

Nach meinem ersten Backbuch „Kleingebäck vom Ofner“ darf ich Ihnen nun mein zweites Werk zum Thema Schwarzbrot präsentieren.

Es hat mir großen Spaß gemacht, dieses Buch zu schreiben: Hier kann ich zeigen, dass man mit wenigen einfachen Zutaten herrliche Brotsorten zu Hause backen kann. Brot ist ein Grundnahrungsmittel, und die Kunst des Brotbackens sollte niemals verloren gehen.

Sie finden in meinem Backbuch zahlreiche Tipps und Tricks, um Ihr eigenes Brot herstellen zu können. Die Rezepte sind so gestaltet, dass Sie ohne großen Aufwand und mit wenigen Handgriffen rasch und einfach ein schmackhaftes Brot backen können. Ich habe versucht, eine große Vielfalt zu präsentieren: Es gibt eine unglaubliche Auswahl an Brot und Gebäck!

Und es gibt auch noch die guten Bäcker im Lande, die in aller Früh in ihren Backstuben köstliches Brot backen. Der Beruf des Bäckers ist ein wunderbarer Beruf, der nicht aussterben darf. Sofern Sie einen dieser Bäcker in der Nähe haben, kaufen Sie dort Brot und Gebäck. Achten Sie beim Brotkauf auf die Liste und die Herkunft der Zutaten und hinterfragen Sie sie auch. Und denken Sie auch daran, dass letztendlich der Konsument entscheidet, ob es wirklich notwendig ist, auch zu späterer Stunde volle Regale beim Bäcker vorzufinden. Wir leben im Überfluss, es lan-

den bei uns täglich Tonnen von Brot im Müll – zugleich haben andere Menschen auf der Welt nichts zu essen!

Als Alternative zum Kauf beim Bäcker haben Sie nun auch die Möglichkeit, 50 Rezepte aus meinem Buch nachzubacken!

Setzen Sie sich bewusst mit dem Thema Brot auseinander. Setzen Sie Ihren eigenen Natursauerteig an und erleben Sie das Backen Ihres eigenen Brotes! Erzählen Sie Ihren Freunden und Bekannten vom selbst gebackenen Brot. Bringen Sie zu Festen oder Geburtstagen ein Brotpräsent mit. Backen Sie gemeinsam mit Ihren Kindern oder Freunden.

Je öfter Sie backen, umso mehr Erfahrungen werden Sie sammeln. Probieren Sie eigene Rezeptkreationen aus. Experimentieren Sie mit verschiedenen Mehlsorten, Gewürzen und Saaten. Backen Sie verschiedene Brotformen. Brotbacken ist so vielseitig, es wartet nur darauf, von Ihnen entdeckt zu werden. So werden Sie viel Freude damit haben!

„Backen“ Sie es an, und nehmen Sie in Zukunft Ihr Brot selbst in die Hand!

Ihr



Christian Ofner

Wichtige Handgriffe

Bis knuspriges, frisches Brot im Körberl liegt, bedarf es einiger Arbeitsschritte. Diese werden hier genau erklärt. Damit Sie sich die Arbeitsschritte gut einprägen können, folgen auf den nächsten Seiten auch detaillierte Anleitungsbilder zu den einzelnen Handgriffen.

Backzutaten vorbereiten

Achten Sie darauf, dass die verwendeten Backzutaten stets Raumtemperatur bzw. die im Rezept angegebene Temperatur haben. Achten Sie genau auf die Angaben, und Sie werden sehen, das Backergebnis spricht für sich.

Tipp vom Backprofi

Am besten richten Sie die benötigten Zutaten schon einige Zeit vor der Zubereitung des Teiges her, damit diese auch sicher Raumtemperatur haben.

Einwiegen

Zum Abwiegen der Backzutaten ist eine genaue Küchenwaage sehr wichtig. Ich wiege immer alle Zutaten nacheinander direkt in die Rührschüssel ein, beginnend mit dem Wasser. Man kann die Backzutaten jedoch auch separat abwiegen und erst dann zusammenmischen. Vor allem beim Salz ist es ratsam, dieses nicht gleich direkt hinzuzufügen, denn wenn man zu viel Salz eingewogen hat, bekommt man es kaum wieder aus der Rührschüssel heraus.



Trockenhefe bzw. frische Hefe

Arbeiten Sie mit Natursauerteig, kann auf Hefe gänzlich verzichtet werden. Wenn Sie aber die Rezepte mit meinem getrockneten Bio-Roggenvollkornsauerteig zubereiten, ist es erforderlich, Hefe beizumengen, da durch das Trocknen des Natursauerteiges der Sauerstoff entzogen worden ist. Damit sich die Hefe im Teig gut auflösen kann, empfehle ich, diese im Wasser zu verrühren. Trockenhefe benötigt in der Regel etwas länger, bis sie aktiv wird; so kann es bei etwas kühlerer Raumtemperatur vorkommen, dass Sie das Brot vor dem Backen um einige Minuten länger gehen lassen müssen. Die Mengenangabe der frischen Hefe ist relativ hoch und bewegt sich im Schnitt bei 3–4 % der Mehlmenge. Im Sommer bzw. an sehr warmen Tagen kann die Zugabe der frischen Hefe um ein Drittel reduziert werden. Je länger Sie dem Teig Zeit geben, sich zu entwickeln, umso mehr Geschmacks- und Aromastoffe kann er bilden.

Kneten

Das Zubereiten eines Teiges ist heutzutage kinderleicht. Wo früher die Oma noch mit Kochlöffel und großer



Schüssel den Teig geschlagen hat, sind es heute hochmoderne Küchenmaschinen, die uns diese Arbeit abnehmen. Damit sich die Zutaten beim Kneten gut vermengen, ist es empfehlenswert, zuerst das Wasser in die Rührschüssel zu geben und dann erst das Mehl sowie die weiteren Zutaten.

Kneten mit der Hand

Wenn man weder eine Küchenmaschine noch einen Handmixer besitzt, kann man den Teig mit der Hand kneten. Das Problem hierbei ist lediglich, dass man versuchen muss, mit so wenig zusätzlichem Mehl wie möglich auszukommen. Um einen Teig mit der Hand ordentlich auszukneten, muss man diesen mindestens 10 Minuten intensiv kneten, bis er ganz glatt ist. Bei sehr weichen Teigen empfiehlt sich das Rühren (Schlagen) mit einem großen Kochlöffel.

Kneten mit dem Handmixer

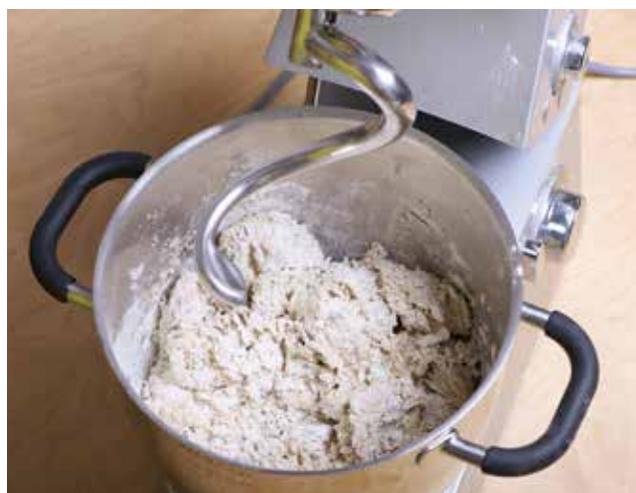
Mit den Knethaken des Handmixers lassen sich Teige gut kneten. Hierbei kann es aber immer wieder vorkommen, dass der Mixer heiß wird und nach kurzer Zeit nicht mehr ordentlich rührt. Falls das passiert, sollten die Zutaten zuerst mit dem Handmixer gut verrührt und anschließend der Teig mit der Hand fertig geknetet werden.

Tipp vom Backprofi

Brotteige mit hohem Roggenmehlanteil sind oft sehr klebrig und klitschig. Mit einem Einweghandschuh können Sie zumindest das lästige Entfernen des Teiges unter den Fingernägeln verhindern.

Kneten mit der Küchenmaschine

Brotteige sollten meist nur langsam gerührt werden, damit sich die Zutaten gut vermengen und das Mehl das Wasser langsam binden kann. Ein Teig braucht Zeit, bis er gut durchgeknetet ist. Im Schnitt sind das etwa 8–10 Minuten. Auf keinen Fall bei höchster Stufe kneten!



Teigruhe

Den Teig sollte man nach dem Kneten immer ruhen lassen, und das am besten zugedeckt, damit er an der Oberfläche nicht austrocknet. Es reicht vollkommen aus, wenn dies bei normaler Raumtemperatur geschieht. Bei Brotteigen liegt die Teigruhe im Schnitt bei 20–30 Minuten. Während dieser Zeit kann sich der Teig entspannen und Geschmacks- und Aromastoffe bilden.

Aufarbeiten/Wirken

Ausgangsbasis für einen Brotlaib, einen Brotwecken oder ein Kastenbrot ist immer eine rund geformte Teigkugel. In der Fachsprache spricht man hier von einem rund gewirkten Brot. Da Teige mit einem hohen Roggenmehlanteil sehr klebrig sind, ist es von Vorteil, die Arbeitsfläche gut zu bemehlen. Arbeiten Sie mit wenig Druck. Sie werden sehen: Mit ein wenig Übung gelingt es immer besser!



Wälzen in Körnern oder anderen Zutaten

Damit Saaten und Körner auf dem gewirkten Teig gut haften bleiben, besprühen Sie diesen unbedingt zuvor gut mit Wasser und wälzen Sie ihn ordentlich in den Körnern.

Gehzeit

Nach dem Formen des Brotes muss dieses unbedingt nochmals aufgehen, bevor Sie es in den Backofen schieben. Das ist wichtig, damit das Brot schön locker und flaumig wird. Der Profi-Bäcker hat hierfür einen Gärraum, in dem das Brot bei gleich bleibender Temperatur und Luftfeuchtigkeit aufgehen kann. Zu Hause können Sie Ihr Brot bei Raumtemperatur gehen lassen. Achten Sie darauf, dass Sie das geformte Brot mit einem Geschirrtuch abdecken und Zugluft vermeiden!

Tipp vom Backprofi

Lassen Sie das geformte Brot unter einem Geschirrtuch bei gleich bleibender Temperatur und Luftfeuchtigkeit nochmals gehen – die beste Voraussetzung für flaumiges, lockeres Brot!