

JÖRG SCHMID

JOHANNES HIRTH



WILDBAKERS

UNTERWEGS ZUM BESTEN BROT
ON TOUR



GRÄFE
UND
UNZER

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tofino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Impressum

© eBook: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2019

© Printausgabe: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2019


Alle Rechte vorbehalten. Weiterverbreitung und öffentliche Zugänglichmachung, auch auszugsweise, sowie die Verbreitung durch Film und Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Zustimmung des Verlags.

Projektleitung: Claudia Bruckmann

Lektorat: Kathrin Gritschneider

Covergestaltung: Independent Medien-Design, Horst Moser, München

eBook-Herstellung: Yuliia Antoniuk

 ISBN 978-3-8338-7208-2

1. Auflage 2019

Bildnachweis

Fotos: Joerg Lehmann, Daniel Schneider

Syndication: www.seasons.agency

GuU 8-7208 08_2019_01

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können

wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter www.gu.de

 www.facebook.com/gu.verlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE



DAS BESTE BROT VON UNSEREN TOUREN

Leute, Ihr seid ja verrückt! Wir beschließen an einem feuchtfröhlichen Abend im Jahr 2016, unsere ausgefallenen Ideen und Erfahrungen in ein etwas anderes Backbuch zu schreiben und was macht Ihr? Ihr macht es zu einem Riesenerfolg. Der Hammer, nein, Ihr seid der Hammer!!!

Höchste Zeit für ein fettes Dankeschön: DANKE für Eure Brot-Liebe und Leidenschaft für ehrliches Handwerk. DANKE für das viele Feedback – auch für die kritischen Töne von jenen, denen unsere etwas wilde Art nicht gefällt. Wir haben uns dies sehr zu Herzen genommen. Zumindest ein bisschen. Ehrlich jetzt! Vor allem aber DANKE an all jene, die uns seitdem in den vielen Buchhandlungen, Backkursen und Bakertainment-Events persönlich begegnet sind. Es ist der absolute Wahnsinn, welche Wege Ihr auf Euch nehmt, um mit uns zu backen, um sich mit uns auszutauschen, fachzusimpeln oder einfach nur Spaß zu haben.

Hier ist es also, unser zweites Buch. Ihr habt es so gewollt. Und wir haben es ebenfalls gewollt, auch wenn unsere Familien und Bäckereien angesichts der vielen Zeit, die man in so ein Werk investiert, ein wenig zurückstecken mussten. Sie sind es ja gewohnt.

Diesmal nehmen wir Euch mit auf unsere Tour (Deutschland, Italien, Österreich, Frankreich, Schweiz usw.) und präsentieren Euch traditionelle Rezepte und dazu passende, wilde Wildbakers-Abwandlungen. Wir wünschen Euch viel Spaß beim Lesen, Backen und Variieren. Schickt uns bitte Eure Ergebnisse oder postet sie mit dem Hashtag

#wildbakersbuch2. Wir schauen gelegentlich online rein und liken auch fleißig alles, was uns gefällt.

Getreu dem Motto »Backen ist sexy!«

Eure Wildbakers

JOHANNES HIRTH & JÖRG SCHMID



WILDBAKERS ON TOUR

UNSERE STORY

Für alle, die uns noch nicht kennen ... wir sind beide in traditionsreichen Bäckerfamilien aufgewachsen. Der Teig war unsere Knete und ist es bis heute. Während andere Jungs davon träumten, Lokomotivführer zu werden, träumten wir bereits im Kindesalter davon, in der Backstube zu stehen, den super Duft von frischem Brot zu tanken und die besten Bäcker Deutschlands zu werden.

UNTERWEGS ZUM BESTEN BROT

Seitdem sind wir immer auf der Suche nach dem ultimativen Brot-Kick, fahren dafür in der Gegend herum und lassen uns vor allem von den typischen Spezialitäten inspirieren. Zu Hause poppt dann unsere Kreativität auf und wir sind manchmal selbst erstaunt über das, was so aus dem Backofen kommt. Unterwegs allerdings backen wir unser Brot auch mal gerne im Lagerfeuer oder auf dem Kühlergrill (funktioniert leider nicht immer ...).

STATT LEBENSLAUF - PURE ZAHLEN AUS DER WILDBAKERS-WELT

Das **1.** Event-Backteam wurde gegründet. Keine Ahnung, warum da vorher keiner darauf gekommen ist.

Seit **11** Jahren sind wir beide als Wildbakers unterwegs und noch immer echte Freunde.

In dieser Zeit haben wir **13** kg zugenommen, aber nicht gleichmäßig.

1941 km sind wir alleine bei den Dreharbeiten für unsere Dokutainment-Sendung im SWR - mit dem legendären »Breadly« El Camino gefahren.

Eben haben wir insgesamt **213 251** km auf dem Tacho abgelesen. Die Karre hat Ausdauer!

Vor der Ausstrahlung mit Fans und Freunden **2** große TV-Premieren gefeiert.

Mit unserer TV-Sendung **4** Mio. Zuschauer erreicht.

Mit **12** kg Brezelteig live bei Günther Jauch eine Riesenbrezel geschlungen.

In den USA mit **7** Skiprofis auf **2445** m Höhe gebacken - bei der Ski-WM in Vail.

Bei **25** Grad Minus im Hof der deutschen Botschaft in Kanada Brot gebacken. Und dabei mächtig gefroren.

Über **600** Besucher bei unserer bislang größten abendfüllenden Bühnen-Liveshow erfreut. Da ist noch etwas Luft nach oben. Wir sind nämlich ziemlich lustig!



WILDBAKERS ON TOUR

Bislang **0,5** Stunden Zeit in die Planung eines noch größeren, noch besseren Bühnen-Showprogramms gesteckt. Haben wir fest vor, warten aber noch, bis die Jungs vom Olympia-Stadion sich melden.

Im holländischen TV mit zwei **650-PS**-Autos den Asphalt zum Glühen gebracht.

Mit unserem ersten Buch bis heute über **7 600 000** bedruckte Buchseiten verkauft. Wenn man alle übereinanderstapeln würde, wäre das sechs Mal höher als der Kölner Dom. Haben wir extra nachgerechnet.

Insgesamt **22** Buchhandlungen besucht, um unser erstes Buch zu promoten. Denn wir lieben unsere Leser!

Nach **6** aktiven, spannenden Jahren in der Deutschen Bäckernationalmannschaft den Ruhestand eingereicht und Jüngeren den Vortritt gelassen. Die neue Bäckergeneration macht einen super Job und wird unser Handwerk rocken!

In Taipeh, **9422** km von zu Hause entfernt, die Deutsche Brotkultur präsentiert.

9564 Backkurs-TeilnehmerInnen - vorwiegend Damen - in unseren beiden Bäckereien mit viel Spaß unterhalten.

Weitere **27** Kursplatz-Buchungen während der Zusammenstellung dieser Zahlen hier reinbekommen. Wir brauchen dringend Zusatztermine!

Auf **35** Fachmessen Backvorführungen für Profis gegeben.

1 Brot-Sommelier im Team, damit es zumindest ein bisschen glaubhaft wirkt, was wir da erzählen.

2 unschlagbare Teams zuhause in den eigenen Bäckereien.

Mit **28** m² den größten Schokoladenkeks der Welt gebacken.

2018 als erste Bäcker überhaupt den Gastro-Stern gewonnen. Zuvor wurden nur Starköche mit diesem Preis ausgezeichnet.

Schon **1111**-mal mit dem Taxi gefahren. Weil wir einfach nicht gerne laufen!

In **11** Jahren etwa **2990** Bier zusammen getrunken, Gin Tonic und Cuba Libre gar nicht mitgezählt.

DIE WEIZENVORSTUFEN

Hier stellen wir Euch die verschiedenen Vorstufen aus Weizenmehl für Brotteige vor. Dabei müssen nicht immer alle Vorstufen in einem Teig vorkommen.



WEIZENSAUERTEIG

Weizenmehl, eine Sauerteigstarterkultur (Anstellgut; siehe [≥](#)) und Wasser reifen zu einem eher weichen Teig, der meist in weizenlastigen Gebäcken zum Einsatz kommt. Sein Job ist es, das Brot frisch zu halten und den Teig leichter formbar, elastischer und gärstabiler zu machen. Das heißt, der Teigling, der auf Gare steht, fällt nicht so schnell zusammen, wenn er erschüttert wird oder etwas zu reif geworden ist. Die angenehm-säuerliche Note des Weizensauerteigs verstärkt Geschmack und Aroma der Brote. Außerdem entwickeln Weizensauerteige bei guter Führung und regelmäßigem Anfrischen einen wunderbaren Trieb, den man sich zunutze machen kann, um ohne Hefe zu backen.



VORTEIG

Um Vorteige herzustellen, gibt es verschiedenste Ansätze – mit und ohne Hefe, gekühlt oder ungekühlt. Bei unseren Rezepten verwenden wir jedoch immer dieselbe Führung: Weizenmehl, Hefe und Wasser werden nur kurz verknetet, damit das Klebereiweiß nicht zerstört wird, und anschließend über Nacht im Kühlschrank gelagert. Speziell in Frankreich und Italien kommen große Mengen Vorteig in die Brotrezepte, um den Abbau der Zuckerstoffe durch die Hefeenzyme zu fördern und so aus dem Teig ein Maximum an Aroma und Geschmack herauszukitzeln.



POOLISH

Der Poolish ist eine Vorteigführung, die ursprünglich von Polen aus über Frankreich nach Deutschland gereist ist. Er wird in der Regel aus derselben Menge Weizenmehl und ca. 28° warmem Wasser sowie sehr wenig Hefe angesetzt. Am besten rührt man den Poolish mit einem Schneebesen in einem hohen Gefäß an (man spricht von »Aufschlemmen«) und lässt ihn dann bei Raumtemperatur so lange anreifen, bis er beginnt sich zu entwickeln. Ist es soweit, stellt man ihn über Nacht in den Kühlschrank. Der Poolish hält das Gebäck länger frisch und wird in Broten eingesetzt, die eine zartsplittrige Kruste haben sollen.



QUELLSTÜCK

Um Schrot oder beispielsweise Ölsaaten wie Sonnenblumenkerne oder Leinsamen im Brot leichter verdaulich zu machen und sich ihre Fähigkeit, Wasser aufzunehmen und festzuhalten, zunutze zu machen, mischen Bäcker diese vorab mit Wasser. Ohne Probleme kann man dieses sogenannte Quellstück bereits am Vortag ansetzen und über Nacht abgedeckt stehen lassen. Im Sommer stellt man es zu diesem Zweck am besten in den Kühlschrank oder gibt etwas Salz dazu, damit das gute Stück nicht anfängt zu gären. Danach verknetet man es einfach als Aroma-, Feuchtigkeits- und Ballaststoffspender mit den anderen Teigzutaten.



KOCHSTÜCK

Ein Plus an Frischhaltung und Aroma bringt das sogenannte Kochstück ins Brot. Indem vor allem stärkehaltige Mehle mit niedrigem Ausmahlungsgrad oder Vollkornmehl, Getreideschrot und/oder Grieß in kochendes Wasser eingerührt werden, saugen sich die Getreideerzeugnisse schon vor dem Backen mit Wasser voll und speichern dieses. Danach sollte das Kochstück mindestens 2 Std. abkühlen, damit die Zutaten genug Zeit zum Quellen (siehe [≥](#)) haben. Im Idealfall bereitet man das Kochstück am Vortag zu und lässt es abgedeckt im Kühlschrank auf seinen Einsatz im Brotteig warten.



MALZBRÜHSTÜCK

Bei einigen Teigen verwenden wir ein Malzbrühstück. Dabei handelt es sich um eine braune dickflüssige Masse aus Mehl, aktivem Malz und Wasser. Es fördert die Frischhaltung, die Krustenbräunung und den Geschmack des Gebäcks. Außerdem kann es andere Malzprodukte ersetzen. Für das Malzbrühstück 100 g Mehl (Weizenmehl Type 550 oder Roggenmehl Type 1150) mit 300 ml Wasser und 4 g flüssigem Aktivmalz in einer Küchenmaschine mit Kochfunktion 3-4 Std. bei 65-70° rühren. Anschließend die Masse einmal auf über 85° erhitzen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In ein sauberes Glas füllen und gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren. So hält sich das Malzbrühstück gut 3 Tage. Alternativ das Brühstück in einer Eiswürfelform einfrieren.

ANSTELLGUT SELBST HERSTELLEN

Roggensauerteig ist seit Tausenden von Jahren eine der wichtigsten Zutaten beim Brotbacken. Er verleiht Broten einen kräftigen, säuerlichen Geschmack und eine lockere Krume, er macht das Gebäck besser verdaulich und hält es länger frisch.

***ZUTATEN 400 g Roggenmehl (Type 1150),
400 ml Wasser***



SCHRITT 1

Natursauerteig selbst züchten? Kein Problem. Das einzige, was man dafür braucht, ist eine Starterkultur, die wir Bäcker Anstellgut nennen. Dafür gibt es drei Beschaffungsmöglichkeiten. Eilige gehen zum Bäcker ihres Vertrauens und kaufen dort hausgemachten reifen Sauerteig als Anstellgut für die Backstube zu Hause. In gut sortierten Supermärkten und Bioläden findet man Möglichkeit zwei: gebrauchsfertige Sauerteige, wahlweise flüssig oder getrocknet als Pulver. Oder man zieht sich seinen eigenen Sauerteig selber heran. Übrigens: Ein Spezialfall ist die »Eva«, die wir in ein paar italienischen Rezepten verwenden. Bitte nicht ersetzen durch Trockensauerteig!



SCHRITT 2

Für den Sauerteigansatz benötigt man eine große Schüssel mit passendem Deckel. Am ersten Tag verrührt man darin 100 g Roggenmehl (Type 1150) mit 100 ml ca. 30° warmem Wasser, legt den Deckel auf und stellt das Ganze 24 Std. an einen warmen Ort (26-28°), z. B. in den Backofen bei angeschalteter Backofenlampe. Um dem Sauerteig einen intensiveren Geschmack zu geben, kann man statt Roggenmehl (Type 1150) auch Roggenvollkornmehl nehmen und am ersten Tag zusätzlich 10 g Naturjoghurt zum Teig geben.



SCHRITT 3

Am nächsten Tag gibt man zum Ansatz vom ersten Tag erneut 100 g Roggenmehl (Type 1150) und 100 ml ca. 28° warmes Wasser dazu, rührt die Zutaten zu einem Teig und stellt diesen wieder zugedeckt für 24 Std. an einen warmen Ort (26-28°).



SCHRITT 4

Am dritten Tag wiederholt man das Prozedere vom Vortag, am vierten Tag ebenfalls. Am fünften Tag ist in der Schüssel dann ein reifes Anstellgut zu finden, das leicht säuerlich, aber angenehm riecht. Sticht einem dagegen ein extrem saurer oder gäreriger Geruch in die Nase, hat sich eine Fremd gärung entwickelt, und das Anstellgut ist reif für die Tonne. Das gelungene reife Anstellgut kann man nun zur Herstellung von Sauerteig für die Brotrezepte verwenden.



SCHRITT 5

In den Rezepten sagen wir immer, wie viel Anstellgut und Mehl man braucht, um den für das jeweilige Brot geeigneten Sauerteig heranzuziehen. Wir haben uns hier für die Methode des Weinheimer Qualitätssauerteigs entschieden, weil dieser am leichtesten umsetzbar ist: Einfach Mehl, Anstellgut und Wasser wie angegeben in einer Schüssel verrühren und alles mit einem Deckel verschlossen 16-24 Std. bei Raumtemperatur stehen lassen, dabei sollte die Teigtemperatur von 28° langsam auf 23° abfallen.

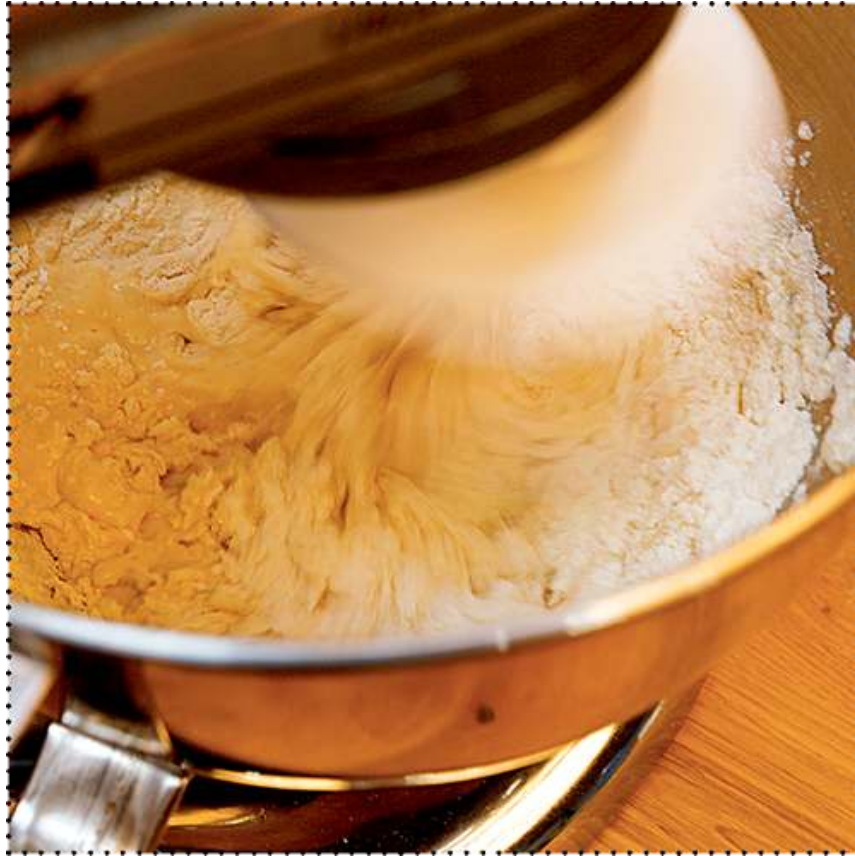


SCHRITT 6

In einem verschlossenen Schraubglas kann man den Sauerteig bis zu 7 Tage im Kühlschrank lagern. Alternativ den Sauerteig mit Roggenmehl zu Krümeln verreiben. Diese halten sich in einem verschlossenen Schraubglas kühl und trocken gelagert ebenfalls bis zu 2 Wochen. Im Tiefkühlgerät (mindestens -18°) bleibt euer Sauerteigvorrat mehrere Monate einsatzbereit. Gewünschte Menge nach Bedarf auftauen. Alle drei Varianten vor dem Gebrauch anfrischen: Dazu je einen Teil Sauerteigvorrat, Mehl und Wasser verrühren und die Mischung 2-3 Std. stehen lassen, bis sie mild säuerlich riecht.

DER HAUPTTEIG

In den Rezepttexten verwenden wir einige Fachwörter aus der Backsprache, die wir versuchen, Euch hier genauer zu erläutern.



KNETEN

Ideal zum perfekten Auskneten des Teigs ist eine Küchenmaschine mit Kneithaken. Die Kraft der Hände bzw. des Handrührgeräts stößt da an ihre Grenzen. Weizenteige vertragen eine intensivere Knetung. Dinkel- und Roggenteige werden eher schonend geknetet. Der Teig ist fertig, wenn er sich vom Schüsselrand löst, schön glatt und leicht glänzend ist und sich gut dehnen lässt – wir Bäcker sagen, es ist ein plastischer Teig entstanden (siehe auch Fensterprobe, [≥](#)). Wir geben dabei jeweils eine ideale Temperatur für den Teig an, die sich sehr gut mit einem Teigthermometer (siehe [≥](#)) messen lässt.



TEIGRUHE

Nach dem Kneten kommt die Ruhe. Am besten gibt man den Teig dazu in eine geölte Schüssel und deckt ihn mit einem sauberen Küchentuch oder mit Frischhaltefolie ab. Wie lange diese Ruhezeit dauert und ob man den Teig kalt oder warm stellen soll, sagen wir in jedem Rezept. Das hängt davon ab, welches Brot gebacken wird und wie viel Hefe dem Teig zugesetzt wurde. Während der Teigruhe findet die Verquellung (siehe [≥](#)) statt – der Teig bindet Wasser, das Klebereiweiß entspannt sich, die Hefe bildet Gärgase und baut Zuckerstoffe ab. Der Teig geht dabei auf und entwickelt das für ihn typische Aroma.



GARE

Nachdem das Brot geformt wurde, braucht es nochmals eine kleine Auszeit, auch Stückgare genannt, bevor es in den Ofen kommt. Dazu lässt man es bei Raumtemperatur abgedeckt ruhen – entweder unter Frischhaltefolie, Gärfolie oder in einer Kunststoffwanne mit Deckel. Um die optimale Gare zu erwischen, braucht es etwas Erfahrung, aber mit der Zeit entwickelt man einen Blick und vor allem ein Gefühl dafür. Hier ein kleiner Anhaltspunkt: Drückt das Brot während der Garzeit mit einem Finger leicht ein. Verschwindet der Abdruck gleich wieder, sollte man den Teigling noch länger stehen lassen. Backbereit ist das Brot erst dann, wenn der Fingerabdruck noch ganz leicht zu sehen bleibt.



ZUSAMMENLEGEN UND FALTEN

Heißt auch manchmal »aufziehen«. Um die Stabilität des Teiges während der Teigruhe zu erhöhen, kann man ihn in bestimmten zeitlichen Abständen immer wieder zusammenfalten. Dazu drückt man ihn je nach Rezept mit nassen Händen in der Schüssel leicht flach und faltet den unteren Rand nach oben und den linken Rand nach rechts. Dann den Teig bis zur nächsten Faltung zugedeckt weiter ruhen lassen.