

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen



Brotbacken

HAGEN GROTE – WISSENSWERTES BROT BACKEN

Dem Duft von frisch gebackenem Brot kann sich niemand entziehen, es weckt Kindheits Erinnerung und Appetit auf knusprige Brötchen und herzhaftes Brot. Leider setzen in Deutschland nur noch ausgewählte Bäckereien auf reine Brotzutaten, die frei von Zusätzen, künstlichen Backtriebmitteln und Konservierungsstoffen sind. Dabei braucht es für ein geschmacklich hochwertiges Brot nur vier Zutaten: Mehl, Wasser, Salz und Zeit. Die Kluge Kombination dieser vier sorgt für ein saftiges Brot-Inneres, Geschmack, Haltbarkeit und einen knusprigen Brotlaib.

Mehl, Wasser, Salz und Zeit braucht ein gutes Brot

Das Wissen um alte Bäckerkunst nutzen immer mehr Menschen und besinnen sich auf die Tugend des Selbermachens und backen ihr Brot selber. Die Rezepte der Großmütter werden ausprobiert, Natursauerteig selber angesetzt, die Teige von Hand geknetet und der reifende Teigling sorgsam in Ruhe gelassen. Der Lohn für die Mühe: lockerporige Brotscheiben mit duftend-krachender Kruste, die pur genossen ein wahres Vergnügen sind.

Roggen- oder Weizenbrot?

Ob Frühstückssemmeln, Baguette, Chiabatta oder Brioche – all diese hellen Brotsorten werden aus Weizenmehl hergestellt. Weizen ist weltweit das wichtigste Brotgetreide. Er enthält besonders viel Gluten, das den Teig dehnbar und elastisch macht. Der Kleber kann viel Wasser binden und sorgt so für eine luftige und lockere Gebäckstruktur. Als Backtriebmittel genügt dem Weizenmehl etwas Hefe. Besonders für Backanfänger ist Weizenmehl ideal: Der Teig hält durch die Gluten einfacher zusammen und er reagiert auf zu langes Kneten nicht empfindlich. Roggenbrote zeichnen sich im Gegensatz zum Weizenbrot durch einen dunkleren Teig und eine dickere Krume aus. Roggen enthält nicht so viel Gluten, wodurch der Teig schwerer und dichter wird. Roggenmehl benötigt eine saure Umgebung, um backfähig zu sein. Eine uralte Methode ist die Zugabe von Sauerteig. Sauerteig dient der Lockerung, Säuerung und Aromabildung von Teigen aus Roggenmehl. Natursauerteig enthält Milchsäurebakterien und Hefepilzen, welche sich schon 24 Stunden nach dem "ansetzen" bilden und diesen sauer machen. Der Sauerteig aus Mehl und Wasser wird jeden Tag gefüttert, indem man regelmäßig frisches Wasser und Mehl hinzugibt.

Wie lange muss ein Brot backen? Welche Temperatur verwende ich zum Brot backen? Hier finden Sie wertvolle Tipps und Tricks!

Hefe:

Lösen Sie die frische Hefe in handwarmer Flüssigkeit auf, dann erst die restlichen Zutaten unterkneten. Eine Prise Zucker füttert die Hefepilze an und startet so den erwünschten Gärprozess. Auf keinen Fall sollte bei diesem ersten Schritt Salz hinzugegeben werden. Salz greift die Hefezellen an und lässt sie absterben. Ob frische Hefe oder Trockenhefe das bessere Backergebnis liefern, darüber streiten sich die Back-Spezialisten. Wichtig für einen locker-luftigen Teig ist bei beiden Hefe-Sorten das richtige Verhältnis von Mehl zu Hefe. Für ein Pfund Weizenvollkornmehl rechnet man mit 15 Gramm frischer Hefe, bei reinem Weizenweißmehl reichen 10 Gramm Hefe schon aus.

Dampf:

Wenn ihr Brot besonders knusprig werden soll, dann müssen Sie für ausreichend Feuchtigkeit im Ofen sorgen. Hierfür können Sie einfach eine Schüssel Wasser in den Backofen stellen. Das verdampfende Wasser kondensiert auf der Oberfläche ihres Brot-Teiglings und verhindert, dass sich zu schnell eine Kruste bildet. Ihr Brot soll schließlich im Ofen noch weiter aufgehen. Bei einer vorschnell gebildeten Krume können die Gärgase jedoch nicht entweichen – das Brot bliebe klein und kompakt.

Konsistenz:

Bei Brötchen und Brot wird dem Teig Wasser zugegeben, das sorgt dafür, dass sie schön knusprig werden. Teige für Hefezöpfe oder Brioche, deren Konsistenz eher weich ist, werden mit Milch hergestellt. Grundsätzlich sollte der Teig anfangs lieber weich und ruhig etwas klebrig sein, zuviel Mehl im Teig macht das Brot trocken.

Kneten:

Hefeteige freuen sich tatsächlich über grobe Behandlung, über ausdauerndes Kneten und Schlagen. Dadurch bildet sich das Proteingerüst, das später beim Backen für einen lockeren und zugleich stabilen Brotlaib sorgt. Wichtig ist es, den Teig nach dem ersten Gärvorgang ein weiteres Mal kräftig durchzukneten. Die Gärgase und neu entstandenen Hefepilze werden so optimal im Teig verteilt. Dinkelteigen dagegen dürfen nicht zu lange geknetet werden: Nur eine Minute zuviel und man holt später ein

Fladenbrot aus dem Ofen.

Wärme:

Der Hefepilz an sich mag wohlige Wärme um die 30 °C Celsius am liebsten und vermehrt sich unter diesen Bedingungen zur Bäckers Freude: Der Teig geht auf und vergrößert sein Volumen in relativ kurzer Zeit enorm. Es gibt jedoch auch Teigrezepte, die verlangen, dass der Hefeteig bei kühlen Temperaturen aufgehen soll. Hier dauert die Ruhezeit um einiges länger. Das gebackene Brot ist nach einer sogenannten kalten Gare um einiges feinerporiger. Ganz empfindlich reagiert die Hefe jedoch auf Zugluft. Ein einfaches Geschirrtuch über der Teigschüssel verhindert, dass der Teig Schaden nimmt.

Fett:

Butter oder hochwertige Öle verfeinern den Brotteig. Hierbei ist es wichtig, dass man die übrigen Zutaten verknetet und dann erst das Fett zugibt.

Salz:

Ein kleine Gabe Salz stabilisiert die Konsistenz des Teiges. Er wird nicht fester, dafür aber stabiler im Geschmack. So paradox es sich anhört: Besonders süße Teige benötigen eine kleine Prise Salz, es unterstreicht als Geschmacksträger die Süße im Teig. Umgekehrt gilt es genauso: Salziges wird durch eine Prise Zucker oder Honig geschmacklich verbessert.

Form:

Für Brote, die eine besonders knusprige und rustikale Oberfläche bekommen sollen, werden Gärkörbe verwendet. Diese sind meist aus Peddigrohr und sorgen dafür, dass die Brote vor dem Backen die typische Form und ein schönes Muster bekommen. Bei normalen Kastenformen wird nur die obere Seite des Brotes beim Backen knusprig. Sie eignen sich deshalb besser für weiche Brote.

Welches Mehl verwende ich zum Brot backen?

Unsere Brotvielfalt verdanken wir der Mischung unterschiedlicher Mehlsorten, die wiederum unterschiedlich stark gemahlen worden sind. Wie stark ein Getreide verarbeitet wurde, erkennt man an der Typenbezeichnung des Mehls: Je niedriger die Typenbezeichnung, desto stärker wurde das Korn gemahlen. Während beim Weizenvollkornmehl das Korn samt Keimling komplett gemahlen wird, wird das Korn bei den übrigen Typen mehr oder weniger stark poliert. Das hellste Mehl ist das 405er Weizenmehl. Hier wurde ausschließlich der innere Kern des Getreides

verarbeitet.

Die Typenbezeichnung der Mehle gibt zwar Auskunft darüber, wie fein das Getreidekorn gemahlen wurde. Tatsächlich gibt der Mehltyp in Milligramm an, wie viel Mineralstoffe pro 100 Gramm Mehl enthalten sind. Dazu werden exakt 100 Gramm Mehl verbrannt und das Gewicht der übriggebliebenen Asche bezeichnet den Mehltyp.

Mehlsorten im Überblick

Weizenmehl:

Type 405

Das 405er ist das hellste und feinste Weizenmehl. Es hat ein sehr gutes Bindevermögen und eignet sich gut für elastische Teige, die gut aufgehen. Das Mehl ist ideal für Kuchen, Hefeteig und zum Andicken von Saucen geeignet.

Type 550

Dieses Mehl ist etwas kräftiger, aber immer noch hell. Gut geeignet für Brot- und Pizzateige und Kleingebäck. Das Mehl geht gut auf und bildet eine feinporige Kruste.

Typen 812, 1050 und 1600

Diese Mehltypen sind deutlich dunkler und haben einen höheren Schalenanteil. Sie eignen sich vor allem für Brote und herzhaftes Teige.

Roggenmehl:

Type 815

Roggenmehl Type 815 ist das hellste Roggenmehl. Es wird gerne zum Backen von herzhaften Backwaren wie Brot oder Brötchen verwendet.

Typen 997 und 1150

Diese recht dunklen Mehltypen eignen sich besonders gut für die Herstellung von Brot.

Typen 1370 und 1740

Zwei sehr dunkle Roggenmehle, die ideal für Sauerteig- oder Mischbrote geeignet sind.

Dinkelmehl:

Type 630

Das Dinkelmehl Type 630 ist ein sehr helles Mehl, das sich gut für die Herstellung von vielen Kuchen-, Brot- und Brötchenteige eignet.

Typen 812 und 1050

Zwei dunklere Dinkelmehle, die ideal zum Backen von Brot geeignet sind. Mit Dinkelmehl 812 gelingen Klassiker wie Pizza oder Hefegebäck besonders gut. Von Allergikern wird es gerne als Ersatz für Weizenmehl genommen.



VOLLKORNBROT

Zutaten

250 g Weizenmehl oder Weizenvollkornmehl
250 g Roggenschrot
250 g Weizenschrot
1 gestr. EL Salz
2–3 EL Rübengrün
2 Würfel Hefe
¾ Liter Buttermilch
Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen, Kürbiskerne oder andere Körner nach Belieben

Zubereitung

1 Die Buttermilch anwärmen und die Hefe darin auflösen. Mehl, Schrot und Salz vermischen. Mit der Buttermilch-Hefe-Mischung und dem Rübengrün zu einem Teig verarbeiten. Körner unterheben.
2 Das Brot in die Form geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 2 Stunden backen. Für die letzte ¼ Stunde mit Alufolie abdecken.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

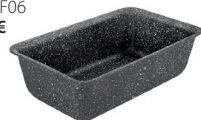
Rührschüssel-Set

Leicht, stabil, äußerst robust
Nr. 800N02
32,95 €



Granitoptik-Backform

Rechteckig 25 x 15 x 7,3 cm
(B/T/H) 470 g
Nr. 099F06
36,95 €



SMEG Retro-Design-Handmixer

Leistungsstarke
250 Watt
Nr. 941S01R
149,95 €



WALNUSS-SAUERTEIG-BROT

Zutaten

350 g Roggenmehl Type 1150
150 g Weizenmehl
20 ml Walnussöl
2 TL Salz
400 ml Wasser
1 Päckchen flüssiger Sauerteig
½ Würfel Hefe (ca. 20 g)
200 g Walnüsse, halbiert

Zubereitung

1 Alle Zutaten, bis auf die halbierten Walnüsse, in der Küchenmaschine in 3 Minuten zu einem homogenen Teig verarbeiten. Walnüsse hinzufügen und weitere 2 Minuten in der Maschine kneten.
2 Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben und zugedeckt an einem warmen Ort 1 ½ Stunden ruhen lassen.
3 Den Backofen auf 220 °C (Brotbackstufe, alternativ Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Brot über den Rücken der Länge nach etwa 1–2 cm einschneiden. Mit Wasser bestreichen und 40–45 Minuten backen. Nach halber Backzeit gegebenenfalls mit Alufolie abdecken, falls das Brot zu stark bräunt.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Sauerteig-Backform
mittel (30 x 13 x 8 cm)
Nr. 783S03
34,95 €



Bio-Sauerteig-Starterkultur
10 Päckchen à 30 g
Nr. 783S05
12,95 €
(€ 4,32/100 g)



Französisches Gourmet-Walnussöl
Edles, kalt
gepresstes
Walnussöl,
250 ml
Nr. 320P01
6,95 €
(€ 2,78/100 ml)



LOW CARB BROT

Zutaten

250 g Magerquark
3 Eier
1 EL Olivenöl
1 EL Balsamico
2 EL Wasser
1 gehäufter TL Salz
200 g Haferkleie
50 g Sonnenblumenkerne
50 g Leinsamen
30 g Flohsamen
1 Päckchen Backpulver

Zubereitung

1 250 g Magerquark, 3 Eier, 1 EL Olivenöl, 1 EL Balsamico, 2 EL Wasser und 1 gehäuften TL Salz in einer Schüssel mischen.
2 In einer zweiten Schüssel 200 g Haferkleie, 50 g Sonnenblumenkerne, 50 g Leinsamen, 30 g Flohsamen mit 1 Päckchen Backpulver gut durchmischen.
3 Inhalte beider Schüsseln zu einem Teig verkneten. In einer Backform im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft ca. 40-50 Minuten backen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Melamin Rührschüsseln
3-tlg. Schüsselsatz
Nr. 568U05
49,95 €



Aceto Balsamico di Modena
250 ml in Geschenkdose
6 Jahre gereift
Nr. 567R01
14,95 €
(€ 5,98/100 ml)



Natives Olivenöl
extra virgen
CAN VEY
0,75 Liter Flasche
Nr. 981H06
21,95 €
(€ 29,27/1 l)



INDISCHES NAAN-FLADENBROT

Zutaten für 4 Portionen

170 g Mehl (Typ 550)
1 TL Trockenhefe
1 TL Salz
1 TL Zucker
50 ml Joghurt
1 ½ EL Öl
70 ml Wasser
2 EL geklärte Butter
(Butterschmalz)

Zubereitung

1 Das gesiebte Mehl mit Trockenhefe, Salz und Zucker mischen. Mit Joghurt, Öl und 70 ml Wasser verrühren. Zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde ruhen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
2 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals kräftig durcharbeiten und in 4 gleiche Portionen teilen. Zu ovalen, etwa 20 cm langen, dünnen Fladen ausrollen. In einer beschichteten Pfanne bei 240 °C goldbraun backen. Mit geklärter Butter bestreichen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Mehlsieb
Gleichmäßiger
Teig durch
dreifach
gesiebtes Mehl
Nr. 472P01
15,95 €



SMEG Retro-Design-Handmixer
Leistungsstarke
250 Watt
Nr. 941S01R
149,95 €



Butterschmalz
1 Glas 250 g
Nr. 180P01
9,95 €
(€ 3,98/100 g)



WEISSBROT

Zutaten

500 g Mehl
1 EL Salz
7 g Hefe
300 ml warmes Wasser
Olivenöl zum Einfetten

Zubereitung

1 Mehl in eine Schüssel sieben und mit Salz und Hefe mischen. Eine Mulde ins Mehl drücken und das warme Wasser hineingeben. Alles miteinander verrühren. Dann den Teig mit den Händen ca. 10 Minuten kräftig kneten, bis er glatt ist und nicht mehr klebt. Sollte der Teig noch klebrig sein, etwas Mehl einarbeiten. Ist er zu fest, ein wenig Wasser zufügen.
2 Teigschale mit Olivenöl einfetten und den Teig einfüllen. Unter geschlossenem Deckel ca. 45 Minuten ruhen lassen, bis der Teig seine Größe ungefähr verdoppelt hat. Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer Arbeitsfläche solange kneten, bis alle Luft entwichen ist.
3 Teig zu einem runden oder ovalen Brot vorformen. Auf einer bemehlten, nicht haftenden Oberfläche mit einem Geschirrtuch bedeckt weitere 45 Minuten gehen lassen. Gleichzeitig den Backstein im Ofen auf 220 °C (Umluft: 200 °C) vorheizen.
4 Wenn der Teig seine Größe verdoppelt hat, Oberfläche mit einem scharfen Messer dreimal diagonal einritzen. Auf dem Backstein in den vorgeheizten Ofen geben. Etwa 25 Minuten backen, bis der Laib hohl klingt, wenn Sie darauf klopfen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Backofen-Platte
Noch knuspriger Brot backen
Nr. 069H10
39,95 €



Natives Olivenöl
extra virgen
CAN VEY
0,75 Liter Flasche
Nr. 981H06
21,95 €
(€ 29,27/1 l)



Mikrofaser-Küchenhandtücher
exklusiv von Hagen Grote
Nr. 827Q02
18,95 €



MEDITERRANES BAUERNBROT

Zutaten

500 g Mehl
Grobes Meersalz
6 sonnengetrocknete Tomaten,
grob gehackt
7 g Hefe
300 ml warmes Wasser
Olivenöl
2 Zweige Rosmarin,
grob gehackt

Zubereitung

1 Mehl in eine Schüssel sieben und mit 1 EL Salz, gehackten Tomaten und Hefe mischen. Eine Mulde ins Mehl drücken, das warme Wasser sowie 2 EL Olivenöl hineingeben. Alles miteinander verrühren. Dann den Teig mit den Händen ca. 10 Minuten kräftig kneten, bis er glatt ist und nicht mehr klebt. Sollte der Teig noch klebrig sein, etwas Mehl einarbeiten. Ist er zu fest, ein wenig Wasser zufügen.
2 Teigschale mit Olivenöl einfetten und den Teig einfüllen. Unter geschlossenem Deckel ca. 45 Minuten ruhen lassen, bis der Teig seine Größe ungefähr verdoppelt hat. Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer Arbeitsfläche solange kneten, bis alle Luft entwichen ist. Inzwischen den Backstein im Ofen auf 220 °C (Umluft: 200 °C) vorheizen.
3 Den Teig mit einem Nudelholz zu einer flachen, runden Form von ca. 25 cm Durchmesser ausrollen. Im Abstand von 4 cm kleine Vertiefungen in den Teig drücken. Auf einer bemehlten, nicht haftenden Oberfläche mit einem Geschirrtuch bedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen.
4 Teig auf den vorgeheizten Backstein legen. Ein wenig Olivenöl in die Vertiefungen träufeln und mit Meersalz und Rosmarin bestreuen. Etwa 20 Minuten backen, bis das Brot goldbraun ist und hohl klingt, wenn Sie darauf klopfen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Hartglas-Schüsselsatz 10-tlg

Robustes
Spezialglas
Nr. 328T06
39,95 €



Natives Olivenöl

extra virgen
CAN VEY
0,75 Liter Flasche
Nr. 981H06
21,95 €
(€ 29,27/1 l)



Backofen-Platte

Für alle Backöfen geeignet
Nr. 069H02
39,95 €



GRIECHISCHES PITA-FLADENBROT

Zutaten für 4 Stück

250 g Weizenmehl Typ 405
1 TL Salz
150 ml lauwarmes Wasser
5 g Trockenhefe
1 ½ TL Zucker
2 EL Olivenöl
1 TL grobes Meersalz
Olivenöl zum Bestreichen

Zubereitung

1 Das gesiebte Mehl mit Salz gemischt in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Wasser, Hefe und Zucker in die Mulde geben und verrühren. Das Öl zufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt eine Stunde ruhen lassen.
2 In 4 Stücke teilen, zu Kugeln formen und nochmals 15 Minuten gehen lassen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche zu 5 mm dünnen ovalen Fladen ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. In einer beschichteten Pfanne bei 240 °C von jeder Seite etwa 4 Minuten backen, bis sich der Teig aufwölbt. Mit Olivenöl bestreichen und ein wenig Sesam oder Meersalz darüber streuen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Mehlsieb
Gleichmäßiger
Teig durch
dreifach
gesiebtes Mehl
Nr. 472P01
15,95 €



Hagen Grote Hochraum-Pfannen
Ø 28cm (Boden Ø 23 cm),
6,5 cm hoch
Nr. 025Z03
79,95 €



Pyramidensalz
6 Pyramidensalz-Spezialitäten
Nr. 381T02
39,95 €
(€ 113,17/1 kg)



TÜRKISCHES YUFKA-FLADENBROT

Zutaten für 4 Portionen

140 g Mehl
½ TL Salz
100 ml Wasser

Zubereitung

1 Aus gesiebttem Mehl mit Salz und Wasser einen Teig kneten und 1 Stunde zugedeckt ruhen lassen. In 4 Portionen teilen, zu Kugeln formen und 3 mm dünn kreisförmig ausrollen. In einer beschichteten Pfanne bei 240 °C von einer Seite etwa eine Minute backen, bis der Teig Blasen wirft. Wenden und von der anderen Seite in etwa einer Minute fertig backen. Der Teig sollte dann leicht gebräunt und knusprig sein. Mit Schafskäse, Salat oder Gyros gefüllt anrichten.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Mehlsieb
Gleichmäßiger
Teig durch
dreifach
gesiebtes Mehl
Nr. 472P01
15,95 €



Patissier-Teigspachtel
Teig portionieren und teilen
Nr. 337S05
11,95 €



SMEG Retro-Design-Handmixer
Leistungsstarke
250 Watt
Nr. 941S01R
149,95 €



PROBIEREN SIE AUCH



Schweinefilet Panini mit
Kapern-Sensauce



Ligurisches Focaccia Panini



Spargel-Ziegenkäse-Panini



Herzhafte Kräuter-Waffelbecher



Pikant gefüllte Brot-Waffelkörnchen



Feine Parmesan-Waffelbecher



Gefüllte Parmesan-Körnchen
auf Rucola



Mini-Quiche-Lorraine



Tarte Tatin Peperonata

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf [hagengrote.at](https://www.hagengrote.at)