

CHRISTINA
BAUER

DAS GROSSE BROTTBACKBUCH



→ Über 120 Rezepte für Brot und Gebäck

→ 4 einfache Grundteige + alles Wichtige über Sauerteig

→ Sofort losbacken: Passe die Rezepte unkompliziert deinem Alltag an

→ Alle Grundlagen zum Kneten und Formen

Backen
mit
Christina



CHRISTINA BAUER

DAS GROSSE BROTBACKBUCH

**Über 120 Rezepte für Brot und Gebäck
4 einfache Grundteige + alles Wichtige über Sauerteig**

**Sofort losbacken: Passe die Rezepte
unkompliziert deinem Alltag an**

Alle Grundlagen zum Kneten und Formen

mit Fotografien von Nadja Hudovernik



Einfach alles gebacken bekommen: Inhaltsverzeichnis

6

VON MEHLIGEN HÄNDEN UND PUREN GLÜCKSGEFÜHLEN ODER: WARUM EIGENTLICH SELBER BROT BACKEN?

Weil es einfach magisch ist: Erlebe das Brotbackfeeling	6
Brote ganz nach deinem Geschmack: für Entspannte, Kurzentschlossene, Jeden-Tag-Back- freudige und einfach alle, die auf der Suche nach ihrem Lieblingsgebäck sind	8
Ein kleiner Backguide: Was in diesem Buch auf dich wartet	8
Brotverliebt und backverrückt, ganz einfach Christina	9

10

LASS UNS EINFACH GLEICH LOSBACKEN

Dein Starterrezept	10
--------------------------	----

14

DEINE SIEBENSACHEN FÜRS BACKEN: ZUTATEN, AUSSTATTUNG UND ALLES, WAS DAZUGEHÖRT

Was in dein Brot kommt: Zutaten	14
Getreidemehl	14
Wasser und andere Flüssigkeiten	18
Salz	19
Germ/Hefe	19
Brotgewürze, Backmalz, Nüsse, Saaten und Sauerteigpulver	21
Was sonst noch in dein Brot kommen kann	22

Welche Ausstattung du wirklich brauchst:

Zubehör	23
Die wichtigsten Basics	23
Die Extras: Was deine Backstube noch berei- chern kann	25

26

SO KRIEGST DU ALLES GEBACKEN: VOM KNETEN BIS ZUM FORMVOLLENDETEN TEIG – METHODEN & TECHNIKEN

Überblick über die Backschritte und wie viel Zeit du einplanen solltest	26
Mehr Zeit, weniger Germ: Lange Teigführung bzw. Über-Nacht-Gare	28
Brot am Morgen, Brot am Abend: Wann du dafür mit dem Backen starten musst	29
Teig kneten und rasten lassen	30
Die ideale Knetzeit	30
Wie der Teig am besten rastet	32
Teig formen	33
Rundes Brot formen: Rundwirken	34
Längliches Brot formen: Langwirken	35
Schleifen	36
Stangerl formen	37
Teigstränge formen	38
Minizöpfe flechten	38
Knöpfe formen	39
Kipferl formen	40
Baguette und Ciabatta formen	41
Den Teig noch einmal kurz rasten lassen (Stückgare) 42	
Gärprobe: Wie du herausfindest, ob der Teig in den Ofen kann	42
Teiglinge verzieren und (mit viel Dampf) backen	43

45

MEINE GRUNDTEIGE

Der klassische Germteig	46
Zubereitung.....	47
Verwendung.....	47
Die häufigsten Fragen.....	47
Der süße Germteig	48
Zubereitung.....	49
Verwendung.....	49
Die häufigsten Fragen.....	49
Der pikante Germteig	50
Zubereitung.....	51
Verwendung.....	51
Die häufigsten Fragen.....	51
Der Kleingebäckteig	52
Zubereitung.....	53
Verwendung.....	53
Die häufigsten Fragen.....	53

54

GEKOMMEN, UM ZU BLEIBEN: DEIN SAUERTEIG FÜRS LEBEN ZIEHT BEI DIR EIN

Was den Sauerteig überhaupt sauer macht – und so zum ultimativen Triebmittel	54
So geht's: In wenigen Schritten zum perfekten Sauerteig.....	56
Wie viel Sauerteig du zum Backen brauchst	60
Fütterungseinheiten oder: Den Sauerteig am Leben halten.....	60
Sauerteig füttern zum Backen.....	60
Sauerteig füttern für zwischendurch	60
Sauerteig aufbewahren	61
Sauerteig einfrieren.....	61
Sauerteig trocknen.....	61
Und was ist mit dem Rest? Sauerteig verwerten.....	62
Zum Entdecken: Weizen- und Dinkelsauerteig.....	62
Alles hat ein Ende, auch der Sauerteig?	64
FAQ: Was du deinen Sauerteig immer schon mal fragen wolltest.....	64

66

EINMAL GANZ ANDERS, BITTE: REZEPTE NACH BELIEBEN ANPASSEN

68

BROT UND GEBÄCK AUFBEWAHREN

Aufbewahrungsorte und Haltbarkeit.....	68
Gebäck einfrieren und auftauen	68

71

HAUPTSACHE, ES SCHMECKT – IMMER UND ÜBERALL: BROTE FÜR ALLE LEBENSLAGEN

Einfaches Brot.....	72
Butter-Toastbrot.....	75
Jausenbrot	76
Mischbrot mit Stempel.....	79
Gewürzbrot.....	80
Emmerbrot.....	83
Lungauer Bauernlaib.....	84
Frühstücksbrot.....	87
Dinkelbrot aus dem Glas.....	88
Wurzelbrot	91
Würziges Roggenbrot mit Sauerteig	92
Mohnbrot.....	95
Kamutbrot.....	96
Flesserbrot	99
Sonnenblumenbrot.....	100
Ruchbrot.....	103
Kümmelbrot.....	104
Kartoffel-Bier-Brot	107
Almwecken	108
Ciabatta.....	111
Bergsteigerbrot	112

115

KLEIN, ABER OHO: DIE KNIRPSE, DIE DEM FRÜHSTÜCK ERST EINEN SINN GEBEN. WECKERL UND KLEINGEBÄCK

Knopfsemmeln	116
Kaisersemeln & Langsemeln.....	119
Sternsemeln	120
Mohnzöpfe	123
Salzstangerl.....	124
Jausenweckerl.....	127
Salzgebäck	128
Roggenweckerl	131
Körnerschnecken.....	132
Bierweckerl mit Kümmel	135
Laugenkranz.....	136
Körnerspitz	139
Speck-Käse-Stangen	140
Vinschgerl	143
Bergspitz	144
Butterkipferl.....	147
Kurkumaweckerl mit Sauerteig.....	148
Mini-Wurzelbrote.....	151
Grahamweckerl	152
Weinbeerweckerl	155
Laugenbagels	156

159

DIE KÖRNER MACHEN DAS BROT: ALLES VOLLKORN

Einfaches Vollkornbrot.....	160
Vollkorn-Sesam-Kastenbrot.....	163
Körndlweckerl im Glas.....	164
Haferflocken-Vollkornbrot.....	167
Brot trifft Korn.....	168
Sesam-Einkorn-Brot	171
Würziges Käsebrot	172
Knäcke Brot ohne Körner	175
Vollkornweckerl mit Sauerteig	176
Vollkorntoastbrot	179
Sauerteigbrot mit Kürbiskernen	180
Topfen-Korn-Brot.....	183
Körnerbrot	184

187

FLUFFIG, WANDELBAR UND UNWIDERSTEHLICH: SÜSSER GERMTEIG

Mini-Buchteln	189
Briocheknöpfe	190
Klassischer Vierstrangzopf.....	193
Mini-Donuts	194
Waffeln.....	197
Faschingskrapfen.....	198
Brioche	201
Schoko-Sechsstrangzopf	202
Zimtschnecken	205
Gewürzknöpfe	206
Faschingsdonuts.....	209
Gebackene Mäuse.....	210
Bauernkrapfen	213
Bratapfel-Gewürz-Stern.....	214
3x3-Zopf	217
Faschingskrapfen mit Himbeermarmelade	218
Topfentaschen	221
Pfirsich-Topfen-Törtchen	222
Vanillekrapfen.....	225
Nougat-Brioche.....	226
Schokokreisel.....	229
Gefüllter Dreistrangzopf	230
Topfen-Vanille-Kipferl.....	233
Mandelblume	234
Nuss-Potize	237
Schokobrötchen.....	238
Zuckerfreier Vierstrangzopf.....	241

243

WILLKOMMEN IM SNACKHIMMEL: GEFÜLLTES, PAUSENIDEEN, BROTE FÜR BESONDERE ANLÄSSE. FÜR DEN GEBURTSTAG, DIE GRILLFETE, ALS FINGERFOOD, ZUM TEILEN UND RESTLOS VERPUTZEN

Bierwurzeln	244
Gebackener Käsetoast	247
Pizzaschnecken	248
Bosna	251
Brioche-Burger-Buns.....	252

Würstchen im Schlafrock.....	255
Gefüllte Laugenbrezen.....	256
Knusperstangerl mit Käse und Kürbiskernen.....	259
Party-Salzstange.....	260
Pikanter Stollen.....	263
Gefülltes Baguette.....	264
Knäckebrot mit Käse und Sesam.....	267
Flammkuchen.....	268
Zupfbrot mit Kräuterbutter.....	271
Snackähre.....	272
Kartoffelteigpizza.....	275
Schinken-Frischkäse-Kipferl.....	276
Zupfbrot mit Pesto.....	279
Kräuter-Fladenbrot.....	280
Party-Spirale.....	283
Focaccia.....	284
Pita.....	287

289

BROTE, DIE VON HERZEN KOMMEN: ZUM LIEBHABEN UND VERSCHENKEN

Nussherzen.....	290
Weckerl in Herzform.....	293
Knäckebrot.....	294
Herzbrot.....	297
Chrissini.....	298
Weckerl mit Herzausstecher.....	301
Apfel-Nuss-Kipferl.....	302
Milchbrötchen.....	305
Brotsonne.....	306
Körnerherzen.....	309
Franzweckerl.....	310
Vollkorn-Herzweckerl.....	313
Fougasse.....	314

317

WEIL AUCH MAL WAS ÜBRIG BLEIBT: BROTVERWERTUNG

Scheiterhaufen.....	318
Brotchips.....	321

Pofesen.....	322
Pikanter Brotauflauf.....	325
Croûtons.....	326
Topfenknödel.....	329
Brot aus Brot.....	330
Kaspressknödel.....	333
Arme Ritter.....	334
Bauerntoast mit Schwarzbrot.....	337
Müsli.....	338

340

DEIN BROT WILL NICHT SO, WIE DU ES WILLST? WAS DU TUN KANNST BEI TEIGPANNEN UND ANDEREN HOPPALAS

343

FACHSIMPELN IN DER BACKSTUBE: GLOSSAR

348

VON A BIS Z: ALPHABETISCHES REZEPTREGISTER DU SUCHST NACH EINEM BESTIMMTEN BROT? EINMAL HIER ENTLANG!

Von mehligen Händen und puren Glücksgefühlen oder: Warum eigentlich selber Brot backen?

Brot und Gebäck begleiten uns durch den Alltag. Zum Frühstück gibt es eine Scheibe Brot mit Marmelade, in der Mittagspause ein belegtes Weckerl und am Abend Brot zur Suppe oder eine Brotzeit, Jause oder wie auch immer du es nennst. Kommt dir das bekannt vor?

Wenn wir uns auf die Suche nach Brot machen, finden wir es an jeder Ecke: ob in einer Bäckerei, in der Backwarenabteilung im Supermarkt, aus Backboxen oder Backshops mit Selbstbedienung. Gesehen wird oft im Stehen oder beim Gehen, unterwegs, zwischendurch. Die Schnelllebigkeit unserer Zeit hat schon längst unser Essen erreicht. Und damit auch, wie wir Brot wahrnehmen, schmecken und essen. Industriell gefertigtes Brot ist eben auch genau das, etwas für zwischendurch: Es sättigt und befriedigt nicht so, wie es eigentlich könnte. Und im Endeffekt haben wir keine Ahnung, was alles genau drinsteckt.

Wer hingegen selbst Brot backt, weiß so einiges über sein Brot: welche Zutaten es ausmachen, welche Arbeit und Hingebung hineingeflossen sind, wie es sich anfühlt, wenn es warm aus dem Ofen kommt. Durch all diese Prozesse, das Kneten, Fühlen und Formen, weißt du dieses selbstgemachte Brot zu schätzen. Es steckt immerhin ein Stück von dir drin: dein Wirken, deine Zeit. Findest du, das klingt allzu romantisch? Vielleicht ist es das auch. Gleichzeitig stimmt es: Viele Menschen kommen nicht mehr in Berührung mit solchen ursprünglichen Dingen, sondern kennen Lebensmittel hauptsächlich in bereits vorgefertigter, essfertig

zubereiteter Version. Ich will nicht übertreiben, aber ich glaube, in vielen steckt der Wunsch, wieder etwas nicht nur vorgesetzt zu bekommen, sondern es selber zu machen. Die Herstellung von vorne bis hinten zu begleiten, sich selbst einzubringen und zu dirigieren.

WEIL ES EINFACH MAGISCH IST: ERLEBE DAS BROTBACKFEELING

Für alle, die noch nie Brot gebacken haben: Probiert es aus! Ihr werdet sehen: Es ist so schön, etwas mit den eigenen Händen zu schaffen, es macht Spaß, immer wieder neue Rezepte auszuprobieren und verschiedene Variationen auszutesten – und es macht zufrieden, glücklich, einfach: satt.

Ich kann es mir gar nicht mehr vorstellen, kein Brot zu backen. Es fühlt sich einfach so unglaublich gut an, das Mehl durch die Finger hindurchrieseln zu lassen, den glatten, warmen Teig unter den Handflächen zu spüren und ihm dann dabei zuzusehen, wie er unter dem Tuch des Gärkörbchens wie von Zauberhand Zentimeter um Zentimeter wächst. Mal ganz abgesehen vom Duft, der durch die Küche strömt, wenn sich der Teig im Ofen in knuspriges Brot verwandelt. Zu sehen, wie aus unscheinbaren Zutaten wie Mehl, Wasser, Germ und Salz ein duftender, krosser Brotlaib entsteht, wird auch nach dem hundertsten Mal nichts von seinem Zauber verlieren, versprochen!



Warum eigentlich selber Brot backen?

BROTE GANZ NACH DEINEM GESCHMACK: FÜR ENTSPANNTE, KURZENTSCHLOSSENE, JEDEN-TAG-BACKFREUDIGE UND EINFACH ALLE, DIE AUF DER SUCHE NACH IHREM LIEBLINGSGEBÄCK SIND

Dabei ist es ganz egal, ob du viel oder wenig Zeit fürs Backen hast. Hauptsache, du gehst es an – und Hauptsache, es macht dir Spaß. Es geht nicht darum, das perfekte Brot zu backen. Sondern ein Brot, das schmeckt. Backen soll keinen Stress verursachen, sondern eine bewusste Tätigkeit sein – gleichzeitig soll es sich leicht in den Alltag integrieren lassen. Nicht du sollst dich nach dem Brot richten, sondern umgekehrt: Das Brot soll zu dem passen, worauf du Lust hast und wie viel Zeit du zur Verfügung hast.

Deswegen gibt es in diesem Buch nicht nur ganz viele Rezepte für die unterschiedlichsten Gelegenheiten, sondern ich habe mir noch etwas Spezielles überlegt: eine Umrechnungstabelle, die dir zeigt, wie du unterschiedliche Zutaten ersetzen und gegeneinander austauschen kannst (schau auf Seite 67). Und eine, die dir zeigt, wie du die Zeiteinteilung beim Backen nach deinen Wünschen anpassen kannst – je nachdem, wie viel Zeit du zur Verfügung hast (Seite 29). Klar: Beim Backen gibt es Regeln. Ein Roggenbrot braucht Sauerteig. Ohne Germ geht kein Brot auf. Aber was ist, wenn du nur Vollkornmehl zuhause hast, das Rezept aber Weizenmehl vorsieht? Was, wenn du weniger Germ verwenden möchtest? Ich möchte dir zeigen, dass sich alles ganz nach deinen Bedürfnissen ausrichten lässt und jeder einfach gutes Brot backen kann.

Es gibt viele gute Gründe, selber zu backen. Vielleicht erkennst du dich hier in einigen wieder, vielleicht liefern sie dir Inspiration, etwas Neues auszuprobieren. Möchtest du dich und deine Familie mit frischem Brot selbst versorgen? Hast du

keine Lust auf rätselhafte Zutatenangaben im abgepackten Supermarktbrot und geschmacklose Brote aus Industriefertigung – und möchtest lieber selbst bestimmen, was in deinem Teig landet? Backst du, um in eine andere Welt abzutauchen, um zur Ruhe zu kommen und Zeit für dich zu haben? Oder machst du am liebsten anderen eine Freude mit deinen selbstgebackenen Köstlichkeiten? Vielleicht brauchst du auch einfach nur ab und zu einmal schnell Gebäck fürs Frühstück oder zum Abendbrot.

Ganz egal, warum du dich für das Brotbacken interessierst oder begeisterst: In diesem Buch wirst du eine Fülle an Möglichkeiten finden, um genau das Brot zu backen, das gerade zu deiner Stimmung und deinen Bedürfnissen passt. Egal, ob du einen ganzen Backtag einlegen möchtest oder ob es schnell gehen muss, ob dir nach Sauerteig zumute ist oder du Lust auf Vollkorn hast: Back dir dein Brot ganz einfach, wie es dir gefällt. Und fange am besten sofort damit an. Schnapp dir das Basic-Brotrezept auf Seite 10 und leg los.

EIN KLEINER BACKGUIDE: WAS IN DIESEM BUCH AUF DICH WARTET

Wie es weitergeht? Werfen wir hier einen Blick darauf, was du in diesem Buch alles finden und entdecken kannst:

Deine Siebensachen fürs Backen: Zutaten, Ausstattung und alles, was dazugehört (Seite 14)

So kriegst du alles gebacken: vom Kneten bis zum formvollendeten Teig – Methoden & Techniken (Seite 26)

In diesen Kapiteln gehe ich auf alle Basics des Brotbackens ein. Wir tauchen ein in die Welt des Backens, beschäftigen uns mit Hintergrundwissen rund um Zutaten, Methoden und Zubehör: Egal, ob du Backneuling bist und dich zurechtfinden

möchtest, ob du Näheres zu den Zutaten erfahren willst oder ob du dich immer schon gefragt hast, wie genau das mit dem Formen eigentlich so richtig funktioniert: Hier wirst du dazu fündig.

Rezepte (ab Seite 70)

Und dann: losbacken! In diesem Buch findest du 128 Rezepte für jede Backgelegenheit: Brote mit Germ, Vollkorn, Sauerteig, Gebäck von süß bis pikant, Teige, die du gar nicht kneten brauchst, und solche, die nur wenig Germ benötigen. Damit für jeden Geschmack, jede Vorliebe und überhaupt alle Lebenslagen etwas dabei ist.

Dein Brot will nicht so, wie du es willst? Was du tun kannst bei Teigpannen und anderen Hoppalas (Seite 340)

Wo gebacken wird, da tauchen Fragen auf. Sollte es einmal nicht so laufen wie geplant, dann bist du damit auch nicht alleine. Ganz zum Schluss liefere ich dir viele Antworten und Lösungen auf häufige Fragen und für kleinere und größere Missgeschicke.

BROTVERLIEBT UND BACKVERRÜCKT, GANZ EINFACH CHRISTINA

Das Backen begleitet mich schon über die Hälfte meines Lebens. Als Jugendliche habe ich meine Leidenschaft für Selbstgebackenes entdeckt und das eine oder andere Backexperiment in meiner elterlichen Küche gestartet. Es hat mir so viel Spaß gemacht, meiner Familie den selbstgebackenen Kuchen aufzutischen und ihnen damit eine Freude zu bereiten.

Heute lebe ich mit meinem Mann und unseren zwei Kindern auf dem Bramlhof im Salzburger Lungau. Meine Liebe zum Brotbacken habe ich meiner Schwiegermutter zu verdanken. Alles begann mit einem Rezept für Frühstückssemmeln. Und mit dem Wunsch, selbst Frühstücksgebäck für meine Gäste

am Hof zu backen. Ich interessierte mich dafür, half meiner Schwiegermutter, fragte sie um Tipps. Sie zeigte mir die wichtigsten Handgriffe.

Ab da gab es für mich kein Halten mehr. Ich wollte meine Kenntnisse rund ums Brotbacken vertiefen und feilte immer weiter an Rezepten, überlegte mir neue Variationen und plante ständig, was ich noch ausprobieren könnte. Wenn ich nicht gerade in der Nähe des Backofens war, beschäftigte mich das Backen auch sonst, quasi zu jeder Tageszeit. Es kam schon mal vor, dass ich während der Stallarbeit einen Geistesblitz hatte und schnell ins Haus gelaufen bin, um ihn mir zu notieren.

Im Laufe der Jahre ist so vieles daraus entstanden. Der Wunsch, meine Rezepte, meine Erfahrung und meine Ideen auch mit anderen zu teilen. Die Backkurse, in denen ich so viele glückliche Gesichter gesehen habe und gemerkt habe: Ja, genau so soll es sein – etwas selber machen, Zufriedenheit darin finden und ganz nebenbei fantastische Geschmäcker entdecken. Mein Backblog, der innerhalb kürzester Zeit förmlich aus allen Nähten geplatzt ist. Meine Bücher, die so viele Menschen erreicht haben und in ihnen die gleiche Begeisterung fürs Backen ausgelöst haben, die mich in all den Jahren nie losgelassen hat. Ich bin so dankbar für all das, vor allem meinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und natürlich meiner Familie, die mir jeden Tag den nötigen Rückhalt dafür geben. Wenn ich heute kurz innehalte, kann ich es immer noch nicht ganz glauben, was sich über die Jahre alles entwickelt hat.

Und jetzt freue ich mich riesig, dass du dieses Buch in die Hand genommen hast. Dass auch du dich für das Backen begeisterst. Deshalb möchte ich dich auch gar nicht mehr länger warten lassen. Tauchen wir ein in die Welt des Backens!

Deine Christina

So kriegst du alles gebacken: vom Kneten bis zum formvollendeten Teig – Methoden & Techniken

Jetzt geht es ran an den Teig: Schauen wir uns an, wie du in wenigen Schritten das perfekte Reinbeiß-Brot zaubern kannst, und insbesondere, worauf du beim Kneten, Formen und Backen achten musst. Wenn du Lust hast, ganz tief in die Backwelt abzutauchen und experimentierfreudig bist, findest du zwischendrin Tipps, die mit „Backwissen Plus“ bezeichnet sind. Das sind Methoden, die über die Grundlagen hinausgehen und die du, wenn du möchtest, zusätzlich ausprobieren kannst. Lass uns loslegen!

Tipp

Alle Germteigrezepte in diesem Buch sind auf eine kurze Teigführung ausgelegt – ideal für alle, die schnell zu richtig gutem Brot kommen möchten. Wenn du eine lange Teigführung bevorzugst, berechne dein Zeitzensum ganz einfach mit den Tipps auf Seite 28.

ÜBERBLICK ÜBER DIE BACKSCHRITTE UND WIE VIEL ZEIT DU EINPLANEN SOLLTEST

Bevor wir uns die einzelnen Backschritte näher ansehen, gebe ich dir hier eine Übersicht über den gesamten Backprozess. Schauen wir uns an, durch welche Stadien dein Teig auf dem Weg zu Brot und Gebäck wandert, und wie du die Gehzeiten variieren kannst.





Vom Kneten bis zum formvollendeten Teig

Einmal ganz anders, bitte:
Rezepte nach Belieben anpassen



Brotbacken soll vor allem eines sein: unkompliziert. Je nachdem, wie viel Zeit du zur Verfügung hast, wie viel Germ du verwenden möchtest oder welche Zutaten in deinem Vorratsschrank warten: Du kannst Rezepte ganz nach Belieben umwandeln. Hast du gerade kein Weizen-, dafür aber Dinkelmehl zuhause – oder wartet vielleicht dein Sauerteig im Kühlschrank schon auf seinen nächsten Einsatz?

In der folgenden Tabelle bekommst du einen Überblick, wie sich welche Zutaten ersetzen lassen. Die genaueren Infos zur Zubereitung findest du in den jeweiligen Kapiteln.

Deine Umrechnungstabelle für Zutaten und Backschritte

ICH MÖCHTE VERWENDEN ...	ZUTAT ORIGINALREZEPT	ALTERNATIVE	ÄNDERUNG RESTLICHE ZUTATEN/ BACKSCHRITTE
... eine andere Flüssigkeit statt Wasser	Wasser	→ 1/2 Wasser belassen → 1/2 ersetzen durch Schüttflüssigkeit nach Wunsch (Seite 18)	→ keine Änderung
... Dinkelmehl statt Weizenmehl	Weizenmehl 700/550 (D)	Dinkelmehl 700/630 (D) 1:1	Knetdauer 5 Minuten (Seite 30)
... Roggenmehl statt Weizenmehl	Weizenmehl 700/550 (D)	Bei über 50 % Roggenmehl: 30–50 % der Roggenmehlmenge mit Sauerteig versäuern (Seite 60)	→ Zugabe Germ/Hefe entfällt bei über 50 % Roggenmehl → Sauerteigführung (Seite 29) Knetdauer max. 2–3 Minuten (Seite 30) → weicher Teig (Seite 31)
... Vollkornmehl statt Weißmehl	→ Weizenmehl 700/550 (D) → Dinkelmehl 700/630 (D)	Vollkornmehl 1:1	→ Menge Schüttflüssigkeit um ca. 25–30 % erhöhen → Beispiel bei 500 g Mehl: 300 g Flüssigkeit bei Weizen/Dinkel für Originalrezept, 400 g Flüssigkeit bei Vollkornmehl
... weniger Hefe	10 g Germ/Hefe auf 500 g Mehl bei kurzer Teigführung	→ Variante 1: lange Teigführung (Seite 28), dafür Germ/Hefe auf 1/2 bis max. auf 1/3 reduzieren → Variante 2: mit Vorteig (Seite 60), dafür nur ca. 0,1–1 % der Gesamtmehlmenge an Germ/Hefe	lange Teigführung (Seite 28) bzw. Vorteig (Seite 60)
... Sauerteig statt Hefe	10 g Germ/Hefe auf 500 g Mehl bei kurzer Teigführung	→ 10 % der Gesamtmehlmenge als Sauerteig dazu bei Weizen-/Dinkelmehl (Seite 62) → 30–50 % bei Roggenmehl	→ Zugabe Germ/Hefe entfällt → Sauerteigführung (Seite 29) → weicher Teig (Seite 31)
ICH MÖCHTE MACHEN ...	BACKSCHRITT	ALTERNATIVE	ÄNDERUNG RESTLICHE ZUTATEN/ BACKSCHRITT
... Weckerl statt Brote	ca. 45 Minuten Backzeit für 1 Laib Brot	ca. 20 Minuten Backzeit für ca. 10 Weckerl	→ keine Änderung

In Nullkommanichts fertig: Einfaches Brot

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 2 STUNDEN

Arbeitszeit: ca. 15–20 Minuten / Backzeit: ca. 45 Minuten

Backtemperatur: 210 °C Heißluft

für 1 Brot

ZUTATEN

TEIG

- 380 g lauwarmes Wasser
- 200 g Weizenbrotmehl 1600/1050 (D)
- 200 g Gerstenmehl
- 100 g Dinkelmehl 900 oder 700/630 (D)
- 10 g Salz
- 10 g Brotgewürz
- 30 g Saaten nach Wunsch
- 10 g Sauerteigpulver
- 10 g frische Germ/Hefe

ZUM BESIEBEN

- Roggenmehl

ZUBEHÖR

- rundes Gärkorbchen

ZUBEREITUNG

Aus den angegebenen Zutaten einen Germ-/Hefeteig zubereiten. Dazu das Wasser in eine Rührschüssel leeren, Mehle, Salz, Brotgewürz, Saaten und Sauerteigpulver dazugeben. Zum Schluss die Germ/Hefe darüberbröseln.

Alles mit der Küchenmaschine oder per Hand zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, anschließend rundwirken (Seite 34).

Das Gärkorbchen mit Mehl besieben und das Brot hineinlegen, darin ca. 1 Stunde zugedeckt gehen lassen.

Den Backofen auf 210 °C Heißluft vorheizen.

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stürzen, in den Ofen schieben und mit viel Dampf ca. 45 Minuten backen.







Frühstücksheld: Butter-Toastbrot

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 2 STUNDEN

Arbeitszeit: ca. 15–20 Minuten / Backzeit: ca. 45 Minuten

Backtemperatur: 220 °C/180 °C Heißluft

für 1 Brot

ZUTATEN

TEIG

350 g lauwarme Milch

500 g Weizenmehl 700/550 (D)

10 g Salz

10 g frische Germ/Hefe

60 g weiche Butter

Butter zum Befetten

ZUBEHÖR

Toastbrotform mit Deckel (24 cm),
alternativ Kastenform

Tipp

In der Toastbrotform braucht das Brot keinen Dampf. Das Toastbrot nach dem Auskühlen in Scheiben schneiden und einfrieren. Zum Auftauen einfach die einzelnen Scheiben in den Toaster geben.

ZUBEREITUNG

Aus den angegebenen Zutaten einen Germ-/Hefeteig zubereiten. Dazu die Milch in eine Rührschüssel leeren, Weizenmehl, Salz, Germ/Hefe und zum Schluss die Butter dazugeben.

Alles mit der Küchenmaschine oder per Hand zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Den Teig 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Nach der Gehzeit den Teig nochmals gut durchkneten und langwirken (Seite 35), darauf achten, dass er eine möglichst glatte Oberfläche erhält.

Den Teig in die eingefettete Form legen, den Deckel darauflegen und dort nochmals 15 Minuten gehen lassen. Alternativ, bei Verwendung einer Kastenform, mit einem Küchentuch zudecken.

Den Backofen auf 220 °C Heißluft vorheizen.

Nach der Gehzeit den Deckel der Form schließen, in den Backofen schieben. Nach 5 Minuten die Temperatur auf 180 °C reduzieren und 35–40 Minuten fertig backen.

Die Grillparty kann steigen: Brioche-Burger-Buns

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 2 STUNDEN

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten / Backzeit: ca. 25 Minuten

Backtemperatur: 190 °C Heißluft

für ca. 10 Buns
ZUTATEN

TEIG

150 g lauwarmes Wasser

80 g lauwarme Milch

2 Eier

500 g Weizenmehl 700/550 (D)

20 g Zucker

10 g Salz

5 g frische Germ/Hefe

80 g weiche Butter

ZUM BESTREUEN

Sesam

Tipp

Wenn du die Burgerbrötchen besonders rund haben möchtest, kannst du sie in einer speziellen Burgerform oder in einem Dessert-ring backen.

ZUBEREITUNG

Aus den angegebenen Zutaten einen Germ-/Hefeteig zubereiten. Dazu Wasser, Milch und Eier in einer Rührschüssel mischen, Mehl, Zucker und Salz dazugeben. Die Germ/Hefe darüberbröseln und zum Schluss die Butter hinzufügen.

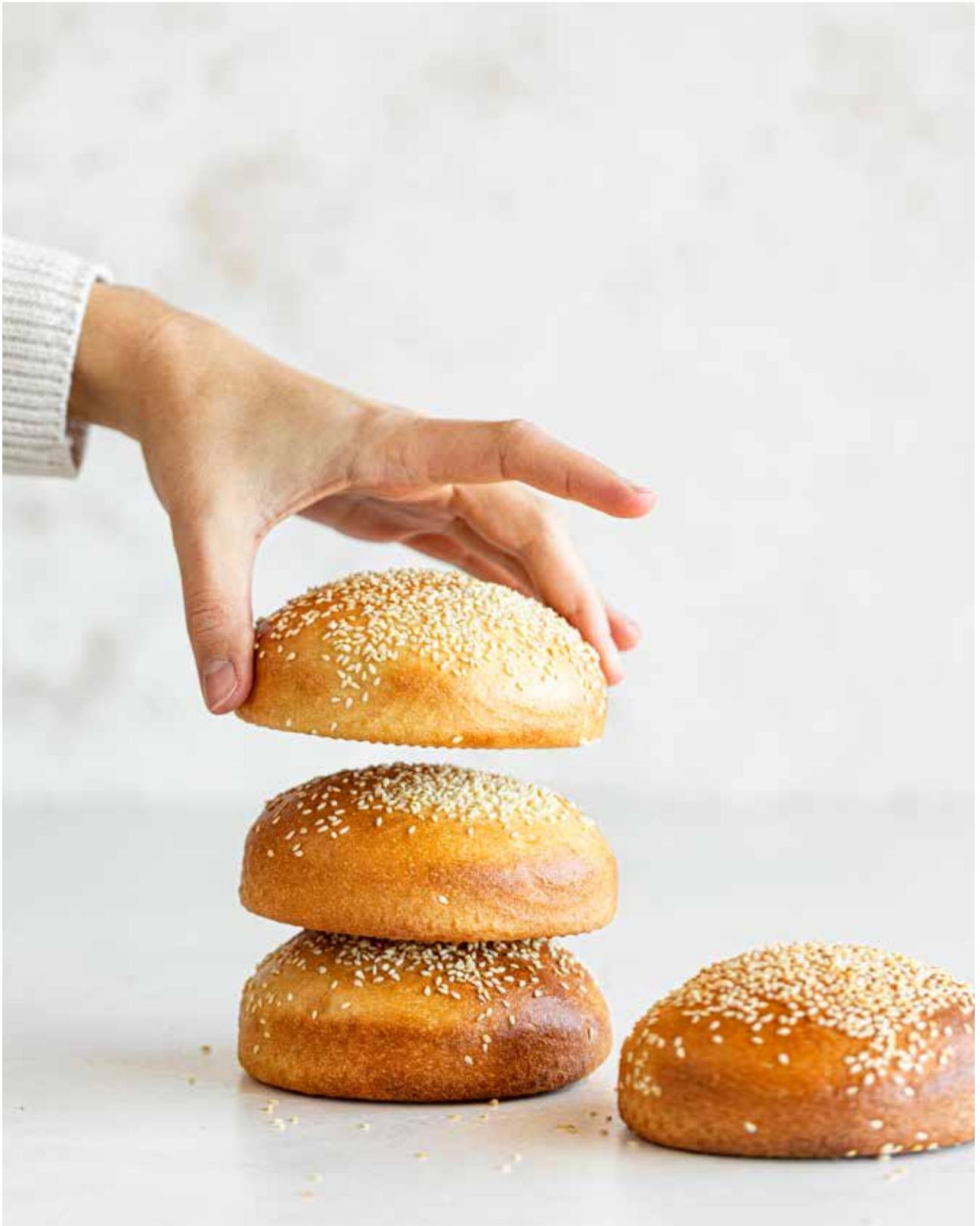
Alles mit der Küchenmaschine oder per Hand zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Den Teig ca. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Nach der Gehzeit vom Teig ca. 10 Teigstücke zu je ca. 100 g abstechen und diese zu Kugeln schleifen (Seite 36). Die Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, flachdrücken und nochmals ca. 20–30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 190 °C Heißluft vorheizen.

Nach der Gehzeit die Teigstücke mit Wasser besprühen, mit Sesam bestreuen und im Backofen mit viel Dampf ca. 25 Minuten backen.



Gefülltes, Pausenideen, Brote für besondere Anlässe



Zum Teilen: Zupfbrot mit Pesto

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 1 STUNDE UND 30 MINUTEN

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten / Backzeit: ca. 25 Minuten

Backtemperatur: 210 °C Heißluft

für 1 Zupfbrot

ZUTATEN

TEIG

150 g lauwarmes Wasser

150 g lauwarme Milch

500 g Weizenmehl 700/550 (D)

10 g Salz

10 g frische Germ/Hefe

30 g zimmerwarme Butter

Butter zum Befetten

BELAG

150–200 g Pesto nach Wunsch
(z. B. Basilikum oder Wildkräuter)

geriebener Käse nach Wunsch
(z. B. Mozzarella oder Parmesan)

ZUBEHÖR

Tarteform (28 cm)

ZUBEREITUNG

Aus den angegebenen Zutaten einen Germ-/Hefeteig zubereiten. Dazu Wasser und Milch in einer Rührschüssel mischen, Mehl und Salz dazugeben. Die Germ/Hefe darüberbröseln und zum Schluss die Butter hinzufügen.

Alles mit der Küchenmaschine oder per Hand zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Den Teig ca. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Die Tarteform mit Butter befetten.

Den Backofen auf 210 °C Heißluft vorheizen.

Nach der Gehzeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Mit dem Pesto bestreichen und mit dem Käse bestreuen.

Mit dem Pizzaroller oder Messer in 16 gleich große Stücke schneiden und diese überlappend in die Tarteform schichten.

Im Backofen mit viel Dampf ca. 25 Minuten backen.



Alle schwärmen für: **Körnerherzen**

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 1 STUNDE

Arbeitszeit: ca. 15–20 Minuten / Backzeit: ca. 15 Minuten

Backtemperatur: 210 °C Heißluft

für ca. 20 Stück
ZUTATEN

TEIG

200 g lauwarmes Wasser
160 g Naturjoghurt
400 g Dinkelmehl 700/630 (D)
100 g Dinkelvollkornmehl
10 g Salz
10 g Backmalz
10 g frische Germ/Hefe

ZUM BESTREUEN

Körnermischung (Mohn, Leinsamen,
Sonnenblumenkerne, Sesam)

ZUBEREITUNG

Aus den angegebenen Zutaten einen Germ-/Hefeteig zubereiten. Dazu Wasser und Joghurt in einer Rührschüssel mischen, Mehle, Salz und Backmalz dazugeben. Zum Schluss die Germ/Hefe darüberbröseln.

Alles mit der Küchenmaschine oder per Hand zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Den Teig ca. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Den Backofen auf 210 °C Heißluft vorheizen.

Nach der Gehzeit vom Teig ca. 20 Stücke abstechen und jedes Stück zu einem kurzen Strang rollen (Seite 38). Anschließend aus jedem Strang ein Herz formen.

Die Herzen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Wasser besprühen und mit der Körnermischung bestreuen.

Im Backofen mit viel Dampf ca. 15 Minuten backen.

Unwiderstehlich: Franzweckerl

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 1 STUNDE UND 40 MINUTEN

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten / Backzeit: ca. 25 Minuten

Backtemperatur: 170 °C Heißluft

für ca. 12 Stück

ZUTATEN

TEIG

250 g lauwarme Milch

1 Ei

620 g Weizenmehl 700/550 (D)

80 g Zucker

7 g Salz

42 g frische Germ/Hefe

80 g zimmerwarme Butter

FÜLLE

70 g sehr weiche Butter

50 g Zucker

5 g Zimt

ZUBEHÖR

Zahnseide oder Nähgarn

ZUBEREITUNG

Aus den angegebenen Zutaten einen süßen Germ-/Hefeteig zubereiten. Dazu Milch und Ei in einer Rührschüssel mischen, Mehl, Zucker und Salz dazugeben. Die Germ/Hefe darüberbröseln und zum Schluss die Butter hinzufügen.

Alles mit der Küchenmaschine oder per Hand zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Den Teig ca. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Nach der Gehzeit den Teig auf eine Größe von ca. 60 x 60 cm ausrollen. Die Teigplatte mit der Butter bestreichen. Zucker und Zimt vermischen und ebenfalls darauf verteilen. Den Teig einrollen. Mit der Zahnseide oder dem Nähgarn von der Rolle ca. 4 cm breite Scheiben abschneiden (Seite 204). Jede Scheibe mit einem bemehlten Kochlöffel parallel zu den Schnittflächen eindrücken, sodass die Vorder- und Rückseite jeweils nach außen gedrückt werden und das doppelte Schneckenmuster entsteht.

Die Schnecken auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und nochmals ca. 10 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 170 °C Heißluft vorheizen.

Nach der Gehzeit die Schnecken in den Backofen schieben und ca. 25 Minuten backen.



Brote, die von Herzen kommen



PurePrint® by gugler*
drucksinn.at



Gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen
Umweltzeichens. gugler* print, Melk, UWZ-Nr. 609, www.gugler.at

Löwenzahn-Bücher werden auf höchstem ökologischen Standard gedruckt, ausschließlich mit Substanzen, die wieder in den biologischen Kreislauf rückgeführt werden können. Cradle to Cradle™-zertifiziert by gugler*, klimapositiv, auf Papier, das in Österreich produziert wurde, und ohne Plastikfolie, die dein Lieblingsbuch unnötig einhüllt – für unsere Umwelt und unsere Zukunft.

1. Auflage

© 2022 by Löwenzahn in der Studienverlag
Ges.m.b.H., Elerstraße 10, A-6020 Innsbruck
E-Mail: loewenzahn@studienverlag.at
Internet: www.loewenzahn.at

Inhaltliche Betreuung: Löwenzahn Verlag/
Katharina Schaller

Konzept: Christina Bauer; Löwenzahn Verlag/
Christina Kindl-Eisank, Anita Winkler,
Julia Zachenhofer

Lektorat: Löwenzahn Verlag/Christina Kindl-Eisank,
Katharina Schaller, Julia Zachenhofer

Projektleitung: Löwenzahn Verlag/
Sandra Gründhammer, Julia Zachenhofer

*Umschlag- und Buchgestaltung sowie grafische
Umsetzung:* Tina Spindlegger – Atelier für Design &
Kommunikation

Fotografien: alle Nadja Hudovernik
www.nadja-hudovernik.com, außer:

Backen mit Christina GmbH: 31, 35 links und rechts
oben, 40 links sowie rechts oben und Mitte, 41 links
sowie rechts oben und Mitte, 43, 69, 110 Fotoreihe
rechts, 129 Fotoreihe rechts, 134 Fotoreihe rechts,
137 Fotoreihe unten, 146 Fotoreihe rechts, 199 Foto
unten, 204 Fotoreihe rechts, 208 Fotoreihe unten, 219
Foto unten, 228 Fotoreihe unten, 232 Fotoreihe rechts

Bibliografische Information Der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <<http://dnb.dnb.de>> abrufbar.

ISBN 978-3-7066-2970-6

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie, Mikrofilm oder in einem anderen Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.



Backen kann richtig einfach sein. Das beweist Christina Bauer mit diesem Buch und 128 Rezepten einmal mehr. Vier geniale Grundteige und alle Infos rund um Sauerteig: Damit bist du für jede Backsituation gewappnet.

Christina erklärt die Basics – und geht noch viel tiefer: So erfährst du alles über die besten Zutaten, wie man richtig knetet oder weiche Teige anpackt. Mit dabei: Schritt-für-Schritt-Anleitungen zum Formen der Brote und Antworten auf die wichtigsten Fragen: Was tun, wenn der Teig nicht aufgeht? Kann man Weizenmehl durch Dinkelmehl ersetzen? Wie reagieren, wenn das Gebäck im Ofen einreißt?

Christina zeigt dir außerdem, wie du Rezepte abwandeln und damit unkompliziert an dein eigenes Leben anpassen kannst. Mit diesem Backwissen gelingt dir dein Lieblingsbrot genauso wie der süße Zopf zum Frühstück oder der saftige Sauerteiglaib. Klar ist nämlich: Backen soll Spaß machen. Aber vor allem: Brot und Gebäck müssen schmecken. Und das werden sie – versprochen!

Weitere spannende Bücher sowie unser vollständiges Verlagsprogramm findest du auf

www.loewenzahn.at



Dein Buch wurde klimapositiv hergestellt, cradle-to-cradle gedruckt und bleibt plastikfrei unverpackt.

Umschlag und Bindung ausgenommen

ISBN 978-3-7066-2970-6

