

Brotbackrezepte

Tips: Anstellgut aus der Tüte benötigt immer hefe zusätzlich

Das Plötzblog-Geburtstagsbrot: Nußdorfer Landbrot (mild)



Nun aber zum Geburtstagsbrot, das wohl das beste Brot ist, das ich je gebacken habe.

Nachdem das [Nußdorfer Landbrot](#) mit zwei Sauerteigen geschmacklich schon ausgezeichnet, aber für den einen oder anderen Gaumen noch zu säurebetont war, habe ich mich an eine Rezeptadaption gemacht, die die Milde bevorzugt. Ich habe dabei auf den Roggensauerteig verzichtet und stattdessen einen Vorteig eingesetzt. Ich müsste lügen, aber dem auf dem Landauer Markt gekauften Original (mit anderer Bezeichnung) steht es in Nichts nach.

Dieses milde Weizenmischbrot wird sicher zu einem meiner Standardrezepte avancieren. So oft habe ich kein anderes Brot gebacken. Es macht süchtig.

Weizensauerteig

- 150 g Weizenmehl 1050
- 110 g Wasser
- 15 g Anstellgut

Vorteig

- 100 g Weizenmehl 1050
- 100 g Wasser
- 0,1 g Frischhefe

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 100 g Weizenmehl 1050
- 200 g Roggenmehl 1150
- 150 g Wasser
- 12 g Salz

Die Vorteig- und Sauerteigzutaten jeweils vermischen und 16-20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Sämtliche Zutaten 8 Minuten auf niedrigster und 2 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten Teig verkneten, der sich zum Teil vom Schüsselboden löst.

2 Stunden abgedeckt zur Gare stellen. Nach 1 Stunde einmal falten.

Einen länglichen Laib formen und mit Schluss nach oben im bemehlten Gärkorb 2 Stunden bei 22-24°C zur Gare stellen.

Den Laib mit Schluss nach unten auf Backpapier oder einen Brotschieber stürzen, stippen und bei 250°C fallend auf 200°C 50 Minuten mit Dampf dunkelbraun backen.

Material- und Energiekosten: 1,65 €

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 6 Stunden

Kleiner Wirkfehler (große Pore), ansonsten sehr gelungenes, kleinporiges Mischbrot mit fabelhaftem Aroma: Nußdorfer Landbrot (mild)

Anmerkungen:

Super Brot, hat alles sehr gut funktioniert, gute Porung

Kornstangen



Ein großer Backmischungshersteller ist seit den 1980er Jahren sehr erfolgreich mit einem [aus Schrot und Saaten bestehendem Kleingebäck](#). Die Krume ist bräunlich, die Gebäckenden laufen etwas spitz zu.

Ein Leser bat mich, ein ähnliches Gebäck zu entwickeln, das ohne Zusatzstoffe auskommt. Ich habe mich an der frei zugänglichen Zutatenliste orientiert, konnte und wollte aber gar nicht an das Original herankommen, weil ich es noch nie gegessen habe. Inwieweit sich mein Rezept nun geschmacklich abhebt oder nicht, kann ich deshalb nicht beurteilen.

Beurteilen kann ich allerdings mein eigenes Gebäck: Locker, saftig, würzig, mit Biss. Ein absoluter Favorit unter meinen wenigen Brötchen mit Körnern und Saaten.

Noch ein Hinweis: Die braune Farbe der Krume wird im Original wie auch bei mir mit geröstetem Mehl erreicht. Das bringt zudem geschmacklich Punkte (Röstaromen). Wer möchte kann vor dem Backen noch Kümmel und Salz auf die Teiglinge streuen.

Sauerteig

- 55 g Roggenschrot (mittel)
- 55 g Wasser (40°C)
- 10 g Anstellgut
- 1 g Salz

Vorteig

- 70 g Weizenvollkornmehl
- 70 g Wasser
- 0,1 g Frischhefe

Quellstück

- 70 g Leinsaat
- 55 g Weizenschrot (mittel)
- 6 g Salz
- 180 g Wasser

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- Quellstück
- 20 g Roggenmehl 997 (geröstet)
- 20 g Weizenmehl 550 (geröstet)
- 20 g Roggenmehl 997
- 125 g Weizenmehl 550
- 55 g Wasser
- (1,5 g Malzmehl (aktiv))

Die Sauerteigzutaten verrühren und 22-24 Stunden bei ca. 20°C reifen lassen.

Die Vorteigzutaten vermischen und 18 Stunden bei 20°C reifen lassen.

Die Quellstückzutaten verrühren und 12 Stunden bei 12-18°C quellen lassen.

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe und 8 Minuten auf zweiter Stufe zu einem mittelfesten, etwas klebrigen Teig verarbeiten (Teigtemperatur ca. 26°C).

90 Minuten Gare bei 24°C. Nach 45 Minuten falten.

8 Teiglinge zu ca. 100 g abwiegen, rundschleifen und länglich zustoßen.

Mit Schluss nach unten auf Backpapier setzen, zweimal quer einschneiden und abgedeckt 60 Minuten bei 24°C gehen lassen. Das Volumen sollte sich in dieser Zeit knapp verdoppeln.

Bei 250°C fallend auf 230°C 20 Minuten mit viel Dampf backen.

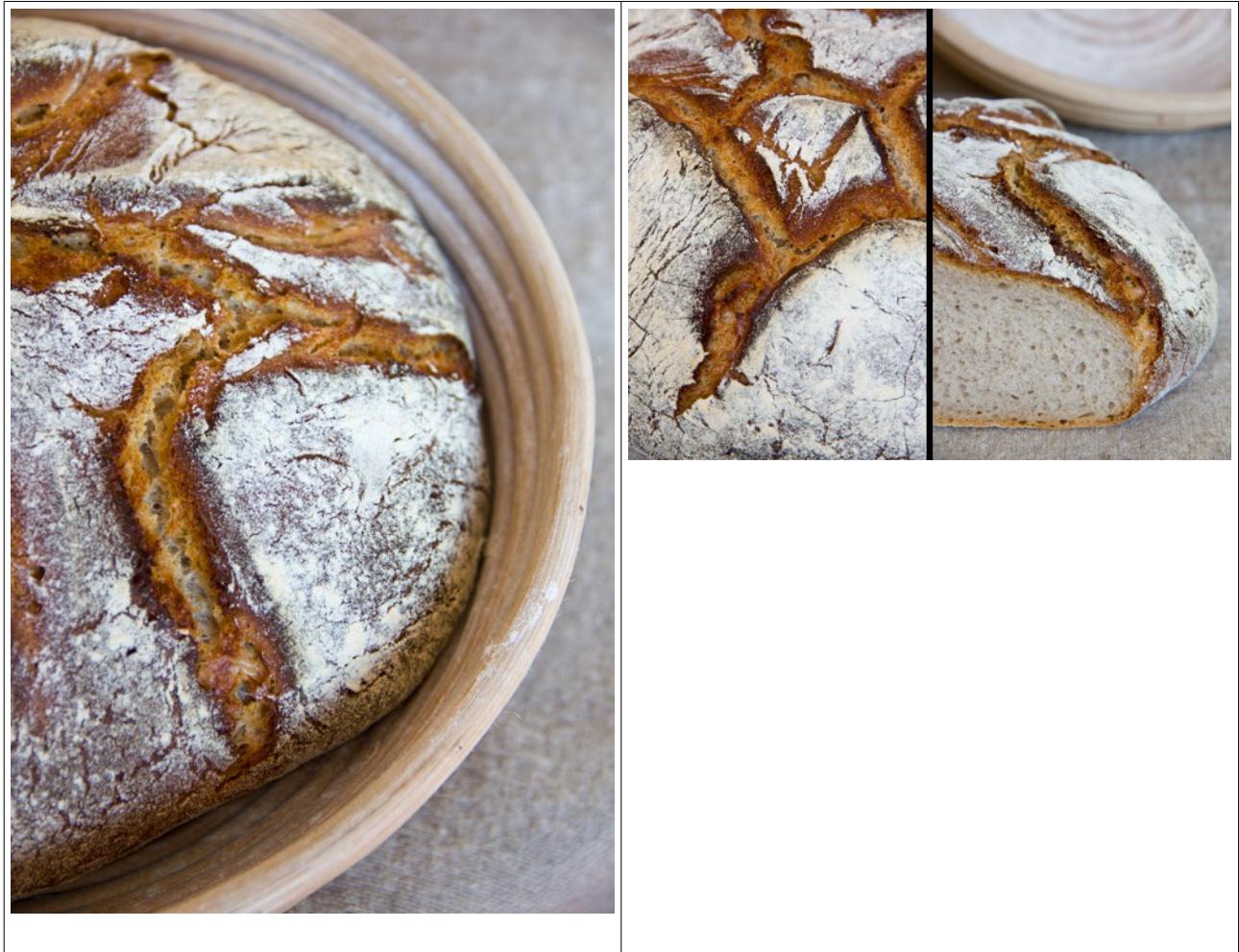
Material- und Energiekosten: 1,50 €

Zubereitungszeit gesamt: ca. 25 Stunden

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

Anmerkungen: Teigliche sehr lang und dünn wie stangen formen, sonst werden sie so schnell nicht durch. Tendenziell etwas weniger leinsamen. Waren schon sehr intensiv im Geschmack. Teig war sehr weich, habe noch ca. 10-20 g Mehl zusätzlich verwendet.

Fränkisches Bauernbrot



Botrezepte, in deren Name „Fränkisch“ vorkommt, gibt es zuhauf. Ich habe mich, nachdem ein Plötzblog-Leser nach einem Rezept für Fränkisches Bauernbrot gesucht hat, auf Recherche begeben und bin in [Franz Josef Steffens Buch „Brotland Deutschland“](#) fündig geworden. Mit kleinen Variationen habe ich das Brot mehrfach gebacken, bis ich zufrieden damit war. Ich hatte bei meinen ersten Fehlversuchen (flaches Brot) nicht damit gerechnet, dass die letzte Gare derart kurz sein muss (30 Minuten), um noch ausreichend Ofentrieb zu haben.

Das Brot hat eine sehr rustikale Kruste. Die Krume ist kleinporig, saftig und fein säuerlich mit einem wirklich ausgewogenen Geschmack und Aroma. Das Brotgewürz aus Fenchel, Koriander und Kümmel ist so dezent dosiert, dass es zwar den Charakter des Brotes ausmacht, aber beim Essen nie vordergründig wahrgenommen wird.

Roggensauerteig

- 175 g Roggenmehl 1150
- 145 g Wasser
- 17 g Anstellgut

Hauptteig

- Sauerteig
- 265 g Roggenmehl 1150
- 50 g Weizenmehl 550
- 235 g Wasser

- 7 g Frischhefe
- 10 g Salz
- 0,2 g Fenchel (getrocknet)
- 0,2 g Koriander
- 0,6 g Kümmel

Die Sauerteigzutaten zu einem mittelfesten Teig mischen und 18-22 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Fenchel, Kümmel und Koriander mit einem Mörser zerstoßen.

Alle Zutaten des Hauptteiges 5 Minuten auf erster Stufe mischen und 2 Minuten auf zweiter Stufe zu einem etwas klebrigen, mittelfesten Teig verarbeiten.

30 Minuten abgedeckt bei ca. 24°C ruhen lassen.

Den Teig leicht rundwirken und den Schluss in Roggenmehl drücken.

Mit Schluss nach unten 30 Minuten bei ca. 24°C im Gärkorb zur Gare stellen.

Bei 250°C fallend auf 200°C mit Schluss nach oben 50 Minuten mit Dampf backen.

Anmerkungen: Nicht mit Hefe sparen. Die Porung war sehr kompakt. Teig ist im Ofen sehr gut aufgegangen nach oben hin.

Dinkelbrötchen Übernachtgare



Weicher Teig, lange Quellzeit. Bei Dinkelteigen wird so das Trockenbacken verringert. Deshalb bieten sich Dinkelteige auch so gut für eine Übernachtgare an.

Im Prinzip ist der Brötchenteig in seiner Zusammensetzung vergleichbar mit dem Teig für das „[Dinkelmischbrot über Nacht](#)“. Nur die Aufarbeiten am Morgen ist verschieden.

Ergebnis sind knusprige Brötchen mit einer mittelporigen, etwas festeren Krume und einer würzig-nussigen Kruste. Beim ersten und zweiten Versuch habe ich den Teiglingen eine Saatenmischung gegönnt, beim zweiten Mal habe ich sie mit Fleur de Sel bestreut und in den Teig noch ein Mehlkochstück eingebaut, um die Krume noch saftiger und die Brötchen haltbarer zu machen.

Mehlkochstück

- 50 g Dinkelmehl 630
- 250 g Wasser
- 10 g Salz

Autolyseteig

- 400 g Dinkelmehl 630
- Mehlkochstück
- 100 g Wasser

Hauptteig

- Autolyseteig
- 25 g Roggenmehl 1150
- 50 g Anstellgut vom Roggensauer (TA 200, alt, aus dem Kühlschrank)
- 2 g Frischhefe
- 5 g Butter
- 1 g Malzmehl (aktiv)
- Saatenmischung (Kümmel, Leinsaat, Sesam, Mohn) oder grobes Salz

Mehl, Wasser und Salz gut verrühren und unter Rühren aufkochen bis die Masse eindickt. Die Herdplatte ausschalten und 2 Minuten weiter rühren. Abdecken und mindestens 4 Stunden auskühlen lassen.

Mehl, Kochstück und Wasser für die Autolyse mit einem stabilen Löffel oder von Hand vermengen und 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Anschließend alle übrigen Zutaten zugeben und von Hand zu einem homogenen Teig verarbeiten.

2 Stunden bei 20°C reifen lassen. Alle 30 Minuten falten.

Den Teig 10 Stunden bei ca. 6°C zur Gare stellen.

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und zweimal leicht dehnen und über sich selbst schlagen. Der Teig wird dadurch gestrafft.

Nun 8 Teiglinge abstechen, mit beiden Händen etwas lang ziehen und beide Enden um 180°C gegeneinander verdrehen.

Auf Backpapier setzen, mit Wasser absprühen und mit der Saatenmischung oder Salz bestreuen.

Sofort bei 250°C mit Dampf 15 Minuten backen.

Material- und Energiekosten: 1,90 €

Zubereitungszeit gesamt: ca. 18 Stunden

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 0,5 Stunden

Anmerkung:

Brötchen haben dünne Kruste und sind allgemein weich. Seht gut zu Frühstück oder auch zum Einfrieren und erneut aufbacken

Rustikales Bauernbrot



Leserwunsch: Rustikales Bauernbrot

Ein Leser hatte mir Anfang Februar eine Mail mit einem Foto geschickt. Darauf zu sehen war ein rustikal aufgerissenes Bauernbrot, auf dem ein Stück deftigen Schinkens thronte. Solch ein Brot, wie er es auf dem Foto einer Food-Zeitschrift gesehen hatte, wollte er gern backen. Nur leider fand er kein passendes Rezept.

Ich habe mich an die Arbeit gemacht und dabei wohl eines meiner besten Roggenmischbrote gebacken. Ich war jedenfalls so begeistert davon, dass ich es gleich noch einmal für meine Gäste vom Berliner Tagesspiegel gebacken habe (*Nachtrag: am 5. Mai erscheint dort ein Porträt über den Plötzblog*). Auch sie waren begeistert und haben es voller Freude mit nach Berlin genommen und in „Tagesspiegelbrot“ umgetauft.

Inzwischen habe ich mit diesem Rezept auch Massenerfahrung. Für eine Familienfeier habe ich 10 Stück dieser Prachtbrote gebacken.

Beim ersten Versuch habe ich [zum Vergleich](#) der Mehle der Horbacher Mühle und der Adler-Mühle zwei Laibe gebacken, aber keinerlei Unterschiede feststellen können.

Sauerteig

- 100 g Roggenvollkornmehl
- 50 g Roggenmehl 1150
- 150 g Wasser
- 15 g Anstellgut

Hauptteig

- Sauerteig
- 200 g Roggenmehl 1150
- 100 g Weizenmehl 1050
- 50 g Weizenvollkornmehl
- 175 g Wasser
- 9 g Salz

Die Sauerteigzutaten vermengen und 20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe und weitere 2 Minuten auf zweiter Stufe zu einem leicht klebenden Teig verarbeiten.

90 Minuten Teigruhe bei 24°C, nach 45 Minuten ausstoßen.

Den Teig rundwirken und mit Schluss nach unten in einen gut bemehlten Gärkorb setzen.

45 Minuten Gare bei 24°C.

Bei 250°C fallend auf 220°C mit Schluss nach oben 50 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3,5 Stunden

Zubereitungszeit gesamt: ca. 24 Stunden

Material- und Energiekosten: 1,55 €

Berliner Roggenmischbrot



Mein aktueller Brotfavorit, der, wie so Vieles, spontan am Abend nach einem Kurs in Berlin entstand, um ein Frühstücksbrot für den folgenden Kurstag zu haben.

Da ich mich aus dem vorhanden Mehlreservoir bedienen musste und dabei nicht die Vorräte des Kursprogramms aufbrauchen durfte, habe ich mich bei unseren eigenen Mehlen bedient, die immer üppiger auf Lager liegen als die für das Kursprogramm exakt kalkulierten Mengen. Das Brot profitiert davon, denn sowohl der Alpenroggen als auch das südtiroler Tipo 0 geben dem Brot eine unglaubliche Lockerung, Saftigkeit und Frischhaltung, ganz abgesehen vom Geschmack. Gebacken wird es ganz ohne Backhefe.

Wer keinen Alpenroggen oder Tipo 0 hat oder verwenden möchte, findet im Rezept Alternativangaben, sollte aber im Hauptteig weniger Wasser verwenden und auf Sicht beim Kneten zugeben.

Zur geschmacklichen Abrundung kommt eine Prise Schabzigerklee in den Teig, kann aber auch weggelassen werden.

Sauerteig

- 200 g Alpenroggen (alternativ: Roggenmehl 1370)
- 200 g Wasser (45°C)
- 40 g Anstellgut
- 4 g Salz

Quellstück

- 50 g Altbrot (getrocknet, gemahlen)
- 150 g Wasser (siedend)
- 7 g Salz

Hauptteig

- Sauerteig
- Quellstück
- 150 g Alpenroggen (alternativ: Roggenmehl 997/1150)
- 150 g Tipo 0 (alternativ: Weizenmehl 812/1050)
- 2 g Schabzigerklee
- 150 g Wasser (45°C)

Die Sauerteigzutaten mischen und 12-16 Stunden bei 20-22°C reifen lassen.

Altbrot und Salz mit Wasser mischen, mit Folie direkt auf der Oberfläche abdecken und 2-12 Stunden kühl lagern.

Alle Zutaten 8 Minuten auf niedrigster Stufe und weitere 2 Minuten auf zweiter Stufe zu einem feuchten, bindigen Teig kneten (Teigtemperatur ca. 28-30°C).

30 Minuten Teigruhe bei ca. 24°C.

Den Teig rundwirken und mit offenem Schluss nach unten in einen bemehlten Gärkorb setzen.

90 Minuten Gare bei ca. 24°C.

Bei 250°C fallend auf 220°C mit Schluss nach oben und mit Dampf 45-50 Minuten tiefbraun backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3,5 Stunden

Zubereitungszeit gesamt: ca. 19 Stunden

Saftig, rustikal und aromatisch: Berliner Roggenmischbrot

Dinkelvollkornmischbrot



Dinkelvollkornmischbrot

Ein saftiges Vollkornbrot aus Dinkel und Roggen wollte ich backen. Der erste Versuch misslang insofern, als dass der Teig zu weich geraten war und nur im Kasten gebacken werden konnte.

Erst Versuch zwei gelang zur vollen Zufriedenheit. Geändert hatte ich die Kochstückmenge und den Anteil an Quark. Letzteren habe ich, genau wie das Mehlkochstück, in den Teig gegeben, um den Wasseranteil zu erhöhen, ohne die Konsistenz zu beeinträchtigen.

Zwar habe ich das Brot etwas zu früh angeschnitten (siehe Foto unten, Stichwort Krumenröllchen, es sollte 1-2 Tage durchziehen), dem Geschmack und der saftigen Krume tut das keinen Abbruch. Wichtig für das Aroma ist, dass die Kruste kräftig dunkelbraun ausgebacken wird.

Das Brot ist ein reines Sauerteigbrot. Für den Sauerteig habe ich die Monheimer Salzsauer-Führung genutzt. Der Sauerteig kann so über Stunden im reifen Zustand genutzt werden, muss also nicht so zielgenau in den Teig kommen wie bei einer Dreistufen- oder Detmolder Einstufenführung. Außerdem bringt der Monheimer Salzsauer ein etwas vielfältigeres Aroma ins Brot als mit der Detmolder Einstufenführung, die ich sonst nutze (nur im direkten Vergleich).

Roggensauerteig

- 200 g Roggenvollkornmehl
- 200 g Wasser (40°C)
- 4 g Salz

- 40 g Anstellgut

Mehlkochstück

- 35 g Dinkelvollkornmehl
- 165 g Wasser
- 9 g Salz

Hauptteig

- Sauerteig
- Mehlkochstück
- 235 g Magerquark
- 60 g Wasser
- 435 g Dinkelvollkornmehl

Die Sauerteigzutaten vermengen und bei 20°C 22-24 Stunden reifen lassen.

Für das Kochstück Mehl, Wasser und Salz unter Rühren aufkochen und 1-2 Minuten abseits der Herdplatte zu einem puddingartigen Brei rühren. 4-12 Stunden abgedeckt kühl lagern.

Alle Zutaten 8 Minuten auf niedrigster und 3 Minuten auf 2. Stufe zu einem mittelfesten Teig verarbeiten, der sich vollständig vom Schüsselboden löst (Teigtemperatur: ca. 26°C; Vorsicht vor Überknetung!).

2,5 Stunden Gare bei ca. 24°C. Nach 30, 60, 90 und 120 Minuten falten.

Den Teig rundwirken und mit Schluss nach oben 45 Minuten zur Gare stellen.

Mit knapper Gare bei 280°C (250°C) fallend auf 200°C mit Dampf 75-80 Minuten dunkelbraun backen.

Material- und Energiekosten: 2,60 €

Zubereitungszeit gesamt: ca. 27 Stunden

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden

Super leckeres Brot. Teig ist sehr gut zu verarbeiten, da mittelfest. Sehr knackige Kruste.

Alm-Rezepte: Mischbrot 50/50 (Nussbrot)



Mischbrot 50/50 (Nussbrot)

Auf der Alm kam der Wunsch nach einem Nussbrot auf. Also haben wir ein Mischbrotrezept entwickelt. In den Teig werden am Ende des Knetens gehackte und geröstete Walnüsse eingearbeitet. Beim Nachbacken für den Blog habe ich darauf verzichtet.

Im Originalrezept auf der Alm haben wir mit österreichischem Weizenmehl 1600 gearbeitet. In Deutschland würde ich stattdessen 1050er verwenden. Dann aber muss etwas weniger Wasser in den Hauptteig eingearbeitet werden (oder besser: eine Übungseinheit mit weicherem Teig einlegen).

Der Teig ist, almkurstypisch, ohne Knetmaschine zu bearbeiten.

Sauerteig

- 150 g Roggenmehl 1150
- 150 g Wasser (50°C)
- 30 g Anstellgut
- 3 g Salz

Vorteig

- 75 g Weizenvollkornmehl
- 75 g Wasser (18-20°C)
- 0,07 g Frischhefe

Autolyseteig

- 150 g Weizenmehl 1050
- 100 g Wasser (50°C)

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- Autolyseteig
- 100 g Roggenmehl 1150
- 25 g Weizenmehl 1050
- 45 g Wasser (50°C)
- 5 g Frischhefe
- 7 g Salz
- 100 g Walnüsse grob gehackt (heiß, frisch geröstet)

Die Sauerteigzutaten vermischen und 12-16 Stunden bei 20-22°C reifen lassen (Teigtemperatur nach dem Mischen ca. 35°C).

Die Vorteigzutaten mischen und 10-12 Stunden bei 18-20°C reifen lassen.

Die Autolysezutaten mischen und 60 Minuten verquellen lassen (Teigtemperatur ca. 35°C).

Die Hauptteigzutaten außer die Nüsse miteinander homogen vermischen, anschließend schonend die Nüsse einarbeiten (Teigtemperatur ca. 28°C).

60 Minuten Teigruhe bei 24°C.

Den Teig langwirken und mit Schluss nach unten in den Gärkorb setzen.

60 Minuten Gare bei ca. 24°C.

Bei 250°C fallend auf 220°C mit Schluss nach oben ca. 50 Minuten backen. Nach 2 Minuten kräftig schwaden. Nach 10 Minuten Schwaden wieder ablassen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4,5 Stunden

Zubereitungszeit gesamt: ca. 20 Stunden

Relativ weicher Teig, der sich aber dennoch halbwegs gut verarbeiten lässt.

Zutaten für 1 Brot:



Sauerteig TA 180

Menge Produkt

135 g	Roggenmehl 1150
105 g	Wasser
14 g	Roggen Anstellgut

Hauptteig

Menge Produkt

Sauerteig gereift	
235 g	Roggenmehl 1150
300 g	Weizenmehl 1050
330 g	Wasser 370 original aber viel zu viel
12 g	Salz
10 g	Frischhefe
1 TL	flüssiges Backmalz**
4 g	Brotgewürz

Zubereitung:

- 1.) Am Vortag Sauerteig ansetzen. Alles gut verrühren und 16-18 Stunden bei 26° zum Reifen stellen.
- 2.) Alle Zutaten 8 Minuten in der Küchenmaschine kneten. Anschließend schließt sich eine Teigruhe von 30 Minuten an, im Backofen mit Beleuchtung, abgedeckt.

3.) Teig einmal durchkneten, zur Kugel formen und mit dem Schluss nach oben in den Gärkorb geben. 1 Stunde im Puddigrohrkörbchen zur Gare stellen (im Backofen mit Beleuchtung, abgedeckt).

4.) ELEKTROBACKOFEN: 40 Min. vorm Backen, den Backofen auf 250° aufheizen nicht vergessen. Anbacken 15 Minuten bei 250°C mit Dampf. Kräftig schwaden und nach 15 Minuten den Dampf ablassen. Ausbacken 45 Minuten bei 180° fertig backen. Kräftig ausbacken.

STEINBACKOFEN: Brote bei ca. 280°C Bodentemperatur in den frisch geschwadeten Ofen einschiessen. Ich vermute eine Bodentemperatur von 250°C wäre noch optimaler, evtl. müssen die Brote dann etwas länger backen. Zeit ist vom Ofen abhängig. Beobachte den Backvorgang durch die Verfärbung der Kruste, vor allem auch am Boden. Je nach Hitze benötigt das 1 kg Brot ca. 30-40 Min.

**Tipp: flüssiges Backmalz ist schwierig zu bekommen. Ich habe sehr gute Erfahrungen mit Honig gemacht und als Ideal empfehle ich (Rübensorup) Rübenkraut-Harz (Fenner Harz / Grafschafter Goldsaft), das es in jedem Supermarkt beim Brotaufstrich gibt. Es verleiht der Hefe die notwendige Nahrung und färbt die Krume und Kruste schön ein.

Schwarzbrot
siehe separates PDF