

HÄUSSLER BACKDORF

Fotografie: Maria Brinkop

# DAS GROSSE HOLZOFEN BACKBUCH



Mit  
Rezeptbeiträgen  
von  
**JOHANN  
LAFER**

**Brot, Brötchen, Kuchen & Süßes:  
80 kreative Rezepte**

CHRISTIAN

**HÄUSSLER BACKDORF**

**Fotografie: Maria Brinkop**

**DAS GROSSE  
HOLZOFEN  
BACKBUCH**

**Brot, Brötchen, Kuchen & Süßes:  
80 kreative Rezepte**

**Mit Rezeptbeiträgen  
von**

**JOHANN LAFER**



# VORWORT

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Brot gehört für mich zum Leben wie Wasser. Brot ist – zumindest im deutschsprachigen Raum, aber auch international – ein Lebensmittel, das nicht aus der Küche wegzudenken ist. Für mich persönlich ist ein körniges, selbst gebackenes frisches Brot mit guter Butter, ein bisschen Kräutersalz und aromatischen Tomaten das schönste Abendbrot.

Viele von Ihnen kennen mich als Starkoch aus dem Fernsehen, als Sternekoch meiner früheren Restaurants auf der Stromburg, als kulinarischen Entertainer oder Kochbuchautor. Das ist mein Leben heute, aber meine Wurzeln liegen in ganz einfachen Verhältnissen, denn ich bin auf dem Bauernhof meiner Eltern in der Steiermark groß geworden. Brot war damals das zentrale Lebensmittel in unserem Alltag, es begleitete uns durch den Tag von der Jause bis zum Pausenbrot. Und einmal in der Woche war Backtag. Bis heute erinnere ich mich an die vielen verschiedenen Gerüche aus der Küche meiner Mutter. Der säuerliche Geruch des Teiges, der Duft der Holzscheite bis zu dem herrlichen Duft während des Backvorgangs.

Bei uns wurde ein kleiner Teil des Sauerteiges immer wieder für den nächsten Backtag aufbewahrt. Dann knetete meine

Mutter oder Oma daraus unter Zugabe von Roggen- oder Weizenmehl, Wasser und Salz den neuen Teig, der dann mehrere Tage in einem abgedeckten Holztrog »ging«. »Auf das Kneten kommt es an«, sagte meine Mutter. Diese Prozedur wiederholte sich Woche für Woche. Seit Jahren erfährt die Brotkultur hierzulande ein wunderbares Comeback. Jährlich werden junge Brotsommeliers gekürt, und das wird in meiner Kochschule gefeiert. Diese Zusatzausbildung gab es früher nicht und ich bin stolz, die Bäckerzunft auf diese Weise unterstützen zu können.

Gott sei Dank bin ich durch Zufall auf der Messe »Internorga« auf den Hersteller Häussler gestoßen, der nicht nur mich, sondern auch viele Besucher der umliegenden Stände überzeugen konnte, welches Lebensgefühl so ein frisch gebackenes Brot aus dem richtigen Backofen auslösen kann. Bei uns zu Hause war der Holzbackofen – wie in vielen ländlichen Küchen – aus Stein in der Küchenwand fest eingemauert. Heutzutage wird das Backen mit Holzscheiten wieder neu entdeckt und die Firma Häussler bietet dafür die passenden Öfen. Dazu darf dann aber auch die Anleitung für schmackhafte Rezepte nicht fehlen.

Mit diesem Buch geben wir Ihnen für zu Hause zahlreiche Rezepte zum Brotbacken an die Hand, mit verschiedenen Grundteigen, genussvollen Brotvarianten und vielem mehr. Und denken Sie daran, der Weg ist das Ziel, vom liebevollen Kneten, dem Anheizen des Ofens über den duftenden Backvorgang bis zum knusprigen Brot. Ich wünsche Ihnen Freude und gutes Gelingen beim Ausprobieren!

Ihr Johann Lafer





# INHALT

Einführung ins Brotbacken

**BROT**

**KLEINGEBÄCK**

**SÜSSES**

Glossar

Register

Vorstellung

Über die Autoren

Über die Fotografin

# BEVOR ES LOSGEHT

Frisch gebackenes Brot ist einfach köstlich! Das steht außer Frage. Und wer einmal damit begonnen hat, Brot selbst zu backen, der wird nicht mehr damit aufhören. Dabei geht es gar nicht alleine um das Ergebnis – das fertige Brot –, sondern (auch) um das Erlebnis »Brot backen«: das Kneten, das In-Form-Bringen, das Beobachten und Prüfen der Teigentwicklung, das Genießen der Aromen. Ultimativ wird das Ganze, wenn die Gebäckstücke in einem Holzbackofen gebacken werden, wenn angefeuert werden muss, vielleicht sogar Holz gehackt. Der Satz »Der Weg ist das Ziel« trifft hier voll zu.

Auf lange Sicht macht Brot backen allerdings nur Spaß, wenn die Ergebnisse stimmen – egal, ob im Holzbackofen, Elektro-Steinbackofen oder auf dem Backstein im Haushaltsofen. Denn wenn die Teiglinge kaum aufgehen oder einfach nicht locker werden wollen, verliert selbst der ambitionierteste Hobbybäcker irgendwann die Lust.

Gute Rezepte von erfahrenen Bäckern legen den Grundstein für gutes Gelingen. 80 solcher finden Sie in diesem Buch. Etwas Know-how zu den Arbeitsschritten und zu Teigen sollten Sie dafür mitbringen oder das Wichtigste dazu auf den nachfolgenden Seiten lesen. Schließlich gibt es so viele Faktoren, die das Ergebnis beeinflussen können. Ein gutes Beispiel sind Knetzeiten, die stets lediglich Richtwerte

darstellen. Je nach Mehlbeschaffenheit, Temperatur der Schüttflüssigkeit und Raumtemperatur kann es länger (oder kürzer) dauern, bis ein Teig richtig entwickelt ist. Da ist es hilfreich, wenn man zumindest theoretische Kenntnisse mitbringt.

Kurz gesagt: Sie sollten wissen, was Sie tun, damit Backwaren so aus dem Ofen kommen, wie Sie sich das wünschen. Sie sollten außerdem ein paar Begriffe aus der Bäckersprache kennen. Wenn Sie schon länger backen, dann sind Sie damit natürlich schon vertraut. Wer noch nicht so fest im Sattel sitzt, dem sei empfohlen, sich auf den nachfolgenden Seiten den theoretischen Aspekten guten Brotes zu widmen.

Das Praktische ist, dass die Arbeitsschritte bei allen Rezepten gleich oder ähnlich sind. Zwar verlangt das eine Brot einen Vorteig oder Kochstück, das nächste wieder nicht. Trotzdem wiederholen sich die Abläufe, sodass Sie zügig Routine bekommen.

Hier vorab ein sehr vereinfachter Überblick über die Abläufe:

- Vorteige herstellen. Dies ist optional und erfolgt meist am Vortag.
- Hauptteig herstellen und zur ersten Teigruhe stellen.
- Den Teig formen und zur zweiten Teigruhe stellen.
- Die Gebäckstücke backen.



# VORTEIGE

Eines vorneweg: Nicht für jedes Gebäckstück wird ein Vorteig hergestellt. Trotzdem ist es bei Broten und Brötchen häufig der Fall, wenn auch kein Muss. Wundern Sie sich also nicht, wenn Sie auf Rezepte ohne Vorteige stoßen.

Ob man einen Vorteig in ein Rezept integriert oder darauf verzichtet, dafür gibt es unterschiedliche Motive. Für eine direkte Teigführung ohne Vorteig sprechen im Wesentlichen zeitliche Gründe. Vorteige sollten im Idealfall einen Tag, mindestens jedoch 4-5 Stunden vor dem Ansetzen des Hauptteiges hergestellt werden. Der zusätzliche Arbeitsschritt lohnt sich allerdings, denn durch Hefevor- oder Sauerteige verbessert sich die Triebkraft und es entstehen vielfältigere Aromen, mit sogenannten Nullteigen bleiben Gebäckstücke länger frisch.

## **Hefevorteig**

In einem Hefevorteig wird ein Teil der Gesamtmehlmenge des Rezeptes vorfermentiert, bevor der eigentliche Teig angesetzt wird. Dafür wird das Mehl mit Wasser sowie etwas Hefe verrührt. Diese Mischung reift zwischen 30 Minuten und 48 Stunden meistens bei Raumtemperatur, sie kann aber auch im Kühlschrank ruhen. Manchmal reift der Teig auch erst bei Raumtemperatur, anschließend kühl. Bei einer Reifezeit von über 12 Stunden entwickeln sich bessere Aromen und die Frischhaltung verbessert sich.

### ***Wie viel Mehl kommt in den Vorteig?***

Der Anteil der Gesamtmehlmenge, der im Vorteig vorfermentiert wird, hängt von der Gebäckart und Art der Teigführung ab:

#### **Brot bei kurzer Teigführung:**

20-30 % der Gesamtmehlmenge

#### **Brot bei langer Teigführung:**

20-30 % der Gesamtmehlmenge

#### **Kleingebäck bei direkter Teigführung:**

20-30 % der Gesamtmehlmenge

#### **Kleingebäck bei langer Teigführung:**

10-15 % der Gesamtmehlmenge

#### **Hefeteige/Croissant:**

15-30 % der Gesamtmehlmenge

### ***Wie viel Wasser kommt in den Vorteig?***

Bei einem Hefevorteig ist das Mehl-Wasser-Verhältnis entweder ausgeglichen, dann entsteht ein flüssiger Vorteig, oder die Mehlmenge ist etwa doppelt so groß wie die Wassermenge, der Vorteig wird dann fest. Ein flüssiger Vorteig wird Poolish genannt, ein fester Biga.

Ein fester Vorteig (Biga) hat eine Teigausbeute von 150-160, was einem Verhältnis von etwa 2:1 von Mehl und Flüssigkeit entspricht. Er macht fett- und zuckerhaltige sowie kleberschwache Teige stabiler.



### *Fester Hefevorteig (Biga)*

Ein weicher bzw. flüssiger Vorteig (Poolish) hat eine Teigausbeute von 200–220, hier ist das Mischverhältnis etwa 1:1. Ein weicher Hefevorteig sorgt für eine knusprige Kruste und verbessert die Frischhaltung.

**INFO**

Die Teigausbeute (TA) beschreibt das Mischungsverhältnis von Mehl zu Wasser. Dabei ist Mehl immer mit 100 Teilen gewichtet. Je höher die Teigausbeute, desto weicher der Teig.

Zum Beispiel:

**TA 160:** 100 Teile Mehl zu 60 Teilen Wasser

**TA 220:** 100 Teile Mehl zu 120 Teilen Wasser

### ***Welche Vorteile bringt der Hefevorteig?***

- Die Anlagerung von Wasser verbessert sich.
- Es bildet sich Alkohol und CO<sub>2</sub>, das bringt mehr Geschmack.
- Die Krume wird weich und stabil.
- Die Teige können besser geformt werden.
- Es bilden sich mehr Aromen.
- Die Hefevermehrung im Hauptteig wird beschleunigt.
- Die Backwaren halten länger frisch.

### **Sauerteig**

Vereinfacht ausgedrückt setzt sich die Säure im Sauerteig aus zwei verschiedenen Bestandteilen zusammen: Essig- und Milchsäuren. Die Milchsäure ist für die Brotstabilität zuständig und die Essigsäure verleiht den säuerlichen Geschmack.

Für einen Sauerteig wird wie bei einem Hefevorteig ein Teil der Gesamtmehlmenge des Rezeptes vorfermentiert. Das macht die Milchsäurebakterien in der Sauerteigkultur aktiv und lässt später das Gebäckstück aufgehen. Für den Sauerteig werden Mehl, Wasser und eine kleine Menge

Sauerteigkultur (Anstellgut) vermengt. Diese Mischung reift 12–16 Stunden (über Nacht) bei Raumtemperatur. Die Reifezeit verkürzt sich, wenn der Sauerteigansatz warm geführt wird. Optimal ist dafür eine Umgebungstemperatur um die 26–28 °C.

### **TIPP**

Anstellgut und Sauerteig mit einem Schneebesen in das Wasser einrühren. Dabei wird Sauerstoff eingebunden, was den Sauerteig aktiver macht.

Dem Hauptteig, der mit dem Sauerteig angesetzt wird, kann zusätzlich noch Hefe zugefügt werden. Das ist immer zu empfehlen, wenn das Sauerteiganstellgut noch jung ist oder triebsschwach. Die Zugabe von Hefe macht den Teig pflegeleichter und lässt ihn schneller und sicherer aufgehen. Reine Sauerteigbrote oder -brötchen halten allerdings etwas länger frisch. Wenn Sie sich mit Sauerteig gut auskennen, können Sie die Hefe in entsprechenden Rezepten auch weglassen. Die Sauerteigführung sollte dann bei 26–28 °C erfolgen.

### ***Wie setze ich ein Anstellgut (Sauerteigkultur) selbst an?***

Ein Anstellgut lässt sich einfach selbst herstellen. Dazu werden 100 g Mehl und 100 g Wasser in einem sauberen Glas verrührt und mit locker aufgesetztem Deckel über Nacht bei Raumtemperatur stehen gelassen. Am nächsten Tag wird die Hälfte, also 100 g, abgenommen und in einem sauberen Glas mit Deckel mit 50 g Mehl und 50 g Wasser vermischt. Diese Mischung lässt man ebenfalls eine Nacht reifen. Der Vorgang wird so lange wiederholt, bis sich das

Volumen des Anstellguts über Nacht etwa verdoppelt. Als Kontrolle kann hierzu ein Haushaltsgummi in Höhe des Teiges – direkt nachdem er angerührt wurde – gespannt werden. So lässt sich die Volumenentwicklung gut abschätzen.

### **TIPP**

Das hier berücksichtigte Wasser-Mehl-Verhältnis von 1:1 ergibt ein flüssiges Anstellgut. Dieses ist im deutschsprachigen Raum das verbreitetste. Wird die Wassermenge auf 50–80 % im Vergleich zur Mehlmenge reduziert, wird das Anstellgut fest. Dieses ist auch als Lievito Madre bekannt und besonders in südlichen Ländern beliebt.

Wie lange es dauert, bis ein neu angesetztes Anstellgut entsprechend triebstark ist, lässt sich nicht genau sagen. Das Anstellgut kann bereits nach 3 Tagen so weit sein, es kann aber auch bis zu 2 Wochen dauern. Manchmal tut sich auch gar nichts.

Während der Reifezeit beginnt die Mischung allmählich säuerlich zu riechen, wobei der Geruch sehr mild sein kann und an Joghurt erinnert, genauso aber sehr intensiv und nahezu beißend. Das ist meistens unbedenklich, es sei denn, sie beginnt muffig zu riechen und Schimmel ist zu sehen. Dann muss das Anstellgut entsorgt werden.

Alternativ zum Ansetzen eines neuen Anstellguts kann auch ein Sauerteigstarter hergenommen werden. In diesem befinden sich bereits die benötigten Kulturen, um einen

sicheren Start des Anstellgutes zu gewährleisten. Dadurch kann es zu keinen Fremdgärungen – das sind schädliche Mikroorganismen, die zum Verderben des Anstellgutes führen – kommen. Zum Ansetzen folgen Sie der Anleitung auf der Packung des ausgewählten Sauerteigstarters. Wichtig: Der Sauerteigstarter sollte nicht mit dem im Handel erhältlichen flüssigen Natursauerteig verwechselt werden. Dieser hat keine Triebkraft und dient alleine der Aromatisierung des Teiges.

### ***Wie lagere und pflege ich ein Anstellgut?***

Ihr Anstellgut sollten Sie im Kühlschrank aufbewahren. Das Gefäß sollte nicht komplett dicht verschlossen sein, denn die Mikroorganismen im Teig benötigen Luft zum Atmen. Setzen Sie den Deckel daher nur locker auf oder perforieren Sie den Deckel mit einem kleinen Loch, das sichert die Sauerstoffversorgung, ohne dass die Masse austrocknet.



*Frisch angerührtes Roggenanstellgut*



### *Reifer Sauerteig*

Das Anstellgut kann ohne Probleme 3-4 Wochen im Kühlschrank gelagert werden. Spätestens dann sollte das Anstellgut wieder aufgefrischt werden. Dazu geben Sie 50 g Mehl und 50 g Wasser zu Ihrem Anstellgut ins Glas und rühren die Mischung mit einer sauberen Gabel glatt. Dann lassen Sie das Anstellgut etwa 5 Stunden bei warmer Umgebungstemperatur reifen. In dieser Zeit sollte es sein

Volumen mindestens verdoppeln. Danach kommt es bis zur nächsten Fütterung wieder in den Kühlschrank.

Die Kapazität Ihres Glases wird bald ausgeschöpft sein. Aus diesem Grund sollten Sie einen Teil Ihres Anstellguts an Freunde und Verwandte verschenken oder Sie verwenden einen Teil als Aromazugabe zum Brotteig.

Wenn Sie die Hinweise befolgen, wird Ihr Sauerteig ein Leben lang halten. Wichtig ist, dass Sie immer sehr sauber arbeiten.

### **HINWEIS**

Sollte das Anstellgut muffig oder schlecht riechen, die Farbe verändern (Blau, Schwarz, Grün) oder gar Haare bekommen, so entsorgen Sie es bitte sofort! Es darf dann nicht mehr verwendet werden.

### ***Welches Mehl soll verwendet werden?***

Traditionell wird im deutschsprachigen Raum Roggenmehl für die Sauerteigkultur verwendet. Es kann jedoch im Grunde mit jedem Getreidemehl und jeder Type ein Anstellgut geführt werden. Roggenmehl entwickelt ein kräftigeres Aroma als Dinkel- oder Weizenmehl. Auch Mehle mit höherem Ausmahlgrad ergeben kräftigere Säurenoten als helle Mehle mit niedriger Type.

### **TIPP**

Außer über die Mehlsorte lässt sich die Stärke des Säuregeschmacks auch über den Flüssigkeitsanteil und die Teigtemperatur steuern:

**Kräftig-säuerliches Brot:** TA 160-180

und Temperatur 24–27 °C.

**Mildes Brot:** TA 190–220

und Temperatur 28–31 °C.

Beim späteren Ansetzen des Sauer(vor)teiges empfiehlt es sich, ein Anstellgut zu verwenden, das mit dem Mehl für den Sauerteig korrespondiert. Setzen Sie beispielsweise einen Sauerteig mit Roggenmehl Type 1150 an, nehmen Sie dazu idealerweise ein Roggenanstellgut. Sie können jedoch aus einem Roggenansatz auch einen Weizen- oder Dinkelansatz starten. Das hat vor allem praktische Gründe, denn mehrere Sauerteigkulturen parallel zu pflegen, lohnt sich nur, wenn Sie diese regelmäßig verwenden. Viele Hobbybäcker entscheiden sich daher, nur ein Anstellgut zu führen.

Das Anstellgut sollten Sie jedoch stets mit der Mehlsorte füttern, aus der es angesetzt ist. Haben Sie beispielsweise ein Anstellgut mit Weizenmehl Type 550 hergestellt, sollten Sie es fortan auch damit anfrischen.

## **Nullteige**

Bei den sogenannten Nullteigen handelt es sich um Vorteige, denen kein Triebmittel (Hefe oder Anstellgut) zugegeben wird. Sie lassen einen Teig daher nicht aufgehen, ihr Zweck ist es, die Frischhaltung der Gebäckstücke zu verlängern.

Gerade im Vollkornbereich oder wenn man mit Saaten (etwa Sesam, Sonnenblumenkernen) arbeitet, neigen Backwaren dazu, schnell trocken zu werden. Das liegt daran, dass die Schalenschichten von Vollkornmehl und Körnern länger benötigen, um zu quellen und dabei eine möglichst große

Wassermenge aufzunehmen. Wenn die Saaten vor dem Backen nicht vollständig gequollen sind, quellen sie im gebackenen Brot weiter. Die Schalenanteile saugen das Wasser quasi aus dem Brot. Dadurch entsteht das Gefühl, es würde sehr schnell austrocknen.

### ***Welche Nullteige gibt es?***

Innerhalb der Nullteige differenziert man Quell-, Brüh- und Kochstücke. Sie unterscheiden sich im Wesentlichen hinsichtlich der Menge und der Temperatur des Wassers, welches hinzugefügt wird.

#### *Quellstück*

Für ein Quellstück werden Vollkornmehl, Saaten oder Schrote im Verhältnis 1:1 mit Wasser vermischt. Die Wassertemperatur sollte dabei zwischen 25 °C und 30 °C liegen. Etwa 10 bis maximal 50 % der Festbestandteile des Gesamtteiges kommen ins Quellstück.



### *Quellstück*

### *Brühstück*

Je wärmer das Wasser, desto mehr Wasser binden die Zutaten. Für ein Brühstück sind das meistens feineres Schrot, Flocken oder Mehl, die im Verhältnis 1:2 oder 1:3 mit Wasser vermengt werden. Die Wassertemperatur beträgt hierbei ungefähr 60 °C. 2 bis maximal 30 % der Festbestandteile der Gesamtrezeptur kommen ins Brühstück. Bei Verwendung von Mehl sollte die Wassertemperatur etwa 80 °C betragen, da es verkleistert. Das Verhältnis ändert sich dann zu 1:4.



### *Brühstück*

### *Kochstück*

Wie der Name schon sagt, wird hier mit kochendem Wasser gearbeitet. Diese Variante bietet sich vor allem an, um Mehl, Grieß, Schrot oder ganze Getreidekörner vorquellen zu lassen. Für Saaten ist das Kochstück ungeeignet.

Zur Herstellung wird Wasser aufgekocht und die Festbestandteile unter ständigem Rühren eingearbeitet, möglichst ohne dass sich Klümpchen bilden. Das Verhältnis

von Festbestandteilen zu Wasser beträgt hierbei 1:4 oder 1:5. Rund 2 bis maximal 15 % der Festbestandteile des Gebäckstücks kommen ins Kochstück.



*Mehlkochstück*

### **TIPP**

Jede Rezeptur lässt sich mithilfe eines Quell-, Brüh- oder Kochstückes verfeinern. Sie müssen dabei nur beachten, dass die dabei verwendete Wassermenge in der späteren Rezeptur abgezogen werden muss. Die

Frischhaltung dieser Vorteige lässt sich durch eine Zugabe von 2 % Salz bezogen auf die Festbestandteile verlängern. Sie können dadurch ohne Weiteres 4-5 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Salzzugabe im Nullteig muss bei der Rezeptur ebenso beachtet werden, wie es beim Wasser der Fall ist.



# TEIGE KNETEN

Neben einer ausgezeichneten Qualität der Rohstoffe beeinflusst auch das Auskneten des Teiges das Backergebnis wesentlich. Ein optimal gekneteter Teig zeigt eine glatte Oberfläche, besitzt direkt nach dem Kneten eine leichte Spannung und ist eher matt als glänzend.

Nach wie vielen Knetminuten dieser Zustand erreicht ist, lässt sich nicht zuverlässig vorhersagen. Schließlich ist Mehl nicht gleich Mehl und selbst bei derselben Mehltypen variieren regional und saisonal bedingt die Backeigenschaften. Zudem schwanken die Umgebungsbedingungen, wie Raumtemperatur oder Luftfeuchtigkeit. An den in den Rezepten angegebenen Knetzeiten sollten Sie sich daher nur orientieren und den Teigzustand individuell beurteilen. Fassen Sie aufgrund der vorgenannten Gründe ebenso die im Rezept gelistete Wassermenge lediglich als Richtwert auf.

## **TIPP**

Behalten Sie zunächst 10 % der Schüttflüssigkeit zurück. Geben Sie diese nur bedarfsweise nach und nach zu.

Ideal ist es, die Knetmaschine an die Kapazität des Ofens anzupassen. Kaufen Sie besser eine größere Knetmaschine

als eine zu kleine. Die besten Ergebnisse erreichen Sie nicht bei kleiner oder maximaler, sondern bei halber Befüllung. In einer größeren Maschine können Sie den Teig in der Schüssel gehen lassen. Als Faustregel gilt: In der Schüssel kann man etwa 60 % der maximalen Mehlmenge gehen lassen. Alternativ können Sie statt einer größeren Maschine auch ein kleineres Modell mit einem zusätzlichen Teigkessel wählen.

### ***Wie knete ich weizen- und dinkellastige Teige?***

#### *Schritt 1: Die Mischphase*

Zunächst werden die Zutaten für den (Haupt-) Teig im Teigkessel angeknetet. Hierbei werden die Zutaten gut miteinander vermischt und der Teig nimmt die Flüssigkeit auf. Das bedeutet, das Klebereiweiß im Mehl bindet das Wasser und fängt an zu quellen. In diesem Zustand ist der Teig an der Oberfläche noch sehr rau. Sollte er noch zu fest sein, können Sie hier auch noch Wasser in kleinsten Mengen zugeben. Die Mischphase dauert ungefähr 5-6 Minuten.

Wichtig in dieser Phase ist, dass das eingearbeitete Wasser nicht zu warm ist. Weizenoder Dinkelteige sollten nach dem Kneten lediglich eine Temperatur von 23-27 °C haben. Je intensiver der Teig geknetet wird, aber auch je fester der Teig ist, desto kühler sollte das verwendete Wasser sein, denn der Teig erwärmt sich während der Bearbeitung. Wird der Teig zu warm, lässt er sich nicht mehr richtig auskneten.

#### *Schritt 2: Die Knetphase*

Nach der Mischphase folgt die Knetphase. Hierbei verbinden sich nun die gequollenen Eiweißstoffe, indem sie sich zu Fäden zusammenschließen. Mit fortschreitender Knetzeit bildet sich ein stabiles Klebernetzwerk. Der Teig verändert

sich sichtbar und wird immer glatter. Anhand der Fensterprobe kann überprüft werden, ob der Teig ausgeknetet und das Klebernetzwerk stabil genug ist.

### **TIPP**

Für die Fensterprobe zieht man mit angefeuchteten Händen etwas Teig langsam auseinander. Reißt er nicht, bis er sehr dünn ist und sich praktisch hindurchsehen lässt, hat sich ein stabiles Klebgerüst ausgebildet.



*Fensterprobe*

**Zum Video**



Generell verhalten sich Weizen- und Dinkelmehl ähnlich. Daher lässt sich in jeder Rezeptur Weizenmehl durch Dinkelmehl ersetzen. Lediglich in der Knetphase muss man beim Dinkel stark aufpassen. Dieser ist meist schon nach 1-2 Minuten fertig geknetet. Bei Weizenteigen dauert dies deutlich länger.

### ***Wie bearbeite ich roggenlastige Teige?***

Bei Roggenteigen spricht man eher von gründlichem Mischen der Zutaten als vom Kneten. Auch Roggen enthält Gluten, im Gegensatz zu Weizen- oder Dinkelmehlen kann dieses allerdings nicht komplett ausgeknetet werden. Das liegt an den Pentosanen, Ballaststoffen, welche im Roggen enthalten sind. Sie können sehr viel Wasser aufnehmen, beginnen dabei jedoch zu schmieren. Darum benötigen Roggenteige mehr Flüssigkeit und beginnen stark zu kleben. Die Pentosane dringen beim Kneten in das Klebnetzwerk, was sich dadurch nicht mehr verbindet. Aus diesem Grund funktioniert bei Teigen mit überwiegendem Roggenanteil (über 50 %) keine Fensterprobe mehr. Durch das fehlende Klebnetzwerk, bleiben roggenhaltige Brote kleiner und feinporiger, sind dafür aber umso saftiger.

Da sich ohnehin kein stabiles Klebnetzwerk ausbilden kann, müssen die Zutaten bei Roggenteigen nur gut vermischt werden. Hierfür reichen 8-10 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit aus. Nicht länger, da auch Roggenteige überknetet werden können.

Anders als bei Weizen- und Dinkelteigen zieht sich der Roggenteig nicht am Knethaken zusammen. Es empfiehlt sich deswegen, zunächst die Flüssigkeit und den Sauerteig in den Teigkessel zu geben, erst dann die trockenen