

SPEZIAL | THEMA

## Der Fuldataler

Verbraucherratgeber und Informationen aus Handel, Handwerk und Gewerbe der Mitglieder im Handwerker- und Gewerbeverein Fuldata

23. Januar 2008



# Unser tägliches Brot

Bäckermeister Jörg Wiedemann über das Brotbacken

In unseren vorherigen Ausgaben berichtete Bäckermeister Jörg Wiedemann bereits über sein Alt-Zhriingshäuser Brot und die Verwendung von Mehl beim Backen. Heute widmen wir uns dem Backen des Brotes, denn auch in diesem Bereich liegt ein Grundstein für ein gutes und gesundes Brot.

### Brotherstellung

Zur Brotherstellung werden die Rezeptbestandteile mit Trinkwasser zu einem Teig geknetet. Nach unterschiedlichen Ruhephasen, in denen eine intensive Verquellung und eine Gärung einsetzen, wird der Teig geteilt, gewogen und geformt. Nach der für die Lockerung notwendigen Teiggärung werden anschließend beim Backen die Nährstoffe der Getreidemahlerzeugnisse teilweise aufgeschlossen und dadurch besonders bekömmlich.

### Die richtige Temperatur

Die Backtemperatur muss dem Brottyp angepasst sein. Freigeschobene Brote werden mitunter sehr heiß (etwa 350 °C) und sehr kurz (etwa drei Minuten) an- und vorgebacken. So wird schnell eine Teighaut gebildet, die im höheren Maße Wasser, das für die Verkleisterungsvorgänge benötigt wird, und Gärgase zurückhält.

### Die Kruste

Die Krustenbildung und Krustenstärke hängt besonders von den Backtemperaturen und Brotformen ab. Die mittlere Backzeit für ein freigeschobenes Weizenbrot (ein Kilogramm) liegt zwischen 35 und 40 Minuten bei einer Backtemperatur von 230 °C. Geringere Temperaturen und kürzere Backdauer sind zum Beispiel für Schrotbrote oder Pumpernickel notwendig.



Ofenfrisch und handgemacht: Jede Brotsorte wird nach einer traditionellen Rezeptur und nach einem speziellen Verfahren gebacken. Foto: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks



Legt großen Wert auf Qualität: Bäckermeister Jörg Wiedemann.

Foto: Alt

Hier ist das Wissen des Bäckermeisters besonders gefragt. Denn der Geschmack hängt mitbestimmend auch von der Kruste ab. In erster Linie wird aber der Brotgeschmack vom Roggen-Weizen-Verhältnis und der Teigführung, zum Beispiel der Verwendung von Sauerteig, bestimmt.

### Teigführung

Gerade die Teigführung ist für das Backen des Brotes von großer Bedeutung. Man unterscheidet die Sauerteigführung und die Hefeführung. Bei der Sauerteigführung gibt es drei Führungsarten: 3-Stufen-, 2-Stufen- und die 1-Stufen-Sauerteigführung. Die klassische Methode ist die 3-Stufen-Sauerteigführung. Sie dauert am längsten und bedarf einer größeren Aufmerksamkeit des Bäckermeisters. Durch die intensive Bearbeitung erhält man aber hierbei ein ganz besonderen Brotgeschmack.

### Hefeführung

Die Hefeführung wird nur bei Weizen- und Weizenmischbroten angewendet. Die Hefe wird hierbei mit lauwarmen Wasser angerührt und mit einem Teil des Mehls vermengt. Diese Art von „Vor-

teig“ lässt man bis zu dreißig Minuten gehen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Anschließend wird alles mit Wasser und dem restlichen Mehl sowie Salz zu einem Teig verarbeitet und ausgeformt.

### Backverfahren

► Freigeschobene Brote: Die Teigstücke werden frei nebeneinander in den Ofen geschoben, so dass sich allseitig eine ausgeprägte Kruste bilden kann. Als freigeschobene Brote werden so genannte Land- und Bauernbrote hergestellt (zum Beispiel Berliner Landbrot, Kasseler Brot).  
► Angeschobene Brote: Die Teigstücke werden eng aneinander in den Ofen gescho-

ben, wobei sich die Seiten berühren. Der Teig muss etwas fester geführt werden als bei freigeschobenen Broten; sie weisen an den Seiten keine Kruste auf (zum Beispiel Paderborner Brot, Kommissbrot).

### ► Kastenbrote:

Weich geführte Teige aus Weizenmehl oder Vollkornmahlerzeugnissen werden in Backformen gebacken. Ihr Krustenanteil ist gering (Kastenweißbrot, Toastbrot).

### ► Dampfkammerbrote:

In Dampfkammern oder Backröhren werden einige krustenlose Spezialbrote hergestellt, die einen besonders langen Backprozess bei mäßiger Hitze erfordern, zum Beispiel Pumpernickel. (alt)