

Brot backen - Wie entsteht Brot und wie wird es gebacken?

Wir zeigen dir in unserer Anleitung, wie Brot entsteht und dieses gebacken wird.

Jeden Morgen, wenn unsere Bäcker Ihre Arbeit der Nacht begutachten ist es immer wieder faszinierend, aus wenigen Zutaten ein so vollkommenes Brot entsteht.

Welche Zutaten benötige ich um Brot backen zu können?

Im Grunde genommen besteht ein Brot aus:

- Mehl
- Wasser
- Salz
- Hefe

Aus Mehl und Wasser entsteht Sauerteig, der mit weiterem Mehl, Wasser, Salz und Hefe zum Brot wird. Nur das und ausreichend Zeit für die Teigruhe werden benötigt, um ein wohlschmeckendes Handwerksbrot herzustellen.

Damit auch Sie diesen Prozess vom Mehl zum Sauerteig zum fertigen Brot einmal begleiten können haben wir Ihnen hier ein Rezept zum Backen eines Roggenmischbrots erstellt.

Wie entsteht die Kruste und die Krume des Brotes?

Damit ein Brot eine schöne, knusprige Kruste und eine wohlschmeckende, weiche Krume (das Innere des Brots) bekommt, wird der Teig durch die Zugabe von Sauerteig und Hefe „aufgelockert“.

Die im Sauerteig und der Hefe enthaltenen Mikroorganismen verstoffwechseln während der Teigruhe und Gare, wobei Kohlendioxid entsteht. Dieses Kohlendioxid ist für die Porung der Krume verantwortlich.

Brot backen – Wie backe ich ein Roggenmischbrot?

Zutaten eines Roggenmischbrots

Getreideverhältnis: 60% Roggen / 40% Weizen

Zutaten für ein 750g Roggenmischbrot:

- Weizenmehl (Type 550): 180g
- Roggenmehl (Type 1150): 200g
- **Sauerteig**: 215g
- Salz: 10g
- Hefe: 5g
- Paniermehl: 20g
- Wasser (Temperatur 18,5°C): 225 ml

Zubereitung des Roggenmischbrot-Teiges:

1. Roggenmischbrotteig kneten.

Alle Zutaten gut in einer Schüssel vermischen. Dazu 8 Minuten lang mischen, sobald sich ein Teig gebildet hat, wird dieser auf dem Tisch für ca. 2 Minuten per Hand geknetet. Sobald das Teigstück glatt und leicht glänzend ist, ist es fertig geknetet.

Tipp von unseren Bäckermeistern:

Um aus Ihrem klassischen Roggenmischbrot ein Spezialbrot zu machen, können Sie Körner- oder Saatenbrot (z.B. Kürbis-/ Sonnenblumenkerne oder Leinsamen) hinzufügen. Weichen Sie dazu die gewünschten Körner und Saaten für 12 Stunden in Wasser ein und geben einen Teil des Salzes bei (z.B. 3g. Anschließend dann nur noch 7g für den Brotteig verwenden). Das Verhältnis von Körnern und Saaten zu Wasser beträgt 1:1. Das überschüssige Wasser abschütten und die Körner und Saaten dem Teig untermischen.

2. Teigruhe

Den Teig abdecken und bei ca. 28°C für 15 Minuten ruhen lassen.

3. Aufarbeitung des Teiges

- **Rundwirken**
Beim Rundwirken wird Spannung in den Teig gebracht. Zudem entsteht so die erste Form, als Grundlage für das Langwirken. Dazu wird der Teig kräftig geknetet und in eine etwas längliche Form gebracht.
- **Langwirken**
Beim Langwirken erhält der Teig seine bekannte Brotlaib Form. Dazu wird der Teig beim Kneten immer wieder eingeschlagen, von außen nach innen. So entsteht ein oval bis rundlicher Laib Brot.

4. Gare

Den fertig geformten Teig für 45 Minuten bei warmer Temperatur (ca. 38°C) für 45 Minuten ruhen lassen. Dazu den Teigling zum Beispiel neben den Backofen stellen. Ideal wäre außerdem eine erhöhte Luftfeuchtigkeit.

Das Roggenmischbrot backen

Schritt 1: Ofen inkl. Backblech auf 250°C vorheizen (Ober- Unterhitze). Ein weiteres Backblech auf die unterste Schiene im Ofen stellen. *Durch die „stehende Hitze“ kann sich eine schöne Kruste bilden, ohne dass das Brot austrocknet.*

Schritt 2: Das Brot schnell in den Ofen Schieben und 200 ml warmes Wasser auf das unterste Blech kippen oder sprühen (Achtung vor dem Wasserdampf – Gesicht und Hände schützen!). Die Ofentür schnell schließen.

Schritt 3: Die Backzeit nach 5 min auf 180°C reduzieren.

Schritt 4: Nach 50 min die Kerntemperatur vom Brot messen. Sind 98°C erreicht, ist das Brot fertig gebacken. Ansonsten die Backzeit verlängern.

Roggenmischbrot auskühlen lassen

Das Brot mindestens 1 Stunde bei Raumtemperatur auskühlen lassen. Dabei auf genügend Platz um das Brot achten, damit es gleichmäßig auskühlen kann.

Wohl bekomm's!

Sie wollen weitere Tipps & Tricks von unseren Bäckern erfahren?

Besuchen Sie uns auf www.vestakorn.de