

Frühstück frisches Brot (z. B. „Das einfachste Brot der Welt“ auf [Seite 17](#)) und der Teig muss über Nacht gehen, musst du am Abend vorher an die Zubereitung ran. Auf den Seiten 108–110 findest du eine Übersicht über alle Brote und die Zubereitungszeiten. So kannst du, basierend auf der Zeit, die dir zur Verfügung steht, das passende Brot auswählen.



Dinge, die du beachten

musst

Über Brote und Brot backen lassen sich 1000-Seiten-Bücher verfassen. Sobald du wirklich Spaß am Brotbacken hast, wirst du

sicherlich auch mehr über Mehle, Triebmittel und Gärprozesse lernen wollen. Für den Anfang reicht es aber, wenn du folgende Punkte beherzigst.

1. Mehl ist nicht gleich Mehl

Selbst gleiche Typen haben von unterschiedlichen Mühlen oder Sorten eine andere Wasserbindungskapazität. Halte daher **IMMER 10 %** des zuzugebenden Wassers zurück, knete und füge dann gegebenenfalls das restliche Wasser auch noch zu.

2. Geduld und Windschutz

Hefeteig muss gehen. Das kann dauern. Auch wenn im Rezept 1 Stunde Gehzeit angegeben ist, kann es je nach Mehl, Raumtemperatur und Raumklima auch mal länger dauern, bis der Teig sein

Volumen deutlich vergrößert hat. Nimm dir die Zeit und agiere nicht vorschnell. Übrigens mag Hefeteig keine Zugluft!

3. Öfen sind Zicken

Du hast zwei Möglichkeiten: Du benutzt ein zusätzliches externes Ofenthermometer, kontrollierst die „echte“ Temperatur und regulierst dementsprechend. Oder du bleibst beim Backen in der Nähe deines Ofens und kontrollierst regelmäßig den Gargrad. Wird das Brot zum Beispiel zu dunkel kannst du es mit Alufolie locker abdecken. Und irgendwann kennst du deinen Ofen!

4. Glatt wie ein Babypopo

Ein geschmeidig gekneteter Teig mit einem hohen Weißmehlanteil sollte sich

so samtig wie ein Babypopo anfühlen. Je höher der Roggenanteil desto weicher kann ein Teig sein. Feuchte Teige kleben an den Fingern und sollten mit nassen Händen verarbeitet werden.

5. Total hohl

Ein Brot ist fertig, wenn es beim Draufklopfen hohl klingt. Ja, das hört man! Wenn du an eine Mauer klopfst, erkennst du ja auch den Unterschied zwischen Holz und Beton.



Utensilien, die du benötigst

Bei vielen Utensilien kannst du gut improvisieren. Statt zum Beispiel eine Teigkarte zu verwenden, kannst du ein Messer oder einen Teigschaber nehmen. Sei kreativ, es findet sich fast immer ein guter Ersatz im Haushalt. Folgende Dinge solltest du aber bereithalten:

1. Waage

Du brauchst eine gescheite Waage, die auch ordentlich im einstelligen