



Leseprobe

Gerhard Kellner

Bauernbrote & Brötchen nach traditionellen Rezepturen

Das große Buch des
Brotbackens mit Sauerteig
und Hefe

Bestellen Sie mit einem Klick für 9,99 €



Seiten: 192

Erscheinungstermin: 08. Oktober 2018

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

WIE ICH ZUM HOBBY-BROTBÄCKER WURDE

Bei einem Grillabend mit Freunden kam das Gespräch auf französische Baguettes und darauf, dass es in unserer Gegend kein vernünftiges Baguette zu kaufen gibt. Es waren nur alles irgendwie Weißbrote. Ich hatte durch mehrfache Urlaube in Frankreich ganz andere Vorstellungen von einem leckeren Baguette.

Ich nahm in der Runde den Mund ziemlich voll und meinte, so schwer könne das doch nicht sein. Gesagt – getan: Ich versuchte mich im Internet schlau zu machen. Das war gar nicht so einfach, denn die Informationen im Internet waren so vielseitig, dass einem schwindelig werden konnte. Fachbegriffe wurden einem um die Ohren gehauen. Schließlich suchte ich mir ein Rezept aus einem Backforum, kaufte Mehl und legte los.

Meine ersten Baguettes wurden auf ein Backblech bugsirt und dann gebacken. Was für eine große Enttäuschung. Es wurden längliche Knüppel, die auch nicht richtig schmeckten. Also wieder ins Netz und weiter gesucht und gelesen.

Mittlerweile war ich auch im Sauerteigforum über Sauerteig gestolpert. Nach einigen weiteren Baguette-Versuchen, die immer besser wurden, entstand mein erstes Rezept „Baguette mit Sauerteig“. Jetzt hatte ich auch schon die

ersten Brotbackversuche hinter mir und meine Erfahrungen wuchsen. Ich möchte betonen, dass ich alle Kenntnisse aus dem Netz habe. In meinem früheren Berufsleben hatte ich nie etwas mit Backen zu tun und hätte mir auch nicht träumen lassen, dass es mal meine große Leidenschaft sein würde.

Meine Backphilosophie

Getreu meinem Motto „Gutes Brot braucht seine Zeit“ sind die meisten Rezepte in diesem Buch mit einer langen kalten Führung gemacht. Die langen Geh- und Ruhezeiten geben dem Gebäck erst den richtigen Geschmack. Und so kann auch die Hefemenge erheblich reduziert werden: für 1 kg Mehl braucht man nur 10g Frischhefe (gegenüber 42g, die es sonst braucht). Machen Sie einmal den Geschmackstest: Vergleichen Sie ein schnell gemachtes Brötchen vom Bäcker mit einem nach der langen kalten Führung Selbstgebackenen aus diesem Buch – der Unterschied ist gewaltig!

Ich weiß, so eine lange kalte Führung ist nicht ganz einfach in den Alltag zu integrieren, aber ich kann nur immer wieder betonen, es lohnt sich wirklich.

Ganz besonders gute Ergebnisse erhält man auch beim Verbacken von altem Teig. Dafür neh-

