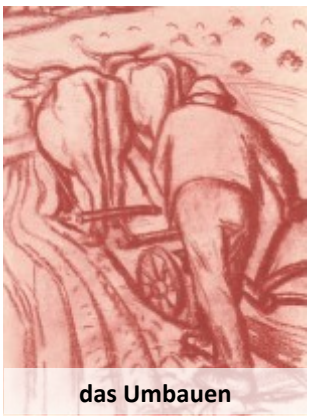
das Säen

die reifenden Ähren

die Ernte

das Dreschen



das Umbauen

BROT
mit den Händen fühlen
und festhalten,
mit den Augen beobachten.
Das Brot schneiden und brechen,
mit allen Sinnen riechen,
für das Brot danken, für das Runde,
die Kanten, Löcher und Frische.
Nun spüre ich intensiv,
das ist Leben.

das Mahlen

die Ackergeräte

unser täglich Brot

das Backen

das Kneten

Brotzyklus Prof. Franz Weiss

Brot und Gebäck

Rezepturen:

1. Gassenhauerbrot

2. Ringbrot

3. Herzbrot

4. Wachauer Laibchen

5. Steirischer Kornspitz

6. Briocheskipferl

Sauerteig - von der Herstellung bis zur Verarbeitung, Vermehrung, Lagerung und Tipps

Bäckermeister SR Walter-Gerhard Sackl-Gutruf 8453 St. Johann /S 38
Tel.: 0699 133 150 11 e-Mail: gerhard@sackl-gutruf.at Internet: www.sackl-gutruf.at Skype: walter.gerhard.sackl.gutruf

1. Gassenhauerbrot

0,65 kg Roggenmehl 960

0,35 kg Weizenmehl 480 glatt

0.01 kg Brotgewürz (in das Mehl)

0,02 kg Salz

0,15 kg Sauerteig

0,80 kg Wasser 40°C

0,04 kg Hefe

0,02 kg Schmalz

Herstellungshinweise:

Salz und Sauerteig im warmen Wasser auflösen, Hefe darin aufschlämmen, dann Schmalz und Mehl dazugeben und sehr weichen Teig bereiten.

!!! Nur kurz kneten (max. 5 min)!!!

Teigruhe maximal 10 min, dann zu Laib formen, in stark mit Roggenmehl besiebten Körbchen (mit dem Schluss nach oben) geben.

Bei voller Gare, mit Schluss nach unten und ***ohne Dampf bei 250 - 260 °C einschießen***, ***erst nach 3 Minuten Dampf geben***, diesen 3 min. einwirken lassen

2. Ringbrot

0,70 kg Roggenmehl 960

0,30 kg Weizenmehl 480 glatt

0.01 kg Brotgewürz (in das Mehl)

0,02 kg Salz

0,80 kg Wasser 40°C

0,30 kg Sauerteig

0,02 kg Leinpresskuchen fein

0,02 kg Hanfpresskuchen fein

0,04 kg Hefe

0,02 kg Schmalz

Herstellungshinweise:

Salz, Leinpresskuchen, Hanfpresskuchen und Sauerteig im warmen Wasser auflösen, Hefe darin aufschlämmen, dann Schmalz und Mehl dazugeben und einen weichen Teig

bereiten (max. 5 min. kneten).

Nach einer Teigruhe von ca. 10 min. aufarbeiten, zu einem Ring formen, mit Wasser besprühen und mit RM 960 leicht

bemehlen (oder mit Sesam bestreuen).

3. Herzbrot

0,70 kg Weizenmehl 700

0,30 kg Roggenmehl 960

0,01 kg Roggenmalz (in das Mehl)

0.01 kg Brotgewürz (in das Mehl)

0,10 kg Sonnenblumenkerne

0,02 kg Salz

0,10 kg Sauerteig

0,75 kg Wasser 30°C

0,04 kg Hefe

0,02 kg Schmalz

Herstellungshinweise:

Sauerteig mit Salz und Hefe im Wasser auflösen, Mehl dazugeben und weichen Teig bereiten (max. 5 min. kneten).

Nach einer Teigruhe von 10 min. aufarbeiten, rund- und langwirken, dann auf einer Seite leicht zuspitzen, 2 Teiglinge zu Herzform

zusammensetzen, mit Wasser besprühen und mit Sonnenblumenkerne bestreuen. Auf Gare stellen und bei ¾ Gare die Oberfläche stupfen und mit Dampf einschie-

4. Wachauer Laibchen (Schusterlaibchen)

0,90 kg Weizenmehl 480 glatt
0,10 kg Roggenmehl 960
0,02 kg Malz
0,01 kg Kümmel
0,02 kg Salz
0,02 kg Sauerteig
0,55 kg Wasser kalt
0,04 kg Hefe
0,02 kg Schmalz

Herstellungshinweise:

Knetzeit 6 min.; Teigtemperatur ca. 25 °C; Teigruhe 10 min; Teigeinlage 24 dag, rund schleifen, in 4 Teile teilen, aufarbeiten

Variante 1: Teiglinge locker rund schleifen, in Anis oder Kümmel tunken, mit der Schleifstelle auf Blech setzen und garen lassen.
Variante 2: Teiglinge mit viel Roggenmehl am Rücken eines geflochtenen Brotkütbchen schleifen (dadurch entsteht die typisch mehlige Rose), mit der Schleifstelle auf Blech setzen und garen lassen.

Variante 3: Schmalz auf die Schleifstelle des Tisches geben und darauf die Teiglinge rund schleifen (auch hier entstehen schöne Risse und ein besonderer Geschmack beim fertigen Gebäck), mit der Schleifstelle auf Blech setzen und garen lassen.Mit guter Gare bei 240 °C mit Wasserdampf einschießen.

5. Steirischer Kornspitz

0,80 kg Weizenmehl 480
0,10 kg Roggenmehl 960
0,03 kg Dinkelflocken
0,03 kg Kürbiskerne gehackt
0,04 kg Sonnenblumenkerne
0,02 kg Malz
0,01 kg Brotgewürz
0,02 kg Salz
0,02 kg Leinpresskuchen fein
0,02 kg Hanfpresskuchen fein
0,58 kg Wasser
0,10 kg Sauerteig
0,04 kg Hefe
0,02 kg Schmalz

Herstellungshinweise:

Teigtemperatur 28 °C; Teigruhe 10 min; Teigeinlage 32 dag, rund schleifen, in 4 Teile teilen, rund schleifen, zu ovalen Flecken ausrollen, wickeln, in RM 960 wälzen und auf Blech absetzen, nach zirka 10 min. 2x schräg einschneiden, mit 3/4 Gare bei 230 °C mit Dampf einschießen.

Backzeit ca. 15-18 min.

Nach dem Backen sofort mit etwas Wasser besprühen.

6. Briocheskipferl

1,00 kg Weizenmehl 480 glatt
0,35 kg Milch ca. (kalt)
0,04 kg Hefe
0,01 kg Salz
0,02 kg Backmalz
0,15 kg Backfett (kalt)
0,15 kg Zucker
0,30 kg Vollei (6 Stück)
Zitronenschale
Vanillezucker

Herstellungshinweise:

Eier, Milch, Zucker, Salz, Hefe, Zitronenschale und Vanillezucker auflösen. Alle Zutaten miteinander zu einen weichen Teig bereiten (max. 6-7 min. kneten).

Die Teigtemperatur soll ca. 26 °C betragen.

Den Teig ca. 20 Minuten rasten lassen.

Teigeinlage 20 dag, rund schleifen, in 4 Teile teilen, rund schleifen, garen lassen und dann zu Flecken ausrollen. Anschließend zu Kipferl formen, dabei beachten, dass sie schön „bauchig“ sind und auf Backblech absetzen.

Bei 1/2 Gare mit verquirltem Ei, dem eine Prise Zucker zugesetzt wurde, abstreichen, den Kipferlmittelteil mit Hagelzucker bestreuen, die Eistreiche abtrocknen lassen und bei 180 °C ohne Dampf und offenem Zug backen (ca. 12-15 min).

Weshalb müssen Brotteige gesäuert werden?

Bei Roggenmahlerzeugnissen ist vorwiegend die Stärke für die Ausbildung des Krumengerüstes verantwortlich (bei Weizen das Klebereiweiß).

Roggenmahlerzeugnisse enthalten mehr Stärkeabbauende Enzyme (Amylasen) als Weizenmahlerzeugnisse.

Diese bauen besonders intensiv verkleisternde Stärke ab.

Roggenstärke beginnt schon ab etwa 50 °C zu verkleistern. Die Temperatur der Verkleisterung der Roggenstärke fällt mit dem Wirkungsoptimum der Amylasen zusammen.

Die Folge daraus ist:

Während des Backprozesses wird im Temperaturbereich zwischen etwa 50 °C und 75 °C ein großer Teil der Stärke zu Dextrin und Maltose abgebaut, so dass die Bildung des Krumengerüstes mehr oder weniger stark beeinträchtigt wird.

Warum wird ein Sauerteig eingesetzt?

Roggenmehl ist ohne Säure und Salz nicht backfähig

Sauerteig enthält ca. 6000 Hefestämme und kann auch die Aufgabe der Teiglockerung, ohne extra Hefezugabe übernehmen.

Sauerteig verleiht dem Brot einen angenehmen von mild-säuerlichen bis kräftig-aromatischen Geschmack.

Sauerteig schützt das gebackene Brot vor Schimmelbefall und vor anderen Brotkrankheiten.

Sauerteig hält das Brot länger frisch.

Statt Sauerteig kann auch Sauermilch (ca. gleiche Menge) verwendet werden.

Tipps zur Brot-Teigführung

Alle Brotteige, vor allem Roggenteige, nur kurz vermischen und wenig kneten, max. 5 min.

Brotteige erfordern immer eine wärmere und höhere Flüssigkeitszugabe, immer weiche Teige bereiten.

Die Wassermengenangaben in den Rezepten sind je nach Mehlqualität unterschiedlich und variieren.

Bei frisch gemahlenem Mehl immer etwas Orangensaft (Saft einer 1/2 Orange pro kg Mehl) beigeben, um den Kleber geschmeidig und dehnbar zu machen.

Eine Fettzugabe bis zu 2 dag pro kg Mehl bringt längere Frischhaltung und Geschmacksverbesserung.

Brot vor dem Anschneiden gut auskühlen lassen (oder das Messer leicht einölen).

Durch die Zugabe von Buttermilch, Joghurt, Sauermilch oder Molke wird Brot aufgewertet und bleibt länger frisch.

Nach dem Fertigbacken (Kerntemperatur mind. 95 °C) sofort leicht mit Wasser besprühen, eine dicke und starre Rinde wird damit vermieden, der Duft bleibt im Brot, er zieht in das Brot hinein.

Tipps zur Brotteigbereitung

1. Ofen einheizen
2. Salz in die Knetschüssel geben (2 % pro kg Mehl)
3. Sauerteig (ca. 20 - 45 % pro kg Mehl) dazugeben (je nach Geschmacksrichtung - mild oder kräftig)
4. Zirka 2/3 der angegebenen Wassermenge (!!ca. 40 C warmes Wasser!!) in die Knetschüssel geben, Salz + Sauerteig auflösen
5. die Hefe im schon etwas abgekühlten Wasser aufschlämmen
6. Fett dazugeben (Schmalz oder Grammelschmalz ca. 2 % pro kg Mehl)
7. Mehl dazugeben, Gewürze immer zum Mehl geben
8. alle Zutaten vermischen und restliches Wasser (eventuell etwas mehr) dazugeben bis ein sehr weicher Teig entsteht
9. Maximal 5 Minuten kneten. Kurz rasten lassen, portionieren, formen und auf 3/4 Volumenzunahme garen lassen.

Tipps zur Geschmacksverstärkung bei Brot! Brot (eventuell auch Altbrot) in Scheiben schneiden, bei ca. 90 °C dörren, zu Brotbrösel vermahlen, trocken lagern. 0,03 kg Brotbrösel (bei Vollkornbrot mehr) pro kg Mehl mit ca. 0,20 kg heißem Wasser vermengen, 10 - 15 min. stehen lassen. Diese aufgeweichten Brotbrösel zur Teigflüssigkeit geben und mit Sauerteig und Hefe aufschlämmen.

Achtung !!! Eine zu hohe Brotbröselzugabe ist nicht erlaubt und kann die Schnittfestigkeit des Brotes beeinträchtigen !!!

Getreide bei 150-180 °C ca. 2 Stunden rösten, dann sehr fein mahlen, event. luftdicht aufbewahren, unter das Mehl mischen und sofort verarbeiten.

Während des Backvorganges, nach den ersten 20 Minuten Backzeit, den Dampfabzug für ca. 5 Minuten schließen, dann wieder für ca. 5 Minuten öffnen, wieder für ca. 5 Minuten schließen und bis zum Ausbacken wiederholen.

Einfache und sichere Sauerteig-Herstellung

1. Tag 0,50 kg Wasser (***lauwarm***) + 1 KL Emikosan (effektive Milchsäurebakterien) + 0,50 kg RM 960 gut vermischen, mit einer Folie locker abdecken und bei Raumtemperatur 24 Stunden stehen lassen.
2. Tag 0,50 kg Wasser (***kühl***) in den Ansatz vom vorigen Tag dazugeben, alles auflösen und dann 0,50 kg RM 960 dazugeben und gut vermischen, mit einer Folie locker abdecken und bei Raumtemperatur 24 Stunden stehen lassen.
3. Tag 0,50 kg Wasser (***lauwarm***) in den Ansatz vom vorigen Tag dazugeben, alles auflösen und dann 0,50 kg RM 960 dazugeben und gut übermischen, mit einer Folie locker abdecken und bei Raumtemperatur 24 Stunden stehen lassen.
4. Tag Der Sauerteig hat an Volumen zugenommen, riecht und schmeckt nach saurer Milch, er ist reif und kann verwendet werden. Den übrigen Rest des Sauerteigs portionieren, frosten und rechtzeitig auftauen.

!! Bevor der Sauerteigvorrat verbraucht ist kann eine Portion mit Wasser und RM 960 (0,75:1) wieder aufgefrischt werden, 24 Std. reifen lassen, portionieren und frosten !!

* Sollte einmal kein Sauerteig zur Verfügung sein, können Sie auch die gleiche Menge Sauermilch verwenden.
* Buttermilch, Joghurt oder ähnliches ersetzt die Wirkung von Sauermilch und Sauerteig nicht.

Weshalb müssen Brotteige gesäuert werden?

***** Bei Roggenmahlerzeugnissen ist vorwiegend die Stärke für die Ausbildung des Krumengerüstes verantwortlich (bei Weizen das Klebereiweiß).
* Roggenmahlerzeugnisse enthalten mehr Stärkeabbauende Enzyme (Amylasen) als Weizenmahlerzeugnisse. Diese bauen besonders intensiv verkleisternde Stärke ab.
* Roggenstärke beginnt schon ab etwa 50 °C zu verkleistern. Die Temperatur der Verkleisterung der Roggenstärke fällt mit dem Wirkungsoptimum der Amylasen zusammen.
* Während des Backprozesses wird im Temperaturbereich zwischen etwa 50 °C und 75 °C ein großer Teil der Stärke zu Dextrin und Maltose abgebaut, so dass die Bildung des Krumengerüstes mehr oder weniger stark beeinträchtigt wird.

Warum wird ein Sauerteig eingesetzt?

***** Roggenmehl ist ohne Säure und Salz nicht backfähig
* Sauerteig enthält ca. 6000 Hefestämme und kann auch die Aufgabe der Teiglockerung, ohne extra Hefezugabe übernehmen.
* Sauerteig verleiht dem Brot einen angenehmen von mild-säuerlichen bis kräftig-aromatischen Geschmack.
* Sauerteig schützt das gebackene Brot vor Schimmelbefall und Brotkrankheiten.
* Sauerteig hält das Brot länger frisch.
* Als „Sauerteig-Ersatz“ kann man auch Sauermilch (ca. gleiche Menge) verwendet werden.

Tipps zur Brot-Teigführung (Tipps zur Vollkornteigbereitung siehe Beiblatt „Brot selbst backen“)

***** Alle Brotteige, vor allem Roggenteige, nur kurz vermischen und wenig kneten, max. 5 min.
* Brotteige erfordern immer eine wärmere und höhere Flüssigkeitszugabe, immer weiche Teige bereiten.
* Die Wassermengenangaben in den Rezepten sind je nach Mehlqualität unterschiedlich und variieren.
* Bei frisch gemahlenem Mehl immer etwas Orangensaft (Saft einer 1/2 Orange pro kg Mehl) beigeben, um den Kleber geschmeidig und dehnbar zu machen.
* Eine Fettzugabe bis zu 2 dag pro kg Mehl (Schmalz, Grammelschmalz) längere Frischhaltung + Geschmacksverbesserung.
* Brot vor dem Anschneiden gut auskühlen lassen (eventuell das Messer leicht einölen).
* Durch die Zugabe von Buttermilch, Joghurt, Sauermilch oder Molke wird Brot aufgewertet und bleibt länger frisch.
* Nach dem Fertigbacken (Kerntemperatur mind. 95 °C) sofort leicht mit Wasser besprühen, eine dicke und starre Rinde wird damit vermieden, der Duft bleibt im Brot, er zieht in das Brot hinein.

Tipps zur Brotteigbereitung 1. Ofen einheizen 2. Salz in die Knetschüssel geben (2 % pro kg Mehl)
3. Sauerteig (ca. 20 - 45 % pro kg Mehl; bei Gebäcke nur 2-5 %) dazugeben (je nach Geschmacksrichtung - mild oder kräftig)
4. Zirka 2/3 der angegebenen Wassermenge (!!ca. 40 C warmes Wasser!!) in die Knetschüssel geben, Salz + Sauerteig auflösen
5. die Hefe im schon etwas abgekühlten Wasser aufschlämmen
6. Fett dazugeben (Schmalz oder Grammelschmalz ca. 2 % pro kg Mehl)
7. Mehl dazugeben, Gewürze immer zum Mehl geben
8. alle Zutaten vermischen und restliches Wasser (eventuell etwas mehr) dazugeben bis ein sehr weicher Teig entsteht
9. Maximal 5 Minuten kneten. Kurz rasten lassen, portionieren, formen und auf 3/4 Volumenzunahme garen lassen.

Tipps zur erlaubten Geschmacksverstärkung bei Brot und Gebäck!

Brot (eventuell auch Altbrot !!Codex Kp18,10 beachten!!) in Scheiben schneiden, bei ca. 90 °C dörren, zu Brotbrösel mahlen, trocken lagern. 0,03 kg Brotbrösel (bei Vollkornbrot mehr) pro kg Mehl mit ca. 0,20 kg heißem Wasser vermengen, 10 - 15 min. stehen lassen. Diese aufgeweichten Brotbrösel zur Teigflüssigkeit geben und mit Sauerteig und Hefe aufschlämmen.