

06 GÄRKÖRBE (IN ÖSTERREICH SIMPERL GENANNT) / Für die sogenannte Stückgare, also die letzte Ruhephase vor dem Backen, legt man die geformten Teiglinge oft in Gärkörbe. Sie sorgen dafür, dass die Teiglinge ihre Form behalten, und schützen sie gleichzeitig vor dem Austrocknen. Gärkörbe werden rund und länglich, glatt, mit Einkerbungen oder Motiven angeboten. Ich verwende Gärkörbe aus Peddigrohr und solche aus Holzschliff. Beide Arten eignen sich hervorragend für das Brotbacken. Holzschliffkörbe, die aus gepressten Fichtenholzfasern bestehen, regulieren Temperatur und Feuchtigkeit am besten. Wenn Teige sehr weich sind und über Nacht zur Gare gestellt werden, empfiehlt sich bei beiden Gärkorbarten die Verwendung eines Baumwoll- oder Leinenbezugs, damit der Teigling nicht in der Form anklebt.

07 BÄCKERTÜCHER / Im Idealfall sind die Tücher aus Bäckerleinen, da Leinen luftdurchlässiger ist als Baumwolle. Sie werden vor der Benutzung bemehlt und dienen zur sogenannten Stückgare, also zur Gare des geformten Teiglings vor dem Backen. Bäckerleinen stabilisiert die Teiglinge und schützt sie vor Austrocknung. Verwendet werden sie bei kleinem Gebäck, Weizenbrot und Baguettes.

08 TEIGABSTECHER / Er ist aus Metall und dient zum Portionieren der Teige.

09 MESSER / Vor dem Backen werden viele Brote eingeschnitten. Da das Einschneiden immer sehr zügig durchgeführt werden sollte, müssen die Klingen scharf sein. Sehr gut eignen sich kleine scharfe Messer mit Wellenschliff und natürlich spezielle Baguetteklängen.



FLACHE WANNE AUS KUNSTSTOFF / Sie sollte einen fest schließenden Deckel besitzen und wird für Teige gebraucht, die man über Nacht zur Gare in den Kühlschrank stellt. Unbedingt darauf achten, dass sie für Lebensmittel geeignet ist. Ist keine flache Wanne vorhanden, kann auch eine Schüssel mit Abdeckung verwendet werden.

10 KASTENFORMEN / Sie brauchen je nach Brot Formen mit Fassungsvermögen von 0,5 bis 2 Liter. Wenn Sie emaillierte Kastenformen verwenden, müssen diese vor dem ersten Gebrauch eingebrannt werden. Dazu die Form mit ein wenig Öl auspinseln und ohne Inhalt 30 Minuten im Backofen bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) einbrennen.

11 ROLLHOLZ / Für das Ausrollen kleiner Teiglinge für Gebäck benötigt man ein kleines Rollholz, in Österreich Weigerl genannt. Das Ausrollen großer Teigmengen gelingt mit einem schweren Rollholz oft einfacher.

12 BROTBACKTOPF / Das Brotbacken im Topf ist meiner Meinung nach die ideale Methode für den Haushalt. Es ist nicht nur simpel und löst die Frage der Beschädigung, sondern führt auch zu großartigen Ergebnissen: Die Brote werden resch und bekommen eine herrliche, rustikale Kruste. Ich ziehe den emaillierten Brotbacktopf dem gusseisernen Topf vor, und zwar aus mehreren Gründen: Emaillierte Töpfe sind leichter in der Handhabung, benötigen wesentlich weniger Zeit zum Aufheizen und eignen sich neben dem Brotbacken hervorragend zum Kochen.

13 BACKSTEIN / Backsteine sind beim Backen von freigeschobenen Broten wie Baguettes und Handgebäck, also kleinen Gebäckstücken, sehr hilfreich. Sie speichern die Hitze und geben sie von unten schnell an die eingeschobenen Teiglinge ab. Damit wird der Ofentrieb gefördert und Brote können perfekt aufgehen. Der ideale Backstein hat eine glatte Oberfläche und ist aus naturbelassenem, lebensmittelechtem Schamott gefertigt.

14 BACKSCHAUFEL / Eine Backschaufel aus unbehandeltem Holz wird zum Einschleusen von Broten, Baguettes, Kleingebäck oder Pizza, die direkt auf einem Backstein oder vorgeheizten Blech gebacken werden, benötigt.

BACKOFEN / Das Motto: „Lerne deinen Ofen kennen“ kann gar nicht oft genug wiederholt werden. Prinzipiell kann man in jedem Haushaltsofen Brot backen – Voraussetzung ist allerdings, dass er gut schließt und sich mit Ober- und Unterhitze auf mindestens 250 °C erhitzen lässt. Wer regelmäßig Brot bäckt, ist gut beraten, sich einen Backofen zuzulegen, der Wasserdampf abgeben kann. Prinzipiell wird immer mit Ober- und Unterhitze gebacken. Der Backofen wird immer vorgeheizt.

15 OFENHANDSCHUH / Er schützt vor Verbrennungen.

GITTERROST / Darauf wird das Backwerk nach dem Backen zum Abkühlen gelegt.



Die Zutaten für gutes Brot

Gutes Brot kommt mit sehr wenig Zutaten aus. Mehl, Wasser, Salz und vielleicht etwas Hefe.

Die größte Bedeutung kommt dabei den Mehlen zu. Bäckermehle unterscheiden sich in hohem Maß von Haushaltsmehlen, die in Supermärkten angeboten werden. Lange Zeit wurde das Wissen um Mehle sträflich vernachlässigt. Doch Mehl ist nicht gleich Mehl und so vielfältig wie Getreidesorten sind auch die Mehle. Welche Rolle dabei die Müllerei spielt und welches Fachwissen hinter der Produktion von großartigen Mehlen steht, habe ich unter anderem in der Reportage über die Forstner Mühle in diesem Buch beschrieben (*siehe [Seite 48](#)*).

Es lohnt sich also, sich ein wenig mit Ackerbau, Getreidesorten, Müllerei und Mehlen zu beschäftigen, da die Wahl des Mehls ganz entscheidend Aroma und Qualität des Backwerks bestimmt.