

LUTZ GEISSLER

www.brotbacken.de

Das Plötz-Prinzip!

BROT BACKEN IN PERFEKTION

Vollendete Ergebnisse statt Experimente



Das Plötz-Prinzip!

**BROT
BACKEN
IN PERFEKTION**

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 | Baguette  99 |
| Baguettebrötchen  101 | Bâtard  102 | Pain d'Epi  105 | Fougasse  107 | Ciabatta  109 | Focaccia  110 |

INHALT

| | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|
| Pizza  113 | Wurzelbrot pur  115 | Wurzelbrot mit Oliven und Käse  115 | Weizenbrötchen  123 | Dinkelbrötchen  124 | Körnerbrötchen  124 |
| Laugenbrötchen  127 | Griebenschmalzbrötchen  129 | Bürl  129 | Dinkelseelen  130 | Dinkelvollkornseelen  133 | Dreikornbrötchen  133 |
| Kartoffelbrötchen  135 | Dinkelvollkornbrötchen  136 | Weizenvollkornbrötchen  136 | Grissini  139 | Handsemmel  142 | Salztangerl  144 |
| Mohnflesserl  145 | Kipf  146 | Mischbrötchen  149 | Milchbrötchen  151 | Einback  153 | Butterhörnchen  154 |
| Schokobrot  161 | Bananenbrot  162 | Brioche  165 | Sonntagsbrot  166 | Buchteln  168 | Zimtschnecken  171 |
| Dinkelbrioche  173 | Rosinenbrot  175 | Milchzopf  177 | | | |

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).

**Brot ist die einzige Sprache der Welt,
die alle Menschen verstehen.**

Lasst uns Brot backen!

BROT

**FRANZÖSISCHES
WEISSBROT**

CIABATTA UND CO.

BRÖTCHEN

FEINGEBÄCK

STANDANLEITUNG ZUM BROTBACKEN

DAS GRUNDPRINZIP

(ausführlich auf Seite 22)

- 1 Teig mischen.
- 2 **24 Stunden** bei Raumtemperatur reifen lassen (etwa alle **8 Stunden** dehnen und falten).
- 3 Teig formen.
- 4 **1 Stunde** reifen lassen (meist in einer mit einem bemehlten Tuch ausgelegten Schüssel).
- 5 Im Topf oder auf dem Blech backen.

 Neben den Zutaten unterscheiden sich manche Brote in ihrer Form. Die wichtigsten Handgriffe deshalb als Fotoanleitung auf der nächsten Seite.

TEIG RUND FORMEN



- 1 Den Teigling mit den Fingern an einer Ecke von hinten zur Mitte ziehen und leicht andrücken (diesen „Lappen“ in der Mitte am besten mit den Fingern der anderen Hand festhalten).
- 2 Schritt 1 reihum (circa fünf bis sechs Mal) durchführen, bis der Teigling ringsum eingeschlagen und straff ist.
- 3 Nun den Teigball umdrehen (glatte Seite zeigt nach oben) und mit den Handkanten die Teighaut leicht nach unten raffen, um die Oberfläche zu spannen. Den Teigling anschließend in die mit einem bemehlten Tuch ausgelegte Schüssel oder den Gärkorb setzen.

TEIG LANG FORMEN



- 1 Ausgangspunkt für längliche Teiglinge: die runde Form. Den Teig deshalb zunächst schonend rund einschlagen (wie oben in den Bildern 1 und 2 beschrieben). Anschließend von hinten zum Körper nach vorn einschlagen und die umgeschlagene Kante mit den Fingerspitzen oder beiden Daumen tief in den Teig drücken.
- 2 Nochmals von hinten nach vorn einschlagen und mit den Daumen festdrücken.
- 3 Mit sanftem Druck in die gewünschte Länge rollen. Anschließend in eine mit einem bemehlten Tuch ausgelegte längliche Form oder in einen Gärkorb setzen.



DINKELBROT



DINKELBROT MIT VORTEIG

DINKELBROT

Das Pendant zum Weizenbrot, nur mit dem Urgetreide Dinkel. Das Brot bekommt dadurch einen deutlicheren Eigengeschmack und wird etwas dichter im Inneren. Milde Wurst, milder Käse und dezent gewürzte Aufstriche passen wunderbar dazu.

Für 1 Brotlaib von ca. 1 kg

ca. 180 g Mehlkochstück (aus
Dinkelmehl 630; siehe
Seite 35)
570 g Dinkelmehl 630
215 g Wasser
25 g Zitronensaft
0,3 g Frischhefe

- 1 Das Mehlkochstück nach der Standardanleitung (Seite 35) zubereiten und mit den weiteren Zutaten zu einem Teig mischen. Es folgen die übrigen Schritte nach der Standardanleitung für Brote (Seite 42).
- 2 Den Ofen mit Topf auf 250 °C vorheizen.
- 3 45 Minuten bei 230 °C backen.

DINKELBROT MIT VORTEIG

Wie im Weizenbrot sorgt auch im Dinkelbrot ein Vorteig für mehr Aromen, für einen vollmundigeren Geschmack und eine lockere Konsistenz der Brotkrume. Probiere unbedingt beide Rezepte im Vergleich aus. Es lohnt sich!

Für 1 Brotlaib von ca. 1 kg

190 g Vorteig (siehe Seite 32)
ca. 180 g Mehlkochstück (aus
Dinkelmehl 630;
siehe Seite 35)
450 g Dinkelmehl 630
145 g Wasser
25 g Zitronensaft

- 1 Den Vorteig und das Mehlkochstück nach der jeweiligen Standardanleitung (Seiten 32 und 35) zubereiten und mit den weiteren Zutaten zu einem Teig mischen. Es folgen die übrigen Schritte nach der Standardanleitung für Brote (Seite 42)
- 2 Den Ofen mit Topf auf 250 °C vorheizen.
- 3 45 Minuten bei 230 °C backen.

KÖRNERBROT

Körner und Saaten satt – ein kräftiges Brot mit hohem Vollkornanteil, einer Prise Roggen und vielen gut verquollenen Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen und Leinsaat. Das Brot verlangt nach Deftigem.

Für 1 Brotlaib von ca. 1 kg

240 g Körner-Quellstück
(siehe Seite 37)

270 g Weizenmehl 550

135 g Weizenvollkornmehl

45 g Roggenmehl 1150

295 g Wasser

12 g Salz

0,4 g Frischhefe

Mischung aus Kürbiskernen,
Sonnenblumenkernen und
Haferflocken zum Wälzen

- 1** Das Quellstück nach der Standardanleitung (Seite 37) zubereiten und nach dem Quellen mit den übrigen Teigzutaten mischen. Es folgen die weiteren Schritte nach der Standardanleitung für Brote (Seite 42).
- 2** Den geformten Teig mit Wasser besprühen (oder auf einem nassen Tuch wälzen) und in eine Mischung aus Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen und Haferflocken drücken.
- 3** Mit der Körnerseite nach unten in die Schüssel oder den Gärkorb zum Gehenlassen setzen.
- 4** Den Ofen mit Topf auf **250 °C** vorheizen.
- 5** **45 Minuten** bei **230 °C** backen.

TIPP

Das Brot schmeckt auch ohne Quellstück wunderbar. Andererseits profitiert es auch von einem Kochstück aus ganzen Körnern. Entweder als Ersatz oder Ergänzung des Quellstücks. Dazu köchelst du zum Beispiel 150 g Weizen-, Dinkel- oder Roggenkörner in 300 g Wasser mit Deckel für circa 1 Stunde. Am Ende sollte das gesamte Wasser von den Körnern aufgesogen sein. Auskühlen lassen. Dann mit in den Teig einkneten.





BAGUETTE

Für 3–4 Stück

590 g Weizenmehl 550

400 g Wasser

12 g Salz

0,4 g Frischhefe

- 1 Den Teig in drei oder vier gleich schwere Teile portionieren (à 250–330 g). Der erste Arbeitsschritt ist identisch zur Vorgehensweise bei den Baguettebrötchen (Seite 99, die vorgeformten Teiglinge aber mit der glatten Seite nach unten ins Tuch setzen, wie auf Bild 4 gezeigt).
- 2 Nachdem die aufgerollten und gestrafften Teiglinge **30 Minuten** im Tuch geruht haben, werden sie erneut von hinten her zur Mitte umgeschlagen und mit den Fingerspitzen angedrückt.
- 3 Im zweiten Schritt den Teigling ein letztes Mal nach vorn umschlagen und die Kante an der Arbeitsfläche andrücken.
- 4 Nun von der Teiglingsmitte her mit den flachen Händen langsame Ausrollbewegungen machen. Dabei bewegen sich die Hände langsam und ganz ohne Druck von oben mit dem Teigling nach rechts und links. Ziel ist eine Teiglingsstange von circa 30 cm Länge, in der noch fast die gesamte Luft erhalten geblieben ist.
- 5 Die Teiglinge mit der glatten Seite nach oben durch Falten getrennt in ein Tuch setzen und **30 Minuten** abgedeckt reifen lassen.
- 6 Mit der glatten Seite nach unten auf Backpapier setzen (am besten mithilfe eines schmalen Brettes, um die Teiglinge zu transportieren).
- 7 Den Ofen mit zwei Blechen auf **250 °C** vorheizen.
- 8 Wie in der Standardanleitung (Seite 118) beschrieben **25 Minuten** bei **230 °C** auf dem Blech backen.





PAIN D'ÉPI

Ein wunderbares Partybrot. Dabei wird eine Teigstange mit der Schere in Form einer Getreideähre eingeschnitten.

Maximal 2–3 Stück pro
Blech backen (nach-
einander backen)

590 g Weizenmehl 550

400 g Wasser

12 g Salz

0,4 g Frischhefe

- 1 Den Teig entweder wie Baguettes oder wie Ficelles portionieren und formen.
- 2 Nachdem die Teiglinge auf das Backpapier gelegt wurden, die Schere mit circa 3 cm Abstand zu einem Ende des Teiglings ansetzen. Die beiden Spitzen der Schere liegen im 45-Grad-Winkel auf dem Backpapier auf. Die Stange wird nun nacheinander in 3–4 cm lange Stücke geschnitten, die nur auf der Unterseite noch etwas aneinanderhängen.
- 3 Die Stücke werden direkt nach dem jeweiligen Schnitt abwechselnd nach rechts (3a) bzw. links (3b) abgelegt, sodass die Form einer Ähre entsteht (3c).
- 4 Den Ofen mit zwei Blechen auf **250 °C** vorheizen.
- 5 Wie in der Standardanleitung (Seite 118) beschrieben **25 Minuten** bei **230 °C** auf dem Blech backen.



FOCACCIA

Für 1 Blech

575 g Weizenmehl 550

390 g Wasser

12 g Salz

0,4 g Frischhefe

25 g Olivenöl

Olivenöl zum

Bestreichen

Belag nach

Belieben, z. B.

karamellierte

Zwiebeln oder

Tomaten und

Mozzarella

- 1 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche länglich einschlagen und mit der glatten Seite nach oben auf ein leicht bemehltes Backpapier setzen. Die Oberfläche mit Olivenöl bestreichen.
- 2 Den Teig mit allen Fingerspitzen schonend eindrücken, dabei die Finger etwas auseinanderspreizen und die Hände voneinander wegbewegen, damit der Teig sich gut auf dem Blech verteilt.
- 3 Der Teig wird mit der Zeit straffer. Es ist kein Problem, wenn er noch nicht das ganze Blech ausfüllt. Zieht er sich wieder zusammen, dann lieber aufhören. Den Teig **30 Minuten** unbedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 4 Den Belag auf dem Teig verteilen und dann mit den Fingerspitzen eindrücken und einmassieren, bis der Teig das gesamte Blech gleichmäßig ausfüllt. Den Teig nochmals **30 Minuten** reifen lassen.
- 5 Den Belag wieder mit den Fingerspitzen tief in den Teig einmassieren. Dann nach Belieben mit Salz, Pfeffer oder etwas Käse bestreuen.
- 6 Sofort im unteren Drittel des Ofens bei **230 °C 25–30 Minuten** goldbraun backen.





STANDANLEITUNG ZUM BRÖTCHENBACKEN

DAS GRUNDPRINZIP

(ausführlich auf Seite 22)

- 1 Teig mischen.
- 2 **24 Stunden** bei Raumtemperatur ruhen lassen (etwa alle **8 Stunden** dehnen und falten).
- 3 Teiglinge abstechen.
- 4 Eventuell Teiglinge formen (je nach Rezept).
- 5 **1 Stunde** reifen lassen (meistens abgedeckt in einem bemehlten Tuch).
- 6 Auf dem Blech (siehe Seiten 24 und 25) oder im Topf backen.

Spezielle Tipps zum Brötchenbacken

- 1 Immer zwei Bleche bei **250 °C** Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Die Brötchenteiglinge mit Backpapier auf eines der heißen Bleche schieben.
- 3 Das andere heiße Blech umgedreht darüberlegen (wie zwei Muschelschalen).
- 4 Die Backofentemperatur gleich nach dem Einschieben der Teiglinge auf **230 °C** reduzieren.
- 5 Nach **5 Minuten** das obere Blech aus dem Ofen nehmen.
- 6 In den letzten **2-3 Minuten** des Backvorgangs auf Umluft/Heißluft stellen und die Ofentür einige Sekunden öffnen, um den Wasserdampf abzulassen.
- 7 Wenn du danach gleich noch mal Brötchen backen möchtest, gönne beiden Blechen eine Aufheizzeit von circa **10 Minuten**.



Neben den Zutaten und dem Backvorgang unterscheiden sich viele Brötchen in ihrer Form. Die wichtigsten Handgriffe deshalb als Fotoanleitung:

TEIG VERGLEICHMÄSSIGEN

Wenn der Teig ungleichmäßig dick und breit aus der Schüssel auf die Arbeitsfläche fällt oder (vor allem bei Dinkelrezepten) recht weich und ohne Spannung auf dem Tisch liegt, dann kann es helfen, ihn vorher noch einmal schonend zu dehnen und zu falten.



- 1 Den Teig nacheinander von allen vier Seiten vorsichtig anheben und ein wenig umschlagen. Dadurch strafft sich der Teig und die Ränder werden etwa so dick wie die Mitte.
- 2 Nun den Teig mit den Fingerspitzen ein wenig eindrücken, um so die Unterschiede in der Teigdicke auszugleichen. Nur mit wenig Druck arbeiten, damit die Luft im Teig erhalten bleibt.

TEIGLINGE ABSTECHEN (TEIG PORTIONIEREN)

Das Abstechen von Teiglingen kann entweder per Augenmaß geschehen oder durch Abwiegen. Die Prozedur ist vergleichbar. Die Teiglinge sollten mithilfe der Teigkarte immer möglichst quadratisch oder etwas rechteckig vom Teig abgestochen werden.

Ist der Teigling zu leicht, werden kleine Korrekturstücke in die Mitte des Teiglings gelegt. Später gehören sie entweder zur Unterseite des Brötchens oder sind beim Formen mit eingearbeitet worden. Auf jeden Fall sollten sie am Ende nicht mehr sichtbar sein.



- 1 Den Teig etwas länglich ziehen und mit der Teigkarte der Länge nach halbieren.
- 2 Von jedem Strang vier bis fünf ungefähr gleich große Teiglinge abstechen.
- 3 Falls du die Teiglinge abwiegst und etwas Gewicht am Teigling fehlt, wiegst du noch Teigstücke zu, um das Gewicht zu korrigieren bzw. aufzufüllen. Die Korrekturstücke sollten in die Mitte des Teiglings gelegt werden. Sie stammen im Idealfall von einem Teigling, der zu schwer war.

 Weitere Anleitungen auf den nächsten Seiten

KIPF

Längliche Weizenbrötchen mit spitzen Enden. Liebhaber dieser Brötchen haben es besonders auf die dunkleren und äußerst knusprigen Spitzen abgesehen. Ein herrlich lockeres Frühstücksbrötchen mit mediterranem Einschlag.

Für 9 Stück

470 g Weizenmehl 550

25 g Roggenvollkornmehl

295 g Wasser

10 g Salz

0,3 g Frischhefe

5 g weiche Butter

5 g Zucker

- 1 Den Teig nach der Standardanleitung (Seite 118) zubereiten.
- 2 Neun viereckige Teiglinge (à circa 90 g) abstechen, rund und dann lang einschlagen. Die Enden auf der unbemehlten Arbeitsfläche spitz zurollen und die Teiglinge im bemehlten Tuch reifen lassen.
- 3 Den Ofen mit zwei Blechen auf **250 °C** vorheizen.
- 4 Die Teiglinge auf Backpapier setzen und der Länge nach kräftig einschneiden. Die Messerklinge sollte dabei flach gehalten werden, etwa in einem Winkel von 30 Grad zur Teigoberfläche.
- 5 **20 Minuten** bei **230 °C** backen.







SCHOKOBROT

Nicht zu süß, leicht herb und wattig: ein Zwitter – kein Brot, kein klassisches Feingebäck. Und gerade deshalb geschmacklich so spannend. Butter und Marmelade passen genauso dazu wie Käse, Schinken oder Wurst. Wenn du die Herbe von Zartbitter nicht magst, kannst du auch hellere Schokoladen verwenden, zum Beispiel Vollmilchschokolade. Auch die Kakaomenge kannst du auf deine geschmacklichen Vorlieben anpassen (dann die Wassermenge eventuell etwas anpassen).

Für 1 Kastenform von 24 cm

Länge, 9 cm Höhe, 12 cm Breite

(Angaben beziehen sich auf die Oberkante)

Für den Teig

430 g Weizenmehl 550

285 g Milch (3,5 % Fett)

8 g Salz

0,5 g Frischhefe

35 g weiche Butter

65 g Zucker

50 g Ei (= 1 mittelgroßes Ei)

40 g Kakaopulver

85 g Zartbitterschokolade

(60 % Kakao)

Fett für die Form

Für die Ei-Streiche

1 Ei

2 EL Milch

1 Prise Salz

- 1 Die Schokolade grob reiben und mit den anderen Zutaten nach der Standardanleitung (Seite 42) zu einem Teig verarbeiten.
- 2 Nach **12 Stunden** den Teig rund und anschließend länglich einschlagen.
- 3 Mit der glatten Seite nach oben in eine gefettete 1-kg-Kastenform von 24 cm Länge setzen. Überschüssiges Mehl vorher von der Oberfläche entfernen.
- 4 Die Kastenform mit einer Haube oder Folie abdecken.
- 5 **12 Stunden** bei Raumtemperatur reifen lassen.
- 6 Ei, Milch und Salz verrühren und den Teigling damit einstreichen. Nach Wunsch mit einem Messer tief einschneiden.
- 7 Die Kastenform in den kalten Ofen schieben, auf **50 °C** schalten und den Teigling **30 Minuten** reifen lassen. Anschließend auf **180 °C** schalten (Teigling bleibt beim Aufheizen im Ofen) und das Brot **70 Minuten** backen (einschließlich Aufheizphase).

(Zeit- und Temperaturangaben beziehen sich auf eine Edelstahlkastenform.)



ZIMTSCHNECKEN

Eine Variation des Sonntagsbrottes der besonderen Art. Der Teig wird mit Butter und Zimtzucker gefüllt und in Scheiben geschnitten. Die Füllung kann auch aus Frucht bestehen, zum Beispiel aus eingekochtem Pflaumen- oder Apfelmus. Die Fruchtmasse sollte aber so weit angedickt sein, dass sie gerade noch streichfähig ist.

10–12 Schnecken in einer
Auflaufform von ca.

30 × 20 cm Größe

525 g Weizenmehl 550

315 g Milch (3,5 % Fett)

10 g Salz

0,7 g Frischhefe

40 g weiche Butter

50 g Zucker

50 g Ei (= 1 mittelgroßes Ei)

Für die Füllung:

ca. 250 g Butter

ca. 200 g Zimtzucker

- 1 Den Teig nach der Standardanleitung (Seite 42) zubereiten.
- 2 Die Butter mit dem Zimtzucker kurz von Hand verkneten und bei Raumtemperatur weich bzw. streichfähig werden lassen.
- 3 Nach **12 Stunden** Teigruhe den Teig mit einem Rollholz/Nudelholz auf circa 40 × 80 cm Größe ausrollen.
- 4 Die weiche Butter-Zucker-Mischung gleichmäßig darauf verstreichen oder die kalte Butterplatte darauflegen.
- 5 Nun den Teig von der langen Seite her straff einrollen.
- 6 Mit einem scharfen Messer circa 3–4 cm dicke Scheiben von der Rolle abschneiden. Die Schnecken mit der Schnittfläche nach oben und immer versetzt zueinander mit circa 1 cm Abstand in eine gefettete Auflaufform oder auf ein tiefes Blech setzen. Dicke und Anzahl der Scheiben richten sich nach der jeweiligen Backform.
- 7 Die Form luftdicht mit Folie oder einer Haube abdecken.
- 8 Die Teiglinge **12 Stunden** bei Raumtemperatur reifen lassen.
- 9 Den Ofen auf **200 °C** vorheizen.
- 10 Die aufgegangenen Teiglinge mit flüssiger Butter abstreichen und mit Zucker/Zimtzucker bestreuen.
- 11 **30–35 Minuten** bei **180 °C** backen.
- 12 Die Schnecken nach dem Backen nach Belieben erneut buttern und zuckern oder für einen schönen Glanz aprikotieren. Dafür Aprikosenkonfitüre in einem Töpfchen erwärmen und durch ein Sieb treiben. Die Schnecken mit der Konfitüre bestreichen.
- 13 Noch saftiger werden die Schnecken, wenn sie nach dem Backen kräftig mit Läuterzucker beträufelt werden. Dazu werden Wasser und Zucker zu gleichen Teilen gemischt und auf **100–103 °C** erhitzt (mit Thermometer kontrollieren). Die Masse auskühlen lassen und dann die Schnecken damit nach Belieben tränken oder bestreichen.

DAS PLÖTZ-PRINZIP – EINE ECHE REVOLUTION MIT GELINGGARANTIE

Das Plötz-Prinzip ist ein Segen für Neueinsteiger und für alle, deren Brote bisher nie so schön und knusprig waren wie vom Bäcker. Brotpapst Lutz Geißler hat dafür spezielle Tricks und äußerst präzise Rezepte entwickelt, die fehlendes Equipment wie Bedampfung im Ofen und teure Gärschränke, die sonst nur Bäcker haben, komplett überflüssig machen. Ein normaler Ofen und handelsübliches Mehl genügen. Nicht mal eine Knetmaschine ist für ein perfektes Backergebnis notwendig. Mit weniger als einem Gramm Hefe pro Brot, aber mindestens 20 Stunden Ruhezeit erreicht er „gutmütige“ Teige, die sich jederzeit perfekt in einem komfortablen Zeitfenster von zwei Tagen fertig backen lassen. Geschmack und Bekömmlichkeit sind dabei der üblichen Teigführung deutlich überlegen. Über 70 Klassiker wie Baguettes, Brötchen, Hörnchen, Körner- und Mischbrote, Pizza und Focaccia lassen sich so auch für allerhöchste Ansprüche einfach und sicher selbst backen.



AUCH FÜR
EINSTEIGER
GEEIGNET!

**BECKER
JOEST
VOLK
VERLAG**

www.bjvv.de

ISBN 978-3-95453-104-2