

ZWEIERLEI VOM BROT

DIE KUNST, GUTES BROT ZU BACKEN

*Knusprige Kruste, weiche Krume, noch ofenwarm mit gesalzener Butter bestrichen.
Oh, wie köstlich kann „Brotzeit“ sein!*

BROTBACKEN IM TOPF



WIR VOM UNGERHANSL BACKEN ALL UNSERE BROTE IM BBQ-TORO GUSSEISENTOPF



Etwa vor 10.000 Jahren fing der Mensch an, die Getreidesamen auszusäen und das fertige Getreide zu ernten. Mit dieser neuen Entdeckung war eine große Nahrungsmittelquelle geschaffen und so wurde Brot zu einem Hauptnahrungsmittel.

Von Ägypten aus gelangte das Brot dann über Griechenland und das Römische Reich nach Europa.

WARUM BROT IM TOPF SO VIEL BESSER WIRD

Woooow heißt es, wenn man nach dem Brotbacken im Topf den Deckel abnimmt und einem ein perfektes Brot in perfekter Form und mit perfekter Kruste entgegenlacht. Und dann erst das Aroma! Aber warum wird Brot so viel besser wenn es im Topf gebacken wird?

Bevor ich euch erklären kann, warum Brotbacken im Topf so gut funktioniert, muss man verstehen, was ein Brot für eine perfekte Kruste und Krume braucht.

Ein Brot braucht gleichmäßige Hitze von allen Seiten.

Das heißt, viel Hitze von unten, genauso viel von oben und vor allem auch von allen Seiten. Etwas, das ein Backofen zu Hause nicht bieten kann.

Warum? Weil die Hitze vor allem oben und unten produziert wird, oder per Umluft oder Heißluft aus einer Richtung in den Ofen geblasen wird. Also alles andere als gleichmäßig.

Nur mit gleichmäßiger Hitze rundherum kann das Brot im Backvorgang eine perfekte Kruste und Krume entwickeln. Es fehlt an Unterhitze? Euer Brot wird oben steinhart, unten weich und klebrig, vermutlich gar nicht richtig durch. Euer Brot wird nur von einer Seite angeblasen? Es reißt unkontrolliert auf und trocknet innen aus. Die Liste ist lange, was alles schief gehen kann.

Holzbacköfen funktionieren deshalb so gut, weil sie einen kleinen Backraum haben, der durch das lange Vorheizen mit Holz sehr stark erhitzt wurde. So kommt mehr Hitze von allen Seiten ans Brot.

Brot braucht also eine möglichst gleichmäßige Hitzeentfaltung. Und wie sollte das besser funktionieren, als in einem kleinen gusseisernen Backofen, mit dicken Metallwänden, die sich gleichmäßig erhitzen? Genau, zuhause geht es kaum besser.

Voraussetzung? Der Topf muss gut vorgeheizt werden. Ein Gusseisentopf erfüllt alle Kriterien, die es braucht, um dem Brot eine perfekte Entfaltung zu ermöglichen.

Ungerhansl's

ROGGEN MISCHBROT

MIT "POOLISH"

Bei diesem Roggen-Mischbrot wird ein Poolish eingesetzt um eine knusprige Kruste und ein lang frisch bleibendes Brot zu erhalten. Durch die minimale Hefebeigabe und die lange Gärzeit wird das Brot sehr aromatisch und eine wahre Geschmacksexplosion!

STOCKGARE Vorteig: 24 Stunden

GARE für Hauptteig: 1 Stunde

STÜCKGARE: 40 Minuten im Gärkorb

BACKTEMPERATUR: 230 -210 °C Ober/Unterhitze

BACKDAUER: ca. 45-55 Min.

DIE ZUTATEN

Der Vorteig (Poolish)

200 g Roggenmehl (Type 960)
200 g Wasser kalt
50 g Anstellgut (Roggen oder Weizen)
(alternativ 2 g Frischhefe)

Der Hauptteig

Vorteig
630 g Ruchmehl (Weizenmehl Type 1600)
450 g Wasser 30° C
16 g Salz
10 g Frischhefe



ANLEITUNGEN

Der Vorteig (Poolish)

Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben, mit dem Knethaken 2-3 Minuten gut mischen und zugedeckt mit einem Küchentuch 24 Stunden bei Raumtemperatur gären lassen...Schnarch...!

ROGGEN MISCHBROT MIT "POOLISH"

Der Hauptteig

Den Vorteig mit den Zutaten für den Hauptteig (Poolish mit Ruchmehl und Wasser vermischen, dann Hefe begeben, dann erst Salz) in die Küchenmaschine geben und mit dem Kneithaken für 2-3 Minuten bei kleiner Geschwindigkeit kneten.

Danach die Geschwindigkeit erhöhen und den Teig für zirka 10 Minuten kneten.

Ist der Knetvorgang beendet, den Teig mit einem feuchten Küchentuch zudecken und 1 Stunde bei Raumtemperatur rasten lassen.

Das Brot formen

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und wie folgt rund formen:

Den Teig 2-3 Mal über den Tisch ziehen um eine glatte Oberfläche zu erhalten. Dabei mit den Fingern von einer Seite zur Mitte ziehen und leicht andrücken. Diesen Vorgang reihum wiederholen und den Teig immer wieder in die Mitte falten.

Danach den Teig umdrehen (glatte Seite liegt nun oben), und das Teigstück mit leichtem Druck auf der Tischplatte drehen, bis das Teigstück unten geschlossen ist. Es ist von Vorteil, wenn sich dabei im Teig etwas Spannung aufbaut.

Damit sich die Teigkugel am unteren Ende gut verschließt, sollte bei diesem Arbeitsschritt kein, bis nur ganz wenig Mehl verwendet werden.

Anschließend den Teig in einem leicht bemehlten Gärkorb mit zirka 22 cm Durchmesser mit dem Schluss nach unten absetzen. **Bei Raumtemperatur für 40 Minuten gehen lassen.**

Backen mit Backstein

Die leere Beschwattungsschüssel stellen Sie auf den Boden des Backofens und heizen den Backofen mit einem Brotbackstein auf 230-240 Grad Ober/Unterhitze vor.

Ist die Temperatur erreicht, den Teigling aus dem Gärkorb direkt auf den Backstein stürzen.

Anschließend die Beschwattungsschüssel (mit ca. 50-70 ml kaltem Wasser) aktivieren und die Ofentür sofort schließen.

Bei Backöfen mit automatischer Beschwattung entfallen natürlich die Schüssel und die Wasserbeigabe.

Nach 30 Minuten Ofentüre öffnen, den Dampf ablassen und die Temperatur auf 210 Grad absenken.

VORSICHT: sehr heisser Dampf! Das Brot für weitere 20-25 Minuten knusprig ausbacken. Direkt nach dem Backen das Brot auf einem Gitter auskühlen lassen.

Backen im Topf (Unser Favorit)

Den Backofen mit einem Topf (Gusseisen) auf 240 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Den Teigling aus dem Gärkorb direkt in den heißen Gußtopf stürzen.

Beschwaden ist nicht notwendig!

Nach 30 Minuten die Temperatur auf 210 Grad absenken und das Brot für weitere 20 -25 Minuten knusprig ausbacken. Direkt nach dem Backen das Brot auf einem Gitter auskühlen lassen.

Ungerhansl's

WEIZEN – SAUERTEIGBROT MIT POOLISH

KNUSPRIG UND SAFTIG IM TOPF GEBACKEN

VORBEREITUNG: Vorteig 15 Min.

ZUBEREITUNG: Hauptteig 15 Min.

STOCKGARE Vorteig: 12-24 Std.

STOCKGARE Hauptteig: 2x 60 Min.

STÜCKGARE: 2 – 5 Std.

BACKDAUER: ca. 45-50 Min.

BACKTEMPERATUR: 230-210 Grad Ober/Unterhitze

DER VORTEIG

20 - 40 g Lievito Madre (Weizensauerteig-Anstellgut)
240g Wasser warm
300 g Weizenmehl (480)

(Ergibt ca 500 g fertigen Weizensauerteig)

DER HAUPTTEIG

Vorteig (ca. 500g)
200 g Wasser warm
600g Weizenmehl (480)
15g Salz
5g Frischhefe

Für das Gelingen dieses Rezepts ist der Sauerteig entscheidend. Achtet darauf, dass der Sauerteig schon ein paarmal aufgefrischt wurde, denn dann ist er in der Triebkraft etwas stärker als ein neu angesetzter.

Der Vorteig (Poolish)

Den Lievito Madre (Weizen-Anstellgut) zum Wasser in ein hohes Gefäß geben, aufschlännen und gut vermischen. Danach das Mehl dazugeben und nochmals alles gut vermischen.

Anschließend den Vorteig zugedeckt bei Raumtemperatur für ca. 20 Stunden gären und aufgehen lassen.

Die Zubereitung

Alle Zutaten in die Knetmaschine geben und vier Minuten auf kleiner Stufe vermischen und vier Minuten mit der zweiten Stufe auskneten. Nach dem Kneten den Teig mit einem Küchentuch oder Folie abdecken und ca. **1 Stunde rasten lassen.**

Nach einer Stunde den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und kreisförmig zur Mitte hin einschlagen (dehnen und falten). Teig wieder zurück in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch oder Folie abdecken, und ca. **1 Stunde rasten lassen.**

Gärkorb mit Roggenmehl oder Roggenvollkornmehl bestauben.

Das Brot formen

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und vorsichtig und ohne viel Druck rundwirken. (Den Teig über die Arbeitsfläche ziehen und eine Kugel formen). Je mehr Druck man ausübt, desto mehr Luft verliert der Teig und umso länger muss er dann wieder ruhen.

WEIZEN – SAUERTEIGBROT MIT POOLISH

Variante 1

Den Teigling mit dem Verschluss nach oben in den Gärkorb legen, mit einem Küchentuch oder Gärolie abdecken und bei Raumtemperatur für 2 - 6 Stunden rasten lassen. (Nach dem Stürzen in den Topf ist der Verschluss wieder unten).

Variante2 (rustikale Variante)

Den Teigling mit dem Verschluss nach unten in den Gärkorb legen mit einem Küchentuch oder Gärolie abdecken und bei Raumtemperatur für 2 - 6 Stunden rasten lassen. (Nach dem Stürzen in den Topf ist der Verschluss wieder oben).

In der Zwischenzeit den Backofen mit einem Gusseisentopf oder andernfalls mit einem Brotbackstein und einem Gefäß zum Beschwaden auf 230-250 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Backen im Gußeisentopf (ca. 24-28 cm Durchmesser)

Nach 30 Min. den heißen Topf aus dem Ofen nehmen, den Teigling aus dem Gärkorb stürzen.

Bei Variante 1 ist jetzt die glatte Seite oben. Teigling mit einem scharfen Messer mit gerader Klingenföhrung einmal halbkreisförmig einschneiden.

Bei Variante 2 ist jetzt der Verschluss oben. Einschneiden ist hier nicht notwendig, da der Verschluss beim Backen knusprig aufbricht.

Jetzt den Deckel drauf und den Topf zurück in den heißen Ofen stellen. Beschwaden ist hier nicht notwendig!

Nach 30 - 40 Minuten den Topf aus dem Ofen holen, Topfdeckel abheben und für weitere 10 - 20 Minuten bei 200 - 210 Grad ausbacken.

Backen mit Brotbackstein oder Backblech

Den Teigling aus dem Gärkorb stürzen und mit dem Brotschieber auf den heißen Backstein oder das heiße Blech geben. In das Beschwadungsgefäß ca. 1-2 dl Wasser geben. (für den Dampf). Die Ofentür sofort schließen. Nach 20 Minuten das Gefäß mit dem Wasser aus dem Ofen nehmen und das Brot für weitere 30 Minuten bei 200 - 210 knusprig ausbacken.

Die gesamte Backzeit beträgt also ca. 50 Minuten.

Nach dem Backen das Brot auf einem Gitter gut auskühlen lassen.

