

Gutes Brot selbst backen

Die Teigzubereitung und das Backen – die Brotaufbewahrung und die häufigsten Brotfehler

I. Die Teigzubereitung und das Backen

a) Die Herstellung des Brotgrundteiges

Der Raum, in welchem Brot gebacken wird, soll angenehm vorgewärmt sein und zumindest eine Temperatur von 21 Grad haben. Ideal ist eine Raumtemperatur von 27°.

In einer entsprechend großen Schüssel oder im Backtrog werden die Mehle gemischt und vorgewärmt. Die zerstoßenen Gewürze sind ebenfalls beigegeben.

Besonders wirkungsvoll wird beispielsweise Kümmel, wenn man ihn mit einer kleinen Menge kochendem Wasser übergießt.

In die Mehlmulde wird der sogenannte Vorteig angesetzt. Die Zubereitung des Dampfl bzw. des Sauerteiges wurde in Lehrbrief 9.3.1 schon behandelt. Ist der Vorteig ausgereift, wird er mit dem Mehl vermischt und erst dann die Gussflüssigkeit beigegeben. Diese sollte eine Temperatur von 27 – 30 Grad haben.

Der Teig wird rasch und gut durchgeknetet, bis er sich von den Händen löst.

Je rascher die Bindung des Teiges erreicht wird, umso besser und gleichmäßiger ist dann die Gärwirkung. Bei kleinen Teigen kann auch eine Küchenmaschine verwendet werden, was sich besonders bei klebrigen Teigen für das Ankneten empfiehlt.

Um ein Austrocknen zu verhindern, wird der Teig mit Mehl bestäubt und mit einem Tuch abgedeckt. Dann lässt man ihn an einem ruhigen, zugfreien, warmen Platz gehen.

Je langsamer diese Gehzeit gehalten werden kann, umso besser wird der Kleber des Mehles aufgeschlossen. Bei langer Gehzeit verringert sich auch die Germ- bzw. die Sauerteigbeigabe.

Hat sich das Teigvolumen verdoppelt, wird der Teig nochmals rasch und gut durchgeknetet und eventuell etwas Mehl beigegeben. Dies ist bei schlechtem Klebergehalt nötig. (Zu weicher Teig).

Den zweiten Knetvorgang tätigen Sie am besten mit der Hand. Ein zweimaliges Gehen des Teiges ist auf jeden Fall nötig, um den Brotkleber aufzuschließen.

b) Das Formen der Brote

Nach nochmaligem Gehen erfolgt das Formen der Brote. Dabei wird ein reichliches Mehleinwirken vermieden, da es die Brotqualität beeinträchtigt und leicht Wirkblasen entstehen. Die Brote werden mit dem Schluss nach unten auf die befetteten Bleche oder bei Beschickung des Backofens auf das bemehltes Brett gesetzt und wiederum gehen gelassen.

Werden die Brote in Simperl (Brotkörbchen) gesetzt, so verhindert eine Mischung von 20 % Kartoffelstärkemehl und 80 % Roggenmehl ein Einkleben derselben. Setzt man sie auf bestaubte Tücher, so muss das Tuch nachgezogen werden, um zwischen die Gebäcke eine bestaubte Leinenschicht zu legen, welche ein Zusammenkleben der Brote verhindert. Bei dieser Arbeitsweise sind festere Teige zu bevorzugen. Bei einer kleinen Menge Backgutes setzt man die Brote direkt zum dritten Gärvorgang auf die Bleche.

c) Das Einschießen und Backen

Backofen und Backrohr werden vorgeheizt. Ist das Gebäck dünn, wird es im Backrohr auf Mittelschiene, ansonsten auf die letzte oder vorletzte untere Schiene eingeschoben.

Vor dem Einschießen stupft oder schneidet man die Brote, damit die Gärgase entweichen können und bestreicht sie mit Milch, Wasser oder Kaffee, um eine glatte, geschmeidige Oberfläche zu erhalten.

Dann wird der Brotteig nach Rezept bei entsprechender Temperatur eingeschossen und gebacken. Für dicke Laibe wählt man eine niedrigere Backtemperatur als für Brötchen. Ob das Brot richtig gebacken ist, kann durch Klopfen am Brotboden festgestellt werden. Ist der Ton hohl, zeigt er fertig gebackenes Brot an. Ein dumpfer Ton bedeutet, dass das Brot noch nicht ausgebacken ist.

Will man eine besonders knusprige Rinde haben, so gibt man in das Backrohr oder den Backofen ein Gefäß mit Wasser oder gießt während des Backvorganges öfters kochend heißes Wasser in den Ofen und schließt ganz schnell die Tür. Das Brot wird dadurch auch saftiger.

Ca. 5 Minuten vor Backzeitende können die Brote nochmals bepinselt werden, womit wir eine glänzende Rinde erzielen.

Das Brot wird nach dem Backen sofort aus der Form, vom Blech oder aus dem Ofen gegeben und auf einen Lattenrost oder ein Kuchengitter gelegt. Darüber gebreitete Hangerl verhindern, dass die Feuchtigkeit zu schnell entzogen wird und das Brot saftig bleibt.

Brötchen können gleich, Brote erst nach einer mindestens zweistündigen Ruhe gegessen werden.

d) Sieben goldene Regeln für das Brotbacken

Damit Ihnen das Brotbacken gut gelingt, möchten wir in den nachfolgenden 7 Regeln nochmals auf Wesentliches hinweisen.

1. Der Teig geht gut, wenn alle Zutaten Zimmertemperatur, d. h. zumindest 21 Grad haben. Die beste Temperatur liegt bei 27 °.

2. Sauerbrotteige gehen langsamer als Hefeteig. Deshalb werden die Zutaten nach Rezept schon am Vorabend angesetzt.
3. Weder Hefe noch Sauerbrotteige lieben Zugluft. Damit sich also der Teig beim „Gehen“ nicht „erkaltet“, wird er mit einem Tuch abgedeckt und vor Zugluft geschützt.
4. Damit die Rinde nicht reißt, wird das Gebäck vor dem Einschießen mit Wasser oder Milch bestrichen.
5. Eine glänzende Brotrinde erzielt man, wenn das Brot kurz vor Backzeitende nochmals mit Wasser bepinselt wird.
6. Einschwelen gibt der Brot- oder Gebäckoberfläche ein geschmeidiges Aussehen. Man stellt dazu eine Tasse mit Wasser mit in den Backofen.
7. Gewürze entfalten ihr Aroma am besten, wenn sie gemahlen oder zerstoßen in den Brotteig kommen. Kümmel wird kochend abgebrüht.

II. Das Aufbewahren und Einfrieren des Brotes

Das Brot wird ohne Druck gelagert, um ein Speckigwerden zu verhindern. Noch immer sind die sogenannten Brotrahmen, auch Brothäng oder Brotreiter, ein guter Aufbewahrungsort. Brot kann natürlich auch eingefroren werden, wozu sich aber nicht alle Sorten eignen. So wird erfahrungsgemäß Schrotbrot beim Wiederauftauen gerne bröcklig und trocken. Empfehlenswert wäre in diesem Fall, das Brot langsam aufzutauen. Nur in eiligen Fällen sollte das Brot nochmals aufgebacken werden.

III. Die häufigsten Brotfehler

Selbst bei reicher Erfahrung in der Herstellung von selbst gebackenem Brot birgt diese Arbeit naturgemäß immer wieder eine Reihe von Fehlerquellen in sich. Angefangen von der Mehlqualität, welche wir nicht beeinflussen können, bis zur Sauerführung, der Teigbehandlung, dem Backprozess und einer eventuellen Lagerung können sich Fehler ergeben. Nur die häufigsten seien hier angeführt und dabei allen begeisterten Hausbäckerinnen zum Trost gesagt, dass selbst dem besten Bäcker einmal eine Bäckerei misslingt.

- 1. Wenn das Brot nicht aufgeht,**
 - * wurde das Dampfl zu heiß angerührt,
 - * ein nicht mehr guter Sauerteig verwendet,
 - * die Knetflüssigkeit zu heiß gemacht,
 - * zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit genommen.
- 2. Wenn das Brot nicht locker und flaumig ist,**
 - * wurde der Teig zu wenig geknetet,
 - * nicht in einem zugfreien Raum aufgehen gelassen,
 - * eine zu kalte Flüssigkeit verwendet oder
 - * zu viele Teigverbesserungsmittel wie Fett, Eier, Zucker beigegeben.
- 3. Wenn das Brot trocken und bröselig ist,**
 - * wurde zu viel Germ genommen,
 - * ein nicht einwandfreier Sauerteig verwendet,
 - * zu wenig oder gar kein Sauerteig bei Roggenmehlbeigabe verbacken,
 - * ein zu fester Teig oder zu lange Backzeit gewählt.

4. Wenn das Brot glitschige Streifen (Speckstreifen) hat,

- * wurde nur mangelhaft geknetet,
- * alte, daher schlechte Teiglockerungsmittel (Germ und Sauerteig) genommen oder
- * das Brot in ein überheiztes Rohr gegeben, wo sich sofort eine harte Außenkruste bildet und das Brot von innen heraus nicht mehr ausgebacken werden konnte.

5. Wenn das Brot eingefallen aussieht,

- * ist es übergangen oder
- * beim Aufgehen zu großer Wärme ausgesetzt gewesen.

Verfasser: OSR Seraphine Putz (für telef. Rückfragen 03331/2720), HM Marianne Prantner, HM Ingrid Schmid.