BACK DIR DEIN BROT DOCH MAL SELBER!

Mit deinem Joseph Roggensauerteig. #meinjoseph – die Brotback-Community von Joseph Brot



SELBSTGEBACKENES BROT VOM PHEINSTEN.

Die mehligen Hände. Der Duft aus dem Ofen. Das Krachen der frischen Kruste. Und dann erst der einmalige Geschmack.

Selbstgebackenes Brot ist ein besonderer Genuss für alle Sinne. Einer, den jeder einmal erlebt haben sollte, findet Joseph. Deshalb gibt es jetzt den Joseph Roggensauerteig fürs Brotbacken zuhause und zum Weiterschenken. Mit etwas Neugier und der nötigen Zeit bäckst du damit dein eigenes Bio-Brot mit Sauerteig.

Das schmeckt nicht nur großartig, sondern bleibt auch länger frisch und saftig. Eine richtig pheine Sache!



EIN JOSEPH KOMMT SELTEN ALLEIN.

Werde Teil der #meinjoseph Community, lass dich von den Brotkreationen anderer Hobbybäcker inspirieren und tausch dich mit ihnen rund ums Brotbacken aus.

Unter dem Hashtag #meinjoseph findest du Gleichgesinnte auf Facebook, Twitter, Instagram und Co.

Mehr über die Brotback-Community von Joseph Brot gibt's auf facebook.com/meinjoseph und auf www.joseph.co.at/meinjoseph





KLEINES BÄCKER-LATEIN

$S_{ m wie\ Sauerteig}$

Beim Brotbacken in unserer Backstube genau wie in deiner Küche daheim – am Anfang steht immer ein Sauerteig. Er gibt deinem Brot Geschmack und Aroma, macht es besser bekömmlich und hält es länger frisch. Wir haben den Sauerteig aus Bio-Roggen und Wasser bereits für dich angesetzt. Er heißt Joseph und du brauchst ihn nur noch auffrischen, schon kannst du damit dein eigenes Brot backen. Bis dahin im Kühlschrank lagern!

$P_{\scriptscriptstyle \mathrm{wie\ Poolish}}$

Der Vorteig aus gleichen Teilen Wasser und Weizenmehl sowie 1% Hefe sorgt für einen aktiveren Teig und verleiht deinem Brot eine besonders schöne Kruste. Die Methode stammt ursprünglich aus Polen und hat sich über Österreich bis nach Frankreich verbreitet, wo sie die Baguettes bis heute besonders knusprig macht.

JOSEPHS KLEINE MEHLKUNDE.

Mehl ist neben Wasser die Grundzutat für jedes Brot. Darum sollte es nicht nur die geeignete Type, sondern auch von bester Qualität sein. Die Mehl-Type hängt davon ab, wie stark das Korn gemahlen wurde und gibt den Schalenund Mineralstoffanteil im Mehl wieder. Verschiedene Typen sind unterschiedlich gut zum Backen geeignet.

Damit du für jedes Brot immer das passende Mehl zur Hand hast, gibt es die Joseph Bio Mehle aus dem Wald- und Mostviertel, 100% naturrein ohne Mehlbehandlungsmittel.

- Bio Weizenmehl (mit Keimlingen) Type 700:
 ideal für helle Weizenbrote, Kleingebäck und feine,
 süße Hefebackwaren
- Bio Brotroggenmehl Type 960: wie gemacht zum Backen von Brot und Gebäck



CHECKLISTE FÜRS BACKEN ZUHAUSE.

Mit der Joseph Methode, deinem Joseph Roggensauerteig und etwas Geduld bäckst du dir dein eigenes Brot ganz ohne zu kneten. Folgende Utensilien solltest du dafür griffbereit haben:

- · 1 grammgenaue Küchenwaage
- · 1 Kochlöffel
- · 1 schmaler, hoher Behälter
- · 1 kleine Schüssel
- · 1 große Schüssel
- · Frischhaltefolie zum Abdecken
- · 1 Haushaltsthermometer
- 1 feuerfester Topf mit Deckel (Ø ca. 20 cm,
 z.B. aus Gusseisen, ohne Plastik!)

Tipp: Achte auf Sauberkeit und reinige Geschirr und Besteck vorab mit Essigwasser!

ALLES ZU SEINER ZEIT.

Vom ersten Handgriff bis zum fertig gebackenen Brot vergehen mit unserem Basis-Rezept rund 24 Stunden. Das bedeutet aber nicht, dass du rund um die Uhr in der Küche stehen musst. Die meisten Schritte sind in wenigen Minuten erledigt, um den Rest kümmern sich die Sauerteigkulturen. Damit du dein Brot zum gewünschten Zeitpunkt genießen kannst, empfiehlt es sich aber die einzelnen Schritte nach diesem Schema vorauszuplanen:

- Tag 1 morgens: Sauerteig auffrischen → für 12h bei Raumtemperatur rasten lassen. Poolish ansetzen → für 12h in den Kühlschrank
- Tag 1 abends: Sauerteig + Poolish + restliche Zutaten zu Teig verarbeiten → für 12h in den Kühlschrank
- Tag 2 morgens: Teig verarbeiten → für 45 Minuten im Backofen backen



ROGGEN-SAUERTEIG-BROT NACH DER JOSEPH METHODE.

SAUERTEIG AUFFRISCHEN

Bevor sich die Sauerteigkulturen in alter Frische lebendig an die Arbeit machen können, ist es nötig deinen Joseph Sauerteig aufzufrischen. So geht's:

- → 25g warmes Wasser (40°C) in die kleine Schüssel geben.
- → 7g Joseph Sauerteig frisch aus dem Kühlschrank mit 40g Bio Roggenmehl Type 960 dazugeben und am besten mit den Händen gut vermengen, so dass 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.
- → Dein Sauerteig ist jetzt bereit zum Verarbeiten. Die Stehdauer sollte 18 Stunden nicht überschreiten!

Tipp: Stell den Roggensauerteig für 12 Stunden bei eingeschaltetem Backofenlicht (= ca. 25°C) in den Backofen.

POOLISH ANSETZEN

In 3 einfachen Schritten setzt du deinen Vorteig an. Verwende dazu einen schmalen, hohen Behälter, damit sich die Klebersträng gut in die Höhe ziehen können.

- → 1g Trockenhefe in 60g Wasser (50°C) auflösen.
- → 60g Bio Weizenmehl Type 700 dazugeben und mit einem Löffel oder einer Gabel gut verrühren, bis keine Klumpen mehr zu sehen sind.
- → Den Poolish mit Frischhaltefolie abdecken und für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

TEIG ANRÜHREN

Tipp: Wiege jede Zutat separat in einem Behälter ab, damit du nicht wieder von vorne beginnen musst, wenn du einmal die falsche Menge erwischt hast.

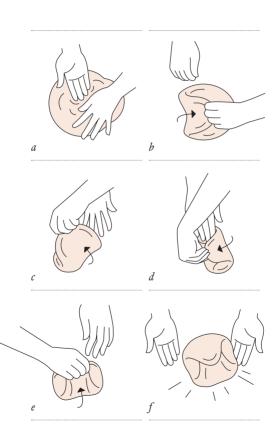
- → 275g Wasser (50°C) mit Poolish, aufgefrischtem Sauerteig und 5g Trockenhefe in einer großen Schüssel mit dem Kochlöffel verrühren, so dass keine großen Sauerteigklumpen zurückbleiben.
- → 340g Bio Weizenmehl Type 700 und 15g Salz hinzufügen und gut verrühren bis kein Mehl mehr an Schüsselrand und Boden klebt.
- → Mit Frischhaltefolie abdecken und für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

BROT BACKEN

Den Teig eine Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen. Backrohr samt Topf 30 Minuten bei 240°-260°C vorheizen.

- → Den heißen Topf mit etwas Pflanzenöl einfetten oder gleichmäßig mit etwas Weizenmehl stauben.
- → Den Teig auf eine mit Weizenmehl bemehlte Arbeitsfläche geben und mit mehligen Händen 6-8 Mal von einer Seite zur Mitte einschlagen (s. Abbildung Folgeseite).
- → Mit der eingeschlagenen Seite nach unten in den heißen Topf setzen, die Oberseite sollte straff sein. Mit dem Deckel zudecken und bei 240°C Ober- und Unterhitze 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. Dein Brot ist fertig, wenn es die Klopfprobe besteht und beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt. Vor dem Anschneiden ganz auskühlen lassen.

DEN TEIG RICHTIG EINSCHLAGEN



#MEINJOSEPH IST DEIN JOSEPH.

Teil deinen Joseph Roggensauerteig mit deinen Freunden und lade sie ein, ihr eigenes Brot damit zu backen. So geht's:

- Freunde auf Facebook, Instagram oder Twitter nominieren, indem du ein Foto von deinem Brot teilst und sie in deinem Beitrag taggst. Hashtag #meinjoseph nicht vergessen!
- Becher mit Namen beschriften und jedem einen Teil von deinem Joseph mit der Anleitung zukommen lassen.
- Wer sein Brot gebacken hat, nominiert wiederum ein paar Freunde und gibt seinen Joseph an diese weiter.

Tipp: Lagere den Roggensauerteig stets im Kühlschrank. Du kannst ihn gekühlt in einem Schraubglas für dein nächstes Brot aufbewahren oder ihn an Freunde weitergeben. Er ist bis zu 14 Tage haltbar und muss vor dem Backen erneut aufgefrischt werden.

NACH DEM BACKEN IST VOR DEM BACKEN.

Nachschub gibt's bei Joseph in der Obkirchergasse 37-39, 1190 Wien. Mehr auf facebook.com/meinjoseph und www.joseph.co.at/meinjoseph

