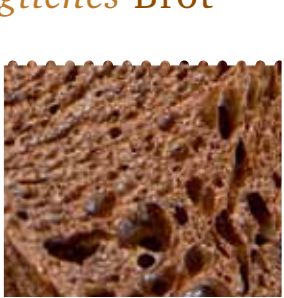


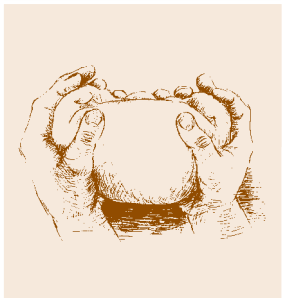


DAS
**BROT
 BACK
 BUCH**

Grundlagen & Rezepte
 für *ursprüngliches* Brot



Ulmer



von
 LUTZ GEIPLER



Brotkruste

TEIGAUSSBEUTE (TA)

Maß für die Teigkonsistenz. Mit 100 multipliziertes Verhältnis aus Teigmenge (Mehl, Schüttflüssigkeit) und Mehlmenge.

TEIGEINLAGE

Gewicht der vom Teig abzutrennenden Teigportionen.

TEIGLING

Vom Teig abgetrennte Teigportion im ungeformten oder geformten Zustand.

VORSTUFE

Mischung aus Getreideerzeugnissen und Flüssigkeit zum Verquellen von Getreidestärke, Eiweißen und Schleimstoffen sowie zur mikrobiellen Vermehrung und Aromabildung. Je nach Vorstufe auch mit Salz und/oder Milchsäurebakterien/Hefepilzen. Zur Vorstufe zählen Sauerteige, Vorteige, Quell-, Brüh- und Kochstücke.

WIRKEN

Formen des Teiges.

ZWISCHENGARE

Kurze Teigruhe zwischen zwei formgebenden Arbeitsschritten.





Rezepte

FÜR DEN

Anfang



Landbrot

Das Landbrot ist ein Allrounder: Genau das richtige Brot für süße Aufstriche, milde Käse- und Wurstsorten sowie als Beilage zu Salaten.

WEIZENMISCHBROT MIT DINKELANTEIL	Das Landbrot ist ein sehr einfaches Brot aus hellen Mehlen. Das Zusammenspiel der milden Krume mit der kräftigen Kruste verleiht ihm einen besonderen Geschmack. Zu seinem vielfältigen Aroma trägt außerdem der Dinkel-Vorteig bei.
VORSTUFE:	Vorteigzutaten mischen, 1 Stunde Gare bei Raumtemperatur, 22–24 Stunden Gare im Kühlschrank (4–6 °C)
KNETEN:	5 Minuten langsam, 8–10 Minuten schnell (glatt, straff, elastisch)
STOCKGARE:	1 Stunde, 24 °C
AUFARBEITEN:	ausstoßen, rundwirken
STÜCKGARE:	1 ½ Stunden, 24 °C, im Gärkorb (Schluss nach oben)
SCHNITT:	2 cm tief über Kreuz
BACKEN:	45 Minuten bei 250 °C fallend auf 210 °C, mit Schwaden (Schluss nach unten)

ZEITEN

Vorbereitung effektiv:	ca. 15 Minuten
Vorbereitung absolut:	ca. 24 Stunden
Zubereitung am Backtag effektiv:	ca. 45 Minuten
Zubereitung am Backtag absolut:	ca. 4 Stunden

INFOS

Teiggesamtwicht:	ca. 860 g
Teigeinlage:	ca. 860 g
Teigausbeute:	160

VORTEIG

155 g Dinkelmehl	30 %	100 %
155 g Wasser	30 %	100 %
1 g Frischhefe	0,2 %	0,6 %

HAUPTTEIG

Vorteig	
365 g Weizenmehl 1 050	70 %
155 g Wasser	30 %
8 g Frischhefe	1,5 %
10 g Honig	1,9 %
10 g Salz	1,9 %