Schon das war in gewissen Zeiten Luxus. Ob das Brot glänzte, eher flach als rundlich war oder sein optimales Volumen erreichte, spielte keine wesentliche Rolle.

Warum also nicht die hohen Ansprüche an Brot zurückschrauben und wieder ganz von vorn beginnen, ohne aber die eigenen Grundsätze zu verraten?

PURISTISCHES BROT

Zeit ist die wichtigste Zutat im Brot. Je länger der Teig reift, umso bekömmlicher das Brot und umso mehr Geschmack. Die Hefemenge kann dadurch drastisch reduziert werden. Noch besser für das Brot und unseren

Körper ist die Arbeit mit Sauerteig. Ein Thema, das den Rahmen dieses Buches sprengen würde. Wenig Hefe und viel Zeit sind für den Anfang ausreichend.

Bedeutet viel Zeit nicht viel Arbeit für den Hobbybäcker? Weit gefehlt! Teig mischen, ruhen lassen, formen, ruhen lassen, backen. Die meiste Zeit kommt der Teig ohne uns aus. Demut ist eine Tugend, nicht nur beim Brotbacken.

Für dieses Buch ist es nicht wichtig, dass die Brote und Brötchen wie gebackt aussehen. Sie sehen aus wie handgemacht, aber das in bescheidener Perfektion. Es ist auch nicht von Bedeutung, dass wir das gesamte Potenzial des Mehles herauskitzeln, um möglichst großvolumige Brote und Brötchen backen zu können.

Wichtig ist nur, dass du am Anfang verstehen lernst, was ein gutes Brot ausmacht, wie sich der Teig anfühlen sollte. Es ist wichtig, dass du einen Sinn für die Abläufe entwickelst und natürlich auch die Grenzen der hier vorgestellten Methode erkennst. Luft nach oben ist immer. Für den Anfang aber reicht das, was ich dir in diesem Buch vermitteln möchte.

RÜSTZEUG ZUM BROTBACKEN

Ich gebe dir eine Methode an die Hand, die praktisch und unendlich variabel ist. Ein Spielplatz für die Kinder des Brotbackens. Ausprobieren, experimentieren. Es lohnt sich, die klassischen Regeln des Brotbackens zu missachten, eigene Erfahrungen zu sammeln, zu kombinieren, Rückschläge zu erleiden und Fortschritte zu machen.

Spüre die Lust am Teig, das Erlebnis, das erste selbst gebackene Brot anzuschneiden!

DAS PRINZIP

Einfach losbacken. Schon in meinem ersten Brotbackbuch habe ich dieses Prinzip empfohlen und es hat sich bewährt. Nicht alles wird gleich von Anfang an gutgehen, aber die Chance, gleich beim ersten Versuch ein tolles Ergebnis zu bekommen, war nie größer als mit diesem Buch.

SPONTANES BACKEN UND SCHNELLE ERGEBNISSE

Ein schnelles Brot, das mit viel Zeit zubereitet wird? Auf den ersten Blick ein krasser Widerspruch. Auf den zweiten Blick eine gute Möglichkeit, im Alltag relativ spontan gutes Brot zu backen.

Der Trick ist simpel. Du bereitest deinen Teig etwa 24 Stunden vor dem Backen zu. Also zum Beispiel am Dienstag nach der Arbeit. Am Mittwoch nach der Arbeit formst du den inzwischen aufgegangenen Teig, lässt ihn eine Stunde reifen und schiebst ihn in den Ofen. Innerhalb von zwei Stunden ist dein Brot auf dem Tisch.

Ob dein Teig 20, 24 oder 30 Stunden reift, spielt dabei keine große Rolle. Und es geht noch flexibler (siehe Seite 32). Die genauen Arbeitsschritte findest du auf den Seiten 22–25.

EINFACH UND GESUND DURCH LANGE REIFUNG

70 Brote backen mit etwas mehr als einem halben Würfel Hefe? Das geht, wenn du deinem Teig Zeit lässt. 24 Stunden Zeit bekommen alle Brote in diesem Buch, um Geschmack zu entwickeln. Aber nicht

nur das. Brot braucht auch Zeit, um bekömmlich zu werden. Pflanzeneigene Giftstoffe werden abgebaut, Ballaststoffe können ausreichend lang mit Wasser verquellen und dem Darm Gutes tun. Und du brauchst nur ein Minimum an Hefe einsetzen, denn sie vermehrt sich über die Zeit von allein im Teig und hat auch genügend Zeit, die Stoffe im Teig zu verstoffwechseln. Das Ergebnis ist ein überaus bekömmliches und gesundes Brot.

REDUKTION AUF DAS WESENTLICHE

Brotbacken ist eine komplexe Wissenschaft, für Einsteiger kaum überschaubar. Deshalb gilt für alle Rezepte in diesem Buch: Weniger ist mehr. Das Ziel ist ein einfaches, aber gutes Brot. Einfach in der Herstellung, gut im Geschmack. Ein Kompromiss zwischen Aufwand und Ergebnis.

Das nötige Zubehör habe ich drastisch auf das beschränkt, was sowieso in den meisten Haushalten vorhanden ist. Die Zutaten und Zubereitungsschritte sind so schlicht wie möglich gehalten.

Die Teige werden nur von Hand gemischt, nicht geknetet. Die Mehlsorten sind eng begrenzt auf das, was in den meisten Gegenden erhältlich ist. Die Teige reifen bei Raumtemperatur, weder richtig warm noch richtig kalt.

Zur Einfachheit gehört auch, den Teig schonend zu behandeln. Das Kohlenstoffdioxid aus 24 Stunden Teigruhe soll dabei möglichst im Teig bleiben, auch wenn du das Brot formst. Das bringt ein herrlich unregelmäßiges Innenleben und spart am Backtag richtig Zeit.

Die Reduktion auf das Wesentliche ist für gestandene Bäcker und auch für einen Experimentierer wie mich ein schmerzvoller Eingriff in die Vielfalt der Möglichkeiten. Für einen, der auszog, um ohne Vorkenntnisse ein gutes Brot zu backen, ist es der beste Weg, mit der Materie in Kontakt zu kommen.

BAUKASTENSYSTEM

Die Rezepte im Buch sind Beispiele der unendlichen Möglichkeiten, die selbst mit dieser reduzierten Variante des Brotbackens denkbar sind. Sowohl Zutaten als auch Formen sind austauschbar und kombinierbar. Dazu braucht es etwas Übung und Gefühl. Aber mit der Zeit wirst du experimentierfreudiger. Ein paar Tipps zum Spiel mit dem Brotbaukasten habe ich dir ab Seite 31 unter der Überschrift „Rezepte verändern“ zusammengestellt.

BIO AUS ÜBERZEUGUNG

Sicher, du kannst alle Rezepte auch mit konventionellen Zutaten backen. Dem Geist der Rezepte kommen Biozutaten aber weitaus näher.

Bio heißt nicht, dass dein Brot plötzlich besser schmeckt. Es bedeutet aber, dass du dadurch weniger Pestizide verbäckst, den Erhalt von Böden, Pflanzen und Tieren, den Schutz des Grundwassers, eine gentechnikfreie Landwirtschaft und regionale Wertschöpfungsketten förderst.

Wenn du Biolebensmittel kaufst, bremst du auf der Autobahn Erde am Stauende rechtzeitig ab und kannst hoffen, dass sich der Stau auflöst. Kaufst du

konventionell, rast du blindlings in das Stauende. Noch ein Unfall, der den ökologischen Stau verschlimmert, anstatt ihn zu beheben.

Nicht alles, was bio ist, besitzt auch ein Siegel oder ist unterstützenswert, besonders wenn Bioprodukte um die halbe Welt transportiert werden. Deshalb: Schau genau hin! Suche nach regionalen, kleinen Mühlen und Lebensmittelherstellern! Dein Brot, deine Gesundheit und die Natur werden es dir danken.

OHNE KOMPROMISSE ...

... kein einfaches Brot. So schön und einfach das Prinzip ist, es gibt natürliche Grenzen.

Da der Teig nur gemischt und nicht geknetet wird, kann er nicht sein gesamtes potenzielles Volumen ausschöpfen. Das wird insbesondere bei den Brötchen und Feingebäcken deutlich. Sie sind etwas dichter als ihre klassisch zubereiteten Varianten.

Auch die Formenvielfalt ist begrenzt. Bei vielen Broten und Brötchen wird normalerweise das während der Teigruhe gebildete Gas ausgedrückt, um bestimmte Brotformen zu erzeugen. Zugunsten der Zeit am Backtag verzichten wir darauf und nutzen das vorhandene Gas. Das wiederum lässt nur ausgewählte Gebäckformen zu.

Am Ende spielt auch das Zubehör eine Rolle. Ein Brötchen auf einem Blech gebacken funktioniert, aber ein Brötchen auf einem Backstein gebacken funktioniert besser. Für den Einstieg reicht Ersteres aus. Wenn du Feuer gefangen hast, wirst du aber merken, dass es noch mehr gibt im Brotuniversum (siehe Seiten 12–15).

VON ANFANG BIS ENDE: WAS BRAUCHE ICH ZUM BROTBACKEN?

NÜTZLICHE HELFER

Für ein einfaches Brot brauchst du nicht mehr als das, was deine Küche oft sowieso schon hergibt. Dazu zählen eine Waage, Schüsseln, Stofftücher, ein Teigschaber oder eine Teigkarte, Backpapier, Messer, ein Ofen, Backbleche, ein ofenfester Topf, am besten aus Gusseisen, und ein Paar Ofenhandschuhe oder gute Topflappen.

WAAGE

Ich bin ein Freund von Digitalwaagen, aber auch jede andere Waage ist geeignet, solange sie 2–5-g-genau wiegt. Mit der Waage werden alle Zutaten abgewogen, auch das Wasser. Messbecher sind zu ungenau.

Da wir mit sehr kleinen Hefemengen arbeiten, hilft entweder eine Feinwaage (Münzwaage) oder du schätzt die Hefemenge mit den Vorlagen ab, die sich vorn und hinten in diesem Buch befinden.

SCHÜSSELN

Jede Schüssel ist geeignet, solange sie den Teig fasst. Zum Mischen und Ruhenlassen des Teiges sollte die Schüssel mindestens doppelt so groß sein wie der Teig.

Um den geformten Teig aufgehen zu lassen, ist eine kleinere Schüssel empfehlenswert. Sie sollte ungefähr den Durchmesser des Teigballs haben und etwas Platz nach oben lassen. Bei länglichen Broten helfen Kasten- oder schmale Auflaufformen.

Ob Kunststoff (lebensmittelecht), Holz, Edelstahl oder Keramik: Das spielt für den Teig keine wesentliche Rolle. Sinnvoll ist es aber, Schüsseln mit etwas abgerundetem Boden, ähnlich einer Halbkugel, zu verwenden.

TIPP

Wenn du dich auf längere Sicht für das Brotbacken begeistern kannst, dann lohnt die kleine Investition in einen Gärkorb. Er bietet ideale Bedingungen, um den geformten Teig aufgehen zu lassen. Aus fachlicher wie ökologischer Sicht empfehle ich Gärkörbe aus Holzschliff.

STOFFTÜCHER

Damit der geformte Teig beim Aufgehen nicht in der Schüssel anklebt, wird ein bemehltes Tuch in die Schüssel gelegt. Ideal sind Leinentücher. Es funktioniert aber auch mit Baumwolltüchern (wie Geschirrtücher). Baumwolltücher sollten sehr gut bemehlt werden, insbesondere bei weicheren Teigen. Auch um Brötchen- oder Baguetteteiglinge aufgehen zu lassen, sind Tücher sinnvoll. Die Teiglinge werden auf die bemehlten Tücher gesetzt und damit abgedeckt.

WAAGE



SCHÜSSEL



SCHÜSSEL MIT BEMEHLTEM TUCH



TEIGKARTE



MESSER



OFENHANDSCHUHE




KASTENFORM



GÄRKORB



LEINENTUCH

The image shows two bread knives on a dark, rustic wooden surface. The larger knife in the background has a silver blade with a wavy, serrated edge and a dark wood handle with three silver rivets. The smaller knife in the foreground has a similar design but with a light-colored wood handle. The wooden surface is scattered with small, golden-brown bread crumbs and a few larger pieces of bread. A dark, rounded rectangular box with a white border is positioned in the lower-left corner, containing German text.

Ein gutes Messer zum Einschneiden von Brötchen- oder Brotteigen ist Pflicht, ein gutes Messer zum Schneiden von Broten die Kür. Egal, ob mit oder ohne Wellenschliff: Scharf sollte es immer sein. Aber Vorsicht: gute Messer niemals in die Spülmaschine geben, schon gar nicht, wenn sie mit einem Holzgriff ausgestattet sind.

GlIDE
B-430/21

TEIGSCHABER/TEIGKARTE

Eine Teigkarte hilft, den Teig aus der Schüssel zu holen. Mit ihr lässt sich der Teig portionieren und transportieren. Sie ist deine dritte Hand. Klebt der Teig an der Arbeitsfläche fest, kannst du mit ihr den Teig lösen.

Die Teigkarten gibt es aus Kunststoff und aus Stahl, eckig und abgerundet, klein und groß. Für den Anfang reicht es, überhaupt eine Teigkarte zu besitzen.

BACKPAPIER

Backpapier verwenden wir in diesem Buch meistens nicht, um den Teig am Anbacken zu hindern, sondern um ihn in den Topf oder auf das Blech transportieren zu können. Geeignet ist handelsübliches Backpapier.

MESSER

Keine Pflicht, aber vor allem für die Brötchen eine schöne visuelle Abwechslung. Das Messer sollte scharf sein, am besten mit Wellenschliff, damit der Teig glatt und sauber eingeschnitten werden kann. Gut geeignet sind auch auf einen Stab aufgesteckte Rasierklingen.

OFEN

Zum Brotbacken braucht es keinen Hightech-Ofen, sondern einen Ofen, der das tut, was er soll: backen. Wichtig ist, dass er mindestens 230 °C, besser 250 °C bei Ober-/Unterhitze, notfalls auch bei Umluft schafft. Und es sollte ausreichend Platz für einen Topf sein.

BACKBLECHE

Für manche Rezepte im Buch brauchst du zwei Backbleche (keine Lochbleche), die wie zwei Muschelschalen aufeinandergelegt und mit aufgeheizt werden. Sie imi-

tieren einen Backstein. Außerdem lässt sich ein Blech ganz einfach zweckentfremden, um Teiglinge auf das heiße Blech im Ofen zu transportieren. Bei den meisten Backöfen sind diese Bleche im Lieferumfang enthalten.

GUSSEISENTOPF

Das Backen im Topf bringt hervorragende Backergebnisse – auch ohne zusätzliche Bedampfung und ohne Backstein. Der alte Gänsebräter aus Gusseisen tut es genauso wie ein moderner emaillierter Gusseisentopf. Das Ergebnis ist umso besser, je dicker die Topfwandungen sind. Wichtig: Der Topf sollte auch über einen Gusseisendeckel verfügen (Infos zum Backen im Topf findest du auf den Seiten 17–18).

OFENHANDSCHUHE

Da sowohl die Bleche als auch der Gusseisentopf sehr heiß sind, empfehlen sich gute Ofenhandschuhe oder dicke Topflappen.

TIPP

Noch leichter wird der Weg der Teiglinge auf das heiße Blech im Ofen, wenn du dir eine dünne und glatte Sperrholzplatte auf Blechformat sägen lässt oder selbst sägst, am besten mit einer leicht abgeschrägten Längskante.



Die Auswahl an Guss-
eisentöpfen ist riesig.
Wichtig ist nur, dass er
schwer und so geformt
ist, wie das spätere Brot
aussehen soll. Runder Topf
für runde Brote, länglicher
Topf für längliche Brote. Ob
der Topf emailliert ist oder
nicht, spielt für das Backen
keine wesentliche Rolle.

EXKURS: BACKEN IM TOPF

Warum wird das Brot im Topf gebacken?

Um eine schöne Kruste und ein gutes Volumen zu erreichen, werden Brote normalerweise auf einem heißen Stein und mit viel Dampf gebacken. Für zu Hause bedeutet das die Investition in einen guten Backstein und in Bedampfungstechnik. Um das (am Anfang) zu umgehen, dient der Topf als Ersatz. Er ist allseitig heiß und eine Art „Ofen im Ofen“ oder ein allseitiger Backstein. Außerdem fängt er den vom Teig abgegebenen Wasserdampf auf kleinstem Raum auf und erspart dir so das zusätzliche Bedampfen.

Welche Töpfe sind geeignet?

Die besten Ergebnisse bringen dickwandige Gusseisentöpfe mit Gusseisendeckel. Ob nur mit Fett eingebrannt oder emailliert, spielt keine entscheidende Rolle.

Auch mit Standardtöpfen aus Edelstahl mit Glas- oder Stahldeckel kannst du dein Brot backen. Der Nachteil ist, dass es kaum Farbe bekommt, weil die Wärmestrahlung reflektiert wird. Das Brot solltest du deshalb nach der halben Backzeit vorsichtig aus dem Topf stürzen und auf dem Blech fertig backen.

Auch Glas-, Keramik- oder Tonformen mit Deckel sind geeignet. Das beste Volumen bekommen Brote aber nur, wenn der Teig in die heiße Form gegeben wird. Das wiederum birgt die Gefahr, dass dir die Form irgendwann einmal zerspringt.

Wie groß muss der Topf sein?

Der Topf sollte zum Teig oder der Teig zum Topf passen. Das fertig gebackene Brot sollte nur wenige Millimeter Abstand zu den Topfwandungen haben. Für 1 kg Teig eignet sich ein runder Topf von 26 cm Durchmesser. Für andere Topfmaße solltest du jeweils die Teigmenge anpassen. Nach ein paar Versuchen hast du die optimale Menge gefunden.

Muss der Topf aufgeheizt werden?

Ja. Der Topf wird samt Deckel gemeinsam mit dem Ofen circa 30 Minuten auf 250 °C gebracht. Dann holst du den Topf aus dem Ofen, nimmst den Deckel ab, gibst den geformten Teig hinein, schließt den Deckel und stellst den Topf wieder in den Ofen.

Muss ich den Topf fetten oder bemehlen?

Normalerweise nicht. Aus zwei Gründen. Wenn du den Teig mit Backpapier in den Topf hebst, kann er nicht ankleben. Und wenn du ihn ohne Backpapier in den Topf stürzen möchtest, reicht es, dass der Topf richtig aufgeheizt ist. Der geformte Teig sollte an der Unterseite bemehlt sein. Falls das nicht so ist, kannst du zur Sicherheit etwas Grieß oder feines Schrot in den heißen Topf streuen und dann den Teig in den Topf geben.

Fortsetzung nächste Seite

Nehme ich den Deckel irgendwann ab?

Das kommt darauf an, wie kräftig du die Brotkruste möchtest. Lässt du den Deckel bis zum Ende auf dem Topf, wird die Kruste sehr fein und zartsplittrig. Soll die Kruste eher stark und knusprig sein, nimmst du den Deckel circa 10 Minuten vor Ende der Backzeit ab. Beobachte aber das Brot, damit es nicht zu dunkel wird. Notfalls decke es locker mit Backpapier oder Alufolie ab.

Kann ich auch Brötchen oder Baguette im Topf backen?

Ja, das geht, ist aber aus Platzgründen nicht so effektiv wie das Backen von Brot im Topf. Außerdem musst du jeden Teigling einzeln in den heißen Topf setzen.

Einfacher ist es mit rechteckigen Gusseisentöpfen. Die haben ungefähr Blechmaß und ausreichend Platz, um neun Brötchen oder drei Baguettes zu backen. Eine vom Ergebnis her etwas schlechtere, aber vom Platz her bessere Methode ist das Backen auf dem heißen Blech.

Wie funktioniert das Backen auf dem heißen Blech?

Das Prinzip ist gleich. Du legst zwei Backbleche wie Muschelschalen aufeinander und heizt sie im Ofen auf 250 °C auf. Dann nimmst du das obere Blech ab, schiebst die Brötchen oder andere Kleinteile auf Backpapier auf das untere Blech und setzt das obere heiße Blech wieder darauf. So ist der Teig allseitig von Hitze umgeben und der vom Teig abgegebene Dampf kann nicht entweichen.

Nach 5 Minuten holst du das obere Blech aus dem Ofen und bäckst die Brötchen zu Ende. Es ist ratsam, in den letzten 2–3 Minuten auf Umluft/Heißluft zu stellen, damit die Brötchen allseitig bräunen und eine knusprigere Kruste bekommen.

Solltest du dich längerfristig für das Brötchenbacken entscheiden, dann lohnt die Investition in einen Backstein. Die Ergebnisse sind sowohl vom Volumen als auch von der Kruste noch besser als mit Blech.