

JÖRG SCHMID

JOHANNES HIRTH



WILDBAKERS

UNTERWEGS ZUM BESTEN BROT
ON TOUR



GRÄFE
UND
UNZER

INHALT

VORWORT 7

WILDBAKERS ON TOUR 8

WILDBAKERS KNOWHOW 12

- Die Weizenvorstufen 12
- Anstellgut selbst herstellen 14
- Der Hauptteig 16
- Rund ums Backen 18
- Spezielle Techniken 20
- Nützliche Backutensilien 21

REZEPTE

WÜRZBURG

- Frankenlaib 25
- Weizenwürzlaib à la Wildbakers 26

DRESDEN

- Weihnachtsstollen 29
- Sommerstollen 31

BAD URACH

- Brezeln 32
- Belaugte Pains au chocolat 35

WESTFALEN

- Pumpernickel 37
- Pumpernickel Fours 38

EIFEL

- Eifeler Landbrot 41
- Lavakruste 42

ÜBERLAND

- Seelen 45
- Urgetreide Seelen 46

BERLIN

- BePliner Landbrot 48
- Beerengebrot 51

DÜSSELDORF

- Rheinisches Schrotbrot 52
- Das »feine« Weizenvollkornbrot 54

HAMBURG

- Franzbrötchen 56
- Herzhafte Franzbrötchen 58

ALLGÄU

- Bergbauernbrot 61
- Wildbakers Alpenglück 62

BADEN

- Knausen 65

KASSEL

- Kasseler Brot 69
- Kassler im Brotteig 70

KÖLN

- Röggelchen 75

ODENWALD

- Odenwälder Bauernkruste 78
- Beschwipster Bauer 81

DEUTSCHLAND

- Brot des Jahres 2019 82
- Bekiffter Landwirt 84

HANNOVER

- Gerstebrot 87
- Tonka-Crème-brûlée 89

NORDDEUTSCHLAND

- Zwieback 90
- Einback mit Kumquats 93

MÜNCHEN

- Weißbierbrot 96
- Craft Beer Buns 98

BINGEN

- Wilde Hilde 100
- Superfoods-Baguette 102

BAUTZEN

- Sentbrot 2.0 104
- Bazi to go 107

ELSASS

- Bugelhupf 111
- Speckbugelhupf nach Elsässer Art 112

SCHWEDEN

- Knäckebrot 115
- Stockbrot Stockholm Style 116

SPANIEN

- Barra de flama 119
- Heldentod 121

ITALIEN

- Panettone 123

SÜDTIROL

- Vinschgauer 126
- Süße Vinschgauer 129

SCHWEIZ

- Bündner Birnbrot 130
- Apfelbrot im Glas 133

TÜRKEI

- Pide 134
- Osmanen-Frisbee à la Wildbakers 137

WIEN

- Wiener Apfelstrudel 138
- Mediterraner Gemüsestrudel 141

ÖSTERREICH

- Handsemmeln 143

SCHWEIZ

- Bürli 146
- Bürli mit Paprika 149

ITALIEN

- Clabatta mit Weizensauer 150
- Chinaböller 153

SCHWEIZ

- Engadiner Baumusstorte 154
- »Voll auf die Nuss« 157

SÜDTIROL

- Schüttelbrot 160

SCHWEIZ

- Ruchbrot 162
- Bauernstangen 165

FRANKREICH

- Croissants 166
- Ofenschlupfer
- »Winter edition« 169

RUSSLAND

- Borodinsky-Brot 170
- Russisch-Roulette-Brot 172

FRANKREICH

- Baguette 174
- Afrika-Baguette 177

IRLAND

- Sodabrot 178
- Irish Stout Bread 180

FRANKREICH

- Französisches Landbrot
- »Tour de meule« 182
- Oh-là-là-Brot mit Saaten 183

REGISTER 186

IMPRESSUM UND

BEZUGSQUELLEN 192

FRANKENLAIB

Ein echter Klassiker, der in unseren Backkursen immer nur als »ein Brot wie früher« beschrieben wird. Sauerteig, kräftige Kruste und feine Gewürze. Mehr nicht!

ZUTATEN FÜR 1 BROT VON CA. 2 KG

FÜR DEN SAUERTEIG

200 g Roggenmehl (Type 1150)
20 g Anstellgut (siehe Seite 14)
160 ml warmes Wasser (ca. 40°)

FÜR DAS QUELLSTÜCK

100 g geröstete Semmelbrösel
200 ml Wasser

FÜR DEN VOLLSAUER

125 g Roggenvollkornmehl
30 g Zuckerrübensirup
175 ml warmes Wasser (35–40°)

FÜR DEN HAUPTTEIG

250 g Weizenmehl (Type 550)
370 g Roggenmehl (Type 1150)
22 g Salz
6–8 g fränkisches Brotgewürz
(dafür ersatzweise 50 g ganzen Kümmel, je 30 g Korianderkörner und Fenchelsamen sowie 15 g Sternanis im Mörser fein zer-mahlen)
350 ml warmes Wasser (ca. 30°)

AUSSERDEM

rundes Gärkörbchen für 2 kg Teig
Mehl zum Arbeiten

Für den Sauerteig Mehl und Anstellgut in eine Schüssel geben und mit dem Wasser gut vermischen. Den Sauerteig abgedeckt an einem warmen Ort mind. 16 Std. reifen lassen.

Für das Quellstück die Semmelbrösel mit dem Wasser vermischen. Abgedeckt mind. 2 Std., am besten über Nacht, quellen lassen.

Für den Vollsauer Mehl, Sirup und Wasser mit dem Sauerteig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und zu einem Teig kneten. Wichtig: Der Vollsauer muss mind. 30° haben. Diesen abgedeckt an einem warmen Ort ca. 3 Std. reifen lassen.

Für den Hauptteig das Quellstück und alle übrigen Teigzutaten mit dem Wasser zum Vollsauer in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Knehtaken zuerst ca. 8 Min. auf langsamer Stufe mischen, dann ca. 1 Min. auf schneller Stufe kneten. Der Teig sollte schön glatt sein, ansonsten noch etwas weiterkneten. Ideale Teigttemperatur wäre 26–28°. Den Teig abgedeckt mind. 30 Min. ruhen lassen.

Nach der Teigruhe den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rundwirken, rundum in Mehl wälzen und mit dem Schluss nach unten in das bemehlte Gärkörbchen setzen. Sobald sich auf der Oberfläche erste Risse bilden, das Brot mit dem Schluss nach unten vorsichtig aus dem Körbchen auf einen gut bemehlten Holz-schieber setzen.

Inzwischen den Backofen samt Backstein auf 260° vorheizen. Wenn die Maserung gefällt, das Brot auf den Backstein in den heißen Ofen schieben, gut dampfen und in ca. 90 Min. goldbraun backen. Dabei nach ca. 10 Min. Backzeit die Ofentemperatur auf 180° reduzieren.

Das fertige Brot (siehe Klopfbprobe Seite 19) aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

BEERENBROTE

Diese Abwandlung war nicht einfach, aber bei den ersten Überlegungen kamen wir schnell auf den Berliner Bären. So entstand die Idee, Beeren in einem Brot zu verarbeiten. Hoffentlich schmeckt es Euch?

ZUTATEN FÜR 3 BROTE IN DER DOSE

FÜR DEN SAUERTEIG

170 g Roggenmehl (Type 1150)
17 g Anstellgut (siehe Seite 14)
140 ml warmes Wasser (ca. 40°)

FÜR DEN HAUPTTEIG

180 g Weizenmehl (Type 1050)
250 g Roggenmehl (Type 1150)
13 g Salz
8 g Hefe
290 ml warmes Wasser (ca. 30°)
150 g gemischte TK-Waldbeeren

AUßERDEM

Öl zum Einfetten
3 leere Konservendosen
(ca. 8 cm Ø und 11 cm Höhe,
400 ml Inhalt; geöffnete Dosen-
ränder ganz nach innen gedrückt)
gepoppter Quinoa zum Wälzen

Für den Sauerteig Mehl und Anstellgut in eine Schüssel geben und mit dem Wasser gut vermischen. Den Sauerteig abgedeckt an einem warmen Ort mind. 16 Std. reifen lassen.

Für den Hauptteig den Sauerteig und alle übrigen Teigzutaten – bis auf den Beeren-Mix – mit dem Wasser in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Mit dem Kneithaken zuerst ca. 8 Min. auf langsamer Stufe mischen, dann ca. 1 Min. auf schneller Stufe kneten. Es soll ein glatter Teig entstehen, ansonsten noch etwas weiterkneten. Zuletzt den Beerenmix noch gefroren langsam unterkneten. Ideale Teigtemperatur wäre 24°. Die Konservendosen einfetten.

Den Teig ohne Teigruhe in 3 Portionen à ca. 400 g teilen, jede Teigportion mit nassen Händen rundwirken und langrollen. Dann anfeuchten, rundum im Puff-Quinoa wälzen und in eine Dose geben. Mit Folie abgedeckt bei Raumtemperatur so lange garen, bis sich der Teig aus der Dose wölbt.

Inzwischen den Backofen samt Backstein auf 240° vorheizen. Dann die Brote auf den Backstein in den heißen Ofen stellen, gut dampfen und ca. 40 Min. backen. Dabei nach ca. 5 Min. Backzeit die Ofentemperatur auf 180° reduzieren. Die fertigen Brote aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.





Kraftfahrzeuge nur
auf den Parkplätze
abstellen.
Die Wiesen dürfen nicht
befahren werden

**WILD
BAKERS**

ODENWÄLDER BAUERNKRUSTE



ZUTATEN FÜR 1 BROT VON CA. 800 G

FÜR DEN BUTTERMILCH-POOLISH

150 g Dinkelmehl (Type 630)
1 g Hefe
50 g zimmerwarme Buttermilch
100 ml warmes Wasser (ca. 28°)

FÜR DEN HAUPTTEIG

250 g Dinkelmehl (Type 630)
100 g Roggenmehl (Type 1150)
100 g gegarte mehligkochende
Kartoffeln
5 g Hefe
200 ml Wasser
12 g grobes Salz

AUSSERDEM

Gusseisentopf mit Deckel
Öl zum Einfetten
Mehl zum Arbeien
rundes Gärkörbchen für 900 g Teig

Für den Poolish Mehl, Hefe und Buttermilch mit dem Wasser verrühren und abgedeckt zuerst ca. 2 Std. im Raum stehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Dann über Nacht in den Kühlschrank einlagern.

Für den Hauptteig Poolish und alle übrigen Teigzutaten – bis auf das Salz – mit dem Wasser in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Mit dem Kneithaken zuerst ca. 6 Min. auf langsamer Stufe mischen, dann noch ca. 2 Min. auf schneller Stufe kneten. Zuletzt das Salz dazugeben und den Teig nochmals zuerst ca. 2 Min. auf langsamer Stufe mischen, dann ca. 1 Min. auf schneller Stufe kneten. Der Teig sollte sich gut fenstern lassen, ansonsten noch etwas weiterkneten (Vorsicht, der Teig darf nicht glänzen!). Ideale Teigtemperatur wäre 24°. Den Teig ca. 3 Std. ruhen lassen, dazu am besten in einer leicht geölten Schüssel mit Frischhaltefolie oder Küchentuch abdecken und nach ca. 1 Std. Ruhezeit einmal vorsichtig zusammenfallen.

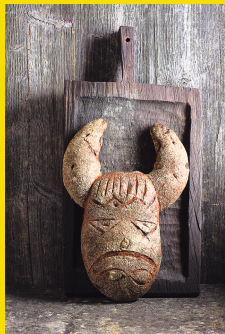
Nach der Teigruhe den Teig mit wenig Mehl aus der Schüssel holen und schonend rund zusammenlegen. Mit dem Schluss nach oben in das bemehlte Gärkörbchen setzen und abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Std. auf doppelte Größe gehen lassen. Inzwischen den Backofen samt Backstein und Gusseisentopf auf 240° vorheizen. Dann das Brot vorsichtig aus dem Körbchen mit dem Schluss nach unten auf einen leicht bemehlten Holzschieber stürzen und mit einem Messer oben kreuzweise einschneiden.

Den Topf aus dem Ofen nehmen, auf einen Untersetzer stellen, den Deckel öffnen und das Brot vorsichtig einlegen. Den Topf geschlossen auf den Backstein in den heißen Ofen stellen und das Brot ca. 50 Min. backen. Dabei nach ca. 5 Min. Backzeit die Ofentemperatur auf 180° reduzieren. Das fertige Brot im Topf aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Dann das Brot aus dem Topf lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



DIE WILDBAKERS GEHEN AUF TOUR –

**UND BRINGEN BROTSPEZIALITÄTEN MIT
„WILDEN“ VARIANTEN MIT!**



Die Wildbakers Johannes Hirth und Jörg Schmid sind mit ihrem gelben Wildbakers-Mobil unterwegs zu den besten Brotspezialitäten Deutschlands & Co. Sie backen beliebte Klassiker und präsentieren abgefahrene kreative Varianten – und die auch mal am Wegesrand oder auf der Kühlerhaube.

Freuen Sie sich auf Wildbakers Alpen-Kruste, Berliner Landbrot, Einback, Craft Beer Buns, Stockbrot Stockholm, Osmanen-Frisbee oder Baguette Afrika-Style.

WG 457 Backen

ISBN 978-3-8338-6861-0



9 783833 868610