



das Säen



die reifenden Ähren



die Ernte

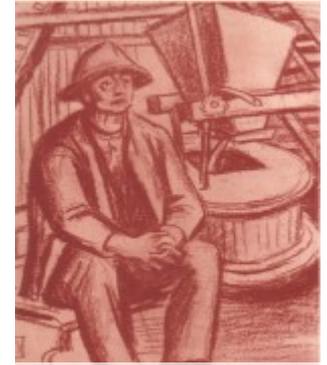


das Dreschen



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 Kranten, Löcher und Frische.
 Kurz spüre ich intensiv,
 das ist Leben.



das Mahlen



die Ackergeräte



unser täglich Brot



das Backen



das Kneten

Brotzyklus Prof. Franz Weiss

Jourgebäck & Partygebäck

Weizenteig

1,00 kg Weizenmehl 480 glatt
0,56 kg Wasser **kalt**
0,02 kg Salz
0,04 kg Backmalz
0,04 kg Hefe
0,02 kg Backfett

Herstellungshinweise für Weizenteig:

Aus allen Zutaten einen nicht zu weichen Teig bereiten; Knetzeit 6 min.; Teigruhe 10-15 min. Aufteilen und je nach formen, mit 3/4 Gare bei 230 °C mit Dampf backen.
Backzeit je nach Größe ca. 15-16 min.
Nach dem Backen sofort leicht mit Wasser besprühen



Herstellungshinweise für Semmel (Langsemmel):

Nach der Teigruhe von 10-15 min den Teig in 20 dag teilen, rund schleifen, in 4 Stücke teilen, rund und lang schleifen, auf leicht bemehltes Tuch absetzen und ca. 10 min. garen lassen.
Die Oberfläche mit einer Kartoffelmehl-Roggenmehlmischung (5:1) leicht bestauben und mit dem Rollholz in der Mitte fest durchdrücken.
Die Teiglinge mit der gedrückten Seite nach unten wieder auf das Tuch setzen und ca. 15 min. garen lassen.
Anschließend die Teiglinge mit der gedrückten Seite nach oben auf Bleche setzen, mit Wasser besprühen und nochmals 10 min. garen lassen.
Bei 230 °C mit reichlich Wasserdampf (Eiswürfel) einschießen. Zug immer geschlossen lassen.
Nach ca. 10 min. Backzeit die Semmel nochmals mit Wasser besprühen und fertig backen.
Nach dem Backen sofort leicht mit Wasser besprühen.

Herstellungshinweise für Rundsemmel (Kaisersemmel):

Nach der Teigruhe von 20 min den Teig in 28 dag teilen, rund schleifen, in 4 Stücke teilen, rund und lang schleifen, auf leicht bemehltes Tuch absetzen und ca. 10 min. garen lassen.
Die Oberfläche mit einer Kartoffelmehl-Roggenmehlmischung (5:1) leicht bestauben, formen und die Teiglinge mit dem Stern nach unten wieder auf das Tuch setzen und ca. 20 min. garen lassen.
Anschließend die Teiglinge mit dem Stern nach oben auf Bleche setzen, mit Wasser besprühen und bei 245 °C mit reichlich Wasserdampf (Eiswürfel) einschießen.
Zug immer geschlossen lassen.
Nach ca. 10 min. Backzeit die Semmel nochmals mit Wasser besprühen und fertig backen.
Nach dem Backen sofort leicht mit Wasser besprühen.

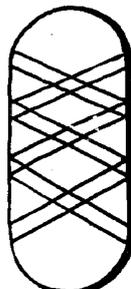
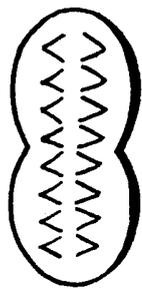
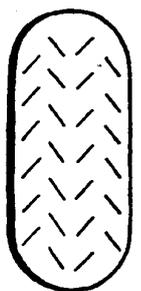
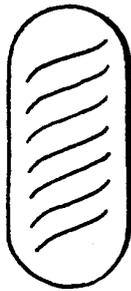
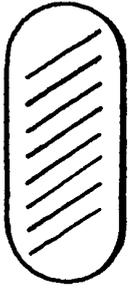


Herstellungshinweise für Partyrad:

Nach der Teigruhe von 10-15 min den Teig aufteilen in 25 Teile zu je 5 dag (für 8 Salzstangerl, 4 Mohnweckerl, 4 Schnecken einfach, 8 Schnecken doppelt und entgegengesetzt, 1 Wiener-Knopf), die Teiglinge rund schleifen, formen, bestreuen oder tunken, auf Blech absetzen und mit 3/4 Gare bei 245 °C mit Dampf backen.
Backzeit ca. 12 min.
Nach dem Backen sofort leicht mit Wasser besprühen.



Oberflächengestaltung bei Weißbrot



Dunkles Kleingebäck-Konfekt (Jourgebäck)

0,60 kg Weizenmehl 480 glatt
0,40 kg Roggenmehl 960
0,01 kg Roggenmalz (zum Mehl)
0,02 kg Malz (zum Mehl)
etwas Brotgewürz (zum Mehl)
0,02 kg Salz
0,04 kg Hanfpresskuchen fein gemahlen
0,02 kg Leinpresskuchen fein gemahlen
0,05 kg Sauerteig
0,50 kg Wasser (zirka)
0,04 kg Hefe frisch
0,03 kg Schmalz



Herstellungshinweise:

Salz, Hanfpresskuchen, Leinpresskuchen, Sauerteig mit warmen Wasser auflösen, dann Hefe darin aufschlänmen, Schmalz und das vermischte Mehl dazu geben. Weichen Teig bereiten, Knetzeit max. 5 min. Teigttemperatur zirka 26 - 28 °C; Teigruhe 10 min; Nach der Teigruhe den Teig auf etwa 1 cm ausrollen, kurz entspannen lassen, in zirka 3 x 4 cm große Stücke schneiden, mit Wasser besprühen und eventuell mit Mohn, Sesam, Kümmel, Flohsamen, geriebenen Käse bestreuen, oder nur mit RM 960 bemehlen. Auf Bleche, nicht zu dicht absetzen und bei guter Gare mit Dampf einschießen. Ofentemperatur 245 °C; Backzeit zirka 10 min.

Steirischer Kornspitz

0,80 kg Weizenmehl 480
0,20 kg Roggenmehl 960
0,08 kg Dinkelflocken
0,04 kg Kürbiskerne gehackt
0,08 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:

Teigttemperatur 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 245 °C mit Dampf einschießen. Backzeit ca. 15-18 min. Nach dem Backen sofort mit etwas Wasser besprühen.



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 einem glatten Teig mischen. Knetzeit 10 min.; Die Teigttemperatur soll ca. 20-25 °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 verquirtem Ei, dem eine Prise Zucker zugesetzt wurde, abstreichen, den Kipferlmittelteil mit Hagelzucker bestreuen, die Eistreiche abtrocknen lassen und bei 190 °C ohne Dampf und offenem Zug backen (Backzeit ca. 12-15 min).



1. Kürbiskern VK-Gebäck

0,50 kg Johannisroggenvollmehl fein
0,40 kg Einkornvollmehl fein
0,10 kg Weizenmehl 480 glatt
0,02 kg Brotgewürz gemischt
0,10 kg Kürbiskerne (gehackt zum Mehl)
0,02 kg Malz
0,02 kg Salz
0,10 kg Sauerteig
0,04 kg **Kürbiskernpresskuchen**
0,70 kg Wasser ca. 25 °C
0,04 kg Orangensaft
0,04 kg Hefe
0,04 kg Schmalz

Zubereitung:

Salz, Orangensaft, Kürbiskernpresskuchen und Sauerteig im Wasser auflösen, darin die Hefe aufschlännen und das Schmalz dazugeben. Knetzeit max. 6 min. Teigtemperatur zirka 25 °C, weichen Teig bereiten.
Teigruhe 20 min, aufteilen in 24 dag, rund formen, auf Backbleche setzen, mit Wasser besprühen und mit Kürbiskernen bestreuen.
Zirka 20 min. garen lassen, bei 230 °C mit Dampf einschließen und den Dampf nicht abziehen lassen.
Backzeit zirka 15 min.
Nach dem Backen leicht mit Wasser besprühen.



2. Buchweizen VK-Gebäck

0,60 kg Buchweizenvollmehl fein
0,30 kg Johannisroggenvollmehl fein
etwas Koriander, Kümmel und
2 Kubeben mit dem Getreide mahlen
0,10 kg Weizenmehl 480 glatt
2 EL Flohsamenschalen
0,02 kg Malz
0,02 kg Salz
0,02 kg **Hanfpresskuchen**
0,14 kg Sauerteig
0,66 kg Wasser ca. 25 °C
0,04 kg Orangensaft
0,04 kg Hefe
0,04 kg Schmalz

Zubereitung:

Salz, Orangensaft, Hanfpresskuchen und Sauerteig im Wasser auflösen, Hefe darin aufschlännen, Schmalz und Mehl dazugeben, Knetzeit max. 6 min. Teigtemperatur zirka 25 °C, weichen Teig bereiten.
Teigruhe 20 min, aufteilen in 24 dag, Fingerdick ausrollen, in 4 Teile teilen, zu Dreiecke formen und auf Backbleche setzen, mit Wasser besprühen und mit RM 960 besieben.
Zirka 20 min. garen lassen, bei 230 °C mit Dampf einschließen und den Dampf nicht abziehen lassen.
Backzeit zirka 15 min.
Nach dem Backen leicht mit Wasser besprühen.



3. Weizen VK-Gebäck (süß)

1,00 kg Weizenvollmehl fein
etwas Fenchel, Anis und
2 Kubeben mit dem Getreide mahlen
0,02 kg Malz
0,02 kg Salz
0,04 kg **Kokosmehl**
0,10 kg Sauerteig
0,28 kg Milch ca. 25 °C
0,28 kg Wasser ca. 25 °C
0,04 kg Orangensaft
0,04 kg Hefe
0,04 kg Butter kalt
0,20 kg Rosinen (erst am Knetende in den Teig geben)

Zubereitung:

Salz, Sauerteig, Orangensaft in Milch und Wasser auflösen, Hefe darin aufschlännen, Butter, Mehl dazugeben und weichen Teig bereiten. Knetzeit max. 6 min. Teigtemperatur zirka 25 °C, weichen Teig bereiten.
Teigruhe 20 min; aufteilen in 24 dag, rund schleifen, in 4 Teile teilen, rund und etwas lang formen, auf Blech absetzen. Zirka 20 min. garen lassen, bei 230 °C mit Dampf einschließen und den Dampf nicht abziehen lassen.
Backzeit zirka 15 min.
Nach dem Backen leicht mit Wasser besprühen.



4. Dinkel VK-Gebäck

0,56 kg Dinkelvollmehl fein
0,20 kg Grünkernvollmehl fein
2 EL Flohsamen
etwas Fenchel, Anis und
2 Kubeben mit dem Getreide mahlen
0,10 kg Weizenmehl 480 glatt
0,14 kg Dinkelflocken
je 2 Msp Galgant und Bertram
0,02 kg Malz
0,02 kg Salz
0,60 kg Wasser ca. 25 °C
0,28 kg Joghurt
0,04 kg Orangensaft
0,04 kg Hefe
0,04 kg Schmalz

Zubereitung:

Salz, Joghurt und Orangensaft im Wasser auflösen, Hefe darin aufschlännen, Schmalz und Mehl dazugeben. Knetzeit max. 6 min.
Teigtemperatur zirka 25 °C, weichen Teig bereiten.
Teigruhe 20 min; aufteilen in 24 dag, rund schleifen, in 4 Teile teilen, zu spitzen Weckerl formen und jeweils 2 Teiglinge in Herzform auf Backbleche setzen, mit Wasser besprühen, eventuell mit Sesam, Flohsamen oder Dinkelflocken bestreuen.
Zirka 20 min. garen lassen, bei 230 °C mit Dampf einschließen und den Dampf nicht abziehen lassen.
Backzeit zirka 15 min.
Nach dem Backen leicht mit Wasser besprühen.



5. Hafer VK-Gebäck

0,24 kg Weizenvollmehl fein
0,50 kg Hafervollmehl fein
Fenchel & Anis & Kubebe
0,10 kg Weizenmehl 480 glatt
0,04 kg Hafermark
0,12 kg Haferflocken
0,04 kg **Ciamehl**
0,02 kg Malz
0,02 kg Salz
0,40 kg Wasser ca. 25 °C
0,20 kg Milch ca. 25 °C
0,04 kg Orangensaft
0,10 kg Sauerteig
0,04 kg Hefe
0,04 kg Honig
0,04 kg Schmalz

Zubereitung:

Salz und Sauerteig im Wasser auflösen, Hefe darin aufschlännen, dann Orangensaft, Schmalz und Mehl dazugeben und weichen Teig bereiten.
Knetzeit max. 6 min. Teigtemperatur zirka 25 °C.
Teigruhe 20 min; aufteilen in 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 Dampf einschließen und den Dampf nicht abziehen lassen.
Backzeit zirka 15 min.
Nach dem Backen leicht mit Wasser besprühen.



6. Kamut-Hafer-Hirse VK-Gebäck (Glutenfrei)

0,76 kg Kamutvollmehl fein
0,14 kg Hafervollmehl fein
0,10 kg Hirsevollmehl fein
Fenchel & Anis & 2 Kubeben
0,60 kg Wasser ca. 25 °C
0,02 kg Salz
0,04 kg **Leinpresskuchen**
0,10 kg **Kamut-Sauerteig**
0,04 kg Orangensaft
0,04 kg Hefe
0,02 kg Malz (zum Mehl geben)
0,04 kg Backfett oder Öl

Zubereitung:

Salz, Leinpresskuchen und Sauerteig Wasser auflösen, Hefe darin aufschlännen, Schmalz, Mehl dazugeben und weichen Teig bereiten. Knetzeit max. 6 min.
Teigtemperatur zirka 25 °C.
Teigruhe 20 min; aufteilen in 24 dag, rund schleifen, in 4 Teile teilen, rund schleifen, einschlagen, formen, mit Wasser besprühen, eventuell mit Sesam bestreuen,
Zirka 20 min. garen lassen, bei 230 °C mit Dampf einschließen und den Dampf nicht abziehen lassen.
Backzeit zirka 15 min.
Nach dem Backen leicht mit Wasser besprühen.



Kamut-Sauerteig

0,05 kg Anstellsauer (oder 1 KL EMIKOsan)
0,25 kg Kamutvollmehl fein
0,20 kg Wasser ca. 25 °C
Prise Salz

Zubereitung:

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.

Laugen-Brezen und Laugen-Gebäck

Rezeptur 1

1,00 kg Weizenmehl 480 glatt
0,02 kg Malz
0,05 kg Kartoffelstärke
etwas Brotklee
0,45 kg Milch kalt (nach Bedarf)
0,04 kg Hefe frisch
0,02 kg Salz
0,05 kg Margarine
0,05 kg Schmalz

Herstellungshinweise für Brezen (Rezept: Weizenteig)

Nach der Teigruhe von 10 - 15 min; den Teig in 20 dag teilen, rund schleifen, in 4 Stücke teilen, rund und lang schleifen, kurz entspannen lassen und mehrmals vorlängern zu einem ca. 70 - 80 cm langen Strang.

Formen wie auf der Abbildung ersichtlich und mit Schluss nach unten auf Tücher absetzen und garen lassen, bei halber Gare mit Schluss nach oben auf Blech setzen, mit Wasser besprühen und mit einer Grobsalz-Kümmelmischung leicht bestreuen und nach 3/4 Gare bei 230 °C mit reichlich Wasserdampf (Eiswürfel) einschießen.

Backzeit ca. 12-15 min. Nach dem Backen sofort leicht mit Wasser besprühen.

Variante:

Statt vor dem Backen mit der Salz-Kümmelmischung bestreuen erst nach dem Backen jede Brezel mit in Wasser getauchten Fingern benetzen und in Roggenmehl-Feinsalz-Mischung (6:1) tunken.



Rezeptur 2

1,00 kg Weizenmehl 480 glatt
0,04 kg Hefe frisch
0,02 kg Malz
0,02 kg Salz
etwas Brotgewürz
0,08 kg Schmalz (Butter o. Öl)
0,50 kg Wasser kalt (nach Bedarf)



6 % der Mehlmenge können auch durch Weizensauerteig (oder reifem Mutterteig) ersetzt werden).

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen, relativ kompakten Teig verkneten.

Den Teig kurz (5 Minuten) ruhen lassen. Dann Teigstücke abstechen zu Strängen formen und in Form bringen (Brezen, Weckerl oder Stangen formen).

Herstellung der Brezenlauge und Verwendungstipps

- * 3,5 bis 4 Gramm Laugenperlen pro 100 Gramm Wasser ergeben eine 3,5 bis 4 %-ige gebrauchsfertige Natronlauge (Natriumhydroxid) zur Belagung von Gebäcken. Laugenperlen sind schnell in Wasser löslich. Die Lieferung erfolgt in Schraubdeckeldose oder lebensmittelechter Schüttdose.
- * Verwendung mit Schutzhandschuhen (Einweghandschuhe - Latex, Nitril oder Naturkautschuk) und Schutzbrille. Informationsblatt der Laugenperlen Herstellerfirma ist unbedingt zu beachten.
- * Die geformten Teiglinge in die Natronlauge tauchen (Handschuhe oder geeignetes Werkzeug verwenden!) und auf ein Blech mit Backfolie (**kein Backtrennpapier**) legen, mit scharfem Messer ritzen, mit Kümmel/Grobsalz-Mischung bestreuen, zirka 15 Minuten gehen lassen und bei 240 Grad ca. 15 Min. backen.
- * Das Tauchen der Teiglinge ist nicht ganz einfach, da die Teiglinge rasch an Stabilität verlieren und kleben bleiben. Einfacher geht es, wenn die Teiglinge vor dem Tauchen kurz gefrostet werden.
- * Noch einfacher ist es, wenn die Teiglinge auf der Backfolie liegend ausreichend mit einem geeigneten Pinsel bestrichen und dann bestreut werden.
- * Die angesetzte Lauge kann mehrfach verwendet werden. Den Behälter unbedingt kennzeichnen mit **!! Nicht mit Augen oder Schleimhäuten in Berührung kommen!! !! Schutzbrille und Schutzhandschuhe verwenden!! !! Verätzungsgefahr !!**

Brezenlauge mit Natron

Das ganz normale Natron (**auf ein Liter Wasser drei Esslöffel von dem Speisnatron**) ist ausreichend um eine wunderbares Ergebnis zu bekommen.

- * Wasser aufkochen, Natron hineingeben und überkühlen lassen.
- * Bei Brezen ist es gut, wenn diese vor dem Tauchen etwas gefrostet werden, damit sie die Form behalten, bei Stangerl und Weckerl kannst man gleich tauchen.
- * Einschneiden immer erst nach dem Tauchen.

Meiner Erfahrung nach ist es gut, wenn gleich die noch feuchten Gebäcke in den Ofen kommen.

Schinken-Käse-Mascherl

0,65 kg Weizenmehl 480 glatt
0,35 kg Roggenmehl 960
0,40 kg Wasser ca. (kalt)
0,01 kg Salz
0,04 kg Hefe
0,03 kg Schmalz
0,02 kg Backmalz
0,15 kg Schinken gewürfelt
0,20 kg Zwiebel gehackt

Herstellungshinweise:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten. Schinken und Zwiebel am Knetende nur kurz unterarbeiten.
Teigtemperatur zirka 28 °C; Teigruhe 10 min;
Nach der Teigruhe den Teig auf etwa 1 cm dick ausrollen, kurz entspannen lassen,
in 10 x 10 cm große Stücke schneiden, diagonal durchschneiden, vom Spitz her bis zu Hälfte einschneiden und einen Teil um 180 ° drehen (Mascherl).
Mit Wasser besprühen, in geriebenen Käse drücken (eventuell den geriebenen Käse mit etwas Paprika und Kümmel vermengen), auf Blech setzen und mit guter Gare bei 230°C Ofentemperatur mit Dampf einschießen. Backzeit zirka 12 min.



Bier-Stengel

1,00 kg Weizenmehl 480 glatt
0,25 kg Milch
0,10 kg Bier
0,08 kg Zucker
0,20 kg Butter
0,20 kg Schmalz
0,02 kg Salz
0,08 kg Hefe

Herstellungshinweise:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.
Teigtemperatur zirka 28 °C; Teigruhe 20 min;
Nach der Teigruhe den Teig auf etwa 8 mm ausrollen und in Stangen vom 1,5 x 21 cm (zirka) schneiden, auf Bleche absetzen, mit Wasser besprühen und mit Kümmelsalz oder Pizzakäse bestreuen.
Nach kurzer Gare bei 220°C Ofentemperatur mit Dampf einschießen. Backzeit zirka 12 min.



Grammel-Pogatscherl

1,00 kg Weizenmehl
0,60 kg Grammeln
0,20 kg Wasser
0,12 kg Dotter (6 Stk)
0,10 kg Vollei (2 Stk)
0,12 kg Weißwein
0,12 kg Sauerrahm
0,03 kg Salz
0,10 kg Hefe

Herstellungshinweise:

Grammelschmalz mit Paprika und etwas Salz würzen.
Aus allen Zutaten eine etwas festeren Teig bereiten.
Teigruhe zirka 30-40 min.
Danach diesen Teig wie bei Plunderteig 2 mal einfache Tour geben und für 30 min kühl stellen.
Den Teig dann 1 cm dick ausrollen und in ca. 4 x 4 cm kleine Stücke schneiden, auf Bleche setzen und etwas garen lassen, mit Ei bestreichen.
Bei 220 °C goldbraun backen.

