Rund ums Brot backen

Oberacker Natur & Technik

D-76351 Hochstetten Schulstrasse 24

Telefon (+49) 07247-963090 · Telefax - 963091

http://www.oberacker.de

email: info@oberacker.de

Abholungen nur nach telefoischer Vereinbarung

Entwurf 6/2011



A. Rezepte mit Hefe

Grundlegende Infos zu Rezepten mit Hefe Grundlegende Infos zu Rezepten mit Sauerteig (in Vorbereitung)

B. Rezepte mit Hefe

- 1. Mühlenbrot
- 2. Baguette
- 3. Laugenbrezel
- 4. Pizzateig
- C. Rezepte nach dem Salz-Hefe Verfahren
- D. Rezepte mit Sauerteig (Backferment, weitere in Vorbereitung)
- E. Backen im Holzbackofen, Steinbackofen, Brotbackofen, Haushaltsbackofen mit Steinplatte (in Vorbereitung)
- F. Aufbau eines Holzbackofen (in Vorbereitung)

A. Grundlegende Infos zu Rezepten mit Hefe

Brot kann mit Hefe oder Sauerteig oder mit Beidem hergestellt werden. Hefe und Sauerteig dienen dazu den Teig locker werden zu lassen. Somit enstehen die gewünschten Luftbläßchen im Brot. Alle %-Prozent Angaben in den Rezepten beziehen sich auf die Gesamtmehlmenge. Brotteige sollten stets 75% Flüssigkeit, 2% Salz und 1-2% Hefe und eine Prise Sauerteigansatz enthalten. Kneten sollten Sie mit der Teigknetmaschine ca. 10 min mit der Hand 20-30min. Alle Teigrezepte werden für 1kg oder 2kgMehl angegeben. Wollen Sie mehr Brot backen können Sie die Rezepte einfach hochrechnen. Gehen Sie dabei immer von der Mehlmenge aus. Um von der Teigmenge auf die Brotmenge zu schließen können Sie ca. 12% Wasserverlust beim Backen abziehen. Z. B. 850g Teig ergibt ca. 750 g Brot.

1. Informationen zum Mehl

Wird der Brotteig mit Hefe gelockert, so sind folgende Einschränkungen zu beachten:

- Weizen und Dinkel kann jeweils oder gemischt bis zu 100% verwendet werden
- Der Roggenanteil sollte 10% bis 20% nicht überschreiten, sonst benötigen Sie Sauerteig
- Bis ca 5% Roggen in den Weizenteigen machen die Kruste weicher.
- Generell sollte ein Hefe-Vorteig von ca. 30% des Gesamtmehles hergestellt werden
- Abkürzung VK=Vollkorn frisch gemahlen z. B. 10% Roggen, 20% Dinkel, 70% Weizen

2. Informationen zum Brotteig zubereiten

- Vorteig mit 30% Mehl und gleicher Menge Wasser 2-12 Stunden mit 0,1-1,0 % Hefe bei Zimmertemperatur ansetzen oder bis sich Blasen bilden.
- Die Teigtemperatur sollte 20-25 Grad nicht überschreiten (Thermometer verwenden). Jehöher die Temperatur desto schneller geht der Teig. Durch langsames Gehen bilden sich mehr Geschmacksstoffe durch die Bildung von Enzymen.
- Durch die Zugabe von etwas Sauerteig bilden sich zusätzlich Milch- und Essigsäure die nochmals die Teiglockerung und den Geschmack postiv beeinflussen.
- Bei sehr hohen Raumtemperaturen (30 Grad und mehr) müssen Sie entweder eiskaltes Wasser ver wenden, und/oder die im Rezept angegebenen Wasser- und Hefemengen reduzieren oder den Teig im kühlen Keller zubereiten. Dies gilt natürlich nicht für Sauerteigbrote.
- Alle Zutaten in der Teigmaschine oder von Hand zu einem glatten Teig kneten bis er blasen wirft. Den Teig ca. 1 Std. gehen lassen bzw. solange warten bis der Teig deutlich an Volumen zugenommen hat. Öle und Fette stets am Ende des Knetvorganges zugeben.

3. Informationen zum Brotteig formen

Nachdem der Teig geknetet und aufgegangen ist sollte er folgendermaßen geformt werden:

- Den Teig auf die Tischplatte legen und etwas flach drücken. Dann mit den Fingerspitzen der rechten Hand den Teig von hinten nach vorne zusammenlegen. Jetzt den Teig etwas nach rechts drehen und wieder mit den Fingerspitzen der rechten Hand den Teig von hinten nach vorne zusammenlegen.
- Das geht jetzt so weiter bis ca. 7 mal der Teig rundherum zusammengefaltet wurde. Danach hat man oben den Teigschluß und unten ist die Teighaut gespannt und glatt. Die Teigkugel ist schön gleichmäßig und rund wie ein Fußball.
- Um ein langes Brot zu formen schlägt man wie beim Karate in die Mitte der Teigkugel, falltet diese zusammen und wiederholt den Vorgang. Dann mit beiden Händen Teig auf dem Tisch langrollen.

4. Peddigrohr Gärkörbe, Kastenformen, Tücher

Das mehrfach gefaltete Brot kommt nun mit dem Teigschluß nach unten in den zuvor eingemehlten Gärkorb. Dort bleibt es je nach Temperatur ca. 20-60 min. Bei Baquettes kann die Zeit auch auf 2-3Stunden ausgedehnt werden. Jedoch sollte die Temperatur beim Baquett 20-22 Grad nicht überschreiten.

Geformte längliche Teige können auch in gefettete Kastenformen (für Toastbrote mit Deckel) gelegt werden. Ebenso gut auf gelochte Baquettbleche oder auf gemehlte Tücher gelegt werden indem man das Tuch zwischen den Broten hochzieht damit diese nicht aneinander ankleben können.

5. Informationen zum Brotteig backen

Aus dem Gärkorb wird das Brot vorsichtig auf einen Backschießer gekippt. Danach können Sie die Teige mit dem Messer einschneiden und in den Backofen schieben.

Wenn Sie die Brote aus dem Korb "schucken" können Sie sie auch mit Wasser einstreichen und einchneiden da dann der bemhlte Teil des Brote unten ist.

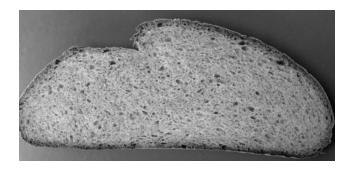
Der Brotteig soll anfangs immer heiß angebacken und dann bei fallender Hitze ausgebacken werden. Hierzu eignen sich besonders gut Holz- oder Elektrosteinbacköfen oder Haushaltsbacköfen mit einer Steinplatte. Die Backzeit für ca. 1kg Brotteig beträgt ca. 50 min.

B. Rezepte mit Hefe

1. Rezept: Mühlenbrot

Rezeptur für 2 Brote a 800g

Pos	Mehl 100%	Wasser 75%	Sonstige	Bearbeitung	Temperatur	Dauer
1.	0,25 kg Vollkorn	0,2 Liter Wasser	5 g Hefe 50 g Grundansatz* 25 g Backferment*	Vorteig mischen	Wasser kalt Teig 18-20 Grad	7-12 Std Teigruhe
2.	0,5 Kg Vollkorn 0,25 kg 550er Mehll	0,55 Liter Wasser (teilweise Molke 0,3l) 1 Schuß Öl	10 g Hefe 20 g Meer-Salz (2%)	Teig kneten 10min Öl zum Schluß	Wasser kalt Teig 20-22 Grad	2 Std. Teigruhe
A.	Teig 1 zu 1 vorsichtig 7 Teig nicht umdrehen,	aus der Schüssel nehme wenig Streumehl	en			
B.	2 x Teig teilen à 900 g	, rechteckig, Größe der	Hand			
C.		n nach innen zusammen eis bis runde Kugel ents				
D.	Teig in den Gärkorb le Stunde abgedeckt ruh	gen (Teigschluß nach ui en lassen	nten) und eine			
E.	Steinbackofen** oben Temperatur herrunter	270 Grad unten 220 Grad drehen 200/180 Grad	ad, einschießen,	₽		
F.	Nach 45 -50 min fertig gebacken)
	Vollkornmischung: 10-15% Roggen, 10-1 Brotgewürz mit dem G	5% Dinkel, 70-80% Wei Getreide mahlen	zen			
	2. Stufe 40g Wasser 4	atz mit Weizenmehl: , 110 ml Wasser 40 Grad 0 Grad, 300g Weizenme nk aufbewahren, Weizen	24) Std stehen lasse		Grad	
	*anstatt Grundansatz	und Backferment kann a	auch anderer Sauerteig v	verwendet werden		
		so heiß wie möglich, he ach Ofentyp und Größe	e Brote farbe bekomi	men, im Holzbacko	fen	



Copyright © 2011 by Wolfgang Oberacker - www.oberacker.de

2. Rezept: Baguette

Rezeptur für 5 Baquette a 320 g und ca 60 cm Länge

Pos	Mehl 100%	Wasser 65%	Sonstige	Bearbeitung	Temperatur	Dauer
1.	0,25 kg	0,2 Liter Wasser	5 g Hefe*	Vorteig rühren 10-15min	Wasser kalt Teig 18-20 Grad	12 Std Teigruhe
2.	0,75 Kg	0,45 Liter Wasser (davon 0,1 Liter Wein)	5-10 g Hefe 20g Meer-Salz (2%)	Teig kneten** 10-15min	Wasser kalt Teig 18-20 Grad	3 Std. Teigruhe
	** Je 5-6min: erst Flü Mehlmischung: 80 %	auerteig oder Backfermen ssigkeit und Mehl dann H 550er Weizenmehl, 15 % 550er Bio-Weizenmehl,	z zugeben, ganz zur laisgrieß oder			
A. B.	Teig sachte flach drü	aus der Schüssel nehme cken, nicht umdrehen, we g, rechteckig, Größe der I	enig Streumehl			
C.	Teig NICHT DREHEN					
D.	Teig 2 x vorsichtig eir	nschlagen, jeweils andrüc				
E.	Teig auf Schluss legen, ruhen lassen 5-10 min					
F.		1 x vorsichtig mit Daume rschließen, Ruhen lassen		cken	5 0	
G.	Vorsichtig lang mach	en auf 60 cm, keine Luft oversichtig nach aussen ro	darf entweichen,			\geqslant
Н.	Gare mit dem Schlus 5 min vor dem Schne	s oben 2-3 Std in Gärkörl eiden abdecken	oe unter Gärtuch			
I.	Aus der Form schucken (Schluß oben) und flach einschneiden					
J.	Oder mit Mehl bestäu	uben und dann schneiden	1			
K.		te ausprobieren, am Ende	5			
M. N.	Nach 2-3 min Dampf	unten 220 Grad, einschie ablassen, Temp her runte e drehen, weitere 8minm	er drehen 220/200	ken, eventuell mit W	asser abstreichen	

Herstellung Grundansatz mit Weizenmehl:

- 1. Stufe 10 g Ferment, 110 ml Wasser 40 Grad, 100g Weizenmehlmischung, 15-24 Std stehen lassen bei 30 Grad 2. Stufe 40g Wasser 40 Grad, 300g Weizenmehlmischung, 5-12 (max 24) Std stehen lassen bei 24-30 Grad danach im Kühlschrank aufbewahren, Weizenmehlmischung: Vollkorn und Typ 550

Herstellung Sauerteig siehe: Der Sauerteig das unbekannte Wesen, Pöt, Stold, Martin - Art. Nr. 508095, 21,90 €



Copyright © 2011 by Wolfgang Oberacker - www.oberacker.de

3. Rezept: Laugenbrezel

mit Wasser einstreichen und

Pos	Mehl 100%	Wasser 50%	Sonstige	Bearbeitung	Temperatur	Dauer
1.	0,25 kg	0,2 Liter Wasser	5-10 g Hefe*** (25g Butter)	Vorteig 15 min kneten	Wasser kalt Teig 18-20 Grad	12 Std Teigruhe
2.	0,75 Kg	0,4 Liter Wasser (teilweise Molke oder A-Saft oder Weiswein	5-10 g Hefe 20g Meer-Salz (2%) 25g Butter	Teig kneten 10min	Wasser kalt Teig 18-20 Grad	2-3 Std. Teigruhe
		auerteig oder Backferme 550er Weizenmehl, 10 %				
A.		aus der Schüssel nehme ken, nicht umdrehen, se				
В.	18 x Teig teilen à 90 g	, rechteckig				
C.	Teig NICHT DREHEN					
D.	Teig 2 x vorsichtig eins	schlagen, Enden nicht a	ndrücken!			
E.	Teig auf Schluss leger	n, ruhen lassen 5-10 min	1			
F.	TEIG DREHEN, Teig 1 x vorsichtig mit Daumen der Länge nach eindrücken und Schluss dicht verschließen, Ruhen lassen 5-10 min					
G.	Vorsichtig lang mache	en auf 50 cm, dickes Teil	der Mitte, Außen dünne			
H.	Formen, Gare ca 1-2 5 5 min vor dem Lauger	Stunde unter Folie und k n abdecken		$)$ $\overline{}$		
I.	ACHTUNG ÄTZGEFA	roxidlösung (Brezel-Laug NHR - LAUGE VOR KIND en Aluminium, Linoleu	ERN FERNHAITEN	X	Z Z	
J.	Brezel auf gefettetes E legen, salzen, schneic	Backpapier, silikonisierte den	e- oder Edelstahl-Bleche			
K.	Ofen oben 250 Grad ι	unten 200 Grad, einschie	eßen		<u> </u>	
N.	Nach 12-15 fertig geba	acken, eventuell mit Was	sser abstreichen			13
					1	
				B		
		Copyright © 2011 by	r - www.oberacker.o	de		

4. Rezept: Pizzateig

Rezeptur für 13 Pizzenl a 250g

Pos.	Mehl	Flüssigkeit	Sonstiges	Temperatur	Dauer
1.Vorteig	600g	600g Wasser	5-10g Hefe	20 Grad	4-12 Std
			Prise Zucker		
			Prise Salz		
			Sauerteig (Pulver oder flüssig)		
2.Hauptteig	1400g	850g Wasser/Milch	40-45g Salz		
		20-50g Olivenöl zum Schluß zugeben	bei 30g Hefe bei 10g Hefe	20-25 Grad 7-10 Grad	1-2Std 8-12Std
			Teig ca 10-15min kneten ("schaumig", weich	, stabil)	

Mehl: Dinkelmehl 630 oder

Mehlmischung: Weizenmehl 550 mit 10% Hartweizen oder

(entspricht ca 150g Mehl)

Dinkel und Mehlmischung zu je 50%

Mengenangaben pro Pizza ca.:

Teig 250g Tomatensoße 120g

Mozzarella 100g Champignon 50g Oliven ? Salami ?

Eigene Notizen:



Copyright © 2011 by Wolfgang Oberacker - www.oberacker.de

C. Rezepte nach dem Salz-Hefe Verfahren

1. Brotrezept: nach dem Salz-Hefe-Verfahren

Vorteig:

1. Die gesamten Salzmenge (2%) plus das 10 fache an Flüssigkeit zugegeben. Ebenso Hefe, Zucker und Sauerteig o. Ferment und Grundansatz.

Hauptteig:

2. Nach min 3-4 Std oder höchstens 12-14 Std. wird der Rest Zugegeben und der Teig hergestellt Der Gesamtflüssigkeitsanteil beträgt ca. 75%

Pos.	Mehl	Flüssigkeit	Sonstiges	Bearbeitung	Temperatur	Dauer
1.Vorteig		200g Wasser	20g Salz (2%), 10g Hefe			
		5g Zucker, Sauerteig o.		Zutaten mischen	20Grad	min 3-4Std
		Ferment, Grundansatz		dann Ruhen lasse	n	max 12-14Std
2.Hauptteig	1000g Mehl	550g Wasser	10g Hefe	Teig kneten	20-25 Grad	10min
				Teigruhe		ca 60min
				Brote backen	2 Stckà ca. 900g	ca 45min

Für Baguette, Brötchen und Brezel wird die Wassermenge (70% - 60%) reduziert. Es können auch verschiedene Mehltypen bis Vollkornmehl verwendet werden nur sollte der Roggenanteil <20% liegen.

2. Flammkuchen- Pizzarezept: nach dem Salz-Hefe-Verfahren

Rezept wie oben. Da der Teig für Flammkuchen dünn ausgerollt werden soll muß weniger Flüssigkeit (55-60%) verwendet werden. Der Teig wird stabiler mit einem Ei (aber nicht unbedingt notwendig). Etwas Öl macht den Teig noch geschmeidiger. Mit etwas Milch statt Wasser gibt es eine stärkere Bräunung.

Pizzateig kann auch bis ca. 70% Flüssigkeit haben und wird meist ohne Ei hergestellt.

Pos.	Mehl	Flüssigkeit	Sonstiges	Bearbeitung	Temperatur	Dauer
1.Vorteig		200g Wasser	20g Salz (2%), 10g Hefe,			
		5g Zucker, Sauerteig o.		Zutaten mischen	20Grad	min 3-4Std
		Ferment, Grundansatz		dann Ruhen lasse	n	max 12-14Std
2.Hauptteig	1000g Mehl	300-350g Wasser	10g Hefe	Teig kneten	20-25 Grad	10min
		1 Ei (50g)		Teigruhe	ca 60min	
		etwas ÖL				

Prinzipiell können bei allen Vorteigen Salz, zugegeben werden. Von einer Prise bis zu 1% der Gesamtmehlmenge wurden gute Ergebnisse erziehlt.

D. Einfache Sauerteig Rezepte mit Backferment

1. Mischbrotrezept mit 50 % Roggenanteil

Vorteig:

1. Den Vorteig einfach mit der Gabel oder Holzlöffel durchrühren und über Nacht warm stellen

Hauptteig:

2. Den Hauptteig mit allen Zutaten versehen und gehen lassen. Dann in Formen geben und wieder gehen lassen

Pos	Mehl 1000g	Wasser 75%	Hefe/Salz 1-2%	Bearbeitung	Temperatur	Dauer
1.	0,3kg Roggenmehl	0,3 Liter Wasser	1 Teel Grundansatz	Teig kneten	25-28 Grad	10-12Std
			1 Teel Backferment	Teig gehen lassen	20-25 Grad	1-3 Std
2.	0,2kg Roggenmehl	0,45 Liter Wasser,	10gHefe			
	0,5kg Weizen 550er	Butter-, Sauermilch	20g Kräuter-Meer-Salz	Teig in Form		30min
				Brote backen	> 250 Grad	20min
				Brote backen	< 250 Grad	30min

Herstellung Grundansatz mit Weizenmehl:

- 1. Stufe 10 g Ferment, 110 ml Wasser 40 Grad, 100g Weizenmehlmischung, 15-24 Std stehen lassen bei 30 Grad
- 2. Stufe 40g Wasser 40 Grad, 300g Weizenmehlmischung, 5-12 (max 24) Std stehen lassen bei 24-30 Grad

danach im Kühlschrank aufbewahren, Weizenmehlmischung: Vollkorn und Typ 550

Herstellung Sauerteig siehe:

Der Sauerteig das unbekannte Wesen, Pöt, Stold, Martin - Art. Nr. 508095, 21,90 €

2. Reines Roggenbrotrezept

Vorteig:

1. Den Vorteig einfach mit der Gabel oder Holzlöffel durchrühren und über Nacht warm stellen

Hauptteig:

2. Den Hauptteig mit allen Zutaten versehen und gehen lassen. Dann in Formen geben und wieder gehen lassen

Pos	Mehl 1000g	Wasser 75%	Hefe/Salz 1-2%	Bearbeitung	Temperatur	Dauer
1.	0,5kg Roggenmehl	0,3 Liter Wasser	1 Teel Grundansatz	Teig kneten	25-28 Grad	10-12Std
			1 Teel Backferment	Teig gehen lassen	20-25 Grad	1-3 Std
2.	0,5kg Roggenmehl	0,45 Liter Wasser,	20g Kräuter-Meer-Salz			
		Butter-, Sauermilch	_	Teig in Form		30min
				Brote backen	> 250 Grad	20min
				Brote backen	< 250 Grad	30min

Herstellung Grundansatz mit Weizenmehl:

- 1. Stufe 10 g Ferment, 110 ml Wasser 40 Grad, 100g Weizenmehlmischung, 15-24 Std stehen lassen bei 30 Grad
- 2. Stufe 40g Wasser 40 Grad, 300g Weizenmehlmischung, 5-12 (max 24) Std stehen lassen bei 24-30 Grad

danach im Kühlschrank aufbewahren, Weizenmehlmischung: Vollkorn und Typ 550

Herstellung Sauerteig siehe:

Der Sauerteig das unbekannte Wesen, Pöt, Stold, Martin - Art. Nr. 508095, 21,90 €