



das Säen



die reifenden Ähren



die Ernte

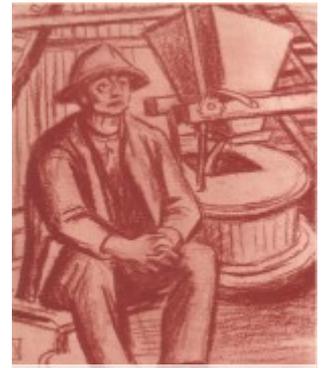


das Dreschen



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 Ruzde,
 die Kantzen, Löcher und Frische.
 Nur spüre ich intensiv,
 das ist Leben.



das Mahlen



die Ackergeräte



unser täglich Brot



das Backen



das Kneten

Brotzyklus Prof. Franz Weiss

Vollkorn

Vollkorn-Vinschgauer

Vollkorn-Kamut-Hafer-Hirse-Gebäck

Vollkorn-Dinkel-Grünkern-Weckerl

Vollkorn-Käseweckerl

Vollkorn-Dinkel-Kipferl, -Herzerl

Vollkorn-Rosinen-Weckerl

Vollkorn-Hafer-Dinkel-Gebäck

Vollkorn-Mehrkorn-Eckerl

Vollkorn-Vinschgauer

0,40 kg Roggenvollmehl fein
0,30 kg RM 960
0,30 kg WM 480 glatt
0,30 kg Sauerteig
0,65 kg Wasser warm
0,04 kg Hefe
0,02 kg Salz
0,02 kg Schmalz
0,01 kg Koriander + Fenchel + Kümmel + etwas Brotklee und etwas Orangensaft

Herstellungshinweise:

Knetzeit 5 min.; Teigtemperatur ca. 28-30 °C; weichen Teig bereiten; Teigruhe 10 min; Teigeinlage: 10 dag, etwas schleifen, in RM 960 wälzen und etwas flach drücken, auf Blech setzen und ca. 30 min garen lassen. Mit guter Gare bei 240 °C mit reichlich Wasserdampf einschießen und den Dampf nach 10 min Backzeit abziehen lassen. Zug bis zum Backende offen lassen. Backzeit: ca. 25 min.



Vollkorn-Dinkel-Kipferl, -Herzerl

0,90 kg Dinkelvollmehl fein
0,10 kg WM 480 glatt
0,30 kg Milch kalt
0,25 kg Wasser kalt
0,05 kg Sauerteig
0,02 kg Malz
0,02 kg Salz
0,04 kg Hefe
0,12 kg Schmalz
0,12 kg Honig
Vanillezucker, Zitronenschale + etwas Orangensaft

Herstellungshinweise:

Knetzeit 5-6 min.; Teigtemperatur 25 °C; Teigruhe 10 min; Teigeinlage 24 dag, rund schleifen, in 4 Teile teilen, rund schleifen, zu ovalen Flecken ausrollen, wickeln zu Kipferl formen. Um 180 ° drehen und auf Blech absetzen, zirka 10 min. garen lassen, bei 210 °C mit Wasserdampf einschießen. BZ = ca. 15 min. Bei Dinkel-Herzerl etwas längere Kipferl formen und jeweils zwei Teiglinge zu einer Herzform zusammensetzen.



Vollkorn-Kamut-Hafer-Hirse-Gebäck (Glutenfrei)

0,75 kg Kamutvollmehl
0,15 kg Hafervollmehl
0,10 kg Hirsevollmehl
0,60 kg Wasser kalt
0,02 kg Salz
0,04 kg Hefe
0,02 kg Malz
0,05 kg **Kamut-Sauerteig**
0,02 kg Backfett oder Öl

Herstellungshinweise:

Getreide mit Gewürzen fein mahlen. Salz und Sauerteig im warmen Wasser auflösen, Hefe darin aufschlänmen, Schmalz, Mehl dazugeben und weichen Teig bereiten. Knetzeit max. 5 min. Teigruhe 10 min; Teigeinlage 24 dag, rund schleifen, in 4 Teile teilen, rund schleifen, einschlagen, formen, mit Wasser besprühen, mit Sesam bestreuen, garen lassen und bei 230 °C mit Dampf ca. 15 min backen. Nach dem Backen leicht mit Wasser besprühen.



Kamut-Sauerteig

0,05 kg Anstellsauer
0,50 kg Kamutvollmehl
0,40 kg Wasser 25 °C
Prise Salz

Herstellungshinweise:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten, zugedeckt bei Zimmertemperatur zirka 24 Std. stehen lassen. Den Restsauerteig portionieren, frosten, verbrauchen und wieder mit Kamutvollmehl, Wasser und Prise Salz auffrischen und wieder 24 Std. durchsäuern lassen.

Vollkorn-Rosinen-Weckerl

1,00 kg Weizenvollmehl fein
0,05 kg Sauerteig
0,02 kg Butter kalt
0,02 kg Salz
0,04 kg Hefe
0,02 kg Malz
0,28 kg Milch kalt
0,28 kg Wasser kalt
etwas Orangensaft und eventuell Fenchel + Anis zusammen mit dem Getreide mahlen
0,20 kg Rosinen und 0,05 kg Mandeln gehackt erst am Knetende in den Teig kneten

Herstellungshinweise:

Knetzeit 6 min.; Teigtemperatur ca. 25 °C; Teigruhe 10 min; Teigeinlage 24 dag, rund schleifen, in 4 Teile teilen, rund und lang schleifen, in Haferflocken tunken. Auf Blech absetzen, zirka 20 min. garen lassen, bei 230 °C mit Wasserdampf einschießen. Dampf nie abziehen lassen. Backzeit ca. 15 min. Nach dem Backen leicht mit Wasser besprühen.



Vollkorn-Dinkel-Grünkern-Weckerl

0,20 kg Grünkernvollmehl fein
0,70 kg Dinkelvollmehl fein
0,10 kg Weizenmehl 480
0,30 kg Milch kalt
0,30 kg Wasser kalt
0,10 kg Butter kalt
0,10 kg Honig
0,02 kg Salz
0,02 kg Malz
0,05 kg Vollei (1 Stk)
0,04 kg Hefe

etwas Orangensaft und eventuell Gewürze (Fenchel + Anis zusammen mit dem Getreide mahlen)
0,10 kg Walnüsse gehackt und
0,10 kg Rosinen erst am Knetende in den Teig kneten

Herstellungshinweise:

Knetzeit 5-6 min.; Teigtemperatur ca. 25 °C; Teigruhe 10 min;
Teigeinlage 24 dag, rund schleifen, in 4 Teile teilen, rund- und lang schleifen, oder die runden Teiglinge einschlagen und vorlängern. Auf Blech absetzen, zirka 10 min. garen lassen. Mit 3/4 Gare mit Dampf bei 230 °C einschließen; Dampf nie abziehen lassen. Backzeit ca. 15 min.
Nach dem Backen sofort mit etwas Wasser besprühen.



Vollkorn-Hafer-Dinkel-Gebäck

0,60 kg Dinkelvollmehl fein
0,15 kg Roggenvollmehl fein
0,10 kg Hafervollmehl fein
0,10 kg Weizenmehl 480
0,05 kg Haferflocken
0,50 kg Wasser kalt
0,05 kg Sauerteig
0,02 kg Malz
0,02 kg Salz
0,04 kg Hefe
0,02 kg Butter kalt

etwas Orangensaft und eventuell Gewürze (Fenchel + Anis zusammen mit dem Getreide mahlen)

Herstellungshinweise:

Knetzeit 5-6 min.; Teigtemperatur 25 °C; Teigruhe 15 min;
Teigeinlage 24 dag, rund schleifen, in 4 Teile teilen, rund und lang schleifen, in Haferflocken tunken, stupfen, drücken oder schneiden. Auf Blech mit Schluss nach oben absetzen, zirka 20 min. garen lassen, bei 230 °C mit Dampf einschließen. Backzeit ca. 15 min.
Den Dampf nie abziehen lassen.
Nach dem Backen sofort mit etwas Wasser besprühen.



Vollkorn-Käseweckerl

0,80 kg Weizenvollmehl fein
0,10 kg Cousvollmehl
0,10 kg Weizenmehl 480
0,02 kg Malz
0,60 kg Wasser kalt
0,02 kg Salz
0,05 kg Sauerteig
0,04 kg Hefe
0,02 kg Schmalz

etwas Orangensaft
eventuell Gewürze (Kümmel + Koriander + Anis + Fenchel zusammen mit dem Getreide mahlen)

Herstellungshinweise:

Knetzeit 5-6 min.; Teigtemperatur ca. 25 °C; Teigruhe 10 min;
Teigeinlage 24 dag, rund schleifen, in 4 Teile teilen, rund schleifen, die runden Teiglinge einschlagen, formen, mit Käsescheiben belgen oder in Pizzakäse tunken, garen lassen und bei 230 °C mit Dampf ca. 15 min backen.
Nach dem Backen **nicht mit Wasser besprühen**.



Vollkorn-Mehrkorn-Eckerl

0,76 kg Weizenvollmehl fein
0,08 kg Roggenvollmehl fein
0,08 kg Hafervollmehl fein
0,08 kg Haferflocken
0,02 kg Schmalz
0,02 kg Malz
0,10 kg Sauerteig
0,02 kg Salz
0,04 kg Hefe

0,50 kg Wasser kalt
etwas Orangensaft und eventuell Gewürze (Fenchel + Anis zusammen mit dem Getreide mahlen)

Herstellungshinweise:

Knetzeit 5-6 min.; Teigtemperatur 26 °C; Teigruhe 10 min;
Teigeinlage 24 dag, rund schleifen, rund ausrollen, in 4 Teile teilen, mit Wasser besprühen, mit RM 960 leicht besieben oder in Haferflocken, in Sesam tunken.
Auf Blech absetzen, zirka 20 min. garen lassen, bei 230 °C mit Wasserdampf einschließen. Den Dampf nie abziehen lassen. Backzeit ca. 15 min.
Nach dem Backen leicht mit Wasser besprühen.

