



Internationaler
Tag des Brotes

Aus
Liebe
zum

Handwerk

COOKING hat sich in Österreichs besten Backstuben umgesehen und Tipps und Rezepte gesammelt. „Brot-Renaissancier“ Josef Weghaupt hat uns nicht nur das Geheimnis seines Sauerteigbrotes verraten ...



Joseph-Tipps:

So bleibt Ihr Brot länger frisch!

Von Anfang an frisch halten:

Frisch gebackenes Brot gleich nach dem vollständigen Auskühlen geschützt aufbewahren, sonst trocknet es aus.

Leinen los: Brotbeutel und Tücher aus Leinen eignen sich gut für eine längere Lagerung. Die luftdurchlässigen Fasern können Feuchtigkeit speichern und wieder abgeben.

Trocken und gut belüftet: Trockene Brotkästen aus Holz und unglasierte Keramiktöpfe mit Deckel, in denen die Luft zirkulieren kann, halten besonders gut frisch.

Sauber halten: Reinigen Sie Ihren Brotbehälter einmal die Woche mit Essig und trocknen Sie ihn gut ab, um Schimmel vorzubeugen.

Angeschnitten und aufgestellt: Angeschnittenes Brot trocknet weniger aus, wenn Sie es zur Lagerung auf die Schnittfläche stellen.

Papier entzieht Feuchtigkeit: Die Papierbeutel vom Bäcker halten die Kruste von Gebäck für den baldigen Verzehr kurzfristig knusprig, sind für eine längere Lagerung aber ungeeignet.

K.o. durch Kühlschrank: Brot gehört nicht in den Kühlschrank, das trockene Klima darin macht es schnell altbacken. Besser bei Raumtemperatur lagern.

Eiskalt aufbewahrt: Eingefroren hält sich Brot gut 2-4 Wochen lang, danach leidet das Aroma und Frostschäden werden wahrscheinlicher. Am besten bei Zimmertemperatur auftauen.

„Das Geheimnis beim Brotbacken liegt für uns immer beim richtigen Zeitpunkt und viel Gefühl. Das gilt auch für zu Hause.“

JOSEF WEGHAUPT über das Brotbacken

Mit Laib und Seele widmet sich das Joseph-Team seiner großen Leidenschaft, dem Brot! Mit Erfolg, denn das Joseph-Brot ist schon lange kein Insidertipp mehr – damit auch die hauseigene Backstube nicht zu kurz kommt, hat uns Josef Weghaupt das Rezept sowie die Schritte für diesen Turm an Broten verraten ...

Beim Betreten der Joseph Brot-Backstube wurden wir mit dem Duft von frischem Brot und Gebäck begrüßt – gerne hätten wir Ihnen diesen eingefangen – und sind u. a. mit einem Brot-Quartett wieder davongezogen. Gut, ganz so schnell ging es nicht, zuvor haben wir uns mit Josef Weghaupt – welcher es sich 2009 zur Aufgabe gemacht hat, die Österreicher dem Qualitätsbrot wieder näher zu bringen – und Bäcker Julius in die Backstube begeben und fleißig losgebacken. Das Ergebnis sehen Sie rechts – ein Rezept, vier Variationen, in 24 Stunden gemacht, jedoch mit minimalem Aufwand – was will ein Brot-Liebhaber mehr!

Der Malzige

20 g Malz (aus dem Reformhaus) unter den Brotteig mischen.

Der Würzige

15 g Brotgewürze bestehend aus Anissamen (ganz), Koriander- und Fenchelsamen (gemahlen) zusammenmischen und unter den Brotteig mischen.

Das Original

Der Kernige

40 g Saaten (z. B. Sonnenblumenkerne, Leinsamen, etc.) mit 40 g Wasser 12 h quellen lassen und unter den Brotteig mischen. Für die Kruste, den in den Topf gelegten Teig mit Wasser bepinseln und z. B. mit Saaten und/oder Flocken bestreuen.





Joseph-Bäcker Julius bäckt uns vor: So gelingt das perfekte Sauerteigbrot

Joseph-Sauerteigbrot

■ Dauer: 24 h
■ Portionen: 1 Brot

Zutaten

Für das Brot:

- 7 g Sauerteigansatz
- 340 g Weizenmehl Type 700
- 40 g Roggenmehl Type 960,
- 300 g Wasser Poolish (s. u.)
- 5 g Trockengerm, 15 g Salz

Für das Poolish:

- 1 g Trockengerm, 60 g Wasser
- 60 g Weizenmehl

Utensilien:

- 1 grammgenaue Küchenwaage
- 1 Kochlöffel
- 1 schmaler, hoher (!) Behälter
- 1 kleine und 1 große Schüssel
- 1 Frischhaltefolie zum Abdecken
- 1 Haushaltsthermometer
- 1 feuerfester Topf mit Deckel (z. B. aus Gusseisen, ohne Plastik!)

Zubereitung

1. Sauerteigansatz auffrischen: 25 g warmes Wasser (40 °C) in eine Schüssel geben. 7 g Joseph Sauerteigansatz frisch aus dem Kühlschrank mit 40 g Roggenmehl Type 960 lazugeben und am besten mit den Händen gut vermengen, sodass keine Klumpen entstehen. Der Teig sollte danach eine Temperatur von 30–33 °C haben. Mit Frischhaltefolie abdecken, bei Raumtemperatur (21–26 °C) 12 Stunden lang stehen lassen. Der Sauerteig ist jetzt bereit zum Verarbeiten. Die Stehdauer sollte 18 Stunden nicht überschreiten!

Tipp: Den Roggensauerteig über Nacht bei eingeschaltetem Backofenlicht (= ca. 25 °C) in den Backofen stellen.

2. Poolish ansetzen: Unbedingt einen schmalen, hohen Behälter verwenden, damit sich die Kleberstränge in die Höhe ziehen können! 1 g Trockengerm in 60 g Wasser (50 °C) auflösen. 60 g Weizen-

mehl Type 700 dazugeben und mit einem Löffel gut verrühren, bis keine Klumpen mehr zu sehen sind. Den Poolish mit Frischhaltefolie abdecken und für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. Teig anrühren: Jede Zutat sollte separat in einem Behälter abgewogen werden! 275 g Wasser (50 °C) mit Poolish, aufgefrischem Sauerteig und 5 g Trockengerm in einer großen Schüssel mit dem Kochlöffel verrühren, sodass keine großen Sauerteigklumpen zurückbleiben. 340 g Weizenmehl und 15 g Salz hinzufügen und gut verrühren, bis kein Mehl mehr am Schüsselrand und Boden klebt. Mit Frischhaltefolie abdecken und für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4. Brot backen: Den Teig eine Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen samt Topf 30 Minuten bei 240–260 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den heißen Topf gleichmäßig mit etwas Weizenmehl bestäuben. Den Teig auf eine mit Weizenmehl bemehlte Arbeitsfläche geben und mit mehligten Händen 6–8 Mal von einer Seite zur Mitte einschlagen. Mit der eingeschlagenen Seite nach unten in den heißen Topf setzen, mit dem Deckel zudecken und bei 240 °C Ober- und Unterhitze (oder Umluft) 30 Minuten lang ungeöffnet im unteren Drittel des Backofens backen. Das Brot aus dem Topf auf einen Rost geben und weitere 15 Minuten bei derselben Temperatur backen. **Tipp:** Klopftechnik – das Brot ist fertig gebacken, wenn es die Klopfprobe besteht und beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt. Vor dem Anschneiden ganz auskühlen lassen.



1
Für den Ansatz: 25 g Wasser (40 °C), 7 g Sauerteigansatz und 40 g Roggenmehl zunächst mit einem Löffel, dann mit den Händen (diese davor waschen!) vermengen. Mit Frischhaltefolie abdecken, bei Raumtemperatur 12 h stehen lassen.

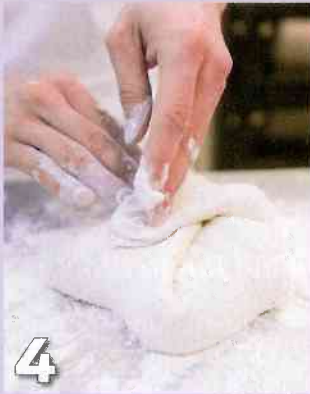


2
Für den Poolish: 1 g Trockengerm in 60 g Wasser (50 °C) auflösen und mit 60 g Weizenmehl verrühren. Achtung: unbedingt ein Gefäß verwenden, welches in die Höhe – nicht in die Breite! – geht. Mit Frischhaltefolie abdecken, für 12 h in den Kühlschrank stellen.



3
Teig anrühren: 275 g Wasser (50 °C) mit Poolish, aufgefrischem Sauerteig, 5 g Trockengerm in einer Schüssel mit dem Löffel (kein Schneebesen!) verrühren, bis keine Klumpen zurückbleiben. 340 g Weizenmehl und 15 g Salz hinzufügen und gut verrühren, bis kein Mehl am Schlüsselrand & Boden kleben bleibt. Abdecken, 12 h in den Kühlschrank stellen.

Den Teig eine Stunde vor dem Backen rausnehmen. Den ofenfesten Gusseisentopf (Achtung: kein Plastik!) für 30 Minuten (240–260 °C) vorheizen und danach mit etwas Weizenmehl bestäuben.



4
Arbeitsfläche mit Weizenmehl bestäuben und den Teig darauf geben – mit mehligten Händen 6–8 Mal zur Mitte einschlagen. Für eine schöne Brotkruste unbedingt darauf achten, dass der Teig mit der eingeschlagenen Seite in den Topf gelegt wird.



6
Danach das Brot für 30 Minuten bei 240 °C Ober- und Unterhitze zugedeckt backen. Aus dem Topf nehmen und auf dem Rost weitere 15 Minuten fertigbacken.



7
Klopf, klopf: Auf der Unterseite des Brotes klopfen – ist das Geräusch hohl, ist das Brot fertig gebacken. Vor dem Anschneiden gänzlich auskühlen lassen.