

Nicole Stich

Wie das duftet

Unwiderstehliche
Backrezepte, die
Sie ein Leben lang
begleiten werden





Inhalt

VORWORT

EINLEITUNG

SALZIG:

Brot & Brötchen

SALZIG:

Sattmacher

SALZIG:

Snacks

SÜSS:

Für den Frühstückstisch

SÜSS:

Kuchenklassiker

SÜSS:

Klein & fein

Impressum

„Das musst du im Gefühl haben!“

Oder „Des muass'd im Gfüh' ham!“, wie meine Oma Luise gern sagte, wenn ich mal wieder versuchte, eine Semmel so gekonnt rund zu schleifen, wie sie es mir gezeigt hatte – für eine kaum Zehnjährige, die ihrer Oma beim Backen oft ein Loch in den Bauch fragte, war das eine höchst unbefriedigende Antwort. Heute benutze ich diesen Satz tatsächlich selbst und muss oft in mich hineinschmunzeln, weiß ich doch, dass er einem unerfahreneren Hobbybäcker nicht weiterhilft, aber auch, dass meine Oma natürlich recht hatte. Über Jahre hatte sie ihren Bruder in dessen kleiner Bäckerei unterstützt und sich ein untrügliches Gespür mit einem immensen Erfahrungsschatz in Sachen Teig erarbeitet, etwas, das man mit Worten alleine nicht abschließend weitergeben kann.

Gerade in unserer schnelllebigen Zeit wird ein Rezept häufig als eine Art Automat verstanden: Wenn ich mich möglichst genau daran halte, dann kommt schon das perfekte Brot aus meinem Ofen. Leider stimmt das nur bedingt. Von der Auswahl der Zutaten über die Technik der Zubereitung spielen beim Backen so viele verschiedene Punkte eine maßgebliche Rolle, dass selbst ein erfahrener Hobbybäcker genug Möglichkeiten hat, es auch mal zu versemeln.



Backen ist echtes Handwerk – etwas, das gelernte Bäcker über Jahre perfektionieren –, und erfordert neben dem Einsatz all Ihrer Sinne auch eine gewisse Fingerfertigkeit, Routine und eine große Portion Leidenschaft. Sind Sie aber bereit, sich in die Materie hineinzufuchsen, dann haben Sie sich eines der wunderbarsten Hobbys überhaupt ausgesucht: Sie können sich nicht nur unfassbar gut von Ihrer eigenen Hände Arbeit ernähren, sondern damit auch noch anderen Menschen eine große Freude bereiten!



In *Wie das duftet* finden Sie eine abwechslungsreiche Mischung meiner liebsten Backrezepte – quer durch alle Schwierigkeitsgrade und Teigarten –, manche davon begleiten mich schon über 30 Jahre und ich hoffe, dass sie auch Ihr Backrepertoire bereichern werden.

A handwritten signature in black ink that reads "Nicole Sü". The signature is written in a cursive, flowing style.

PS:

Wenn Sie etwas aus *Wie das duftet* nachgebacken haben, freue ich

mich riesig über ein Foto davon! Posten Sie es gerne zusammen mit #wiedasduftetkochbuch auf Instagram, wo Sie mich unter @nicky_deliciousdays finden.

Wie das duftet – kurz & knapp

Zutaten

Im besten Fall schmeckt das, was Sie aus dem Ofen holen, noch viel besser als die Summe seiner einzelnen Zutaten. Dazu sollten Sie aber den Grundstein legen, indem Sie hochwertige Zutaten verwenden. Meine persönliche Maxime ist simpel: Das Beste, was man sich leisten kann, so regional und saisonal wie möglich, wenn erhältlich aus biologischem Anbau (bzw. biologischer Aufzucht). Mehr Details zu den am häufigsten verwendeten Zutaten finden Sie auf den nachfolgenden Seiten.

Ausrüstung

Theoretisch lassen sich fast alle Teige von Hand zubereiten und trotzdem rangiert meine Küchenmaschine (eine 18 Jahre alte KitchenAid Artisan) unangefochten auf dem ersten Platz meiner meistgenutzten Küchengeräte (siehe Folgeseiten), sei es zum Steifschlagen von Eischnee oder zum Kneten von Brotteig. Wenn Sie gerne und häufig backen, eine Investition, die Ihr Backen maßgeblich verändern wird. Der Rest hängt von Ihrem Enthusiasmus ab, bei vielem lässt sich improvisieren. Manche Hobbybäcker besitzen zwei Backformen und rechnen jedes Rezept entsprechend um, während andere einen ganzen Schrank damit füllen können.

Routine & Erfahrung

Erschließt man sich ein neues Themengebiet beim Backen, sei es Hefeteig oder Laminieren, lässt man sich schnell von Fachbegriffen und unbekanntem Abläufen einschüchtern. Aber schon beim zweiten oder dritten Mal geht einem alles leichter von der Hand. Gerade Rezepte, bei denen es auf geübte Handgriffe ankommt, bedürfen regelmäßiger Wiederholung. Machen Sie sich das zunutze, planen Sie wöchentlich feste Backzeiten ein und etablieren Sie eine eigene Backtradition: Wenn es jeden Sonntagabend nach frisch gebackener Pizza duften würde, wäre das nicht ein willkommener Nebeneffekt?

Neugierde & Ehrgeiz

Abgesehen von den wenigen Hobbybäckern, die ein natürliches Talent fürs Backen besitzen, bringen Nerds und ehrgeizige Menschen die besten Voraussetzungen für stetige Verbesserung mit. Denn wer neugierig ist, Prozessen gerne auf den Grund geht, bei Detailfragen automatisch Google ansteuert oder „Brötchen schleifen“ direkt bei YouTube sucht, dessen Wissen wächst beständig und Zusammenhänge lassen sich so viel schneller erfassen. Hilfreich: Wer seine Fortschritte dokumentiert (ich nutze Evernote – eine digitale Notizverwaltung – und unzählige herkömmliche Notizbücher), der bekommt über die Jahre einen kostbaren Wissens- und Rezeptschatz.

Durchhaltevermögen & Selbstvertrauen

Obwohl mich normalerweise bereits das Vorheizen meines Ofens in gute Laune versetzt, gibt es Tage, an denen will einfach nichts gelingen. Und spätestens wenn einem ein vertrautes

Lieblingsrezept misslingt, zweifelt man endgültig an seinen Fähigkeiten. Das ist völlig normal und passiert von Zeit zu Zeit. Ob es nun an mangelnder Konzentration, Schludrigkeit oder ausgeprägter Backunlust lag, haken Sie es ab und versuchen Sie es an einem anderen Tag erneut. Weil eins ist ja wohl völlig klar: Natürlich kriegen Sie das gebacken ;)

Backausrüstung – was brauchen Sie wofür?

Es gibt perfekt ausgestattete Küchen, in denen vor allem die Mikrowelle ihren Dienst leistet, oder zusammengeschusterte bessere Abstellkammern, in deren Backöfen die tollsten Brote oder Kuchen gezaubert werden. Ohne den Menschen und seine Leidenschaft bringt die beste Ausrüstung wenig. Umgekehrt machen Sie es sich aber auch unnötig schwer, ein richtig gutes Backergebnis zu erzielen, wenn Ihnen die notwendigen Hilfsmittel fehlen. Ich habe mal zusammengefasst, was ich unerlässlich finde und regelmäßig nutze.

Küchenmaschine

Für mich unerlässlich, da sie Kneten und Aufschlagen von Teigen selbstständig – unter Aufsicht – erledigt, ganz im Gegensatz zum Handrührgerät, welches darüber hinaus bei schwerem Teig schnell aufgibt. Einer Anschaffung sollte eine realistische Einschätzung vorausgehen, wofür sie eingesetzt werden soll (welche Teige und Teigmengen) bzw. welche Zusatzfunktionen und Erweiterungen gewünscht sind. Online finden Sie hilfreiche Vergleichstests und Videos zu wirklich allen Marken, Maschinen und Ausführungen. Ich besitze eine 18 Jahre alte KitchenAid Artisan, die z. B. bei Brotteigen gerne kritisiert wird, dabei ist sie aber für mein

Anforderungsprofil („vielseitiges Arbeitstier“) genau richtig und ich komme sehr gut mit ihr zurecht. Sinnvollste Zusatzanschaffung: Zweitschüssel.

Parallel dazu verwende ich einen Blitzhacker – meinen Pürierstab mit einer passenden Zusatzmixschüssel, in der ich vor allem Nüsse mahle und Butterstücke zerkleinere (etwa für Blitzblätterteig, Galetteteig oder Scones).

Backstein & Brotschieber

Zum Brot- und Pizzabacken unerlässlich, gut aufgeheizt (mindestens 30 Minuten) ist der Backstein eine gleichmäßige Hitzequelle und verbessert Ofentrieb und Kruste enorm. Von Schamottstein über Cordierit und Gusseisen zu Backstahl gibt es eine breite Auswahl – ich nutze, nach den Anfängen mit einem klassischen Schamottstein, seit vielen Jahren fast nur noch eine gusseiserne Platte. Diese lässt sich schnell aufheizen, ist pflegeleicht und sorgt für rundum tolle Ergebnisse.

Zum Einschließen (= das Backgut schwungvoll in den Ofen schieben bzw. rutschen lassen) auf den Backstein eignen sich ein Brotschieber oder ein randloses Blech mit Backpapier.



Waage, Löffelwaage & Messlöffel

Für gleichbleibend gute Ergebnisse ist grammgenaues Abwiegen und deshalb eine zuverlässige Waage essenziell. Mit der Tara-Funktion lassen sich Zutaten praktisch direkt in die Schüssel zuwiegen, das spart Zeit und Abwasch. Inzwischen gibt es günstige, sehr genaue Waagen im 1-Gramm-Bereich, welche sich ohne Batterien betreiben und per USB-Kabel aufladen lassen.

Für Kleinstmengen ab 0,1 g (etwa für Hefe, Salz, Gewürze) sind sogenannte Löffelwaagen sehr praktisch. Alternativ nutzt man einen Satz Messlöffel (1 EL bis $\frac{1}{8}$ TL).

Ofenthermometer & Instant-Read-Thermometer

Mit einem kleinen Ofenthermometer zum Hängen lässt sich die tatsächliche Temperatur im Backofen nicht nur präzise kontrollieren, man bekommt auch ein besseres Verständnis von der tatsächlichen Hitzeverteilung im eigenen Ofen und kann gegebenenfalls gegensteuern.

Ein digitales Instant-Read-Thermometer ist eine kleine Wunderwaffe, wenn man sich nicht sicher ist, ob Brot oder Kuchen schon durchgebacken sind. Zum Ende der Backzeit wird der Temperaturfühler in die Mitte des Brotes gesteckt und bereits nach wenigen Sekunden kann man die aktuelle Kerntemperatur ablesen. Darüber hinaus ermöglicht das Thermometer auch schnelles Messen von Wasser- und Teigtemperaturen.

Backformen & Gitter

Ein Singlehaushalt und eine fünfköpfige Familie backen in unterschiedlichen Dimensionen, weswegen es schwer ist, mit einer Backformgröße alle glücklich zu machen. Hilfreich sind Onlinetools, mit denen sich jede erdenkliche Größe umrechnen lässt. (Googeln Sie „Backform-Umrechner“). Auch beim Material hat jeder individuelle Vorlieben. Ich backe nahezu ausschließlich in beschichteten Metall- oder Emailleformen. Mit einer Kasten- und einer Springform sind schon recht viele Rezepte machbar. Damit Gebäck oder Brot beim Abkühlen nicht anfangen zu schwitzen, sollte man sie nach dem Backen (und einigen Minuten Wartezeit) aus der Backform auf ein Metallgitter stürzen bzw. setzen.

Schüsseln & Teigbehälter mit Deckel

Mehrere kleine und große, am besten stapelbare Schüsseln für verschiedene (Vor-)Teigmengen, ich schätze den Klassiker „Margrethe“, den es auch mit Deckel gibt. Dazu noch ein oder zwei größere rechteckige Plastikboxen zum Teigreifen im Kühlschrank. Außerdem eine Handvoll kleinerer Metallschüsselchen zum Vorbereiten oder Abwiegen („Mise en Place“).

Teigkarte

Absolut unerlässliches Hilfsmittel, das den Umgang mit – nicht nur – klebrigen Teigen erleichtert. Am liebsten arbeite ich mit einer Metallversion, mit der man nicht nur Teig gut von der Arbeitsfläche lösen, sondern auch Teiglinge abstechen kann. Eine abgerundete Silikonversion ist perfekt, um Teig rückstandslos aus einer Schüssel zu lösen oder um ihn zu falten.

Timer

Unerlässlich zur Einhaltung von Back- und Kochzeiten, ich bevorzuge Timer mit großer Digitalanzeige und besitze mehrere, die sich auch umhängen lassen – hilfreich, wenn man die Küche verlässt. Wer eine Smartwatch besitzt, trägt die Timerfunktion bequem am Handgelenk.

Rollholz, Abstandhalter & Backmatte

Inzwischen gibt es viele Varianten zum klassischen Nudelholz: Für genaues rechteckiges Ausrollen greife ich zu einem konisch geformtem Teigroller aus Metall, sonst zu einem grifflosen, hölzernen Stab. Mit Abstandhölzern lässt sich die Teigdicke millimetergenau festlegen, alternativ gibt es Teigroller mit aufsteckbaren Abstandsringen. Wer gerne auch mal am niedrigeren Esstisch Teig bearbeitet, dem sei eine XL-Backmatte ans Herz gelegt – im Nullkommanix ist alles wieder sauber.

Speziell zum süßen Backen

Zum einheitlichen Portionieren von Keksen sind unterschiedlich große Eisportionierer praktisch. Feinmaschige Siebe helfen, Klümpchen aus Cremes zu entfernen. Silikonspatel erleichtern das Auskratzen von Schüsseln. Paletten dienen zum Einstreichen von Kuchen und Torten, Spritzbeutel mit verschiedenen Tüllen braucht man für Brandteig, Meringue oder Sahneverzierungen.

Speziell zum Brotbacken etc.

Bäckerleinen und Gärkörbchen zum Gehenlassen der Teiglinge, einen Pulverstreuer zum Bestäuben mit Mehl, wiederverwendbare Plastikduschhauben zum Abdecken von Teigschüsseln (damit der Teig keine trockene Haut bildet). Eine Bäckerklinge („Lâme de Boulanger“) zum Einschneiden, alternativ ein Messer mit Wellenschliff. Eine ofenfeste Metallschale, die zum Schwaden auf dem Ofenboden miterhitzt wird (zum Vergrößern der Oberfläche optional mit Lavasteinen gefüllt). Für Croissants oder Kouign Amann sind langes Lineal und Pizzacutter unerlässlich.

Zutaten umrechnen

Was tun, wenn man ein Rezept nachbacken möchte, aber die eigene Springform (etc.) mehr als 1 – 2 cm von der angegebenen Größe abweicht? Erster Schritt, googeln Sie „Backform-Umrechner“ und geben Sie die Maße der geforderten Form und die Ihrer eigenen in ein solches Tool ein. Sie erfahren direkt, mit welchem Faktor Sie die Rezeptzutaten multiplizieren müssen. Beispiel: Ein für eine 25-cm-Springform ausgelegtes Rezept auf eine Form mit 20 cm Durchmesser umzurechnen, heißt, jede einzelne Zutat mit 0,64 zu multiplizieren. (Sonderfall Ei: Bei ursprünglich 4 Eiern wären das nur noch 2,56 – ich würde das dritte Ei verrühren und davon gut die Hälfte – 0,56 – verwenden, der Rest hält sich ein paar Tage im Kühlschrank.) Die Backzeit kann sich aufgrund des kleineren Volumens ein wenig verringern, deshalb sind allgemeine Kerntemperaturangaben (S. 9) so hilfreich – dieser Wert sollte unabhängig von der Backformgröße erreicht werden. Google kann Ihnen übrigens auch beim Umrechnen von Zutaten weiterhelfen, etwa wenn Sie ein amerikanisches Rezept mit Cups backen, aber Ihre Zutaten lieber abwägen wollen. Googeln Sie Ihren Umrechnungswunsch und Ihnen wird geholfen: „Wie viel ist $\frac{1}{2}$ Cup Mehl?“ – 64 g. „Wie viel ist $\frac{1}{4}$ Cup griechischer Joghurt?“ – 57 g.

Mehl

Falls Sie bisher nur mit einem 405er-Mehl aus dem Supermarkt gebacken haben ... es gibt noch so viel zu entdecken! Es gibt nicht nur verschiedene Mehltypen für unterschiedliche Einsatzbereiche (Weizenmehl Type 550, Tipo 00, Roggenmehl Type 1150, Vollkornmehl etc.), auch in Sachen Mehlqualität lohnt ein Blick

über den Tellerrand. Kleine, regionale Mühlen (oft mit Onlineversand) bieten gute Mehle in Bio-Qualität an. Und ja, man schmeckt den Unterschied. Nur sollte man nicht vergessen, dass es sich um ein Naturprodukt handelt und sich selbst Mehle derselben Type von derselben Mühle je nach Ernte und Lagerzeit qualitativ unterscheiden können (etwa bei der Wasserbindung).

Hefe

Ich bevorzuge frische Hefe, habe aber auch immer etwas Trockenhefe vorrätig, beides lagert im Kühlschrank. Grundsätzlich kann man beide Hefen recht problemlos austauschen – frische Hefe punktet mit ausgeprägterem Aroma, während Trockenhefe beim Trieb etwas langsamer in die Gänge kommt. Für 1 g Trockenhefe nimmt man die dreifache Menge frischer Hefe (3 g). Gerade für kleine Hefemengen lohnt sich die Anschaffung einer Löffelwaage. (Alternativ: Ein aus frischer Hefe gerolltes Kügelchen mit 1 cm Durchmesser wiegt etwa 1 g.)

Frische Hefe kann, muss aber nicht in Flüssigkeit aufgelöst werden, Trockenhefe verwendet man gemäß Packungsanweisung. Dabei darauf achten, dass die Hefe beim Ansetzen des Teiges nicht länger mit Zutaten über 45 °C in Kontakt kommt. Wer regelmäßig mit frischen Hefewürfeln arbeitet, der kennt das: Man wickelt den vor ein paar Tagen gekauften Würfel aus und er hat einen hellen Belag oder Flecken, die einen an der Verwendbarkeit zweifeln lassen. Seit ein paar Jahren wickele ich meine gekauften Hefewürfel zu Hause sofort ganz straff in Frischhaltefolie, bevor sie in den Kühlschrank wandern – für mich war das die Lösung.

Salz

Wichtiges Thema, und höchst subjektiv: Was dem einen zu viel, ist dem anderen zu wenig! Schon wenige Gramm Unterschied können bei Selbstgebackenem, selbst bei eigentlich süßen Rezepten, das Urteil von „ja, schmeckt ganz gut“ zu „wow!“ verändern. Ich verwende ausschließlich Meersalz, finde es angenehmer und aromatischer im Geschmack (bei konventionellem Tafelsalz kann man die Salzmenge nach persönlichem Geschmack gegebenenfalls reduzieren). Wegen der geringen Mengen lohnt sich auch hier der Einsatz einer Löffelwaage, alternativ findet sich bei den Rezepten auch eine - abgerundete - Messlöffelmenge. Für Brote wird als Faustregel mit ca. 2 % Salz (bezogen auf die gesamte im Rezept verwendete Mehl- und Getreidemenge) gerechnet. Salz verändert aber auch, abhängig vom Zeitpunkt der Zugabe, die Elastizität des Teigs, verbessert Krume und Kruste.

Wasser

Leitungswasser ist natürlich okay. Bei der Zugabe aber im Hinterkopf behalten, dass man damit auch geänderte Gärbedingungen ausgleichen kann. Soll ein Hefeteig bei Zimmertemperatur gehen, die im Sommer höher ist als sonst, kann man das durch kälteres Wasser etwas ausgleichen.

Zucker

Neben dem klassischen weißen Zucker finden Sie verschiedene Rohrzucker in den Rezepten. Ausprobieren lohnt sich, sie sorgen für karamellige, malzige Noten.

Backpulver & Backnatron

Die Wirkweise dieser Triebmittel ist nicht identisch, weswegen sie nicht beliebig austauschbar sind. Backnatron wird immer in Kombination mit säurehaltigen Zutaten verwendet. Auf Haltbarkeit achten.

Malz

Gekeimtes Getreide, das abhängig von seiner Weiterverarbeitung und Wirkweise verwendet wird. Für den Hobbybäcker ist vor allem (inaktives) Gerstenmalz relevant, das es z. B. im Bio-Laden oder im Onlinehandel als sehr dickflüssigen Sirup gibt. Als Hefenahrung verbessert es die Triebkraft des Teigs, sorgt für eine dunklere Kruste und auch der Geschmack profitiert. Alternativ verwendet man Honig.

Sauerteig

Dient nicht nur als Triebmittel sondern als nicht aufgefrischtes Anstellgut (ASG) auch nur als Geschmackszutat. Falls Sie noch keinen Sauerteig pflegen, aber neugierig geworden sind, empfehle ich Ihnen eines der unzähligen Onlinetutorials - üblicherweise dauert es ein paar Wochen, einen triebstarken Sauerteig zu züchten. Oder Sie hören sich im Bekanntenkreis um, Sauerteig lässt sich spielend vermehren und verschenken. Weitere Bezugsmöglichkeiten unter www.sauerteigboerse.de.

Brot & Gebäck als Zutat

Hat einen die Backleidenschaft gepackt, bäckt man oft mehr, als man essen und verschenken kann. Älteres Brot oder Gebäck lässt sich aber noch vielfältig nutzen.

SALZIG: Brot/Semmeln

Semmelbrösel: zum Panieren, für Fleischbällchen, Pangrattato, Gratinkruste

Würfel/Stücke: Croutons, Panzanella (Brotsalat), Strata (Brotauflauf), Kaspressknödel, Acquacotta (Gemüsesuppe)

Scheiben: Brotchips, Semmelknödel, Bruschetta

SÜSS: Gebäck/Semmeln

French Toast, Brotpudding (z. B. Scheiterhaufen, Kirschenmichl), Semmelschmarrn, Om Ali (Croissant-Auflauf)

SÜSS: Kuchen/Kekse

Cake-Pops, Granatsplitter, Rumkugeln, Pralinen, Trifle (Pudding-Schicht-Dessert), Cookies & Cream Eis

Gut zu wissen – Brot & Hefegebäck

„Wie das duftet“ ist kein Grundlagenbackbuch. Trotzdem habe ich einige entscheidende Faktoren kurz erläutert – deren Verständnis ist wichtig, um Zusammenhänge besser zu verstehen und Ihr Backergebnis kontinuierlich zu verbessern.

Hot, hot, hot!

Temperatur ist eines der maßgeblichen Themen beim Brotbacken und bei der Teigzubereitung, sie beeinflusst die Teigqualität auf vielfältige Weise. Neben der normalen Backtemperatur (bei mir – wenn nicht anders angegeben – immer Ober- und Unterhitze, keine Umluft) spielen drei weitere Werte eine große Rolle:

Relativ einfach zu kontrollieren ist die optimale **Kerntemperatur** des Backguts, die – gemessen mit einem Instant-Read-Thermometer – darüber informiert, ob es durchgebacken ist. Je kleiner und luftiger das Backgut (etwa Brötchen oder Zimtschnecken), desto niedriger kann diese sein (90 – 92 °C). Kuchen und eher luftige Brote liegen ein wenig höher (93 – 95 °C), sehr kompakte, schwere Brotteige brauchen noch mehr (bis zu 98 °C). Klassisch werden Kuchen oft mit der Stäbchenprobe

„gemessen“: Klebt noch Teig am Stäbchen, ist das Backgut nicht durchgebacken.

Einen weiteren Wert, den man im Auge behalten sollte, ist die **Teigtemperatur** beim Kneten, da sich diese auch negativ auf Konsistenz und Reifung auswirken kann. Da der ideale Wert aber von vielen Faktoren abhängt (Teigart, Temperatur der Zutaten, Teigführung etc.) und nicht einfach zu beeinflussen ist (am deutlichsten über die Temperatur der zugegebenen Flüssigkeit), reicht für den Hobbybäcker schon das Wissen, dass Teig nicht zu warm geknetet werden soll: 27 °C sollte er beim Kneten nicht länger überschreiten, bei Kleingebäck dürfen es 2 – 3 °C weniger sein. Wird Teig beim Kneten regelmäßig zu warm, so kann man künftig die Temperatur der zugegebenen Flüssigkeit und die Knetgeschwindigkeit reduzieren.

Letzter Faktor ist die **Umgebungstemperatur**, welche die Dauer und Qualität der Teigreifung beeinflusst. Während es früher pauschal hieß: Hefeteig warm gehen lassen, hat sich inzwischen auch bei ambitionierten Hobbybäckern eine langsame Teigführung durchgesetzt. Kleinere Hefemengen und längere Gehphasen – oft über Nacht oder länger im Kühlschrank – verbessern Geschmack und Konsistenz merklich. Heißt es: Gehenlassen bei 18 oder 24 °C, kann man oft nur improvisieren (z. B. den Teig in einen kühleren Raum oder bei angeschalteter Ofenlampe in den Ofen stellen). Ist es wärmer, reift der Teig schneller, ist es kälter, dauert es länger.

Kneten

Nach dem Vermengen der Zutaten wird weizenlastiger Brot- und Hefeteig in der Regel gut geknetet, die dabei entstehenden

Glutenstränge bilden das notwendige Gerüst für ein ansprechendes Ergebnis mit gutem Ofentrieb und gleichmäßiger Krume.

Grundsätzlich kann jeder Teig auch von Hand geknetet werden, allerdings sollte man dafür mindestens die doppelte Zeit einplanen – vorausgesetzt, man beherrscht eine gute Knettechnik. **Überhaupt sind angegebene Knetzeiten immer nur ungefähre Richtwerte.**

Wirkt ein Teig nach dem ersten Vermengen (1 – 2 Minuten) in der Knetschüssel deutlich zu trocken, gibt man schluckweise mehr Flüssigkeit dazu. Hat man dagegen immer wieder Probleme mit zu weichen Teigen, behält man zu Beginn 1 – 2 EL der vom Rezept geforderten Flüssigkeit zurück. Danach wird er bei eher niedriger Geschwindigkeit so lange geknetet, bis er richtig elastisch und glatt ist – was bei jedem Teig z. B. auch von Mehlqualität, Hydratation (Flüssigkeitsanteil) und Technik abhängt. Ist der Teig fertig geknetet, sollte ein sogenannter Fenstertest möglich sein: Wenn sich ein kleines Stück vom Teig mit den Fingern vorsichtig zu einer dünnen, annähernd durchsichtigen Teigmembran auseinanderziehen lässt, wurde ausreichend geknetet.



Falten & Schleifen

Nein, Sie sind nicht in der Bastelabteilung gelandet – diese beiden Techniken stehen stellvertretend für professionelle Handhabung von Brot- und Hefeteig.

Falten – klassisch „stretch & fold“ genannt – ist eine Technik, die weizenmehllastigen Teigen mehr Stabilität verleiht. Die meist bereits durch Kneten entstandenen Glutenstränge werden durch Dehnen und Falten des Teiges weiter gefestigt. Das Prinzip ist simpel, Teig wird „gedehnt“ und übereinander „gefaltet“, am einfachsten und unkompliziertesten direkt in der Teigschüssel: Den Teig von Hand – bei klebrigen Teigen geht das gut mit angefeuchteten Händen – am Rand fassen oder auch mit einer

biegsamen Teigkarte hochziehen und diesen Strang über die Mitte legen, die Schüssel etwa um 90 °C weiterdrehen und wiederholen, insgesamt viermal, von jeder „Ecke“ aus (manchmal faltet man auch zwei Durchgänge). Danach wieder abdecken und nach 30 – 60 Minuten wiederholen. (Andere Faltechniken heißen z. B. „coil fold“ oder „lamination“.)

Schleifen steht eigentlich für eine Technik des Formens, bei der Oberflächenspannung hergestellt wird. Nachdem der Teig in der Schüssel gereift ist (Stockgare), darf er, aufgearbeitet und geformt, ein zweites Mal gehen (Stückgare). Beim klassischen Brötchenschleifen wird die Hand über ein grob rund geformtes, kleines Teigstück gelegt und mittels leichtem Druck und einer kreisenden Bewegung auf Spannung gebracht (Abb. S. 14). Die Arbeitsfläche muss dafür einen gewissen Grip haben, stark bemehlt funktioniert das nicht. (Eine simple Alternative: Das grob rund geformte, kleine Teigstück mit der glatteren Seite in eine Handfläche legen und den Teig mit der anderen Hand von außen – rundherum – zur Mitte falten, bis ein strammer Teigball geformt ist.)

Bei YouTube und Instagram finden Sie unzählige Videos zu beiden Themenkomplexen, die verschiedene Techniken sehr anschaulich darstellen – besser als es ein Buch je könnte.

Endlich fertig?

Auch wenn es nicht immer einfach zu akzeptieren ist, Brot oder Hefengebäck geben vor, wann sie reif zum Backen sind. Das Dilemma: Hobbybäcker und Backgut sprechen nicht die gleiche Sprache, und es braucht einiges an Erfahrung, um ein Brot im

perfekten Reifegrad in den Backofen zu schieben. Die zuverlässigste Methode ist ein simpler Fingertest: Den Teigling zum Ende der Stückgare hin behutsam mit einem Finger andrücken, springt der Teig direkt zurück, braucht er noch etwas (Untergare). Springt der Teig nur langsam und nicht vollständig zurück, ist er reif zum Backen. Springt er dagegen nicht mehr zurück, ist der optimale Zeitpunkt verstrichen (Übergare) und der Teigling wird im Ofen nicht mehr gut aufgehen.

Machen Sie Dampf!

Warum? Vor allem für Brote und Brötchen ist Dampf ein weiterer unverzichtbarer Faktor, damit sie optimal gelingen. Das feuchte Ofenklima beim sogenannten Schwaden unterstützt den Ofentrieb des Teiglings, der zu Backbeginn nochmal deutlich sichtbar wird. Die Teigoberfläche bleibt feucht und geschmeidig, sie kann sich ausdehnen, ohne unkontrolliert aufzureißen, und das Brot kann gut aufgehen. Üblicherweise lässt man nach etwa 10 Minuten Backzeit den Dampf ab (= Entschwaden, dafür die Dampfschale entfernen und die Ofentür einmal vollständig öffnen) - nun entsteht langsam eine knusprige Kruste. Brote wie Focaccia oder Challah brauchen nicht geschwadet zu werden (ihre Oberfläche ist bereits feucht durch Öl oder Eistreiche und eine ausgeprägte Kruste ist nicht gewünscht).

Womit? Es gibt verschiedene Ansätze, vom Profigerät bis zur einfachen Blumenspritze, mit der man beim Einschließen des Brotes ein paar kräftige Wasserstöße an die Ofenwand spritzt. Ich praktiziere den populären Mittelweg und benutze eine ausrangierte Brownie-Backform (Metall), die durch die Hitze bereits so verzogen

und uneben ist, dass sie problemlos auf dem Ofenboden stehen kann, ohne einen Hitzestau zu verursachen (wer sich um den Ofen sorgt, stellt die Schale z. B. auf ein unbeschichtetes Tortengitter aus Metall). Darüber hinaus ist meine Schale mit ein paar Lavasteinen (Baumarkt) gefüllt, sodass bei Wasserzugabe besonders schnell viel Dampf erzeugt wird.

Wie genau? Sobald man absehen kann, wann das Brot (etc.) in den Ofen kommen wird, diesen rechtzeitig zusammen mit der Dampfschale für mindestens 30 Minuten vorheizen. Etwa 125 ml kochendes Wasser bereithalten. Das Brot in den Ofen einschließen, Dampfschale etwas nach vorne ziehen und das kochende Wasser in die Schale bzw. über die Steine gießen. Lange Ofenhandschuhe sind hilfreich – seien Sie darauf gefasst, dass es ordentlich spritzt. Nicht erschrecken! Verbrennungsgefahr! Ofentür schnellstmöglich schließen, damit der entstehende Dampf im Ofen bleibt. Nach etwa 10 Minuten entschwaden, also Dampf ablassen, Schale entfernen und fertig backen.

Checkliste – Wo genau hakt's?

Ferndiagnosen sind schwierig. Deshalb ist es bei häufig auftretenden Problemen immer sinnvoll, nach dem Ausschlussverfahren zu kontrollieren, wo die Ursache liegen könnte. Konzentriertes Arbeiten und genaues Lesen eines Rezeptes sind dabei Grundvoraussetzungen, schon kleine Details können eine große Auswirkung haben.

Mein gebackener Kuchen löst sich nicht aus der Form.

Wurde die Form gut mit Butter ausgepinselt und bemehlt? Durfte der Kuchen nach dem Backen etwa 10 Minuten rasten, bevor er gestürzt wurde?

Jede Form – egal, ob sie beschichtet ist oder nicht – sollte bis in die letzte versteckte Ecke gleichmäßig mit weicher Butter eingestrichen und bemehlt werden (Reste kopfüber ausklopfen, alternativ eignen sich auch Semmelbrösel oder gemahlene Nüsse). Wer Zeit und Platz hat, stellt die so vorbereitete Kuchenform im Kühlschrank kalt, das festigt diese Schicht. Kastenformen lassen sich auch komplett mit Backpapier auslegen, der Kuchen kann damit nach dem Backen bequem herausgehoben werden.

Wenn's aber schon passiert ist: Die Form kurz in wenige Zentimeter heißes Wasser stellen (z. B. direkt in der Spüle).

Mein Kuchen ist nicht durch oder braucht viel zu lange.

Zunächst sollten Sie die folgenden Fragen klären: Wurde der Ofen gut vorgeheizt und hat er die angezeigte Temperatur auch wirklich erreicht? Wurde die Ofentür zu oft geöffnet? Stimmen Backdauer und Temperatur mit den Angaben im Rezept überein? Hat die Backform die richtige Größe bzw. besteht sie aus einem gut leitenden Material?

Sofern das Problem bei verschiedenen Rezepten auftritt, handelt es sich wahrscheinlich um ein grundsätzliches Problem. Dann sollten Sie die Ofentemperatur unbedingt mit einem separaten Thermometer kontrollieren – denn die Anzeige des Ofens muss nicht mit der tatsächlich erreichten Temperatur im Ofen übereinstimmen – und eventuell können Sie ja auch eine andere Backform (aus einem anderen Material) ausprobieren, damit der Kuchen besser gelingt.

Mein Kuchen ist zu trocken und zu dunkel.

Zu lange und/oder bei zu hoher Temperatur gebacken? Stimmt die angezeigte Ofentemperatur tatsächlich mit der Temperatur im Ofen überein? Zutaten richtig abgewogen? Zu wenig Flüssigkeit im Teig?

Passiert dies öfter, unbedingt die tatsächliche Ofentemperatur mit einem separaten Thermometer kontrollieren. Sonst würde ich den Kuchen mit einem Holzstäbchen löchern und – falls er bereits abgekühlt ist – mit angewärmtem Sirup, Saft oder einer Mischung