

Magic Cooking

OFENFRISCHE BROTE



GU

Meine Zauberformeln für ofenfrische Brote / 4

DIE REZEPTKAPITEL:

GANZ PUR

6

Wenige Zutaten + gutes Timing + die besten Tricks = meine Zauberformeln
für perfektes Brot. Hereinspaziert in meine Glücksbäckerei!

GANZ KLASSISCH

24

Vollkorn oder Toast? Brote und Brötchen für (fast) alle Gelegenheiten.

Und wie geht eigentlich Sauerteig?

Easy peasy, denn gut geplant ist halb gezaubert.

GANZ KREATIV

44

Mit den richtigen Zauberformeln kein Hexenwerk: spannende Brot-Kreationen
der besonderen Art für experimentierfreudige Besser-Esser. Immer mit dabei:

Freude am Kneten und an der magischen Verwandlung des Teigs.

Register / 60

Autorin und Fotografin / 62

Impressum / 64



Herzlich willkommen zu
meinen Lieblingsbroten – vom
Baguette (s. Seite 20) bis zum
Vollkornbrot (s. Seite 26)! Dazu
kommen spannende Kreationen
für neugierige Glücksbäcker,
z. B. Rote-Bete-Knäckebrot
(s. Seite 51) oder Pfannenbrote
(s. Seite 52). Dabei erklären
meine **MAGISCHEN TIPPS**
immer genau, wie die Brote
perfekt gelingen – garantiert
ohne doppelten Boden.

GLÜCKSBÄCKEREI



*Meine Zauberformeln
für ofenfrische Brote*



Schon als Kind stand ich oft in der Backstube meiner Eltern, wo ich später auch zur Konditorin ausgebildet wurde. Den Duft nach frischem Gebäck brauche ich fast wie die Luft zum Atmen. Meine Begeisterung für diesen Genuss und die **MAGIE DES BROTLÜCKS** möchte ich gerne mit dir teilen. Keine Sorge, auch ungeübte Zauberlehrlinge können ihr Glück versuchen: Brotbacken ist gar nicht schwer!





Ich verrate dir in jedem Rezept die entscheidenden **TRICKS**. Dann kann gar nichts mehr schiefgehen und du brauchst nur noch eine Portion Geduld und eine Prise gutes Timing, wenn der Teig mal wieder länger gehen muss. Denn gemacht sind Brot und Brötchen meistens ganz schnell.

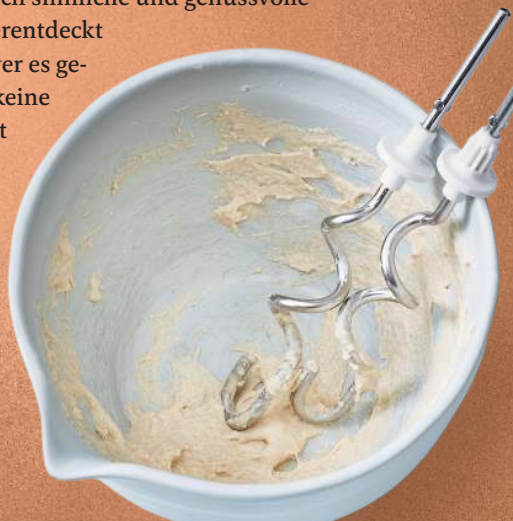


Faszinierend ist immer wieder, dass für Brote und Brötchen nur wenige Zutaten gebraucht werden. Oft genügen Mehl, Wasser, Salz und Hefe – **ABRAKADABRA!** Für Abwechslung sorgen die Art der Zubereitung, unterschiedliche Mehlsorten und Brotformen. Und natürlich auch mal weitere ausgesuchte Zutaten wie Kerne und Saaten oder Gewürze. Allein damit kannst du eine große Brot-Vielfalt auf den Tisch zaubern!



Leider steckt gekauftes Brot oft voller unnötiger Zusatzstoffe wie chemische oder synthetische Backhilfsmittel. Ich will aber genau wissen, was in dem Brot drin ist, das ich esse. Dazu gibt es für einen **GLÜCKS-BÄCKER** kaum einen besseren Weg, als selbst zu backen und dabei qualitativ gute Zutaten auszuwählen.

Last but not least macht Brotbacken ganz einfach **FREUDE**. Die Hauptarbeit besteht im Zusammenfügen von wenigen Zutaten – das tatkräftige Bearbeiten, das Kneten und Formen des Teigs ist eine durch und durch sinnliche und genussvolle Tätigkeit, die wiederentdeckt werden will. Und wer es gerade eilig hat oder keine Lust auf Handarbeit hat, greift einfach zu Rührgerät oder Küchenmaschine.



SAUERTEIG-DINKELBROT



Meine Prise Magie

für Teig und Kruste

Weniger kneten, dafür einen fluffigen Teig und eine schöne Kruste? Das ermöglicht die Technik der Autolyse: Dinkel- oder Weizenmehl einfach mit Wasser vermischen und mindestens 30 Min. zugedeckt ruhen lassen. Dabei kommt die Glutenbildung ordentlich in Fahrt und der Teig muss weniger geknetet werden. Das gefällt besonders dem »knet-sensiblen« Dinkelmehl – und natürlich uns Glücksbäckern.

40 g Sauerteig (selbst angesetzt oder im Beutel)

500 g Dinkelmehl (Type 630)

10 g frische Hefe (15 g bei Sauerteig aus dem Beutel)

2 TL Salz

AUSSERDEM:

Mehl und Öl zum Arbeiten

1 Gärkorbchen (ca. 28 cm Länge)

4 Eiswürfel

–

Für 1 Brot (ca. 20 Scheiben)

15 Min. Zubereitung

2 Std. 40 Min. Ruhen

45 Min. Backen

Pro Scheibe ca. 105 kcal

1 Bei Verwendung von eigenem Sauerteig diesen rechtzeitig aus dem Anstellgut herstellen. Für den Vorteig Mehl mit 350 ml Wasser in einer Rührschüssel mischen und ca. 30 Min. zugedeckt ruhen lassen. Dann Sauerteig und Hefe zugeben und mit den Händen, einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät (Knethaken, mittlere Stufe) ca. 5 Min. zu einem glatten Teig kneten. Teig salzen und weitere 2 Min. kneten. In einer großen, leicht geölten Plastikbox verschließen und an einem warmen Ort ca. 2 Std. ruhen lassen. Dabei nach ca. 1 Std. die Teigländer mit einer Teigkarte mehrmals nach innen falten und den Teig jeweils wieder leicht flach drücken, sodass etwas



Spannung im Teig entsteht. Teig wieder ca. 30 Min. gehen lassen, erneut falten und weitere 30 Min. ruhen lassen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche länglich formen, dafür zu einem Rechteck flach drücken und die Querseiten übereinanderschlagen. Rechteck um 90° drehen und mit Spannung von der kurzen Seite her aufrollen. Die Naht mit Daumen und Zeigefinger zusammendrücken. Den Laib mit der Naht nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen legen. Mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und ca. 40 Min. gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 250° vorheizen, dabei ein Backblech (2. Schiene

von unten) und ein ofenfestes Schälchen auf dem Ofenboden mit vorheizen.

3 Laib auf einen bemehlten Bogen Backpapier stürzen. Mit Wasser dünn besprühen, mit Mehl bestäuben und auf der Oberseite mit einem scharfen Messer längs 3–4 mm tief einschneiden. Das Backpapier samt Brotlaib auf das heiße Backblech ziehen. Eiskwürfel vorsichtig in das heiße Schälchen geben. Das Sauerteig-Dinkelbrot ca. 45 Min. im heißen Ofen backen, dabei nach ca. 10 Min. Backzeit die Temperatur auf 230° reduzieren und das Schälchen entfernen.