

Die wichtigsten Handgriffe

Bis ein knuspriges, frisches Gebäckstück im Körberl liegt, bedarf es einiger Arbeitsschritte. Diese werden hier genau erklärt.

Backzutaten vorbereiten

Achten Sie darauf, dass die verwendeten Backzutaten stets Raumtemperatur haben. Vor allem Butter sollten Sie nicht direkt aus dem Kühlschrank verwenden, sondern schon 1–2 Stunden vor dem Backen bei Raumtemperatur weich werden lassen. Arbeiten Sie stets genau mit den angegebenen Mengen, und Sie werden sehen, das Backergebnis spricht für sich.

Einwiegen

Zum Abwiegen der Backzutaten ist eine genaue Küchenwaage sehr wichtig. Ich wiege immer alle Zutaten nacheinander direkt in die Rührschüssel ein. Man kann die Backzutaten jedoch auch separat abwiegen und erst dann zusammenmischen. Vor allem bei Salz ist es ratsam, dieses nicht gleich direkt hinzuzufügen, denn wenn man zu viel Salz eingewogen hat, kriegt man dies sehr schwer wieder aus der Rührschüssel raus.

Trockenhefe bzw. frische Hefe

Ich verwende bevorzugt Trockenhefe bei meinen Rezepten. Diese muss nicht gekühlt werden, ist jederzeit „einsatzbereit“ und hat eine lange Haltbarkeit. Sehr gerne können Sie

aber natürlich frische Hefe verwenden. Damit sich die frische Hefe im Teig gut auflösen kann, empfehle ich, diese im Wasser (welches in den Teig kommt) zu verrühren. Bei den Rezepten finden Sie immer die Menge für Trockenhefe oder frische Hefe.

Dampfl und Vorteig

Ein Dampfl dient vor allem dazu, um zu überprüfen, ob die Hefe noch gut ist und funktioniert. Diese Art der Herstellung ist aber nicht mehr zeitgemäß, da es heutzutage keine qualitativ schlechte Hefe mehr auf dem Markt gibt. Wie schon erwähnt, bin ich ein großer Freund von Trockenhefe. Bei

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





»Geben Sie dem Teig die nötige Zeit: Wann der Teig perfekt ausgeknetet ist, erkennt man daran, wenn er sich vom Kesselrand leicht löst.«

schweren Teigen (z. B. Briocheteig) muss man lediglich darauf achten, den Teig etwas wärmer zuzubereiten, weshalb die Milch lauwarm sein soll. Ein Dampf sieht zwar nett aus, ist aber eigentlich nur zusätzlicher Aufwand und gleichzeitig mögliche Fehlerquelle.

Ein Vorteig im Vergleich dazu ist schon was anderes. Es gibt verschiedene Arten von Vorteigen. Durch die Zugabe z. B. eines Weizenvorteiges hält sich Brot und Gebäck länger frisch und hat außerdem mehr Geschmack. Vorteige werden meist mit etwas Hefe angesetzt und dann zwischen 12 und 24 Stunden gelagert.

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 und die anderen 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 sollte, 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 (z. B. Germteig) empfiehlt sich das Rühren (Schlagen) mit einem großen Kochlöffel.





Kneten mit dem Handmixer

Mit den Kneithaken 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 so was passiert, die Zutaten zuerst mit dem Handmixer gut zu verrühren und anschließend den Teig mit der Hand fertig kneten.

Kneten mit der Küchenmaschine

Die ersten 2–3 Minuten sollte die Maschine in der Regel nur langsam rühren, damit sich die Zutaten gut vermengen und das Mehl das Wasser langsam binden kann.

Die restliche Zeit den Teig dann etwas intensiver kneten. Aber auch hier reicht es vollkommen aus, die Küchenmaschine nur ganz wenig schneller zu schalten. Ein Teig braucht seine Zeit, bis er gut durchgeknetet ist. Im Schnitt sind das etwa 8–10 Minuten. Auf keinen Fall bei höchster Stufe kneten!

Teigruhe/ rasten lassen

Den Teig sollte man nach dem Kneten immer rasten lassen, und das am besten zuge- deckt, damit er an der Oberfläche nicht aus- trocknet.

Es reicht vollkommen aus, wenn dies bei normaler Raumtemperatur geschieht. Bei Kleingebäck liegt die Rastzeit im Schnitt bei 15–20 Minuten. Brotteige kann man ohne weiteres bis zu 30 Minuten rasten lassen. Während dieser Teigruhezeit kann sich der Teig entspannen und Geschmacks- und Aro- mastoffe bilden.





Schleifen

Ausgangsbasis von jedem selbst geformten Kleingebäck ist eine runde Teigkugel. Um diese Teigkugel herzustellen, muss man den Teig in Stücke teilen (das sind dann die Teiglinge) und diese schleifen bzw. rund formen. Das funktioniert sehr gut auf einer bemehlten Arbeitsplatte oder auch zwischen den bemehlten Händen. Hier ist aber etwas Übung auf jeden Fall von Vorteil.

Verwenden Sie nicht zu viel Mehl beim Schleifen der Teiglinge. Am Anfang mit etwas mehr Druck das Teigstück kreisförmig bewegen. Anschließend den Druck reduzieren und locker in der Hand laufen lassen, bis die Oberfläche schön glatt ist. Die Teigkugel aber nicht „überschleifen“. Mit etwas Übung benötigt man im Schnitt pro Teigling 4–6 Sekunden.

»Die verschiedenen Arten, ein Gebäckstück zu formen, werden im Rezeptteil mit Anleitungsbildern genau erklärt.«

Bei sehr weichen Teigen können Sie gerne mehr Mehl zum Schleifen verwenden. Hierfür empfehle ich, die Teigkugeln in der Hand zu schleifen – so, als ob Sie einen Knödel formen würden.

Formen

Kleingebäck gibt es ja in den verschiedensten Formen. Ob geflochten, gedreht, gewickelt, in Stangerl- oder Weckerlform, als Schnecke oder Brezel – die Möglichkeiten sind sehr vielfältig und werden bei den einzelnen Rezepten mit Anleitungsfotos genau beschrieben.

Wickeln

Wenn Sie gewickelte Produkte wie z. B. ein Salzstangerl herstellen möchten, müssen Sie zuerst eine runde Teigkugel schleifen. Diese dann unbedingt mindestens 10 Minuten zugedeckt rasten lassen, damit sich der Teig entspannen kann.

Nach dieser kurzen Teigruhe am besten mit einem kleinen Rundholz zu länglichen Teigfladen ausrollen, zuvor die Teigkugel in etwas Mehl wälzen. Mit großem Druck von beiden Seiten schön gleichmäßig ausrollen. Beim Wickeln selbst den unteren Teigteil locker hochheben und während des Einrollens leicht anziehen, dadurch entsteht die schöne, typische Wicklung.



Füllen

Achten Sie stets darauf, dass die Fülle wie z. B. Mohn- oder Haselnussfülle nicht zu fest abgerührt wird. Mit Hilfe von Milch kann man diese streichfähig machen. Ist die Fülle zu weich, kann man mit süßen Bröseln (z. B. von Biskotten) die Fülle etwas binden. Sie können auch jede Fülle in größerer Menge zubereiten, portionieren und einfrieren. Somit haben Sie immer einen Vorrat auf Lager.

Wälzen in Körnern oder anderen Zutaten

Damit Saaten und Körner, Hagelzucker, Kokosette o. Ä. auf Ihrem Kleinbäckgut gut haften bleiben, besprühen Sie die geformten Teiglinge unbedingt zuvor gut mit Wasser oder bestreichen Sie diese mit einer Mischung aus verquirltem Ei und Milch. Wälzen Sie dann die Teigstücke ordentlich in den Körnern.

Gehzeit / aufgehen lassen

Nach dem Formen der Gebäckstücke müssen diese unbedingt nochmals aufgehen, bevor sie in den Backofen geschoben werden. Das ist ganz wichtig, damit das Gebäck schön locker

und flaumig wird. Der Bäcker hat hierfür einen richtigen Gärraum, wo das Gebäck bei gleichbleibender Temperatur und Luftfeuchtigkeit aufgehen kann. Zu Hause können Sie Ihr Kleinbäckgut bei Raumtemperatur gehen lassen. Achten Sie stets darauf, dass Sie das Gebäck mit einem Geschirrtuch abdecken und gegebenenfalls mehrmals leicht mit Wasser besprühen. Dies bewirkt, dass die Oberfläche der Teigstücke nicht austrocknet. Zugluft verhindern! Bei schweren Teigen mit hohem Zuckergehalt empfiehlt es sich, den Teig im Backrohr bei etwa 35–40 °C gehen lassen.

Wenn Sie sich genau an meine Angaben bezüglich der Wassertemperatur halten, ist der Teig auf keinen Fall zu warm. Wundern Sie sich also nicht, wenn das Gebäck beim zweiten Gehenlassen nicht das doppelte Volumen bekommt. Wenn der Teig etwas kühler zubereitet wird, hat die Hefe im Backofen noch genügend Kraft, um einen optimalen Trieb zu erzeugen. Hierbei spricht man vom so genannten „Ofenrieb“. Sie werden bemerken, dass Ihr Gebäck im Backofen wunderbar aufgehen wird.



»Lassen Sie die geformten, mit Wasser besprühten Teigstücke unter einem Geschirrtuch bei gleich bleibender Temperatur und Luftfeuchtigkeit nochmals gehen – die beste Voraussetzung für flaumiges, lockeres Gebäck!«