



WERNER KRÄLING | MEINOLF KRÄLING

BROT

CHANCEN FÜR DIE BÄCKEREI

REZEPTE UND BACKTECHNOLOGIE

MATTHAES

WERNER KRÄLING | MEINOLF KRÄLING

BROT

CHANCEN FÜR DIE BÄCKEREI

REZEPTE UND BACKTECHNOLOGIE



INHALT

Vorwort	7
Zu diesem Buch	8
FASZINATION SAUERTEIG	12
Grundlagen der Fermentation	14
Weizenvor- und Weizensauerteige	31
Roggensauerteige und Vorstufen	36
Marketing mit Sauerteig	53
HANDWERKLICHE BROTHERSTELLUNG	58
Der Knetprozess	60
Teigruhe ist Teigruhezeit	73
Brote aufarbeiten	77
Die Stückgare	85
Der Backprozess	89
Erläuterung zu den Rezepten	98
BROTREZEPTUREN	102
Roggen- und Roggenmischbrote	102
Weizen- und Weizenmischbrote	136
Vollkorn- und Mehrkornbrote	170
Spezialbrote	226
Mediterrane, Holzofen- und Süße Brote	306
Rezeptregister	380
Die Autoren	382
Dank der Autoren	383
Literaturverzeichnis	384



VORWORT

Brot ist in aller Munde. Nicht nur tagtäglich beim Essen, sondern auch als Thema in der Öffentlichkeit. Über Brot spricht man. Ganz sicher auch ein Verdienst der Bestrebungen des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks, die Brotvielfalt in Deutschland als Weltkulturerbe schützen zu lassen. Jüngst wurde der bekannte TV-Koch Tim Mälzer am »Tag des Deutschen Brotes« – dieser ist ebenfalls eine noch junge Errungenschaft zur Stärkung der Brotkultur – als Botschafter für handwerklich hergestelltes Brot ernannt. Seine Prominenz wird helfen, Brot in der Esskultur der Deutschen auch in Zukunft fest zu verankern. Ein ganz grundsätzliches Anliegen, denn der Brotverzehr ist in Deutschland rückläufig. Die Deutschen essen weniger Brot. Es ist höchste Zeit, auf vielen Wegen und mit den Stärken des Handwerks aktiv gegenzusteuern.

Im Herbst 2014 strahlt das ZDF eine 30teilige Serie mit dem Titel »Deutschlands bester Bäcker« aus – Johann Lafer wird als Chefjuror die neue TV-Präsenz des Bäckerhandwerks unterstützen. Eine hervorragende Chance, auch das handwerkliche Brotbacken in der Öffentlichkeit zu präsentieren, ja überhaupt bekannt zu machen.

Auf der Internorga 2013 hat die BÄKO Gruppe Nord das Thema Brot in den Mittelpunkt gestellt – ein untrügliches Indiz dafür, dass dem Brot auch innerhalb der Branche wieder besondere Aufmerksamkeit geschenkt wird.

Das Brotbacken gehört zur Identität des Bäckers wie das Meer zum Strand oder der Himmel zur Erde. Das eine gibt es ohne das andere einfach nicht! Diese Kernkompetenz zu bewahren, ja wieder zu stärken, das ist ein zentrales Anliegen dieses Buches. Der Konkurrenz durch Industrie und backenden Lebensmitteleinzelhandel gilt es, sich selbstbewusst zu stellen und diesen Mitbewerbern mit den Stärken des Handwerks den Schneid abzukaufen: Mit einer hervorragenden Brotqualität, die das Zünglein an der Waage im Wettbewerb spielen muss.

Qualität – ein schwieriger Begriff, den wir in diesem Buch mit Leben füllen wollen.

Wir wollen Mut machen, bei den beliebtesten und meistverkauften Brotsorten, nämlich den Roggen- und Weizenmischbroten, mit Qualität und Frische das Thema Preis beim Brotkauf auszustechen. Nicht wenige Kollegen beweisen, dass das selbst beim Toastbrot von Erfolg gekrönt sein kann. Eine Brotsorte, die viele Handwerksbäcker an die Industrie verloren glauben.

Unser Buch soll einen ganz einfachen Beitrag zur »neuen Brotbewegung« leisten: Wir liefern fachlich fundierte Grundlagen, wichtige Basisrezepte und viele neue Rezeptideen, damit die Qualität handwerklich hergestellter Brote auf soliden Füßen steht. Aus der Praxis für die Praxis.

Die Zeit dazu war reif, denn in Rezeptbüchern älteren Datums fehlt bisweilen ein Fachteil, der das notwendige Wissen vermittelt und an den Rezepten hat der Zahn der Zeit genagt: Angaben zu den Sauerteig- und Teigführungen, den Teigausbeuten oder Knetzeiten stimmen mit den geänderten Mehlqualitäten und heutigen Fachkenntnissen oft nicht mehr überein.

Wir maßen uns nicht an, das Rad neu zu erfinden, doch wir haben die Speichen nachgezogen, die abgefahrenen Mäntel ausgewechselt und neue Schläuche ordentlich aufgepumpt.

Viel Erfolg beim Brotbacken wünschen,


Werner Kräling


Meinolf Kräling

Gemeinsam mit den eingesetzten Vorstufen bestimmen die Mehle und Schrote in ihrer Qualität und Zusammensetzung maßgeblich alle Parameter für die anschließende Herstellung der Brote. Den Auftakt macht der Knetprozess. Weizenmehl und Roggenmehl stellen grundsätzlich unterschiedliche Anforderungen an den Knetprozess. Weitere, z.B. wertbestimmende Zutaten, sind bei der Brotherstellung für den Knetprozess zunächst von sekundärer Bedeutung. Sie leisten in der Regel keinen Beitrag zur Teigbildung. Da hohe Anteile an Rosinen, Nüssen etc. die Teigentwicklung aber durchaus stören können (besonders im Weizenbereich), sollten diese erst im letzten Drittel zugegeben werden bzw. ganz zum Schluss unterlaufen. Doch damit sind wir bereits mitten im ersten Thema der handwerklichen Brotherstellung: Der Schlüsseltechnologie Kneten.

Weicher Weizenteig (70 % Weizen Type 550, 15 % Roggen Type 1150 und 15 % Dinkelmehl Type 630, TA 175) während des Knetprozesses: Noch ist die Oberfläche feucht, der Knetprozess ist noch nicht vollständig abgeschlossen.



DER KNETPROZESS

Ein Blick in die Rezepte dieses Buches verrät schnell, dass hinsichtlich der Knetung der Teige Unterschiede zu älteren Rezeptbüchern bestehen: Misch- und Knetphase fallen länger aus, die Teigausbeuten liegen höher. Das ist einerseits der heutigen Mehlqualität geschuldet, andererseits resultieren die längeren Knetzeiten aus der konsequenten Umsetzung wissenschaftlicher Erkenntnisse. In vielen Betrieben ist ein Umdenken erforderlich: Sowohl die bei allen Teigen wichtige Mischphase (auch Quellknetung genannt), als auch die bei Weizenteigen besonders entscheidende Intensivknetung fällt zu kurz aus!

KNETEN VON ROGGEN- UND ROGGENMISCHBROTTEIGEN

Da das Roggeneiweiß nicht dazu in der Lage ist, ein tragfähiges Klebergerüst auszubilden, spielt der Eintrag von Energie bei einem Roggenbrotteig kaum eine Rolle. Es setzt keine Selbststrukturierung des Roggeneiweißes ein, wie es bei Weizeneiweiß (Kleber) der Fall ist, obwohl fast eine ähnliche Menge an Protein vorliegt und sogar eine chemische Ähnlichkeit besteht. Roggen enthält deutlich mehr Schleimstoffe (Pentosane) als Weizen und hier wird deshalb die Ursache vermutet, warum Roggen nur plastische Teigeigenschaften ausbildet. Außerdem ist der Anteil an wasserlöslichen Eiweißen im Roggen höher. In Roggenteigen bilden sich keine getrennten Phasen aus Klebergerüst, Stärke und Wasserphase. Ein reines Mischen führt zu einer hohen Viskosität (Zähflüssigkeit) und homogener Verteilung der Mehlinhaltsstoffe. Die Pentosane können das 8–10fache ihres Eigengewichts an Wasser aufnehmen, weshalb Roggenteige grundsätzlich deutlich mehr Wasser aufnehmen können als Weizenteige. Dafür brauchen sie aber ausreichend Zeit, weshalb der Knetprozess und die Teigruhe entsprechend lang ausfallen müssen.

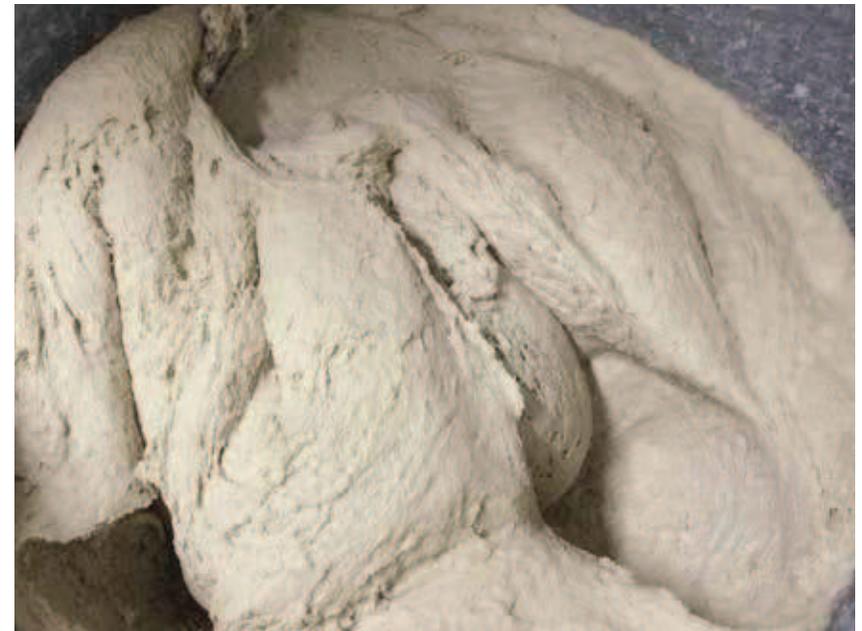
Bei Roggenmahlerzeugnissen erfolgt die Teigentwicklung primär nicht durch den Eintrag von mechanischer Energie, sondern durch das Mischen sowie die Enzym- und Hefetätigkeit bei recht hohen Temperaturen von etwa 28 °C im Teig. Diese Tatsache hat dazu geführt, dass dem Knetprozess von Roggenbrotteigen weniger Beachtung geschenkt wird. »Mischen« lautet das einfache Credo, was natürlich auch richtig ist, doch bis heute werden Roggen- und Roggenmischbrotteige in der Praxis oft zu kurz gemischt. 10 Minuten beispielsweise werden für Roggenteige im Handbuch Backwarentechnologie angegeben (4.2., S.20). Diese Angabe führt aufgrund unserer Erfahrungen nicht zu optimalen Ergebnissen. Neben dem Erreichen einer homogenen Viskosität ist

der Eintrag von Sauerstoff ein zweiter wichtiger Faktor bei der Teigentwicklung und beides braucht mehr Zeit. Wir empfehlen für ein reines Roggenbrot deshalb etwa 20 Minuten im sogenannten Hubknetter, um eine stabile Teigkonsistenz zu erreichen.

Ebenfalls wird im Handbuch Backwarentechnologie darauf hingewiesen, dass Roggenteige erweichen, wenn sie im Spiralknetter gemischt werden. Zudem soll das Mischen im Spiralknetter eine niedrigere Teigausbeute und eine herabgesetzte Gärtoleranz bewirken. Eine flachere Brotform sei die Folge. Diese Aussagen können wir durch unsere praktischen Backversuche nicht bestätigen. Selbst ein zusätzliches Kneten im Schnellgang schadet den Roggen- und Roggenmischbrotteigen nach unserer Erfahrung nicht. Eine starke Erwärmung findet angesichts der weichen Teige kaum statt.

Der Vorteil der langsam arbeitenden Hubknetter liegt in erster Linie darin, dass sie systembedingt den Bäcker dazu zwingen, lange zu kneten, da sich die Teige langsamer entwickeln! In Hubknettern dauert es einfach länger, bis ein viskoser, bindiger Teig entsteht. Dadurch wird einerseits die erforderliche Zeit zur Quellung gegeben, andererseits mehr Sauerstoff eingetragen. Beides wirkt sich positiv auf die Brotqualität aus: Die Quellung verbessert die Frischhaltung durch gebundenes Wasser, der Sauerstoff verbessert die Teigentwicklung und sogar das Brotaroma. Bei den trocken backenden Mehlen mit hohen Fallzahlen sind das zwei wichtige Faktoren, die in ihrer Wirkung nicht zu unterschätzen sind. Der Sauerstoff begünstigt die Lebensbedingungen der heterofermentativen Milchsäurebakterien, die nun im Hauptteig neben Essigsäure auch Aromavorläufer bilden, die nach dem Backprozess im Brot als Aroma wahrnehmbar sind.

Viel entscheidender als der Knetertyp ist schlicht und ergreifend die Zeit, die man bei Roggen- und Roggenmischteigen zum Kneten gewährt. Im Spiralknetter – je nach Modell – kann die Änderung der Laufrichtung im Langsamgang das Ergebnis verbessern. Wir halten den Spiralknetter deshalb als Universalknetter für die Herstellung von allen Brotteigen für geeignet. Denn durch die Anordnung der Knetwerkzeuge begünstigen sie schneidende und dehrende Prozesse bei Weizenteigen, die den Roggenteigen aber im Langsamgang nicht schaden.



Älteres Modell eines speziellen Roggenkneters (ähnlich dem Hubknetter), der hervorragende Ergebnisse erzielt.

Im Langsamgang des Spiralknetters können Roggenteige (hier 90:10) durchaus gut gemischt werden.



GÄRREIFE TEIGLINGE

Um den Zeitpunkt der optimalen Gare zu bestimmen, wird im Handwerksbetrieb nicht nur die Uhr am Gärraum gestellt, sondern ein erhebliches Maß an Erfahrungswissen genutzt. Das ist unabdingbar erforderlich, da von der Sauerteigführung an über die Teigbereitung und Teigführung der lebendige Werkstoff »Teig« einige Prozessschritte hinter sich hat, bei denen es im Handwerksbetrieb zu kleineren Abweichungen kommen kann. Hat ein Teigling seine optimale Gare erreicht, muss er unbedingt sofort geschoben werden. Da die Enzym- und Hefetätigkeit mit steigender Temperatur im Teigling zunehmend schneller abläuft, kommt es nun auf Minuten und Sekunden an. Wird die kurze Phase der Gärtoleranz überschritten, treten Volumenverluste auf, schlimmstenfalls fallen die Brote zusammen. Bäcker, die angesichts sehr voller Brote nicht den Turbo einschalten, hektisch werden, rasch noch den Ofen höher drehen und zügig schieben, haben zu wenig Leidenschaft für hohe Brotqualität. (Beim Braten eines Steaks kommt es auf Sekunden an, beim Backen von Brot auf wenige Minuten.) Es besteht eine gewisse Gärtoleranz, die aber nicht sonderlich lang ausfällt. Das Brotbacken nur mit natürlichen Zutaten erfordert Können, Sorgfalt und Genauigkeit. Mehle mit geringer Enzymaktivität gilt es eher voller als zu knapp zu schieben. Bei ihnen empfiehlt sich eine niedrigere Teigtemperatur für eine lange Führung.

Unproblematisch: Kastenbrote erhalten während der Stückgare und dem folgenden Backprozess eine hohe Stabilität durch die Seitenwände der Kästen. Kurz vor dem Schieben erfolgt der gezielte Schnitt.

Begriffe wie knappe Gare, $\frac{3}{4}$ Gare und volle Gare haben sich in Bäckerkreisen eingebürgert, um Nuancen für den Zeitpunkt des Schiebens zu bestimmen – eine wissenschaftliche Messmethode für die Garbestimmung gibt es nicht. Das ist das Schöne am Brotbacken, dass sich bis heute nicht alles wissenschaftlich erklären lässt, nicht einmal die Bildung des Klebergerüsts bei Weizenteigen, ja nicht einmal die genaue Wirkung von Emulgatoren in Weizenteigen. Und genau das macht das Erfahrungswissen und die Vielfalt in den handwerklichen Backstuben so wertvoll – ein kostbares Gut, das in der Lehrzeit weitergegeben wird. Wir wünschen dem Bäckerhandwerk viele Könner, die sich mit angewandtem Wissen dem Brotbacken widmen, statt sich auf Computerprogramme, dort hinterlegte Rezepte oder Backmittel zu verlassen.

Die Stückgare erfolgt entweder direkt in einzelnen Kästen oder Verbundkästen, in denen die Brote auch in den Ofen geschoben werden. Oder die Brote reifen eingezogen in Leinentüchern (Weizenbrote, Baguette, Roggenmischbrote usw.), frei auf Brettern (bzw. direkt auf den Abziehapparaten) oder in länglichen oder runden Gärkörben. Diese geben den Broten während der Gare den notwendigen Halt (Seitenstabilität), damit sie nicht breit laufen. Durch die Wahl des Streumehls (Kartoffelpuder, Mehle und Schrote) und die Wahl – Verschluss nach oben oder nach unten – wird gleichsam die Oberfläche des Brotes nach dem Backen bestimmt. Diese Arbeitsschritte setzen wir als bekannt voraus, betonen aber ausdrücklich auch hier den breiten Spielraum der Arbeitstechniken auszunutzen, um in Form und Aussehen unterschiedliche Brotsorten herzustellen.



OPTIMALE GÄRBEDINGUNGEN

Genauere Werte für die optimalen Gärbedingungen anzugeben, ist nicht ganz einfach, da sich die Zeiten unbedingt nach der Dosierung der Hefe, der Teigtemperatur und der Länge der Teigruhe richten müssen. Auch die relative Luftfeuchte lässt sich nur in Abhängigkeit zur Temperatur lesen: warme Luft kann mehr Wasser aufnehmen. In einem Gärraum mit 30 °C und 80 % relativer Luftfeuchte, ist die Luft ähnlich mit Wassermolekülen angereichert, wie bei 35 °C und 70 % Luftfeuchtigkeit.

Dennoch lassen sich grobe Richtwerte und Tendenzen angeben: Roggen- und Roggenmischbrote können etwas wärmer und weniger feucht (etwa 70–75 %) auf Gare stehen, als es bei Weizen- und Weizenmischbroten der Fall ist. Die Luftfeuchte ist aber bei Roggen- und Roggenmischbroten abhängig von der gewünschten Krustenbeschaffenheit einzustellen:

- *Bei gemaserten und einigen bemehlten Roggen- und Roggenmischbroten sollte die relative Luftfeuchte niedriger ausfallen, um die gewünschte Charakteristik zu erhalten: 55–65 % bei gemaserten, 60–70 % bei bemehlten, relative Luftfeuchte reichen bei etwa 32–38 °C Gärraumtemperatur aus.*
- *Bei glatter Oberfläche sowie bei Kastenbroten (Schrotbrote) ist eine relative Luftfeuchte von etwa 70–80 % bei 32 °C angebracht.*

Die übliche Garzeit beträgt bei Roggen- und Roggenmischbroten etwa 40–60 Minuten.

Klassische Weizen- und Weizenmischbrote stehen tendenziell etwas kürzer auf Gare (35–50 Minuten), die Luftfeuchtigkeit fällt bei 28–32 °C etwas höher aus: 70–85 % können je nach Brotsorte (Weizen-Kastenbrote, Stuten) die Stückgare fördern. Baguettes stehen trockener auf Gare etwa bei 60–65 %. Bei zu hoher Luftfeuchte kann der Ausbund weniger ausgeprägt ausfallen, verschwimmen und bisweilen sogar verkleben.

Von einst und auch heute noch durchaus üblichen Gärraumtemperaturen von über 40 °C raten wir ab, da sie die Prozesse zu sehr beschleunigen. Ideal ist ein Bereich von 28–35 °C bei einer relativen Luftfeuchte, je nach Temperatur, von 65–85 %.

In den Rezepten ab Seite 102 sind die angegebenen Werte für die Hefedosierung, die Teigruhe und die Stückgare mit allen weiteren Parametern stets

aufeinander abgestimmt, sodass hier klare Orientierungswerte vorliegen. Da die Hefedosierung in den aufgeführten Rezepten gering ausfällt, wird mit langen Teigruhen und angepassten Stückgaren gearbeitet: Zeit für die Quellung und Zeit für die Reife ohne den Bogen zu überspannen.

PRAXISTIPPS

- Während der Stückgare laufen die Stoffwechseltätigkeiten im Teigling rasant schnell ab, weshalb ein genaues Timing gefragt ist: Die Bestimmung der Gare erfordert Erfahrungswissen. Die Bewertung der sichtbaren Volumenzunahme und ein Drucktest mit zwei Fingern (oder mit dem Daumen) auf den Teigling gibt Aufschluss über den Gärzustand.
- Eine niedrige Hefedosierung wirkt sich bei der Stückgare weniger stark aus als bei der Teigruhe, aber auch hier verlängert sich das Zeitfenster für die Gare etwas, was wiederum der Quellung und Aromabildung bei enzymschwachen Mehlen zugutekommt.
- Die regelmäßige Pflege von Gärgutträgern, das Waschen von Leinentüchern und das Reinigen bzw. Auswechseln der Bänder auf den Abziehapparaten gehört genauso zur Brotherstellung, wie die Reinigung der Sauerteigbehälter: Fremdgärungen, Schimmel und Co. haben in der Backstube nichts zu suchen. Nicht wegen der Lebensmittelkontrolle, sondern wegen der Lebensmittel-, sprich Brotqualität.
- Mehle mit geringer Enzymaktivität gilt es eher voller als zu knapp zu schieben: Eine zu knappe Gare führt zu:
 - ✂ stärkerem Ofentrieb, runder Form mit kleinem Volumen,
 - ✂ dichter Porung, straffer Krume und evtl. Krumenrissen (senkrecht).Eine zu volle Gare führt zu:
 - ✂ flacher Form (Breitlaufen durch Kleberschädigung und geringeres Gashaltevermögen),
 - ✂ groberer Porung.

Kasseler Brot

GESAMTMEHLMENGE: 10 KG

ZUTATEN IN %:

60 % Roggenmehl, Type 1150

40 % Weizenmehl, Type 550

2,0 % Salz

1,0–1,5 % Hefe

ca. 74 % Wasser (NTA 174)



SAUERTEIG 3,000 kg Sauerteigmehl: 50% vom gesamten
(Salzsauerführung) Roggenmehl, Type 1150
(Anstellgut: 20% vom Sauerteigmehl: 0,600 kg)
0,060 kg Salz: 2,0% vom Sauerteigmehl
3,000 l Wasser: 100% vom Sauerteigmehl
6,060 kg Sauerteig (ohne Anstellgut)

Sauerteigtemperatur ca. 32 °C zum Start, dann auf ca. 20–25 °C abfallend
Reifezeit ca. 18–24 Stunden, 48 Stunden Stehtoleranz bei 20 °C

TEIGBEREITUNG 3,000 kg RM, Type 1150
4,000 kg WM, Type 550
6,060 kg Sauerteig
0,140 kg Salz
0,100 kg Hefe
ca. 4,400 l Wasser
17,700 kg Brotteig

KNETPROZESS

Langsamknetter ca. 20–25 Minuten
Teigtemperatur 27 °C
Teigruhe ca. 30–35 Minuten
Teigeinlage 1250 g

AUFARBEITEN Teigstücke rund- und langwirken und mit dem Verschluss nach oben in mit Kartoffelstärke bemehlten Gärkörben ablegen.

STÜCKGARE

Temperatur ca. 32 °C
Rel. Luftfeuchte 65–70 %
Zeit ca. 40–45 Minuten

BACKEN Brote vollreif (gut $\frac{3}{4}$ Gare) dreimal quer ca. 1 cm tief einschneiden, mit der Brotstreiche (»Schwiddel«) abstreichen und bei hoher Hitze mit satt Schwaden schieben; nach ca. 2 Minuten den Zug ziehen.

Backtemperatur ca. 270 °C im Heizgasumwölzer bei fallender Hitze (auf ca. 210 °C) und offenem Zug gut ausbacken; Ofen nach ca. 5 Minuten Backzeit auf 210 °C stellen.

Backzeit ca. 55 Minuten

PRAXISTIPP

- Brote gut ausbacken, ca. 4 mm Krustenstärke.
- Nach dem Backen sofort mit Wasser abstreichen, um eine stark glänzende Oberfläche zu erzielen. Evtl. eine angerührte Brotstreiche einsetzen.

MARKETINGTIPP

- Klassisches Roggenmischbrot mit 60 % Roggen- und 40 % Weizenmehl. Das Kassler wird auch als Weizenmischbrot angeboten.
- Charakteristisch ist seine glatte, stark glänzende Oberfläche, die die Attraktivität dieses Brotes ausmacht.
- Weitere Inhaltsstoffe: Salz, Hefe, Wasser und »unser hauseigener Natursauerteig«.

Banane-Kokos-Stuten

GESAMTMEHLMENGE: 10 KG

MARKETINGTIPP

- Das Brot hält sich ca. 2-3 Tage sehr gut frisch.
- Süße, exotische Verführung im Sommer.

ZUTATEN IN %:

100 % Weizenmehl, Type 550

15 % Zucker

12,5 % Butter

10 % Eier

7,0 % Hefe

2,0 % Salz

1,0 % Weizenkleber

ca. 45 % Milch (NTA 145)



WEIZENHEFEVORTEIG 2,000 kg Vorteigmehl: 20% vom Weizenmehl, Type 550
1,600 l Wasser: 80% vom Vorteigmehl
0,006 kg 0,3% Hefe
3,606 kg Weizenhefevorteig

Vorteigtemperatur ca. 25 °C
Reifezeit mindestens 2–3 Stunden, maximal 8 Stunden bei Backstubentemperatur (Minimum 24 °C). Dann bei 3–6 °C kühl lagern, bei Bedarf entnehmen (maximal bis zu 3 Tagen).

TEIGBEREITUNG 3,606 kg Weizenvorteig
8,000 kg WM, Type 550
1,500 kg Zucker
1,250 kg Butter
1,000 kg Eier
0,700 kg Hefe
0,200 kg Salz
0,100 kg Weizenkleber
ca. 2,900 l Milch
19,256 kg Stutenteig

KNETPROZESS

Schnellknetter 5 Minuten langsam, 12–14 Minuten schnell
Teigtemperatur 24–26 °C
Teigruhe ca. 20 Minuten
Teigeinlage 0,650 g
Ballengare ca. 20 Minuten

BANANEN-KOKOS-FÜLLUNG 3,000 kg Kokosraspel, geröstet
3,000 kg Butter, flüssig
4,500 kg hochreife Bananen, gestampft
1,000 kg Zucker
0,500 kg Vanillezucker
0,500 kg Weizenpulver
0,010 kg Prise Salz
12,510 kg Füllung

HERSTELLUNG Alle Zutaten in einen Kessel geben (All-in-Verfahren) und mit einem groben Schlagbesen kurz kräftig aufschlagen.

AUFARBEITEN Teigstücke (Ballen) auf 40 × 30 cm ausrollen. Füllung (0,400 kg je Stuten) aufstreichen und aufrollen und die Rolle in den gefetteten und mit Kuchenbröseln ausgestreuten Kasten legen.

STÜCKGARE

Temperatur ca. 35 °C
Rel. Luftfeuchte 70–80 %
Zeit ca. 40–45 Minuten

BACKEN Brote vollreif (gut $\frac{3}{4}$ Gare) mit der Schere einschneiden, bei sanfter Hitze mit satt Schwaden schieben.
Backtemperatur Backtemperatur: ca. 220 °C im Heizgasumwalzer; bei fallender Hitze (auf ca. 185 °C) und geschlossenem Zug backen.
Backzeit ca. 45–50 Minuten

PRAXISTIPP

- Hochreife Bananen verwenden, sie haben deutlich mehr Aroma.
- Teig etwas fester halten als beim Hefeteig ublich.



REZEPTREGISTER

ROGGEN- UND ROGGENMISCHBROTE

Reines Roggenbrot	104
Kosakenbrot	108
Krälings Kruste	112
Paderborner Brot	114
Roggenmischbrot nach »Heideart«	118
Gersterbrot	122
Kasseler Brot	126
Kleines Erntedankbrot	128
Berliner Brot	130
Molkebrot	132
Riesenbrotlaib	134

WEIZEN- UND WEIZENMISCHBROTE

Weißbrot	138
Weizenbrot, rustikal	140
Toastbrot	144
Traubenkerntoastbrot	148
Hafertoastbrot	150
Landweißbrot	152
Formbrot 1	154
Formbrot 2	158
Weizenmischbrot mit Apfelfaser	162
Bauernbrot, rustikal	164
Landbrot, rustikal	166

VOLLKORN- UND MEHRKORNBROTE

Roggenvollkornbrot	172
Dinkelvollkornbrot	174
Weizenvollkornmehlbrot	178
Roggenvollkornbrot mit Walnuss & Cranberry	180
Vollkorntoastbrot	184
Schwarzbrot	186

Weizenvollkornmehlbrot mit gepopptem Weizen und Quark	190
Mehrkornbrot 1	194
Krustenkracher mit Pfeffer	198
Haferquarkbrot	202
Dinkelbrot mit gepopptem Amaranth	206
»Sauerländer« Dreikornbrot	210
Mehrkornbrot 2	214
Gerstenbrot	218
Keimlingsbrot	220
Fünfkornbrot	222

SPEZIALBROTE

Sonnenblumenkernbrot	228
Kürbiskernbrot	232
Münsterländer Bauernstuten mit Buttermilch	234
Zwiebel-Knoblauch-Stange	236
Schinken-Käse-Stangenbrot	238
Bratkartoffelbrot	242
Grünkohlbrot mit Mettwurst	246
Bierbrot mit Treber	250
Sauerkrautbrot mit Schinken und Kartoffeln	252
Bärlauchbrot	256
Spargelbrot	260
Zucchini Brot	262
Curryhähnchen-Pfirsich-Brot	264
Mandel-Walnuss-Brot (Nussbrot)	266
Dreikornbrot mit Früchten	270
Leinsamenbrot	274
Linsenbrot	276
Bio-Dinkelbrot mit Grünkern	280
Bio-Möhrenbrot	284
Laugenbrot	288

Eiweißbrot	292
Glutenfreies Kürbiskernbrot	296
Reis-Mischbrot (glutenfrei, ohne Backhefe)	300
Brotsticks	302

MEDITERRANE, HOLZOFEN- UND SÜSSE BROTE

Baguette/Parisette	308
Französisches Landweißbrot	312
Mediterranes Tomaten-Oliven-Brot	314
Griechisches Fetabrot	316
Italienisches Ciabatta 1	320
Italienisches Ciabatta 2	324
Winterberger Wurzelbrot	328
Ungarisches Paprikabrot	332
Türkisches Fladenbrot	334
Schwäbische Dinnete	336
Apfel-Mandel-Fladen	340
Schwäbischer Bauernlaib aus dem Holzbackofen	342
Vesperring – Ringbrot aus dem Holzbackofen	346
Hefezopf aus dem Holzbackofen	350
Feiner Stuten	354
Marzipanstuten	356
»Süßer Platz« aus Butterhefeteig	358
Rosinenstuten	362
Banane-Kokos-Stuten	366
Black & White – Banane-Nugat-Brot	368
Kinderbrot mit Hafer	372
Fladenbrot (süß)	374
Schoko-Chili-Kirsch-Brot	376



DIE AUTOREN

Meinolf Kräling ist Bäckermeister und Inhaber der Bäckerei Kräling in Winterberg. Von 1978 bis 1981 absolvierte er die Ausbildung zum Bäcker, danach schlossen sich seine Wanderjahre als Geselle bei drei verschiedenen Bäckereien in Nordrhein-Westfalen an. 1986 besuchte er die Erste Deutsche Bäckerfachschule in Olpe, erwarb den Meistertitel und kehrte in den elterlichen Betrieb zurück. 1992 übernahm er die Bäckerei, die er bis heute als Inhaber führt.

Mit Leib und Seele Bäckermeister, gilt der handwerklichen Herstellung hochwertiger Backwaren seine Leidenschaft, bei der das Backen mit natürlichen Zutaten ohne den Einsatz von Convenienceprodukten oberste Priorität genießt. Die Entwicklung neuer Rezepte mit angewandtem Fachwissen zählt zu seinen Steckenpferden.

Kurz nach Erscheinen dieses Buches wird er zunächst für ein Jahr nach Neuseeland auswandern, um sich neuen Herausforderungen zu stellen und sein berufliches Know-how als Bäckermeister und Berater weiterzugeben.



Werner Kräling ist Bäckermeister, Fachjournalist, PR-Berater und Texter. Mit acht veröffentlichten Fachbüchern und Beiträgen in Fachbüchern für das Bäckerhandwerk zählt er zudem zu den bekannten Buchautoren der Branche.

Nach der Ausbildung zum Bäcker absolvierte er das Staatsexamen in Deutsch, Wirtschaft und Soziologie an der Universität Bielefeld und erwarb anschließend an der Ersten Deutschen Bäckerfachschule in Olpe den Meistertitel im Bäckerhandwerk.

Von 2004 bis 2006 war er Chefredakteur des slow-baking-Magazins und veranstaltete gemeinsam mit den Fachschulen des Bäckerhandwerks und renommierten Institutionen der Branche slow-baking-Fortbildungsseminare. 2007 wechselte er zum Matthaes Verlag und leitete als Chefredakteur bis 2010 die Allgemeine Bäckerzeitung. 2009 hat er maßgeblich an der Konzeption des ersten Deutschen Backkongresses mitgearbeitet.

Seit 2010 arbeitet Werner Kräling als selbstständiger Fachjournalist, vornehmlich für die Allgemeine Bäckerzeitung und das BÄKO-magazin; er berät Bäckereien und Zulieferer der Branche in Marketing und erarbeitet konkrete Konzepte bis hin zur Erstellung von PR-Texten und Fotografie.

Mit Leidenschaft setzt er sich für ein starkes Bäckerhandwerk ein und gibt mit seinen Beiträgen in der Fachpresse kritische wie wertvolle Impulse für die Backbranche.

DANK DER AUTOREN

Ohne viele fleißige Hände und kluge Köpfe, ist es nicht möglich, ein Fachbuch zu erstellen.

Wir danken allen, die uns mit Rat und Tat zur Seite standen:

- *Torsten Stecher, Stecher Fotografie Düsseldorf, der mir in drei exklusiven Workshops die Produkt- und Foodfotografie beigebracht hat.*
- *Prof. Dr. Jürgen-Michael Brümmer für beratende Gespräche und viele wertvolle Hinweise zur Führung von Sauerteigen und zur Herstellung von Roggenbrot.*
- *Fridolin Renz, Backmeister und Anwendungsberater der Firma Häussler, für das gemeinsame Backen im Holzofen.*
- *Gina Jasper und Dr. Georg Böcker von der Firma Ernst Böcker für die Informationen zur Herstellung glutenfreier Brote.*
- *Bernd Cüppers, Fachlehrer der Akademie Weinheim, für die Rezept-Hilfe bei Eiweißbrot und glutenfreien Broten.*
- *Dieter Kauffmann, Fachredakteur der ABZ, für das Gegenlesen des ersten Manuskripts und viele Hinweise, wo der Schuh noch drückt.*
- *Heinz Hoffmann, Landesinnungsmeister des bayerischen Bäckerhandwerks, und Bernd Kütscher, Akademie Weinheim, für das Lesen des Manuskripts und ihre wohlwollenden Statements.*
- *Jeanne van Stuyvenberg, die basis, für das toll gelungene Layout des Buches.*
- *Last but not least Bruni Thiemeyer und das gesamte Team vom Matthaes Buchverlag für die ausgezeichnete Betreuung sowie Julia Bauer, Redaktionsbüro Küchenzeile, dafür, dass sie dem Fehlerteufel den Garaus gemacht hat.*



BROT – CHANCEN FÜR DIE BÄCKEREI

REZEPTE UND BACKTECHNOLOGIE

Ein mediterranes Weizenbrot mit Rucola und Feta gebacken, das weiche Dinkel-Hafer-Quark-Brot, ein Vollkornschrotbrot mit Cranberrys und das super saftige Roggenmischbrot – es gibt sie: ausgewählte bekannte und neue Brotsorten, die den Käuferwünschen unserer modernen Gesellschaft entsprechen.



Werner und Meinolf Kräling – zwei Brüder, zwei Bäckermeister – haben für dieses Fachbuch rund 90 Rezepte zusammengestellt: zum Teil bekannte, neu bearbeitete Klassiker und auch innovative, trendige Brotsorten. Dabei sind alle Rezepte auf dem neuesten Stand des backtechnologischen Wissens: Ein vielfältiger Einsatz von Vor- und Sauerteigen, Koch- und Quellstücken sowie längere Knet- und Teigführungszeiten zählen zu den wichtigen Eckpfeilern. Eine praxisnah geschriebene Fachkunde zur Sauerteigführung und Technologie der handwerklichen Brotherstellung vermittelt das heute erforderliche Know-how.



Dieses Fachbuch sollte in keiner Bäckerei fehlen, um die Chancen handwerklicher Betriebe im Wettbewerb mit Industrie, Discountern und backendem LEH zu nutzen. Es bietet hochwertiges fachliches Wissen und vielfältige Inspiration, um sich auf den Brotmarkt der Zukunft einzustellen.

»Ich schätze Herrn Kräling seit Jahren als kompetenten Fachmann im Bäckerhandwerk. Mit diesem Buch ist es ihm bestens gelungen, fundiertes Fachwissen verständlich zu erklären und mit der Praxis in der Backstube zu verbinden: Ein Standardwerk für die Brotherstellung, das Bäcker lesen sollten.«

Heinz Hoffmann,
Landesinnungsmeister des Bayerischen Bäckerhandwerks

»Mit diesem Fachbuch zeigen Werner und Meinolf Kräling die beeindruckende Brotvielfalt unseres Landes, indem sie die Herstellung einer großen Bandbreite an Brotspezialitäten fachlich erläutern und anhand der Rezepte bestens darstellen.«

Bernd Kütscher, Direktor der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V. sowie der Bundesakademie des Bäckerhandwerks

ISBN 978-3-87515-211-1

