



ulmer

Lutz Geißler

SÜßE BROTE BACKEN

EINFACH PERFEKT



Mit über **50** Rezepten und vielen Stepfotos

Fotografiert von Oliver Brachat

Lutz Geißler

SÜßE BROTE BACKEN

EINFACH PERFEKT





Lutz Geißler

SÜßE BROTE BACKEN

EINFACH PERFEKT

Fotografiert von Oliver Brachat

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT

9

ZUBEHÖR

12

ZUTATEN

18

VORTEIG

29

SAUERTEIG

30

DER ABLAUF

35

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR REZEPTE

41

Diese Kapitel sollten Sie vor dem Backen gelesen haben.

HANDGRIFFE

42

REZEPTE VERÄNDERN

56

HÄUFIGE FRAGEN

59

GLOSSAR

62

REZEPTTABELLEN

254

SERVICE

266

DANKE

269

REGISTER

270



Amerikanischer Babka
69



Brioche
71



Buttermilchstuten
75



Butterstuten
77



Butterzopf
79



Campingbrot
83



Challah
87



Colomba
89



Cuchaule
91



Deutscher Gugelhupf
95



Deutsches Osterbrot
97



Dresdner Stollen
101



Einback
105



Ensaïmada
107



Erzgebirgischer Stollen
111



Fouace Aveyronnaise
114



**Fouace Aveyronnaise
einfach**
117



Französischer Gugelhupf
121



Früchtebrot im Mantel
123



Gâche Vendéenne
127



Görzer Pinze
131



Gubana
135



Kärntner Reinling
139



Kletzenbrot/Hutzenbrot

143



Kulitsch

145



Mainzer Neujahrstopp

149



Maisbrot

151



Marmorgugelhupf

155



Milchbrot & Rosinenbrot

159



Mohnstollen

161



Neujahrstoppel

165



Nusszopf

169



Pan de Muerto

173



Pandoro

177



Panettone

181



Pogne de Romans

183



**Pogne de Roman
einfach**

187



Polnischer Babka

188



Poschweck

192



Pottweck

195



Quarkstollen

197



Riesenbuchteln

201



Riesengerknödel

205



Sandwichbrot

207



Schoko-Brioche

211



Schokobrot

213



Schweizer Dinkelzopf

215



**Schweizer
Dreikönigskuchen**

217



Schweizer Zopf

221



Sonntagsstuten

223



Steirisches Osterbrot

227



Taillaule

229



Triester Osterpinze

233



Vegane Brioche

235



Vegane Stuten

237



Vollkornmandelstollen

241



Wirbelbrot

243



Zupfbrot

249

FÜR CHRISTINA

Eile backt das Brot, aber sie backt es schlecht

Griechisches Sprichwort

SÜßES BROT – NUR BROT MIT ZUCKER?

Natürlich nicht! Süße Brote sind eine eigene Kategorie an Backwaren, zumal der Begriff „süß“ noch nicht einmal die halbe Wahrheit ist. Die Brote, denen sich mein Buch widmet, enthalten Zutaten, die früher schwierig zu bekommen und teuer waren. Manche sind es immer noch oder mittlerweile wieder. Denken wir an Eier, Mandeln, Butter oder Orangeat. Teuer wird es erst recht, wenn die gesellschaftlichen und ökologischen Kosten des Anbaus und der Herstellung mit eingerechnet werden, so wie im Biolandbau. Was selten und teuer ist, wird auch selten gebacken. Deshalb kamen süße Brote oft nur dann auf den Tisch, wenn es einen besonderen Anlass gab – Weihnachten, Ostern, zu Todestagen, zu Geburtstagen und auch sonntags. Heute gibt es viele Süßgebäcke fast jeden Tag zu kaufen, zumindest aber bestünde die Möglichkeit, sie jederzeit zu backen.

Ein normales Brot aus Mehl, Wasser und Salz ist schon ein sehr komplexes Gebilde, auch in der Rezeptentwicklung. Bei süßen Broten kommen noch einige Faktoren hinzu. Nicht nur zusätzliche Zutaten, die Einfluss auf das Teigverhalten haben (Ei, Zucker, Fett, Milchprodukte). Mit neuen Teigeigenschaften, etwa einer deutlich besseren Stabilität, mehr Gashaltevermögen, mehr Elastizität und Dehnbarkeit, eröffnen sich auch ganz andere, vielfältigere Möglichkeiten, das Mundgefühl, den Geschmack und die Brotgestalt zu beeinflussen. Viele Gründe also, warum es eine so unüberschaubare Komplexität an süßen Broten weltweit gibt.

Dieses Buch kann und will deshalb gar nicht den Anspruch auf Vollständigkeit erheben. Es wäre ohne weiteres möglich, ein zweites Buch dieser Dicke mit anderen Rezepten für süße Brote zu füllen, die eine gewisse Tradition haben, ganz abgesehen von süßen Broten, die es noch nicht gibt, die aber ideenreich entwickelt werden könnten.

Die nun vorliegenden Rezepturen spiegeln eine europäisch geprägte Auswahl an Broten wider, deren Zutaten einigermaßen einfach erhältlich sind. Die Zutaten und Mengenverhältnisse wie auch die Arbeitsabläufe orientieren sich, soweit recherchierbar, weitgehend an der traditionellen Herstellung, wenngleich ich die Hefemenge teils drastisch reduziert und bestimmte Handgriffe eingeführt

habe, die das Ergebnis verbessern. Sicher ist, dass auch im Herkunftsland das jeweilige Gebäck von jedem Profi- und Hobbybäcker etwas anders gebacken wird, es das Original also gar nicht immer gibt.

Ich wünsche Ihnen mit meiner Brotauswahl viel Backvergnügen und Freude am Genuss.

Ihr
Lutz Geißler



ERST LESEN, DANN BACKEN

Für das Brotbacken ist es wichtig, sich ein paar praktische und theoretische Kenntnisse oder Tipps anzueignen, bevor das erste Rezept umgesetzt wird. Deshalb bitte ich Sie, sich in einer ruhigen Stunde erst den Grundlagenteil des Buches durchzulesen. Dort stehen viele Details, die für jedes Rezept gelten. Sie erleichtern und ermöglichen Ihnen teilweise erst die Arbeit mit den Rezepten. Außerdem ist die Fehlersuche einfacher, wenn Sie zumindest wissen, an welcher Stelle Sie im Buch suchen müssen.

SÜßE BROTE BACKEN

PRAKTISCH

Die Hürde liegt hoch. „Süße Brote“ klingt erst einmal nicht so kompliziert, aber süße Brote sind oftmals Festtagsgebäcke, die mit der ganzen Familie gegessen oder gar verschenkt werden.

Deshalb ist der eigene Anspruch nicht nur an den Geschmack, sondern vor allem an die Schönheit des Gebäcks höher als bei normalen Broten. Damit alles nahezu perfekt gelingt und das Auge auch „mitessen“ kann, sind die Rezepte in diesem Buch so einfach, geschmackvoll und übersichtlich gehalten, wie nur möglich. Sie als Hobbybäcker haben nun die Aufgabe, all die Dinge zu beherzigen, auf die ich als Rezeptautor keinen Einfluss habe.

Dazu gehören veränderte Zutatenqualitäten oder Temperaturen bei jedem einzelnen Bäcker zu Hause. Beides schlägt sich auf die Teigkonsistenz und die Reifezeiten nieder. Die richtige Flüssigkeitsmenge und die richtige Teigreife liegen in Ihrer Verantwortung. Mit jedem Backtag entsteht mehr Erfahrung, mehr Bauchgefühl. Deshalb wird auch das Ergebnis jedes Mal ein wenig besser.

Lassen Sie sich nicht von Misserfolgen entmutigen. Die Rezepte sind so einfach gehalten, dass ein Erfolg gleich zu Beginn wahrscheinlich ist. Bewusst sein sollte Ihnen aber, dass jedes Mehl andere Flüssigkeitsmengen bindet und jedes Grad Celsius mehr oder weniger Raum- und Teigtemperatur die Reifezeit verkürzt bzw. verlängert. Es macht das Handwerk und die Freude am Backen aus, darauf im Laufe der Zeit reagieren zu können.

WAS IST „SÜSSES BROT“?

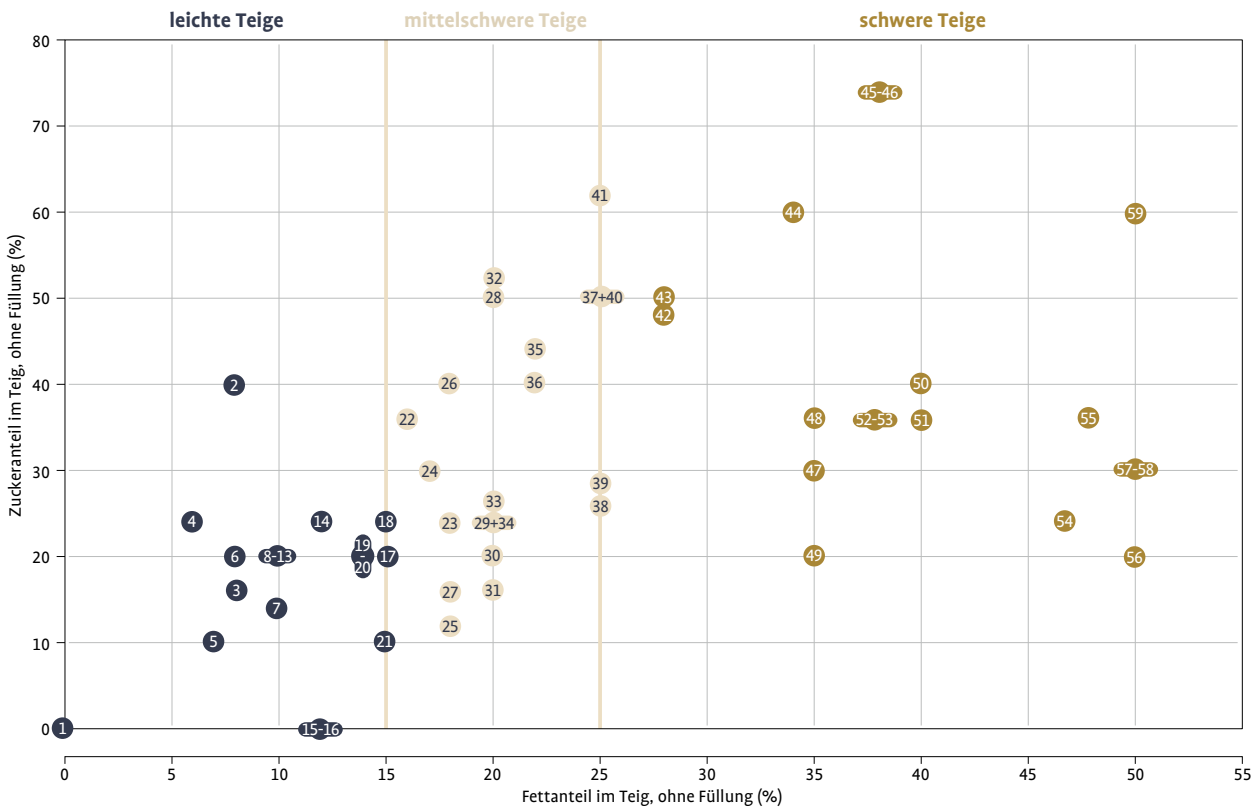
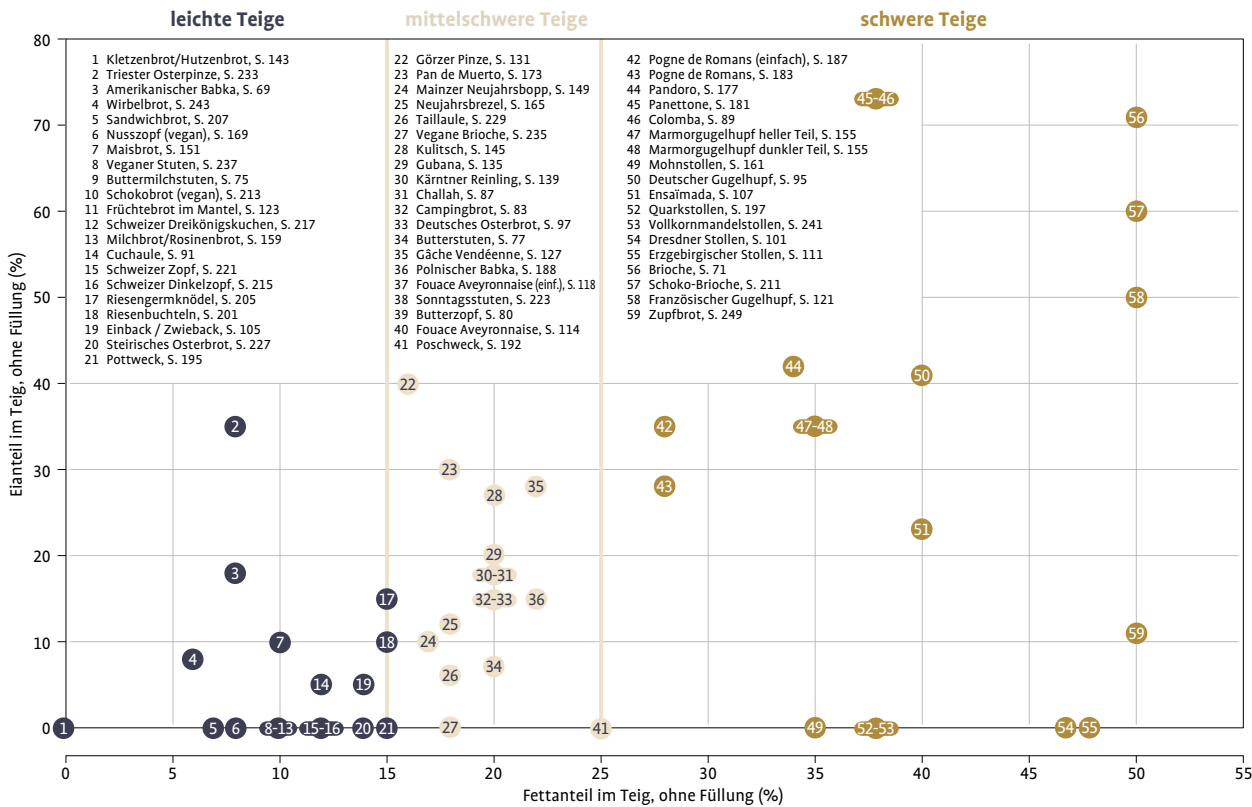
In der professionellen Bäckerei gibt es die Bezeichnung „süßes Brot“ nicht. Dort wird von „Feinbackwaren“ oder „Feinen Backwaren“ gesprochen. „Süßes Brot“ klingt für den Laien natürlich eingängiger und trifft in fast allen Fällen auch den Nagel auf den Kopf. Denn das, was der Bäcker als feine Backwaren beschreibt, enthält fast immer so viel Zucker, dass „süß“ ein wesentlicher Charakterzug des Gebäcks ist. Aber es fehlt noch eine entscheidende Zutat in der Betrachtung: das Fett. In der offiziellen Definition der Leitsätze für Feine Backwaren der Deutschen Lebensmittelkommission müssen Feinbackwaren mehr als 10 Teile Fett und/oder Zucker auf 90 Teile Getreide oder Stärke im Teig enthalten. Auf 90 g Mehl müssen dem Teig also mehr als 10 g Fett und/oder Zucker zugegeben werden. Da in der professionellen Bäckerei immer mit 100 Teilen (also 100 % Getreide) gerechnet wird, müssen

also mehr als 11,1 % Zucker und/oder Fett bezogen auf die Mehl- und Stärkemenge im Teig sein. Insofern kann ein „süßes Brot“ in diesem Buch auch keinen Zucker enthalten, wenn mehr als 10 Teile Fett auf 90 Teile Mehl (bzw. mehr als 11,1 % Fett) zugegeben werden. Auch dann wäre es noch eine feine Backware. In der Grafik auf Seite 11 wird Ihnen das Früchte- bzw. Kletzenbrot (Seite 143) auffallen, das weder Fett noch Zucker enthält. Es ist dennoch im Buch, weil der große Anteil an Trockenfrüchten eine deutliche Süße ins Brot bringt. Umgerechnet in Zucker liegt das Rezept sicher auch über 11,1 % Zuckeranteil.

Die Teige von feinen Backwaren werden häufig in leicht, mittelschwer und schwer eingeteilt. Hintergrund ist die Fettmenge bezogen auf den Getreideanteil. Eine in Zahlen gegossene Definition fehlt bislang. Für dieses Buch wurden die Grenzen bei jeweils 15 % und 25 % Fett gezogen. Leichte Teige mit wenig Fett (und Zucker) sorgen für ein angenehmes Kaugefühl, sind locker-leicht und auch in größeren Mengen genießbar, ohne dass sie schwer im Magen liegen (z. B. Stuten). Allerdings werden sie aufgrund ihrer lockeren Struktur auch schneller altbacken und trocken. Schwere Teige sind reich an Fett (und Zucker), bleiben deshalb lange angenehm feucht und frisch, sind aber nur in Maßen genießbar, ohne dass ein zu starkes Völlegefühl eintritt (z. B. Stollen).

GESUNDHEITLICHE PROBLEME MIT WEIZEN?

Die überwiegende Mehrzahl der Rezepte arbeitet mit Weizenmehl. Das ist auch angesichts kritischer Berichte zum Zusammenhang zwischen Weizen und Gesundheit kein Problem. Problematisch wird es erst, wenn dem Teig keine Zeit zum Reifen gelassen wird. Durch die Arbeit mit Vorteigen, Sauerteigen und mit wenig Hefe (gleichbedeutend mit mehr Zeit) werden auch moderne Weizenzüchtungen wieder bekömmlich (es sei denn Sie haben die Krankheit Zöliakie). Insofern können Sie beruhigt in Ihr süßes Brot beißen, wenn Sie nach den Rezepten dieses Buches backen.



ZUBEHÖR

Das richtige Zubehör kann das Bäckerleben nicht nur einfacher und effektiver machen, sondern es hilft vor allem der Brotqualität.

Das fängt bei einer Waage an und endet bei einer Bedampfungsmöglichkeit für den Backofen. Nicht jedes Zubehör ist gleich wichtig und sollte gleich angeschafft werden, aber wer längerfristig Brot backen möchte, wird über kurz oder lang selbst merken, was helfen könnte.

A

TEIGKARTEN

Teigkarten sind wichtig für alle Arbeiten mit Teig in Schüsseln und auf dem Tisch. Sie vermeiden das Kleben der Hand am Teig, lassen Teige schonend aus Schüsseln auf den Tisch geben, helfen beim Portionieren der Teiglinge oder kratzen am Ende den Tisch wieder sauber. Für die Arbeit in Schüsseln sollte mindestens eine flexible, abgerundete Teigkarte aus Kunststoff vorrätig sein und für die Arbeit auf dem Tisch eine stabile, eckige Teigkarte aus Metall oder Kunststoff.

B

WAAGE

Eine Digitalwaage für Mengen ab fünf Gramm und eine Feinwaage für Mengen kleiner fünf Gramm (in 0,01 g-Teilung) sind empfehlenswert, um alle Zutaten korrekt abwiegen zu können. Insbesondere bei kleinen Zutatmengen muss umso genauer gewogen werden. Übrigens lohnt es sich auch, Wasser abzuwiegen. Der gemeinhin verwendete Messbecher ist zu ungenau.

Die Waage dient später auch dazu, bei Rezepten mit mehreren Stücken die Teiglinge abzuwiegen, damit jedes Brot gleich schnell im Ofen bäckt.

In den Buchrezepten werden vor allem kleine Zutatmengen auf die Nachkommastelle genau angegeben, um sie genau abwiegen zu können, aber vor allem, um bei Umrechnung auf mehr oder weniger Teigmenge keine Rundungsfehler zu potenzieren.

C

SCHÜSSELN & ABDECKUNG

Material und Form der Schüssel haben kaum Einfluss auf den Erfolg. Praktisch sind dennoch Schüsseln mit halbrundem Unterteil, weil sich dann der Teig mit der Teig-

karte schonender und nahezu rückstandsfrei lösen lässt. Viel wichtiger als die Art der Schüssel ist aber deren Abdeckung. Jeder Teig sollte (bis auf wenige Ausnahmen) so bedeckt sein, dass er nicht anhaften kann. Dafür reicht ein einfacher Deckel, eine Folie, ein anderes Gefäß, das über die Schüssel oder später die geformten Teiglinge gestülpt wird oder *Lebensmittelabdeckhauben* bzw. *Abdeck- oder Gärfolien*, die mit einem feinmaschigen Netz versehen sind, das nicht am Teig festklebt (siehe auch Tipp Seite 37).

D

THERMOMETER

Ein Stichthermometer ist ein nützliches Werkzeug, um Fehler zu vermeiden oder zu finden. Es kann sowohl zum Temperieren der Zutaten (insbesondere Wasser) genutzt werden als auch zum Prüfen der Teigtemperatur und der Kerntemperatur des Brotes. Ein Muss für alle, die mit gleichbleibenden Ergebnissen backen möchten.

E

BÄCKERLEINEN & GÄRKORB

Anders als bei klassischen Broten werden süße Teige nur selten in Gärkörben oder Leinentüchern, sondern meist mit Schluss nach unten direkt auf der Arbeitsfläche, dem Backblech bzw. Backpapier zwischengelagert oder zur Reife gebracht. Sie sollen an der Oberfläche meist glatt und unbemehlt sein. Ein Gärkorb oder Tuch würde dem entgegenstehen. Hinzu kommt, dass beide Materialien durch den hohen Fettgehalt der Teige Fett aufnehmen würden. Über kurz oder lang würden Körbe und Leinen ranzig riechen.

Ein *Leinensäckchen* (oder ein zum Sack gebundenes Tuch), das mit Stärke gefüllt ist, bringt einen feinen Stärkenebel auf Teiglinge. Sie kleben weniger und bekommen einen wunderschönen Glanz, wenn sie mit Wasser abgesprüht werden (z. B. Schokobrot Seite 213).

F**TIMER**

Ein Timer erinnert an den nächsten Bearbeitungsschritt. Das ist vor allem dann sinnvoll, wenn die Ruhe- und Reifezeiten außerhalb der Küche bzw. nicht in Sichtweite des Teiges verbracht werden.

G**ROLLHOLZ**

Um bestimmte Teiglinge zu formen, helfen verschiedene dünne und dicke Rollhölzer, die einfach im Baumarkt als Rundholzzuschnitt gekauft werden können. Für größere Teige lohnt sich der Kauf eines Gastro-Rollholzes mit Kugellager.

H**SPATEL & SCHNEEBESEN**

Spatel und Schneebesen finden sich in jedem Haushalt und sind nützliche Helfer, um Massen oder Füllungen zu mischen, aufzuschlagen oder aus der Schüssel zu nehmen.

J**MESSER**

Ein scharfes Wellenschliffmesser, eine Rasierklinge und eine Schere sind von Vorteil, um Teiglinge einschneiden zu können.

K**BACKPINSEL**

Ein kleiner Backbesen oder zumindest ein breiter Backpinsel helfen, Teiglinge vor und/oder nach dem Backen mit Wasser, Milch, Butter oder Ei einzustreichen. Ein Mehlbesen hält den Tisch sauber.

L**SPRÜHFLASCHE**

Mit Hilfe einer fein nebelnden Sprühflasche können Teiglinge vor und Brote nach dem Backen mit Wasser abgesprüht werden, um einen schönen Krustenglanz zu erzeugen.

M**BACKPAPIER**

Backpapier ist nützlich, um die Teiglinge einfach in den Ofen transportieren zu können. Ob normales Backpapier oder Dauerbackfolie verwendet wird, spielt für den Erfolg keine Rolle. Bei fettreichen Gebäcken wie in diesem Buch empfiehlt sich aber eher Einmalbackpapier, da das Gewebe der Dauerbackfolie dauerhaft Fett aufnimmt.

N**BACKFORMEN**

Süße Brote werden häufig in Backformen gebacken. Die Materialien variieren von Papier über beschichteten Stahl oder emailliertes Blech. Damit Sie den Überblick behalten, mit welchen Formen und Formgrößen welche Rezepte gebacken wurden, habe ich alle verwendeten Utensilien in einer Tabelle zusammengestellt (Seite 15).

O**KNETMASCHINE**

An einer guten Küchenmaschine, die kneten kann, führt beim Backen süßer Brote kaum etwas vorbei. Damit das Gebäck so locker wird, wie es auf natürlichem Wege geht, sollte das Klebergerüst des Teiges optimal entwickelt sein. Das lässt sich zwar auch von Hand erreichen, aber nur nach etwa der doppelten bis dreifachen Knetzeit, die eine gute Maschine benötigt. Eine Auswahl an guten Geräten und Testberichten des Autors ist unter www.teigkneten.de zu finden.

Da jede Knetmaschine unterschiedliche Eigenschaften hat, also z. B. den Teig stärker erwärmt oder durch eine andere Bauart länger oder langsamer knetet, müssen Sie unter Umständen die in den Rezepten hinterlegten Zeiten und Flüssigkeitstemperaturen anpassen.

Die in diesem Buch beschriebenen Rezepte sind allesamt mit einer Kenwood Cooking Chef geknetet worden. Darauf sind die Knetzeiten und Temperaturen angepasst. Die Knetzeiten können aber auch beim gleichen Gerät je nach Mehlqualität schwanken. Wichtig ist, dass der Teig glatt und dehnbar ist, egal wie lange das Gerät dafür braucht. *Wichtig zu wissen:* Je mehr Teig in der Maschine, umso

Backform	Länge	Breite	Höhe	Durchmesser	Volumen	Rezepte
 Kastenform (beschichtet)	18,7 cm (unten) 21,1 cm (oben)	10 cm (unten) 11,7 cm (oben)	11 cm		2,4 Liter	Amerikanischer Babka (Seite 69) Brioche (Seite 71) Buttermilchstuten (Seite 75) Butterstuten (Seite 77) Mohnstollen (Seite 161) Nusszopf (Seite 169) Riesenchachteln (Seite 201) Sandwichbrot (Seite 207) Sonntagsstuten (Seite 223) Taillaule (Seite 229) Vegane Stuten (Seite 237) Wirbelbrot (Seite 243) Zupfbrot (Seite 149)
 Napfkuchenform (emailliert)			10,3 cm	22 cm	2 Liter	Deutscher Gugelhupf (Seite 95) Französischer Gugelhupf (Seite 121) Marmorgugelhupf (Seite 155) Polnischer Babka (Seite 188)
 Topf (emailliert)			10,5 cm	24 cm	4 Liter	Kärntner Reinling (Seite 139)
 Topf (Edelstahl)			10 cm	18 cm	2,4 Liter	Pottweck (Seite 195)
 Papierform Panettone			9,5 cm	13,5 cm	1,4 Liter	Kulitsch (Seite 145) Panettone (Seite 181)
 Papierform Colomba	27,5 cm	19,6 cm	5 cm			Colomba (Seite 89)
 Pandoro-Form (Alu, beschichtet)			15,8 cm	22 cm		Pandoro (Seite 177)
 Stollenform (3er Verband, aluminiertes Stahlblech)	38 cm	26,5 cm	7,2 cm			Quarkstollen (Seite 197) Vollkornmandelstollen (Seite 241)
 Springform (Alu, beschichtet)			6 cm	20 cm		Gubana (Seite 135)

schneller erwärmt er sich. Die Teigtemperatur bei Weizen- und Dinkelteigen sollte niemals über 27–28 °C steigen, um ein gutes Teiggerüst zu kneten. Ist dies der Fall, muss das nächste Mal mit kälterer Flüssigkeit oder heruntergekühltem Mehl gearbeitet werden. Hinzu kommt, dass bei hoher Teigtemperatur das Fett im Teig weich oder gar flüssig wird und ausläuft.

Achten Sie also unbedingt auf die richtigen Zutatentemperaturen. Im Sommer sollten Sie gegebenenfalls mit deutlich kälterem Wasser arbeiten. Falls kein Wasser im Teig enthalten ist, dann können Sie das Mehl am Vorabend bereits abwiegen und vor Gerüchen geschützt im Kühlschrank lagern.

P

BACKOFEN

Ein guter Backofen für süße Brote braucht nicht viel. Die beiden einzigen Anforderungen sind: Er muss bei Ober- und Unterhitze mindestens 230 °C schaffen und eine halbwegs dampfdichte Tür haben. Alle anderen Besonderheiten lassen sich für wenig Geld nachrüsten und sind deutlich flexibler als fest eingebaute (teure) Lösungen. Aber natürlich funktionieren auch teure Geräte, zum Beispiel mit eingebauter Bedampfungsfunktion. Dennoch sollte auch dort wenigstens einmal der Vergleich mit den nachfolgend beschriebenen Methoden gewagt werden, um das Optimum zu finden.

Wie normales Brot auch brauchen süße Brote beim Backen konstante Wärme von unten. Ein kaltes Blech ist keine gute Idee, weil es dem Brot in der besonders wichtigen Anfangsphase unzureichend Wärme zuführt. Im Idealfall wird ein 10–30 mm dicker *Backstein* aus Schamott im Ofen auf die im Rezept angegebene Starttemperatur aufgeheizt. Je nach Steindicke dauert das ca. 30–60 Minuten. Auf diesen heißen Stein werden dann die Teiglinge geschoben, zum Beispiel auf einem Backpapier, das mit Hilfe eines *Brettes* in den Ofen geschoben wird.



Ein Backstahl ist für Süßgebäck keine gute Idee. Er heizt sich zwar schneller auf und auch schneller nach, wenn mehrere Chargen nacheinander gebacken werden sollen. Stahl gibt die Wärme aber auch schneller an die Gebäcke ab. Die Folge ist bei zuckerreichen Teigen, dass sie von unten viel zu dunkel backen.

Besser als ein Backstahl, aber schlechter als ein Backstein funktioniert ein Backblech, das mit aufgeheizt wird (am besten verkehrtherum einschieben, damit sich die Teiglinge besser darauf geben lassen).

Damit sich die Teiglinge optimal ausdehnen und ihr Volumen entwickeln können, braucht es viel Dampf im Backofen. Dafür müssen nach dem Einschieben der Teiglinge 50–60 ml Wasser auf einen Schlag in Dampf gewandelt werden. Möglich ist das mit einem schmalen feuerfesten *Gefäß*, das mit ca. 2–2,5 kg feuerfestem Material mit großer Oberfläche gefüllt ist. Geeignet sind Schrauben, Nägel, *Kugeln aus Stahl* oder Edelstahlschrot. Dieses gefüllte Gefäß wird randlich auf dem Ofenboden gemeinsam mit dem Backstein vorgeheizt. Mit Hilfe einer *Blasenspritze* aus der Apotheke kann dann das Wasser zügig auf das heiße Füllmaterial gegeben werden. Ohne guten „satten“ Dampf, bleiben die Brote eher klein, gedrungen und stumpf an der Oberfläche.

Zum Glück werden süße Brote häufig mit Ei abgestrichen. Das Ei übernimmt dann die Funktion des Dampfes, die Teighaut dehnbar zu halten und die Kruste zum Glänzen zu bringen. Sobald Eistreiche verwendet wird, braucht nicht bedampft zu werden. Um die zweite Funktion des Dampfes, die Energieübertragung, trotzdem zu nutzen, kann bei mit Ei abgestrichenen Teiglingen verzögert bedampft werden. Dazu wird das Wasser erst nach 2–4 Minuten in den Ofen gespritzt, wenn das Ei bereits angezogen hat und nicht mehr verlaufen kann. In einigen Rezepten ist dieses Vorgehen beispielhaft mit angeführt.

Denken Sie an gute *Ofenhandschuhe*, damit Sie die Gebäcke sicher aus dem heißen Ofen bergen können.



ZUTATEN

Das klassische süße Brot besteht aus hellem Mehl. Neben viel Zucker, Ei und Milchprodukten bewirkt vor allem das Fett, dass wir der Verführung süßer Gebäcke nicht widerstehen können. Fett macht das Gebäck lockerer, vergrößert das Gebäckvolumen, macht die Krume weicher, wattiger und verbessert den Geschmack.

MEHL

Weizenmehl Type 550 ist der wichtigste Rohstoff zum Backen süßer Brote. Manchmal kommen auch andere Mehle wie Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl Type 630 oder Roggenmehl Type 1150 zum Einsatz. Beachten sollten Sie, dass Mehle auch innerhalb einer Mehltypen unterschiedliche Wassermengen aufnehmen können, etwa wenn die neue Ernte kommt oder Mühle A andere Weizensorten verarbeitet als Mühle B. Außerdem haben Mehle gleicher Typenzahl dennoch unterschiedliche Backqualitäten. Für das Backen von süßen Broten mit hohem Fett- und Zuckeranteil sollten Sie sich eher für das backstärkere Weizenmehl entscheiden. Schauen Sie dafür unbedingt auf die Mehltüte und wählen Sie das Weizenmehl Type 550 mit dem höheren Proteingehalt (Eiweißgehalt/Gluteingehalt/Klebergehalt) aus. Der Teig aus diesem Mehl wird stabiler und das Brot voluminöser als aus einem Mehl mit geringerem Proteingehalt. Aber Vorsicht: Der Proteingehalt ist nicht alles. Auch ein Mehl mit niedrigerem Gehalt kann gute Backwaren liefern, denn nicht nur der Gehalt, sondern auch die Eiweißqualität (Kleberqualität) spielt eine Rolle. Diese können Sie aber selten von der Verpackung ablesen.

Sollten Sie bei einer örtlichen Mühle oder online einkaufen, dann fragen Sie nach „backstarkem“ Weizenmehl Type 550. Manche Mühlen bieten auch sogenanntes „Stollenmehl“ an, das ebenfalls eine sehr gute Kleberqualität besitzt.

Ganz gleich um welchen Klebergehalt oder um welche Kleberqualität es sich handelt, gibt es bei der Arbeit mit Mehl einige Hinweise zu beherzigen:

- Mehl kühl, trocken, geruchsneutral und lichtgeschützt lagern, am besten in der Originalverpackung (möglichst aus Papier).
- Mehl vor dem Backen auf Raumtemperatur bringen (18–24 °C), dann bindet es mehr Wasser.
- Mindestens 1–3 Wochen abgelagertes Mehl verarbeiten (Weizen, Dinkel). Das bringt mehr Volumen und Krumenelastizität.
- Je älter das Mehl, umso schlechter werden die Backeigenschaften (nach Ende der Ablagerungszeit), deshalb nur für 1–5 Monate auf Vorrat kaufen.

- Möglichst zusatzstofffreie, naturreine Mehle kaufen. Sämtliche Zusätze im Mehl müssen auf der Verpackung deklariert sein.
- Bei Vollkornmehl auf möglichst feine Mahlung achten, auch beim Selbstmahlen. Je feiner das Mehl, umso lockerer wird das Gebäck.

Für die im Buch abgebildeten Brote wurde Biomehl verwendet. Biomehle erreichen selten dieselben Gebäckvolumina wie konventionelle Mehle. Wenn das Volumen aber zu Lasten der Biodiversität und Grundwasserqualität geht, nimmt der Autor lieber ein etwas weniger luftiges Brot in Kauf.

STREUMEHL

Für die Buchrezepte ist kaum Streumehl nötig, um die Teige zu bearbeiten. Sie werden oft mehlfrei geformt. Wenn doch Mehl auf dem Tisch nötig ist, dann sollten Sie Weizenmehl Type 550 verwenden, es sei denn, es wird im Rezept explizit eine andere Mehlsorte verlangt.

Für wenige Gebäcke im Buch wird Stärke (Kartoffel- oder Maisstärke) genutzt. Um die Stärke fein zu verteilen, sollte sie in einen dicht gewebten Stoffbeutel gefüllt werden. Durch Schütteln des Beutels verteilt sich ein feiner Stärkefilm.

Für Zöpfe kommt häufig ein helles Roggenmehl (Type 610–1150) zum Einsatz, damit die Stränge während des Flechtens und beim Aufgehen nicht verkleben.

WASSER

Wasser spielt im Teig die entscheidende Rolle. Es setzt Stoffwechselprozesse in den Mikroorganismen (Hefepilze, Milchsäurebakterien) und enzymatische Vorgänge in Gang, die letztlich für das Gelingen des Brotes wichtig sind.

Die Wasserqualität im deutschsprachigen Raum ist gut genug, um das Teigwasser aus dem Wasserhahn verwenden zu können.

Über die Temperatur des Wassers wird die passende Teigtemperatur eingestellt. Die Wassertemperatur sollte nach den ersten Backversuchen angepasst werden, wenn der Teig immer wärmer oder kälter ist als angegeben.



- 1. DINKELMEHL TYPE 630
- 2. DINKELVOLLKORNMEHL
- 3. MILCH
- 4. ROGGENMEHL TYPE 1150
- 5. SALZ
- 6. WASSER
- 7. APFELSAFT
- 8. ORANGENSAFT
- 9. EIER
- 10. FRISCHHEFE
- 11. WEIZENMEHL TYPE 550
- 12. ZUCKER
- 13. BUTTER
- 14. BUTTERSCHMALZ
- 15. SCHWEINESCHMALZ
- 16. MAGERQUARK

MILCH & MILCHPRODUKTE

Milch sorgt durch den Milchzucker für eine stärkere Bräunung der Brote. Außerdem verfeinert sie die Krume und trägt zum Geschmack bei. In den Rezepten wird kein Fettgehalt für die Milch angegeben. Für das optimale Ergebnis verwenden Sie am besten immer die fettreichere Milch. Milch wird in diesem Buch immer mit 5 °C in den Teig gegeben, also direkt aus dem Kühlschrank. Ist keine Temperatur im Rezept angegeben, dann sollte die Milch raumtemperiert sein (20–22 °C).

Andere Milchprodukte wie Quark oder Sahne können auch in Gebäcken verwendet werden. Sie bringen durch den veränderten Fettgehalt und Geschmack andere Nuancen ins Brot.

ANDERE FLÜSSIGKEITEN

Verschiedene Säfte und Alkoholika kommen vor allem in Quellstücken zum Einsatz, um Trockenfrüchte, Ölsamen oder Nüsse einzuweichen. Sie können hier ganz nach den eigenen geschmacklichen Vorlieben Flüssigkeiten austauschen. Wichtig ist nur, dass Sie möglichst helle Flüssigkeiten wählen, die also weder auf die Früchte/Nüsse noch auf den Teig abfärbende Wirkung haben.

SALZ

Für einen ausgewogenen Geschmack und naturbelassene Backwaren ist unbehandeltes und nicht raffiniertes Salz empfehlenswert. Das kann Meersalz oder Steinsalz sein, allerdings ohne Trennmittel. Raffinierte Salze schmecken „schärfer“ als naturbelassene Salze. Außerdem spielt die eigene Konditionierung eine entscheidende Rolle, wie salzig ein Gebäck wahrgenommen wird. Ein wenig mehr oder weniger Salz (0,1–0,3 % bezogen auf die Gesamtmehlmenge) schadet der Rezeptur nicht. Sie können das Rezept also gern an Ihren persönlichen Geschmack anpassen. In süßen Gebäcken liegt die Salzmenge zwischen 1,0 und 1,6 % bezogen auf die Gesamtmehlmenge (bei normalem Brot bei ca. 2 %).

ZUCKER

Zucker ist in süßen Broten eine der wichtigsten Zutaten, bestimmt er doch wesentlich den geschmacklichen Eindruck. Anders als in normalen Backwaren, in denen er in kleiner Menge als Startnahrung für die Hefen dient, bremst er in großer Menge durch seine wasserentziehende (hygroskopische) Wirkung den Hefestoffwechsel und führt zu längeren Reifezeiten. Damit der Teig in der gleichen Zeit reift wie ein Teig mit wenig oder ohne Zucker, muss die Hefemenge erhöht werden. Normaler Haushaltszucker besteht aus Saccharose, einem Zweifachzucker, der durch ein aufwändiges Verfahren aus Zuckerrüben oder Zuckerrohr in reiner Form (weiß) oder in weniger stark gewaschener Form (brauner Rohrohrzucker und Vollrohrzucker) erhältlich ist. Im Gebäck verhalten sich raffinierte wie unraffinierte Zucker ähnlich. Anders sieht es mit Ersatzstoffen für die klassischen Zucker aus Rohr oder Rübe aus. Sie haben teilweise eine deutlich andere Süßkraft und auch andere Auswirkungen im Gebäck. Die Tabelle (Seite 22) gibt einen Überblick.

HERSTELLUNG VON LÄUTERZUCKER

Läuterzucker ist eine Art übersättigte Zuckerlösung, ein Sirup. Die klebrige, leicht viskose Flüssigkeit dient nach dem Backen als Glanzmittel. Das Gebäck bekommt einen wunderbaren, relativ langanhaltenden Glanz, wenn es im noch heißen Zustand mit Läuterzucker abgestrichen wird. Es gibt verschiedene Arten von Läuterzucker, je nach Zucker-Wasser-Verhältnis und Temperatur der Herstellung. Für den zum Abstreichen verwendeten Läuterzucker werden Zucker und Wasser zu gleichen Teilen unter Rühren in einem Topf auf ca. 100 °C erhitzt, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Anschließend kühlt der Läuterzucker auf Raumtemperatur ab. Er kann ohne Probleme einige Tage gelagert werden.

Als geschmackliche Besonderheit lässt sich das Wasser mit Saft austauschen. So erhält die Gebäckoberfläche noch eine gewisse Fruchtigkeit.



HONIG



XYLIT



ERYTHRIT



REISSÜSSE



WÜRFELZUCKER
(ROHROHRZUCKER)



WEISSER WÜRFELZUCKER
(RAFFINADEZUCKER)



KOKOSBLÜTENZUCKER



RAFFINADEZUCKER



VOLLROHRZUCKER



ROHROHRZUCKER



DATTELSÜSSE



PUDERZUCKER
(AUS RAFFINADEZUCKER)

ZUCKER UND ZUCKERAUSTAUSCHSTOFFE

Zucker	Süßkraft	Teigfestigkeit	Krumenfarbe	Teigreife	Krustenbräunung	Gebäckgeruch	Gebäckgeschmack	Herstellung
Raffinadezucker / Rohrohrzucker	100%	100%	gebäcktypisch	100%	100%	gebäcktypisch	gebäcktypisch	Extraktion und Kristallisation aus Zuckerrüben oder Zuckerrohrsaft
Vollrohrzucker	95%	98%	bräunlich	95%	98%	etwas herber	gebäcktypisch (abgerundeter)	Filtern, Trocknen und Mahlen von Zuckerrohrsaft
Xylit	95%	85%	gebäcktypisch	70%	30%	neutral	leicht metallisch	meist aus Holz oder Mais durch hohe Temperatur, hohen Druck und mit Hilfe von Schwefelsäure oder Natronlauge
Erythrit	70%	80%	gebäcktypisch	60%	20%	neutral	metallisch	mikrobielle Umwandlung von Glucose (Traubenzucker) oder Saccharose (Haushaltszucker)
Reissüße	80%	95%	gebäcktypisch	115%	80%	gebäcktypisch	neutral	Enzymatischer Abbau von Reisstärke in Zucker in wässriger Suspension mit anschließender Trocknung
Dattelsüße	90%	120%	braun	95%	90%	stark nach Dattel	etwas herber, aber abgerundet	Trocknen und Vermahlen von Datteln
Kokosblütenzucker	90%	93%	braun	90%	100%	stark malzig-herb	herb-malzig	Trocknen und Mahlen von Blütennektar der Kokospalme
Honig*	120%	90%	je nach Honigfarbe	120%	95%	stark nach Honig	stark nach Honig	durch Bienen aus Blütennektar und Honigttau

* Honig enthält ca. 20 % Wasser. Deshalb sollte in Teigen, die Honig statt herkömmlichem Zucker enthalten, entsprechend weniger Wasser verwendet werden (bei 100 g Honig also 20 g weniger Wasser).

HONIG UND HONIGERSATZSTOFFE

Zucker	Süßkraft zu Honig	Süßkraft zu Haushaltszucker	Wassergehalt	Farbe	Gebäckgeschmack	Herstellung
Honig	100%	120%	20%	hellgelb bis dunkelbraun	von mild bis kräftig	durch Bienen aus Blütennektar und Honigtau
Ahornsirup	50%	60%	33%	hellgelb bis dunkelbraun	von mild bis kräftig	Anbohren der Ahornstämme im Frühjahr
Agavendicksaft (Sirup)	112%	135%	25%	farblos bis gelblich	mild bis kräftig	Eindicken von Agavensaft
Reissirup	50%	60%	25%	gelblich bis braun	neutral bis karamellig	Enzymatischer Abbau von Reisstärke in Zucker in wässriger Suspension mit anschließender Eindickung
Apfel-, Birnen-, Traubendicksaft	75%	90%	25%	gelblich bis dunkelbraun	fruchtig	Einkochen von Saft
Zuckerrübensirup (Rübenkraut)	58%	70%	20%	dunkelbraun bis schwarz	malzig	Eindicken von Zuckerrübensaft
Dattelsirup	100%	120%	20%	dunkelbraun	fruchtig	Eindicken von Dattelsaft

Wie die Tabelle (Seite 22) zeigt, kommt an die Wirkung von klassischem Haushaltszucker in Form von Raffinadezucker oder Rohrohrzucker kein Ersatzzucker heran. Zwar kann über längere Reifezeiten (insbesondere bei den Zuckeralkoholen Xylit und Erythrit) gegengesteuert werden, aber an anderen Stellen treten weitere Nachteile auf (weniger Krustenbräunung, untypischer Geschmack). Am besten geeignet als Alternative ist abgesehen von der farblichen Veränderung Vollrohrzucker, der den Geschmack noch etwas vollmundiger werden lässt. Auch die Dattelsüße ist gut geeignet, allerdings sollte hier 1–2 % mehr Flüssigkeit (bezogen auf die Gesamtmehlmenge) in den Teig gegeben werden, um die wasserbindende Wirkung aufzufangen. Die Ersatzzuckermenge muss der entsprechenden Süßkraft angepasst werden. Ist die Süßkraft zum Beispiel

20% niedriger als bei Haushaltszucker, muss entsprechend 20% mehr Zuckerersatz in den Teig gelangen.

Honig ist kein Ersatz für Zucker in zuckerreichen Backwaren. Durch seinen Eigengeschmack dominiert er das Gebäck. Für bestimmte Backwaren wie Stollen oder Panettone ist aber genau dies gewünscht. Noch dazu sorgt er dort für eine bessere Frischhaltung.

Im Handel angebotener Sirup sollte aufgrund seiner intensiven Aromen und seiner Konsistenz immer nur als Ersatz für Honig verwendet werden. Die Tabelle (oben) gibt einen Überblick. An die backtechnologische Wirkung von Honig reicht allerdings kein Ersatz heran.

HEFE

Hefe ist ein biologisches Triebmittel, das den Teig lockert. Sie besteht aus Hefepilzen einer bestimmten Gattung, die industriell vermehrt und in Würfelform gepresst oder zu kleinen Pellets getrocknet werden (Trockenhefe).

Hefe sorgt über eigene Enzyme für den Abbau bestimmter Mehlbestandteile und damit für Geschmack. Ihren Eigengeschmack jedoch soll sie nicht auf das Gebäck übertragen. Ein Gebäck, das nach Hefe schmeckt, ist kein gutes Gebäck. Deshalb wird die Hefe in den Rezepten dieses Buches vergleichsweise gering dosiert, aber deutlich höher als in klassischen Broten (dort etwa 10 g (1%), bei den süßen Broten ca. 15–30 g (1,5–3%) Frischhefe auf ein Kilogramm Mehl. Auf dem Hefewürfel und auch in vielen älteren Backbüchern werden stattdessen 40–120 g Hefe pro Kilogramm Mehl empfohlen. Durch den hohen Zucker- und Fettanteil im Teig benötigen diese „schweren“ Teige mehr Hefe als herkömmliche Brote. Zucker entzieht dem Hefestoffwechsel Wasser. Fett macht den Teig weicher, sodass weniger Wasser in den Teig gegeben werden kann. Auch das hemmt (indirekt) den Hefestoffwechsel und damit die Produktion von Kohlenstoffdioxid. Der optimale Hefeanteil orientiert sich in dieser Gebäckkategorie grob am Fettgehalt. Überschlägig werden ca. 10% Hefe bezogen auf den Fettanteil im Rezept verwendet. Bei insgesamt 25% Butter im Teig kämen also 2,5% Hefe zum Einsatz. Die Obergrenze liegt unabhängig vom Fett- oder Zuckergehalt bei 4–5%. Geschmacklich macht sie sich trotz der recht großen Mengen nicht negativ bemerkbar, weil die anderen geschmackgebenden Zutaten wie Zucker, Fett, Ei, Nüsse oder Gewürze dominieren. Ein süßes Brot kann sicherlich auch mit 1% Hefe gelockert werden. Allerdings verlängert das die Reifezeit derart, dass der enzymatische Abbau des Klebergerüsts stark fortschreitet und die Teigstabilität leidet. Letztlich wird sich das mit einem flacheren und kleineren Gebäck erkaufen, das nicht besser schmeckt als jenes mit der dezent höheren Hefemenge.

Drei Gramm Frischhefe entsprechen etwa einem Gramm Trockenhefe.

Frischhefe ist gegenüber Trockenhefe immer die bessere Wahl. Sie kommt schneller in Gang und ist triebstärker. Frischhefe sollte bis spätestens zum Mindesthaltbarkeitsdatum aufgebraucht werden. Ansonsten lässt ihre Triebkraft nach und es werden zunehmend Stoffe freigesetzt, die das Teiggerüst schwächen.

Dies gilt insbesondere für die deutlich umweltfreundlicher hergestellte Biofrischhefe, die gern auch 2–3 Wochen vor Ablauf verarbeitet werden sollte. Biohefe ist etwas weicher und dunkler als die konventionelle Variante. Sie arbeitet in fett- und zuckerreichen Teigen langsamer (siehe Tipp Seite 29).

Beide Hefeprodukte werden am besten in der Originalverpackung bei 2–5°C aufbewahrt.

DURCHMESSER EINER HEFEKUGEL ZUM ABSCHÄTZEN DER HEFEMASSE

HEFEMASSE	Ø (mm)	HEFEMASSE	Ø (mm)
0,1 g	5,5	1,9 g	14,6
0,2 g	6,9	2,0 g	14,8
0,3 g	7,9	2,5 g	16,0
0,4 g	8,7	3,0 g	17,0
0,5 g	9,4	3,5 g	17,9
0,6 g	9,9	4,0 g	18,7
0,7 g	10,5	4,5 g	19,5
0,8 g	10,9	5,0 g	20,2
0,9 g	11,4	5,5 g	20,8
1,0 g	11,8	6,0 g	21,4
1,1 g	12,2	7,0 g	22,5
1,2 g	12,5	8,0 g	23,6
1,3 g	12,9	9,0 g	24,5
1,4 g	13,2	10,0 g	25,4
1,5 g	13,5	15,0 g	29,1
1,6 g	13,8	20,0 g	32,0
1,7 g	14,1	25,0 g	34,5
1,8 g	14,3		

Da in den hier vorliegenden Rezepten mit wenig Hefe gearbeitet wird, sollte sie mit der Feinwaage abgewogen werden. Alternativ kann die Hefe entsprechend der Tabelle (Seite 24) zu einer Kugel geformt werden, deren Durchmesser einer bestimmten Masse entspricht. Ist beispielsweise 1 g Hefe gefordert, formen Sie eine Kugel von ca. 12 mm Durchmesser.

FETT

Fette sind wichtige Träger für Geschmacks- und Aromastoffe. Sie enthalten je nach Fettart die für unsere Ernährung wichtigen mehrfach ungesättigten Fettsäuren und fettlösliche Vitamine. Je weicher ein Fett ist, umso mehr ungesättigte Fettsäuren enthält es. Für das Backen süßer Brote kommen meist Butter oder Schweineschmalz zum Einsatz. Ab und zu kann aber auch Pflanzenöl verwendet werden.

Fette verbessern den Geschmack, die Haltbarkeit und die Frischhaltung von Backwaren. Deshalb sind sehr fettreiche Brote länger vor Schimmel geschützt, bleiben feucht und verbessern über die Lagerzeit teilweise noch den Geschmack. Die Funktion als Geschmacks- und Aromaträger wird in einigen Rezepten dieses Buches genutzt, indem am Vortag eine sogenannte Buttermischung aus Butter sowie geschmacks- und aromenintensiven Zutaten hergestellt wird.

Gebäcke mit einem Fettanteil bekommen ein anderes Volumen, werden lockerer und feinporiger. Ein geringer Fettzusatz erhöht das Volumen, starker Fettzusatz verringert es, wenn nicht durch andere Zutaten gegengewirkt wird (z. B. Ei). Je nach Fettmenge und eingesetzter Fettart lässt sich auch das Mundgefühl beim Kauen verändern. Die Krume eines mit Schweineschmalz versetzten Brotes ist deutlich flaumiger als die eines mit Butter oder gar Öl gebackenen Brotes, da Schweineschmalz natürliche Monoglyceride (ein Emulgator) enthält. Diese Monoglyceride sorgen auch noch für eine langsamere Alterung des Brotes. Es wird also nicht so schnell altbacken wie Gebäcke mit anderen Fetten. Dafür liegt Butter geschmacklich weit vorn und kann in größeren Mengen eingesetzt werden, ohne dass sich das fetteigene Aroma negativ bemerkbar macht.



ZUGABE DER BUTTERSTÜCKE IN DEN
FAST AUSGEKNETETEN TEIG

Bei der Arbeit mit festen Fetten, insbesondere mit Butter, sollte das Fett immer in den nahezu ausgekneteten Teig eingearbeitet werden, wenn der Fettanteil größer als 5% der Gesamtmehlmenge ist. Die Zugabe zu Beginn des Knetens würde die Knetzeit deutlich erhöhen und ein etwas weniger straffes Teiggerüst ergeben. Außerdem sollte die Butter kühschrankkalt verwendet werden. Zimmerwarme oder flüssige Butter lässt den Teig im Gegensatz dazu spürbar weicher werden. Die Teigstabilität sinkt, das Gashaltevermögen und die Gärtoleranz ebenso.

Resultat ist ein flacheres Gebäck mit weniger Volumen und Lockerung. Mit zimmerwarmer Butter gelingt zwar auch ein ansprechendes Ergebnis, aber im direkten Vergleich zweier Teige mit weicher und fester Butter gewinnt die feste Butter das Duell.

Wird die feste Butter in den Teig gegeben, kommen zwei Vorteile zum Tragen. Erstens nimmt der Teig nur die Menge Fett auf, die er aufzunehmen in der Lage ist (bei weicher Butter schmiert der Teig und knetet nicht mehr). Zweitens kühlt die Butter den durch das Kneten häufig stark erwärmten Teig wieder auf die richtige Teigttemperatur herunter.

Die kalte Butter sollte in kleinen Stücken in den Teig gegeben werden (alles auf einmal, nicht stückweise). Bei sehr festen Teigen ist es sinnvoll, die Butterstücke grob von Hand in den Teig einzumengen und erst dann die Knetmaschine zu Hilfe zu nehmen, sonst fährt der Teigball auf einem dünnen Fettfilm Karussell.