

Dinkel-Roggen-Brot



Wenn ich an die Anfänge meines Brotbackens denke, muss ich schmunzeln. Angefangen habe ich mit den Knethaken eines Mixers und ohne Brotbackform. Auweia, was habe ich da geflucht und mich abgemüht. Brotbacken zählte damals nicht zu meinen Lieblingsbeschäftigungen und kam auch nicht so oft vor. Auch, weil das Ergebnis eher mäßig war. Da war keine Kruste zu erkennen und das Brot war eher gummig. Nach viel Recherche und üben bin ich nun so weit, dass ich so gut wie kein Brot mehr kaufe und auch noch Spaß am Backen habe. Das liegt unter anderem daran, dass ich den Teig inzwischen von meiner Küchenmaschine kneten lasse und mein Brot in einem Bräter aus Gusseisen backe. Das Resultat kann sich durchaus sehen lassen. Das Brot ist mega knusprig und hat eine lockere Krume, wie das Innere des Brotes bezeichnet wird. Wenn du häufiger Brotbacken möchtest, kann ich dir einen Bräter nur ans Herz legen. Ob der nun aus Gusseisen, Emaille, Ton oder anderen Materialien ist, kommt ganz auf dein persönliches Empfinden an. Mein Grussbräter wiegt gute 5 kg und gehört damit nicht gerade zu den Leichtgewichtigen. Aber ich liebe ihn und trotz seines Gewichtes, kommt er auch auf dem Herd häufig zum Einsatz. Wie bei den meisten Teigen setze ich auch hier das lange Kneten und die Teigruhe voraus. Dein Teig wird es dir danken. Nun hab viel Spaß beim Ausprobieren und vor allem beim Kosten deines leckeren und knusprigen Brotes.

Zutaten für einen Laib

500 ml lauwarmes Wasser

10 g frische Hefe

30 g Backmalz, kann man auch weglassen, sorgt aber für das knusprige Äußere und das lockere Innere

30 g Trockensauerteigpulver

2 TL Salz

500 g Dinkelmehl Typ 630

200 g Roggenmehl Typ 1050

1. Löse die Hefe in dem lauwarmen Wasser auf und gib das Hefe-Wasser-Gemisch anschließend in deine Küchenmaschine.
2. Gib die restlichen Zutaten in die Maschine und lass sie deinen Teig mindestens 10 Minuten kneten.
3. Der etwas klebrige Teig kommt nun auf eine bemehlte Arbeitsfläche. Hier knetest du ihn noch mal ordentlich durch. Da der Teig so klebrig ist, gib erstmal etwas Mehl drauf, damit nicht alles an deinen Händen kleben bleibt.
4. Fülle deinen Teig in eine Schüssel um und decke ihn mit einem Küchentuch ab. Der Teig soll nun 1 Stunde an einem warmen Ort gehen, gerne auch länger.
5. Wenn der Teig doppelt so groß geworden ist, gib ihn auf eine gut bemehlte Fläche. Denke auch hier wieder daran mit Mehl zu arbeiten, damit nichts anklebt.
6. Nun kannst du mit dem Wirken beginnen. Dazu drückst du den hinteren Teil des Teiges mit dem Handballen weg von dir. Dann ziehst du den Teig wieder zu dir her,

legst ihn sozusagen einmal zusammen. Drehe den zusammengelegten Teig um 90 Grad. Und wiederhole diese beiden Schritte so lange, bis dein Teig zu einer schönen Kugel geworden ist. Der obere Teil des Teiges ist nun schön rund, der untere hat eine Naht.

7. Heize den Backofen auf 220 Grad auf. Ich stelle meinen Gusseisenbräter bereits von Anfang an mit rein und lasse den Bräter 30 Minuten aufheizen.
8. Lasse den Teig nun noch einmal abgedeckt kurz ruhen, bis der Backofen und der Bräter warm ist. Achte darauf, dass du Mehl unter die den Brotlaib gibst, damit er nachher nicht festklebt. Jetzt kannst du ihn noch mit einem Messer einschneiden oder mit Mehl bestäuben, wie es dir am besten gefällt.
9. Gib den Laib vorsichtig in den heißen Bräter und verschließe ihn mit dem entsprechenden Deckel. Das Abdecken ist wirklich wichtig. Dein Bräter arbeitet wie ein eigener Ofen im Ofen, dadurch entsteht eine Art Holzofenklima, aber eben nur, wenn alles geschlossen ist.
10. Backe das Brot für eine Stunde bei Ober- und Unterhitze. Und lass den Deckel drauf!!! Auch wenn es dir schwerfällt☐

Focaccia



Hier gibt es ein italienisches Rezept. Focaccia ist eine Art Fladenbrot mit vielen Mulden an der Oberfläche und ganz viel Olivenöl. Der Teig ist herrlich fluffig und außen ist die Focaccia trotzdem knusprig. Focaccia geht zu jeder Tageszeit, in manchen Regionen Italiens wird sie auch schon morgens zum Frühstück gegessen.

Wichtig für die Zubereitung ist das Olivenöl. Für die Focaccia benötigst du sehr viel davon, also achte auf eine gute Qualität des Öls. Nur dann kannst du am Ende die volle Geschmacksexplosion in deinem Mund erleben.

Klassisch wird der Teig vor dem Backen einfach mit Olivenöl bestrichen und mit grobem Meersalz bestreut; die Focaccia Genovese. Man kann sie aber auch mit Kirschtomaten belegen, so wie bei der Focaccia Pugliese. Es gibt noch viele andere Varianten und die Focaccia ist in Italien ein beliebtes Take-away Food. Ich mag es einfach und darum gibt es bei mir meist nur diese beiden Sorten. Manchmal mache ich den Kindern zuliebe noch ein wenig frisch geriebenen Parmesan oben drauf.

Wie beim Pizzateig auch, nehme ich als Mehl die italienische Variante, das Farina 00. Mit diesem Mehl wird der Teig elastischer und geht besser auf. Inzwischen bekommt man es in gut sortierten Supermärkten. Wenn du Farina 00 nicht finden solltest, schaue nach Pizzamehl. Natürlich kannst du die Focaccia auch mit Weizenmehl 405 herstellen. Sie wird dann aber halt einfach nicht so schön „italienisch“. Um eine gute Focaccia zuzubereiten braucht es Zeit. Darum ist die Herstellung so herrlich entschleunigend.

Ich nehme zum backen der Focaccia eine Auflaufform. Natürlich kann man sie auch einfach auf dem Backblech ausbreiten und backen. Aber ich finde die Größe meiner Form (30×25) einfach perfekt dafür.

Zutaten

20 g frische Hefe

400 ml lauwarmes Wasser

600 g Mehl Typ 00

1 gekochte mehlig kochende Kartoffel mittelgroß
3 El Olivenöl
1 Tl Salz

Für den Belag Genovese

50 ml Wasser
30 ml Olivenöl
Olivenöl zum bestreichen
Grobes Meersalz
Rosmarin

Für den Belag Pugliese

50 ml Wasser
30 ml Olivenöl
Olivenöl zum bestreichen
Grobes Meersalz
Kirschtomaten
Getrockneter Oregano

1. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen.
2. Die Kartoffel schälen und ganz fein reiben. Ich nehme dafür meine geliebte Zestenreibe, damit wird es wirklich sehr fein. Natürlich kannst du sie auch einfach mit einer Gabel zerdrücken.
3. Anschließend Mehl, geriebene Kartoffel, Olivenöl und Salz zu der aufgelösten Hefe geben und gut verkneten. Der Teig ist zuerst recht klebrig, aber je länger man knetet umso geschmeidiger wird er. Man kann diese Arbeit natürlich auch eine Küchenmaschine machen lassen.
4. Gib den Teig in eine Schüssel und lasse ihn abgedeckt mind. 1 Stunde ruhen. Gerne auch länger, wenn du die Geduld hast. Mein Teig darf 2 Stunden ruhen.
5. Nun den Teig noch einmal kräftig durchkneten. Mit befeuchteten Händen den Teig vorsichtig auf einer

bemehlten Fläche auseinanderziehen. Weitere 30 Min. gehen lassen.

6. In der Zwischenzeit heize den Backofen auf 200 Grad Umluft auf und fette die Auflaufform großzügig mit Olivenöl.
7. Den Teig vorsichtig hineinlegen. Du kannst ihn ruhig ein wenig in Form zupfen, das verträgt er.
8. Aus Wasser und Olivenöl eine Lake herstellen.

Focaccia Genovese

- Mit dem Finger vorsichtig viele kleine Mulden in die Oberfläche des Teiges drücken und die Lake in die Mulden schütten. So kommt der Geschmack des Olivenöls besser im Teig an.
- Anschließend die komplette Oberfläche reichlich mit Olivenöl bestreichen.
- Mit groben Meersalz würzen. Als kleines Extra gebe ich noch Rosmarin hinzu. Ich liebe die Kombination von Kräutern und Olivenöl.

Focaccia Pugliese

- Wasche die Kirschtomaten und schneide sie jeweils in zwei Hälften. Vermische die Tomaten in einer Schüssel mit 1 El Olivenöl und würze sie mit Salz und Oregano.
- Mit dem Finger vorsichtig viele kleine Mulden in die Oberfläche des Teiges drücken und die Lake in die Mulden schütten. So kommt der Geschmack des Olivenöls besser im Teig an.
- Gib die Tomaten mit der Schnittfläche nach unten auf den Teig und bestreue alles mit groben Meersalz und Oregano.

Nun kommt deine Auflaufform oder dein Backblech bei 200 Grad für ca. 20 Min. in den Backofen.