

ANNA WALZ

BROT BACKEN

Wie das aus dem Ofen duftet

KÜCHENRATGEBER

G|U



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Wir tauschen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um. Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

KV

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

Umschlagklappe vorne:

Die Hilfsmittel

- 4 Rein in die Backstube!
- 6 Grundrezept Sauerteig
- 64 Resteküche – So gar nicht von gestern

Umschlagklappe hinten:

Tipps und Tricks aus meiner Backstube
Bis zum letzten Krümel ...

8 DIE KRÄFTIGEN

- 10 Dinkel-Leinsamen-Kastenbrot
- 12 Sauerteigweißbrot
- 15 Kartoffelbrot mit Rosmarin
- 16 Tomaten-Mohn-Stangen
- 17 Dinkel-Maronen-Brot
- 18 Brot ganz ohne Kneten
- 20 6-Korn-Vollkornbrot mit Kürbiskernen
- 22 Knusperbrötchen
- 24 Goldene Sonntagsbrötchen
- 25 Orientalische Burgerbrötchen
- 26 Roggen-Krustenbrot mit Honig
- 28 Malzbier-Gewürzbrot

30 DIE INTERNATIONALEN

- 32 Ciabatta
- 34 Knäckebrot
- 36 Kleine Pitabrote
- 37 Grissini
- 38 Baguettes
- 40 Maisbrot mit Jalapeños
- 42 Focaccia mit Trauben und Rosmarin
- 44 Knoblauchkranz

46 DIE SÜSSEN

- 48 Schokoladen-Haselnuss-Brot
- 50 Kokos-Maracuja-Osterkranz
- 52 Hefezopf mit Zitronenmarzipan
- 54 Orangen-Brioche
- 56 Zimtschnecken
- 58 Ingwer-Mohn-Striezel
- 60 Register
- 62 Impressum



GRUNDREZEPT SAUERTEIG

190 g Roggenvollkornmehl | 300 ml lauwarmes Wasser

Für 500 g | 15 Min. Zubereitung | 4 Tage Ruhen | Pro 100 g ca. 110 kcal, 4 g EW, 1 g F, 21 g KH



1 In einer großen Schüssel 50 g Mehl mit 100 ml Wasser verrühren. Den Teigansatz abgedeckt an einem warmen Ort (ca. 24°) 3 Tage ruhen lassen.



2 Währenddessen den Ansatz einmal pro Tag mit einem Schneebesen durchrühren und danach wieder abdecken.



3 Am vierten Tag morgens 80 g Mehl und 100 ml Wasser einrühren. Den Ansatz wieder abdecken. Am Abend 60 g Mehl und 100 ml Wasser unterrühren.



4 Am fünften Tag hat der Sauer Teig eine lockere Konsistenz und duftet angenehm säuerlich. Er ist jetzt fertig und kann zum Backen verwendet werden.



5 Für den Vorrat 50 g Sauerteig abnehmen, in ein Schraubglas füllen und kühlen. Dieses »Anstellgut« ist im Kühlschrank ca. 1 Woche haltbar.

TIPP

Der Klassiker für Sauer Teig ist natürlich Roggenmehl. Aber Sie können Ihren Sauer Teig auch mit Weizenmehl ansetzen. Doch verwenden Sie dafür unbedingt Weizenvollkornmehl. Zum Füttern darf es dann auch Weizenmehl der Type 550 sein.



MULTITALENT SAUERTEIG

Sauerteig ist für viele Brote ein Muss. Ihn selbst herzustellen, ist gar nicht schwer – und fleißige Bäckerinnen haben stets ein Gläschen mit Anstellgut im Kühlschrank.

URSPRÜNGLICH UND GUT

Im Sauerteig entstehen aus Wasser und Mehl auf natürliche Weise Milchsäurebakterien und Hefepilze. Diese natürlichen Triebmittel ersetzen einen Teil der Industriehefe. Aber sie können noch mehr: Sie geben dem Brot ein intensives säuerliches Aroma, festigen das Teiggerüst, schützen es vor Schimmelbefall und machen es somit länger haltbar. Außerdem werden die im Roggenmehl enthaltenen Nährstoffe aufgespalten und für den menschlichen Körper verfügbar gemacht.

ANSTELLGUT FÜTTERN

Das Glas mit dem Anstellgut schlummert im Kühlschrank und wartet auf seinen Einsatz. Um es dabei aktiv zu halten, muss es einmal pro Woche »gefüttert« werden, auch wenn nicht gebacken wird. Dafür 100 g Mehl und 100 ml Wasser unterrühren und ca. 2 Std. an einem warmen Ort stehen lassen. Danach reduziert man die Menge im Glas

wieder auf 50 g, und das Anstellgut darf im Kühlschrank bis zum nächsten Mal weiterschleumern.

ANSTELLGUT AUFWECKEN

Ist der Backtag in Sicht, wird das Anstellgut am Vorabend »aufgeweckt«. Dafür mit 100 g Mehl und 100 ml Wasser füttern und 10–12 Std. an einem warmen Ort aufwachen lassen. Danach ist der Sauerteig aktiv genug zum Backen. Vom aktiven Sauerteig nimmt man dann wieder 50 g ab und bewahrt sie als neues Anstellgut im Kühlschrank auf. Dieses wieder jede Woche füttern und bei Bedarf zum nächsten Backen aufwecken.

IN TROCKENEN TÜCHERN

Im Backeifer vergisst man leicht, etwas Sauerteig als Anstellgut aufzubewahren. Gut, wenn man da eine Portion getrockneten Sauerteig hat! Dafür einfach übrigen Sauerteig dünn auf einem mit Backpapier belegten Blech verstreichen. Über Nacht trocknen lassen, dann die Brösel in einem Glas aufbewahren. Vor dem Backen 100 g davon mit 100 ml Wasser und 1 EL Mehl verrühren und 10–12 Std. stehen lassen. Jetzt haben Sie backfertigen Sauerteig, von dem Sie wieder einen Teil als Anstellgut im Kühlschrank aufbewahren können.

SAUERTEIGWEISSBROT

Außen dunkel und knusprig, innen aber saftig und aromatisch. Dieses feine Weißbrot ist perfekt fürs Frühstück oder für die weltbesten Sandwichs!

500 g Weizenmehl (Type 550)
35 g flüssiger Sauerteig (selbst
angesetzt oder im Beutel)
¼ Würfel frische Hefe (10 g)
10 g Salz
Außerdem:
neutrales Öl und Mehl
zum Arbeiten
Gärkörbchen (28 cm lang)
1 Handvoll Eiswürfel

Pur und gut

Für 1 Brot (ca. 20 Scheiben) |
20 Min. Zubereitung |
2 Std. Ruhen |
35 Min. Backen
Pro Scheibe ca. 90 kcal,
3 g EW, 0 g F, 19 g KH

1 Mehl, Sauerteig und Hefe von Hand oder in der Küchenmaschine mit Knethaken auf kleinster Stufe 5 Min. verrühren. Dabei langsam 270 – 300 ml lauwarmes Wasser dazugießen. Den Teig dann 3 Min. auf mittlerer Stufe weiterkneten. Salz zugeben und alles in 2 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine geölte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. ruhen lassen.

2 Die Teigränder mit einer Teigkarte mehrmals nach innen falten und dabei dehnen (Bild 1). Den Teig wieder 30 Min. gehen lassen, dann nochmals falten und 30 Min. ruhen lassen.

3 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche länglich wirken. Dafür den Teig zu einem Rechteck flach drücken und die Querseiten übereinanderschlagen (Bild 2). Das Rechteck um 90° drehen und mit Spannung längs aufrollen. Die Nahtstelle mit Daumen und Zeigefinger zusammendrücken (Bild 3).

4 Den Laib mit der Naht nach unten in das bemehlte Gärkörbchen legen und abgedeckt gehen lassen. Währenddessen den Backofen mit Pizzastein (z. Schiene von unten) und Backblech (unten) auf 250° vorheizen. Die Druckprobe machen (siehe Klappe hinten) und bei Bedarf noch etwas länger gehen lassen.

5 Den Laib auf ein bemehltes Brett stürzen, mit Wasser besprühen, mit Mehl bestäuben und dreimal quer einschneiden. Den Laib auf den Pizzastein schieben, die Eiswürfel aufs Blech geben und das Brot ca. 35 Min. backen. Nach 15 Min. den Backofen auf 220° schalten. Die Klopprobe machen (siehe Klappe hinten) und das Brot auf einem Rost abkühlen lassen.



MALZBIER-GEWÜRZBROT

Eine echte Bereicherung auf dem Abendbrot! Mit seinem malzig-würzigem Aroma stiehlt dieses Brot glatt Käse und Schinken die Show.

3 Kardamomkapseln
1 TL Koriandersaat
1 TL Fenchelsaat
300 g Roggenmehl (Type 1150)
200 g Weizenmehl (Type 550)
60 g flüssiger Sauerteig (selbst
angesetzt oder im Beutel)
40 g Zuckerrübensirup
25 g frische Hefe
300 ml lauwarmes Malzbier
10 g Salz
Außerdem:
neutrales Öl und Mehl
zum Arbeiten
Gärkörbchen (25 cm Ø)
1 Handvoll Eismwürfel

Urig und gut

Für 1 Brot (ca. 20 Scheiben) |
20 Min. Zubereitung |
3 Std. Ruhen |
45 Min. Backen
Pro Scheibe ca. 105 kcal,
3 g EW, 0 g F, 22 g KH

- 1 Kardamomkapseln im Mörser anstoßen, die Schalen entfernen. Koriander und Fenchel zugeben und alles fein zerstoßen.
- 2 Zerstoßene Gewürze, beide Mehlsorten, Sauerteig, Sirup und Hefe von Hand oder in der Küchenmaschine mit Knethaken auf kleinster Stufe verrühren. Dabei langsam 280 – 300 ml Bier dazugießen. Den Teig 5 Min. auf mittlerer Stufe weiterkneten. Das Salz zugeben und alles in 2 Min. zu einem trockenen Teig verkneten. Den Teig in eine geölte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. ruhen lassen.
- 3 Die Teiggränder mit einer Teigkarte mehrmals nach innen falten und den Teig wieder 1 Std. gehen lassen.
- 4 Danach den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rund wirken (siehe S. 23). Den Laib mit der Naht nach oben in das bemehlte Gärkörbchen legen, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und 45 – 60 Min. ruhen lassen. Währenddessen den Backofen mit Pizzastein (z. Schiene von unten) und Backblech (unten) auf 250° vorheizen. Die Druckprobe machen (siehe Klappe hinten) und den Laib bei Bedarf noch etwas länger gehen lassen.
- 5 Den Laib auf ein bemehltes Brett stürzen, mit Wasser besprühen und mit einem scharfen Messer ein offenes Quadrat einritzen. Den Laib vom Brett auf den Pizzastein schieben, die Eismwürfel auf das Backblech geben und das Brot 40 – 45 Min. backen. Nach 15 Min. den Backofen auf 220° zurückschalten. Zuletzt die Klopfrage machen (siehe Klappe hinten) und das Brot auf einem Rost abkühlen lassen.



KNOBLAUCHKRANZ

Kräuterbutter-Baguette ist ein alter Hut? Stimmt! Denn seitdem es bei uns zum Grillen diesen Brotkranz gibt, können wir uns nichts mehr anderes vorstellen.

370 g Weizenmehl (Type 405)
2 EL Zucker
2 TL Trockenhefe
2 TL Salz
1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

4 Knoblauchzehen
5 Stängel Petersilie
4 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
80 g Greyerzer
50 ml Olivenöl

Außerdem:

Olivenöl und Mehl
zum Arbeiten
Tarteform (26 cm Ø)

Stück für Stück genießen

Für 1 Brot (ca. 16 Stücke) |
40 Min. Zubereitung |
1 Std. Ruhen |
35 Min. Backen
Pro Stück ca. 140 kcal,
4 g EW, 6 g F, 19 g KH

1 Für den Teig Mehl, Zucker, Trockenhefe, Salz und Olivenöl von Hand oder in der Küchenmaschine mit Knethaken auf kleinster Stufe 5 Min. verrühren. Dabei langsam $\frac{1}{4}$ l lauwarmes Wasser dazugießen. Dann alles 5 Min. auf mittlerer Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. ruhen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

2 Inzwischen für die Füllung den Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie, Thymian und Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Petersilie mit den Stielen fein schneiden, die Thymianblättchen und Rosmarinnadeln abzupfen und ebenfalls fein schneiden. Den Käse reiben. Knoblauch, Kräuter und Käse mit dem Olivenöl verrühren.

3 Den Backofen mit einem Backblech (2. Schiene von unten) auf 200° vorheizen. Die Tarteform mit Öl einfetten und den Boden der Form mit Backpapier belegen.

4 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einer ca. 40 cm langen Rolle formen. Diese in 16 Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der Käsemischung bestreichen und überlappend ringförmig in die Form legen. Auf das Blech stellen und das Brot im Ofen in ca. 35 Min. goldbraun backen. Den Brotkranz warm servieren oder auf einem Rost abkühlen lassen.



SCHOKOLADEN-HASELNUSS-BROT

Nicht jeder startet gern mit Spiegeleiern und Speck in den Tag. Süßfrühtücker wie mich lockt man eher mit diesem nussigen Brot aus dem Bett.

80 g Haselnusskerne
500 g Weizenmehl (Type 550)
40 g Kakaopulver
30 g Honig
20 g flüssiger Sauerteig (selbst
angesetzt oder im Beutel)
¼ Würfel frische Hefe (10 g)
60 g backfeste Schokotropfen
10 g Salz
Außerdem:
neutrales Öl und Mehl
zum Arbeiten
Gärkörbchen (28 cm lang)
1 Handvoll Eiswürfel

Knuspernussig

Für 1 Brot (ca. 22 Scheiben) |
25 Min. Zubereitung |
2 Std. Ruhen |
35 Min. Backen
Pro Scheibe ca. 125 kcal,
4 g EW, 4 g F, 20 g KH

1 Die Haselnusskerne grob hacken. Mehl, Kakaopulver, Honig, Sauerteig und Hefe von Hand oder in der Küchenmaschine mit Knethaken auf kleinster Stufe 5 Min. verrühren. Dabei langsam 300–320 ml lauwarmes Wasser dazugießen. Den Teig dann 3 Min. auf mittlerer Stufe weiterkneten. Nüsse, Schokotropfen und Salz zugeben und alles in 2 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine geölte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. ruhen lassen.

2 Die Teigränder mit einer Teigkarte mehrmals nach innen falten. Den Teig wieder 30 Min. gehen lassen, dann nochmals falten und erneut 30 Min. ruhen lassen.

3 Den Teig danach auf der bemehlten Arbeitsfläche länglich wirken (siehe S. 13). Den Laib mit der Naht nach oben in das bemehlte Gärkörbchen legen und mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt gehen lassen. Währenddessen den Backofen mit Pizzastein (z. Schiene von unten) und Backblech (unten) auf 250° vorheizen. Die Druckprobe machen (siehe Klappe hinten) und den Laib bei Bedarf noch etwas länger gehen lassen.

4 Den Laib auf ein bemehltes Brett stürzen, mit Wasser besprühen und mit einem scharfen Messer längs einschneiden. Den Laib vom Brett auf den Pizzastein schieben und die Eiswürfel auf das Blech geben. Das Brot ca. 35 Min. backen, nach 15 Min. den Backofen auf 220° schalten. Die Klopffprobe machen (siehe Klappe hinten) und das Brot auf einem Rost abkühlen lassen.





DAS KRIEGT JEDER GEBACKEN!

Was gibt es Schöneres als ofenwarmes, duftendes Brot? Noch besser als vom Bäcker schmecken urig kräftiges Krustenbrot, luftiges Ciabatta und süßer Hefezopf aus der eigenen Backstube. Schritt für Schritt und mit vielen Profi-Tipps erklärt, gelingt das Brotbacken wirklich jedem.

Das ist Genuss pur!

Gelingt garantiert: Jedes Rezept von GU dreifach geprüft

So einfach geht's: Alle wichtigen Handgriffe in Step-Fotos

Absolut anfängertauglich: Rezepte von Baguette bis Vollkornbrot



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-4462-1



9 783833 844621



PEFC
€ 8,99 [D]
€ 9,30 [A]

www.gu.de

G|U