

## TIPPS FÜR ZU WEICHE TEIGE

Sollte Ihnen ein Teig zu weich geworden sein, kann das verschiedene Ursachen haben und somit gibt es auch verschiedene „Rettungsmöglichkeiten“.

### 1. DER TEIG IST ZU WEICH, DA SIE ZU VIEL FLÜSSIGKEIT GENOMMEN HABEN

Je nach Eiweißgehalt Ihres Mehles nimmt es mehr oder weniger Flüssigkeit auf. Ich arbeite meistens mit einem hohen Eiweißgehalt. Hat Ihr Mehl weniger, kann es nicht so viel Flüssigkeit binden.

Abhilfe können Sie so schaffen:

- Verwenden Sie das nächste Mal 20–30 g weniger Flüssigkeit.
- Geben Sie in den zu weichen Teig 1 TL Flohsamenschalen, kneten Sie diese unter und lassen Sie den Teig nochmal 30 Minuten quellen. Dann nochmal 2–3 Minuten kneten. Falls er immer noch zu weich ist, können Sie einen weiteren TL Flohsamenschalen unterkneten, wieder quellen lassen und nochmal 2–3 Minuten kneten.
- Alternativ können Sie Ihren Teig mit 2–3 TL geschrotetem Leinsamen oder 1 TL Chiasamen retten.
- Eine weitere Alternative ist die Zugabe von Altbrot oder Semmelbröseln, hier verwenden Sie ca. 20–25 g.

### 2. DER TEIG IST ERST HOMOGEN UND WIRD DANN WÄHREND DES KNETENS WEICH UND INHOMOGEN

Dann ist Ihr Teig wahrscheinlich zu warm geworden, entweder durch zu warme Flüssigkeit, durch Ihre Knetmaschine oder durch die warme Umgebungstemperatur oder Sie haben ihn überknetet, also zu lange geknetet.

Abhilfe schaffen Sie so:

- Verwenden Sie beim nächsten Mal eiskalte Flüssigkeit (am besten vorher in den Kühlschrank stellen).
- Stellen Sie den Teig für 1 Stunde in den Kühlschrank. Rausnehmen und dann nur einmal rundum falten und wie im Rezept weiterverarbeiten.

**3. DER TEIG IST ZU WEICH, UM IHN ZU FORMEN** Nehmen Sie den Teig mit nassen Händen aus der Teigschüssel und geben Sie ihn direkt in die Kastenform. Anschließend mit nassen Händen die Oberfläche glattstreichen.







# BASISWISSEN

ZU DEN REZEPTEN

## DIE EINZELNEN SCHRITTE IM REZEPT

### WICHTIGES KNOW-HOW

**GARE BEI RT:**  
Hier sehen Sie die normale Garezeit.

**GARE BEI 27–28 °C:** Hier finden Sie die Garezeit für eine 5 °C wärmere Temperatur, die Sie z. B. in den Sommermonaten schnell mal haben oder durch eine Gärbox erreichen können.

**GARE BEI RT UND IM KS:** Hier sind die Zeiten für eine gemischte Gare bei Raumtemperatur und im Kühlschrank angegeben.

**BACKEN:** Hier finden Sie die gesamte Backzeit des Brotes.

**FENSTERTEST:**  
Beim Auseinanderziehen bleibt der Teig stabil und wird fast durchsichtig.

Die einzelnen Schritte und der Aufbau sind bei allen Rezepten gleich – das hilft Ihnen, sich schnell zu orientieren. Am Anfang gibt es eine Übersicht über unterschiedliche Garzeiten und die Backzeit des jeweiligen Brotes. Die Abkürzungen RT und KS bedeuten hier Raumtemperatur und Kühlschrank.

**VORBEREITUNGEN** Bei manchen Rezepten müssen bestimmte Zutaten vor dem Kneten vorbereitet werden, z. B. Saaten rösten oder Obst reiben. Manchmal kommt ein Koch-, Brüh- oder Quellstück im Rezept vor.

**KNETEN** Der erste Schritt ist das Mischen bzw. Kneten des Teiges. In allen Rezepten wird zuerst ein Fermentolyseteig gemacht. Das bedeutet, alle Zutaten, bis auf Salz, eine kleine Menge Flüssigkeit und Öl bzw. Butter, werden kurz vermischt, bis keine Mehlnester mehr zu sehen sind. Dieser Teig quillt anschließend 30 Minuten. Das hat den Vorteil, dass der Teig im Anschluss weniger lange geknetet werden muss und Sie gerade bei Teigen mit Saaten besser erkennen können,

ob Sie noch mehr Flüssigkeit benötigen.

Ich rate Ihnen als Anfänger, keine weitere Flüssigkeit zuzugeben, sondern eher ein wenig zurückzuhalten, bis der Teig ungefähr zu  $\frac{3}{4}$  ausgeknetet ist. Wenn Sie dann das Gefühl haben, der Teig ist noch sehr trocken, können Sie noch schluckweise mehr Flüssigkeit dazugeben und unterkneten.

Die kleine Menge Flüssigkeit, die in den Rezepten nach der Hauptmenge angegeben ist, ist eher für fortgeschrittene Bäcker gedacht, die auch weichere Teige gut





handeln können. Ob Ihr Teig noch Flüssigkeit benötigt, erkennen Sie am einfachsten daran, wenn er beim Einstupsen mit einem nassen Finger wenig nachgibt und sich eher fest anfühlt. Optimal ist es, wenn er nachgibt und sich weich und fluffig anfühlt.

Bei allen Rezepten in diesem Buch gibt es nur eine Stückgare, die Stockgare entfällt also. Daher ist es besonders wichtig, die Teige richtig auszukneten. Dies benötigt je nach Knetmaschine und Knetstufen eventuell länger oder kürzer als in den Rezepten angegeben. Ich knete mit der Häussler Nova und benötige die in den Rezepten angegebene Zeit. Die Nova knetet in der höchsten Stufe für Brotteige eher nicht so schnell. Eine Ankarsrum braucht auf Stufe 1–2 fast doppelt so lange. Sie müssen hier also schauen, wie lange der Teig in Ihrer Maschine benötigt. Im Thermomix muss der Teig nach der Fermentolyse nur 3 Minuten, bei manchen Teigen auch mal 4 Minuten im Teigprogramm geknetet werden. Zum Schluss muss bei allen weizen- oder dinkellastigen Rezepten (außer Rezepte mit viel Schrot oder vollem Korn) der Fenstertest möglich sein. Dazu zieht man etwas von dem Teig mit nassen Händen hoch und zieht ihn vorsichtig auseinander, bis man fast durchschauen kann.

Wenn er dann nicht reißt, ist er perfekt ausgeknetet. Bei roggenlastigen Teigen können Sie von den Knetzeiten im Rezept ausgehen. Hier ist kein Fenstertest nötig bzw. möglich.



#### RUNDWIRKEN

eines Teiglings:  
Rundum von außen  
zur Mitte hin falten

1 – 4.

5 fertig gewirkter  
Teigling.



**FORMEN** Die Teige in diesem Buch werden direkt nach dem Kneten geformt und in eine gefettete oder mit Backfolie ausgelegte Kastenform gegeben. Dazu werden sie erst auf der Arbeitsfläche rundgewirkt. Dafür nehmen Sie rundum die Außenseiten und falten diese nach innen zur Mitte, bis Sie einen runden Teigling haben. Anschließend wird der Teig langgewirkt und mit der Nahtseite nach unten in die