Marian Moschen

Brot

FÜR JEDEN TAG

Rezepte, die immer gelingen

Ein *Mann backt* Buch



TYROLIA



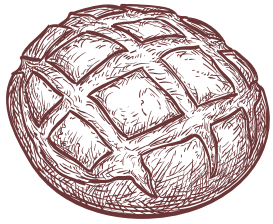
Inhalt

Grundlagen

16 Mehlsorten und Mehltypen
18 Vollkornmehl selbst mahlen
20 Werkzeuge zum Brotbacken
22 Backen im Heimbackofen
26 Wasser und Hydration
28 Der Schwaden
30 Brot-Vorstufen
32 Teige richtig kneten
34 Teige dehnen und falten
36 Brot rund oder länglich wirken
38 Teigreife
40 Die kalte Gare
42 Was man über Hefe wissen sollte
44 Sauerteig ansetzen
46 Sauerteig aktivieren und triebstark machen
48 Sauerteig umzüchten
50 Sauerteig lagern und haltbar machen
52 Sauerteig-Troubleshooting
54 Lievito Madre
56 Brot lagern, einfrieren und auftauen
58 Troubleshooting – Wenn Brot nicht so wird wie geplant

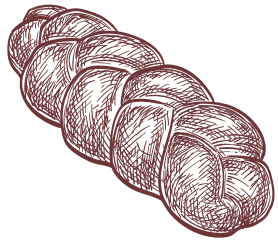
Einfache Brote mit Hefe

64 Frühstücksbrötchen
66 Das Dinkel
68 Feierabendkruste ohne kneten
70 Jesolo-Weckerl
72 Füße-hoch-Bauernbrot
76 But first ... Frühstück!
78 Werktagsbrot
82 Wurzelwerk
86 Frühstücksservice
88 Stockbrot



Einfache Brote mit Sauerteig

94 Frühstücksglück – das Müslibrot
96 Goldlaib – das Polentabrot
100 Der Körnige
104 Karotte trifft Korn
108 Kartoffelbrot
110 Rustikale Weizenkruste
112 Der Eigenbrötler
114 Feierabend- Sauerteigbrötchen
116 Sonnenweckerl
118 Wuzel-Wurzeln



Alltagsbrot

126 „No Drama"-Loab
128 Frisch g'mahlenes
132 Jeden Tag – Joghurtbrot
134 Bugglerkasten
136 Goldstück
138 Morgengold-Weckerl mit Honig & Hafer
140 Urkraft-Laggl
142 Frühstückshelden
146 Haferliebe
150 Körberlbrot
152 Zopfgeflüster
154 Traube gut, alles gut
156 Kornkraft
158 Quick & Easy
160 Alltagsheld

Brote für freie Tage

166 Der Standard
170 Bergfex
172 Gönn dir
176 Brotagonist
178 Eine Symphonie
180 Kernfusion
184 Der Rustikale
186 Just … Dinkel
190 Alpenkraftbrot
192 Oh, it's a Traumbrot
196 Mohn a Lisa
198 Der Künstler
200 Fräulein Kruste
204 Dunkle Materie
208 Der Gentleman


mariamélia



Grundlagen

16 Mehlsorten und Mehltypen

18 Vollkornmehl selbst mahlen

20 Werkzeuge zum Brotbacken

22 Backen im Heimbackofen

26 Wasser und Hydration

28 Der Schwaden

30 Brot-Vorstufen

32 Teige richtig kneten

34 Teige dehnen und falten

36 Brot rund oder länglich wirken

38 Teigreife

40 Die kalte Gare

42 Was man über Hefe wissen sollte

44 Sauerteig ansetzen

46 Sauerteig aktivieren und triebstark machen

48 Sauerteig umzüchten

50 Sauerteig lagern und haltbar machen

52 Sauerteig-Troubleshooting

54 Lievito Madre

56 Brot lagern, einfrieren und auftauen

58 Troubleshooting – Wenn Brot nicht so wird wie geplant

Mehlsorten und Mehltypen

Mehl ist die wichtigste Zutat beim Brotbacken. Es bestimmt Geschmack, Farbe, Wasseraufnahme, Frischhaltung und die Verarbeitung des Teiges. Wer gute Brote backen möchte, sollte daher die Unterschiede zwischen den einzelnen Mehlsorten und Mehltypen kennen.

Im Mittelpunkt dieses Buches stehen heimische Mehle aus Österreich und Deutschland. Sie bilden die Grundlage nahezu aller Rezepte.
Nur vereinzelt kommen für mediterrane Brote italienische Pizzamehle vom Typ 0 oder Schweizer Ruchmehl zum Einsatz.

Was bedeutet die Typenzahl?

Die Typenzahl gibt an, wie viele Mineralstoffe nach dem Verbrennen von 100 g Mehl zurückbleiben. Diese Mineralstoffe stammen überwiegend aus den Randschichten des Getreidekorns.
Je höher die Typenzahl, desto mehr Randschichten enthält das Mehl.
Das bedeutet:

- Type 480 (AT) bzw. 405 (DE) ist ein sehr helles Mehl.
- Type 700 (AT) bzw. 550 (DE) enthält etwas mehr Mineralstoffe und Aroma.
- Type 1600 (AT) bzw. 1050(DE) enthält deutlich mehr Randschichten und Geschmack.
- Vollkornmehl enthält das gesamte Korn und damit alle Bestandteile des Getreidekorns – Mehlkörper, Randschichten und Keimling. In Österreich dürfen für Vollkornmehl die gesiebten Bestandteile des Korns wieder zusammengemischt werden. Dadurch kann die Industrie gleichbleibende Backeigenschaften und eine konstante Qualität gewährleisten. Die hochwertigste Variante bleibt dennoch frisch vermahlenes Vollkornmehl, das unmittelbar vor der Verarbeitung aus dem ganzen Korn hergestellt wird und sein volles Aroma optimal bewahrt.

Mit steigender Typenzahl nehmen Aroma, Wasseraufnahme und Nährstoffgehalt zu. Gleichzeitig benötigen die Teige meist etwas mehr Wasser und entwickeln einen kräftigeren Geschmack.

Weizenmehl

Weizen ist das wichtigste Brotgetreide der Welt und bildet die Grundlage für die meisten Brote, Brötchen und Gebäcke. Sein stabiles Klebergerüst ermöglicht elastische Teige, die Gärgase besonders gut halten können. Dadurch entstehen Brote mit hohem Volumen und lockerer Krume.
Je nach Mehltype reicht das Spektrum von sehr hellen Mehlen für feine Gebäcke bis hin zu schalenreicheren Brotmehlen mit kräftigem Aroma und besserer Frischhaltung. Aufgrund seiner vielseitigen Backeigenschaften ist Weizen in nahezu allen Bereichen der Backstube zuhause.
Typische Eigenschaften von Weizenmehl:

- sehr gute Teigstabilität
- hohes Volumen
- lockere Krume
- vielseitig einsetzbar
- gut geeignet für lange Teigführungen
- ideal für Brot, Brötchen und Gebäck

Die folgende Übersicht zeigt die wichtigsten Mehltypen und ihre internationalen Entsprechungen.

Typenbezeichnung Österreich	Typenbezeichnung Deutschland	Typenbezeichnung Italien	Typenbezeichnung Frankreich	Anwendungsmöglichkeiten
Weizenmehl Type 480	Type 405	Farina di grano tenero tipo 00	Farine T-45	Die gängigste Weizenmehlsorte, ideal für Kuchen, Kekse (Plätzchen), Mürbteig usw.
		Farina di grano tenero tipo 0	Farine T-55	Ähnlich der österreichischen Type 480, jedoch meist mit höherem Proteingehalt und entsprechend guter Wasseraufnahme. Ideal für Pizza und italienische Brotspezialitäten.
Weizenmehl Type 700	Type 550	Farina di grano tenero tipo 1	Farine T-65	Gute Backeigenschaften und dadurch sehr gut formbare Teige. Ideal für Brot und Brötchen. Klassisches Mehl für österreichische Semmeln.
Weizenmehl Type 1600	Type 1050	Farina di grano tenero tipo 2	Farine T-80	Weizenmehl Type 1600 enthält mehr Schalenanteile als klassische Brotmehle und sorgt dadurch für kräftigeres Aroma, höhere Wasseraufnahme und bessere Frischhaltung. Es eignet sich hervorragend für Mischbrote und rustikale Sauerteigbrote. Auch als Weizenbrotmehl bekannt.
Weizenvollkornmehl	Weizenvollkornmehl	Farina intergrale die grano tenero	Farine Complete T-150	Hier wird das gesamte Korn vermahlen. Vollkornmehl sorgt für kräftiges Aroma, eine hohe Wasseraufnahme und einen höheren Gehalt an Ballaststoffen und Mineralstoffen als helle Mehle.
		Semola / Semola Rimacinata		**Semola** ist Hartweizengrieß und wird aus Hartweizen (Durum) hergestellt. **Semola Rimacinata** ist mehrfach fein vermahlener Hartweizengrieß und entspricht in seiner Feinheit nahezu einem Mehl. Beide sorgen für eine hohe Wasseraufnahme, eine goldgelbe Krume und ein typisch mediterranes Aroma. Besonders Semola Rimacinata eignet sich hervorragend für italienische Brote, Pizza und Focaccia.
Ruchmehl				Ruchmehl enthält mehr Schalenanteile als klassische Weißmehle, bleibt jedoch heller als Vollkornmehl. Dadurch vereint es kräftiges Aroma, hohe Wasseraufnahme und hervorragende Backeigenschaften. Besonders typisch sind die rustikale Krume und eine lockere, großporige Struktur. In Österreich und Deutschland lässt sich Ruchmehl meist gut durch Weizenmehl Type 1600 ersetzen, auch wenn echtes Schweizer Ruchmehl etwas mehr Wasser aufnehmen kann.

Besondere Bezeichnungen: Griffiges Weizenmehl – hierbei handelt es sich um normales Weizenmehl Type 480 (405 in DE), das jedoch eine gröbere Körnung aufweist. Dadurch braucht das Mehl länger, um Wasser zu binden. Dies ist bei vielen Anwendungen wie Spätzle, Nudeln, Schlutzkrapfen und anderen Spezialitäten gewünscht.

Roggenmehl

Roggenmehl ist die Grundlage vieler klassischer Sauerteigbrote und prägt die Brotkultur Mitteleuropas bis heute. Im Gegensatz zu Weizen und Dinkel bildet Roggen nur ein schwaches Klebergerüst. Roggenteige sind daher weicher, weniger elastisch und lassen sich deutlich schlechter formen als Weizenteige.
Die große Stärke von Roggen liegt jedoch an anderer Stelle: Er bindet viel Wasser und sorgt dadurch für besonders saftige Brote mit ausgezeichneter Frischhaltung. Während viele Weizenbrote bereits nach zwei bis drei Tagen deutlich an Frische verlieren, schmecken gute Roggensauerteigbrote oft auch nach mehreren Tagen noch hervorragend.
Da Roggenmehl besonders enzymaktiv ist, wird es traditionell mit Sauerteig verarbeitet. Die Säure des Sauerteigs stabilisiert die Stärke im Teig und sorgt dafür, dass das Brot nach dem Backen eine saftige, schnittfeste und gleichmäßige Krume entwickelt. Aus diesem Grund werden reine Roggenbrote und roggenreiche Mischbrote nahezu immer mit Sauerteig gebacken.
Für eine lockerere Krume und mehr Volumen wird Roggen häufig mit Weizen- oder Dinkelmehl kombiniert. Besonders Weizenmehl Type 1600 harmoniert geschmacklich hervorragend mit Roggen und kommt deshalb in vielen traditionellen Mischbroten zum Einsatz.
Typische Eigenschaften von Roggenmehl:

- kräftiges, würziges Brotaroma
- hohe Wasseraufnahme
- lange Frischhaltung
- saftige Krume
- weniger Volumen als reine Weizenbrote
- ideal für Sauerteigbrote und Mischbrote

Typenbezeichnung Österreich	Typenbezeichnung Deutschland	Anwendungsmöglichkeiten
Roggenmehl Type 500	Type 610	Auch als Weißroggenmehl bekannt, ist es in Österreich eher selten zu bekommen. Semmeln und Kleingebäck werden darin getaucht, um die Form beim Backen zu erhalten, ohne eine Mehlschicht zu hinterlassen.
Roggenmehl Type 960	Type 997 Type 1150	Das klassische Roggenmehl für Sauerteigbrote, Mischbrote und Lebkuchen. Ideal für die Führung von Roggensauerteig.
Roggenmehl Type 2500 - Schwarzroggenmehl	Durch Roggenvollkornmehl ersetzen	Ein dunkles Roggenmehl mit hohem Schalenanteil. Es sorgt für kräftiges Aroma, eine dunkle Krume und eine besonders gute Frischhaltung.
Roggenvollkornmehl		Hier wird das gesamte Korn vermahlen. Roggenvollkornmehl sorgt für kräftigen Geschmack, eine hohe Wasseraufnahme und eine ausgezeichnete Frischhaltung. Das optimale Mehl um Ansetzen von Sauerteig

Dinkelmehl

Dinkel gehört zu den ältesten kultivierten Getreidearten Europas und erfreut sich seit vielen Jahren großer Beliebtheit. Geschmacklich ist Dinkel dem Weizen ähnlich, bringt jedoch ein leicht nussiges und oft etwas kräftigeres Aroma mit.
Obwohl Dinkel eng mit Weizen verwandt ist, verhält er sich beim Backen etwas anders. Sein Klebergerüst ist dehnbar, aber weniger stabil als jenes von Weizen. Dinkelteige neigen daher schneller zum Überkneten und verlieren leichter ihre Spannung. Eine schonende Teigbearbeitung und ausreichend Teigruhe sind deshalb besonders wichtig.
Richtig verarbeitet lassen sich aus Dinkel lockere Brote mit feiner Krume und ausgezeichnetem Geschmack herstellen. Um die Frischhaltung zu verbessern und die Teigstabilität zu erhöhen, werden häufig Kochstücke, Quellstücke oder kleine Anteile Roggenmehl eingesetzt.
Besonders geschätzt wird Dinkel für sein charakteristisches Aroma, das sowohl in Brot als auch in Kuchen, Kleingebäck und süßen Hefeteigen hervorragend zur Geltung kommt.
Typische Eigenschaften von Dinkelmehl:

- mild-nussiges Aroma
- gute Wasseraufnahme
- empfindlicheres Klebergerüst als Weizen
- neigt schneller zum Überkneten
- lockere, saftige Brote bei richtiger Teigführung
- ideal für Brot, Kleingebäck und süße Teige

Typenbezeichnung Österreich	Typenbezeichnung Deutschland	Anwendungsmöglichkeiten
Dinkelmehl Type 700	Dinkelmehl Type 630	Das klassische Dinkelmehl für Brot, Brötchen, Kuchen und Kleingebäck. Kann in vielen Rezepten Weizenmehl ersetzen, benötigt jedoch oft eine etwas schonendere Verarbeitung.
Dinkel Type 1600	Dinkel Type 1050	Dunkleres Dinkelmehl mit höherem Schalenanteil. Sorgt für kräftigeres Aroma, höhere Wasseraufnahme und eignet sich hervorragend für rustikale Brote und Mischbrote.
Dinkelvollkornmehl		Hier wird das gesamte Korn vermahlen. Es sorgt für kräftiges Aroma, eine hohe Wasseraufnahme und einen höheren Ballaststoffgehalt als helle Dinkelmehle.

Werkzeuge zum Brotbacken

Gutes Brot braucht kein teures Spezialzubehör. Die wichtigsten Zutaten sind Zeit, Geduld und etwas Übung. Viele Brote lassen sich bereits mit einer Schüssel, einer Waage und einem Backofen herstellen. Einige Werkzeuge erleichtern die Arbeit jedoch erheblich und sorgen für gleichmäßigere Ergebnisse. Welche Hilfsmittel wirklich notwendig sind und welche vor allem Komfort bieten, zeigt die folgende Übersicht.



Werkzeuge in diesem Kapitel

Die von mir empfohlenen Werkzeuge und Hilfsmittel findest du gesammelt in meinem Onlineshop. Einfach den QR-Code auf Seite 213 scannen und direkt zur Übersicht gelangen.
Für hervorragendes Brot reichen Waage, Schüssel, Backofen und ein Backstein oder Backstahl vollkommen aus. Alle anderen Werkzeuge dienen vor allem dazu, die Arbeit einfacher, sauberer und reproduzierbarer zu machen.

Die Grundausstattung

Waage
Die Waage ist das wichtigste Werkzeug beim Brotbacken.
Schon kleine Abweichungen bei Wasser, Salz oder Hefe können das Ergebnis deutlich beeinflussen. Deshalb sollten alle Zutaten möglichst exakt abgewogen werden.

Schüssel
Eine ausreichend große Schüssel wird zum Mischen, Kneten und Reifen der Teige benötigt. Für die ersten Brote reicht jede stabile Schüssel aus.

Backofen
Die meisten Brote in diesem Buch gelingen problemlos in einem normalen Haushaltsbackofen. Entscheidend sind ausreichend Ober- und Unterhitze sowie eine gute Wärmespeicherung.

Backstein oder Backstahl
Ein Backstein oder Backstahl gehört zur Grundausstattung beim Brotbacken. Beide speichern große Mengen Wärme und geben diese beim Einschießen direkt an den Teig ab. Das verbessert den Ofentrieb, sorgt für eine kräftigere Kruste und macht die Backergebnisse deutlich reproduzierbarer.
Besonders bei freigeschobenen Broten, Baguettes und Pizza ist der Unterschied klar sichtbar.

Backpapier
Backpapier erleichtert das Einschießen von Broten und verhindert das Ankleben auf Backstein, Backstahl oder Backblech. Es gehört zu den einfachsten Hilfsmitteln mit großer Wirkung und sollte in keiner Backstube fehlen.

Macht vieles einfacher

Küchenmaschine
Grundsätzlich kann jeder Teig von Hand geknetet werden. Eine Küchenmaschine erleichtert die Arbeit jedoch erheblich, insbesondere bei größeren Teigmengen oder festen Teigen. Zudem lassen sich Knetzeiten und Teigentwicklung besser reproduzieren.

Teigkarte
Kaum ein Werkzeug kommt beim Brotbacken häufiger zum Einsatz als die Teigkarte. Sie hilft beim Portionieren, Formen, Dehnen und Falten sowie beim sauberen Entleeren von Schüsseln und Teigwannen.
Ideal ist, wenn beides vorhanden ist: eine flexible und eine starre Teigkarte.

Teigwanne
Eine Teigwanne mit Deckel gehört zu den praktischsten Hilfsmitteln für längere Teigführungen. Durch ihre flache Form lassen sich Teige in ihr besonders einfach dehnen und falten. Gleichzeitig spart sie Platz im Kühlschrank und ermöglicht eine bessere Beobachtung der Teigentwicklung.

Gärkorb
Gärkörbe geben Brotteigen während der letzten Gare Stabilität und Form. Gleichzeitig sorgen sie für eine gute Luftzirkulation und das typische Muster auf der Kruste.
Besonders praktisch sind Gärkörbe mit Leineneinsatz, da sie das Ankleben des Teiges deutlich reduzieren.

Feinwaage
Wer regelmäßig mit Sauerteig, Vorteigen oder sehr kleinen Hefemengen arbeitet, wird eine Feinwaage schnell schätzen lernen. Gerade bei Mengen unter 5 Gramm ermöglicht sie ein deutlich genaueres Arbeiten.

Gusseisentopf
Ein Gusseisentopf ist eine einfache Möglichkeit, zu Hause Brote mit hervorragendem Ofentrieb und kräftiger Kruste zu backen. Durch den geschlossenen Deckel entsteht während des Backens automatisch Dampf, wodurch das Brot optimal aufgehen kann.
Gerade für Einsteiger ist der Gusseisentopf oft der einfachste Weg zu beeindruckenden Ergebnissen.

Für alle, bei denen Brotbacken Teil des Alltags geworden ist

Bäckerleinen
Bäckerleinen wird vor allem bei Baguettes, Wurzelbroten und anderen frei geformten Teigen verwendet. Es verhindert das Ankleben der Teige, schützt vor dem Austrocknen und ersetzt in vielen Fällen Plastikfolie.

Vorratsdosen
Wer regelmäßig Brot backt, sammelt schnell verschiedene Mehltypen, Saaten und Zutaten. Gut beschriftete Vorratsdosen sorgen für Ordnung, schützen vor Feuchtigkeit und erleichtern die Arbeit erheblich.

Brotmesser
Ein gutes Brot verdient ein gutes Brotmesser. Hochwertige Wellenschliffmesser schneiden selbst kräftige Krusten sauber durch, ohne die Krume zu zerdrücken.

Getreidemühle
Wer regelmäßig Vollkornbrote backt, profitiert von frisch gemahlenem Mehl. Eine Getreidemühle ermöglicht maximale Frische, volle Kontrolle über den Mahlgrad und besonders aromatische Backergebnisse.

Flockenquetsche
Frisch gequetschte Haferflocken besitzen ein deutlich intensiveres Aroma als lange gelagerte Flocken. Besonders bei Vollkornbroten, Brühstücken, Müslis und Porridge macht sich der Unterschied bemerkbar.

Teigthermometer
Ein einfaches Einstichthermometer hilft dabei, Wasser- und Teigtemperaturen zu kontrollieren, und sorgt insbesondere bei Sauerteigbroten für reproduzierbarere Ergebnisse. Wer regelmäßig Brot backt, wird schnell lernen, wie stark Temperatur den Teig beeinflusst.

Backen im Heimbackofen

Die Erfahrung hat gezeigt: Wer zu Hause bereits gutes Brot backt und seine Ergebnisse nochmals deutlich verbessern möchte, erzielt mit einem Backstein, Backstahl oder Gusseisentopf den größten Unterschied. Kaum ein anderes Hilfsmittel verbessert die Qualität von Brot so spürbar.



Der Grund dafür ist einfach: Brot benötigt beim Backen sehr viel Hitze von unten. Ein normales Backblech kann diese Hitze jedoch nur begrenzt liefern. Sobald ein Teigling mit Raumtemperatur oder direkt aus dem Kühlschrank auf das Blech gelegt wird, kühlt dieses rasch ab und verliert einen Großteil seiner Energie. Backstein, Backstahl und Gusseisentopf bestehen dagegen aus Materialien mit einer hohen Wärmespeicherfähigkeit. Sie bleiben auch dann heiß, wenn der vergleichsweise kühle Teigling aufgelegt wird, und geben die gespeicherte Wärme gleichmäßig an das Brot ab. Und genau das ist der Moment, in dem aus einem guten Brot ein außergewöhnliches Brot wird: Der Teigling entwickelt einen beeindruckenden Ofentrieb, gewinnt sichtbar an Volumen und sorgt für Backergebnisse, die man einem gewöhnlichen Haushaltsbackofen kaum zutrauen würde.

Backstein und Backstahl

Backstein und Backstahl lassen sich im Backalltag einfach und unkompliziert handhaben. Beide werden auf einem Gitterrost platziert und ca. 30 bis 45 Minuten auf die gewünschte Backtemperatur vorgeheizt.
Beide Varianten liefern hervorragende Ergebnisse und eignen sich gleichermaßen für Brot, Brötchen, Baguettes und Pizza.
Der größte Unterschied zwischen einem gewöhnlichen Backblech und professionellen Backergebnissen mit einem Backstein oder Backstahl liegt oft nicht im Rezept, sondern in der Fähigkeit, ausreichend Hitze zu speichern und an den Teig abzugeben.

Brotbacken im Gusseisentopf

Der Gusseisentopf nutzt genau dasselbe Prinzip. Seine dicken Wände speichern große Mengen Wärme und geben diese gleichmäßig von allen Seiten an das Brot ab. Gleichzeitig bleibt die Feuchtigkeit, die während des Backens aus dem Teig austritt, im Topf eingeschlossen. Dadurch entsteht automatisch ausreichend Dampf für eine optimale Krustenbildung.
Der große Vorteil: Es sind weder besondere Schwadentechniken noch zusätzliches Zubehör erforderlich. Der Topf schafft nahezu ideale Bedingungen und minimiert gleichzeitig mögliche Fehlerquellen. Gerade für Einsteiger ist er deshalb oft der einfachste Weg zu beeindruckenden Ergebnissen.

Welcher Topf eignet sich?

Für die meisten Brote mit 800 bis 1500 g Teigeinlage eignet sich ein runder Topf mit etwa 26 bis 28 cm Durchmesser. Wer häufig längliche Brote backt, greift zu einem ovalen Modell. Emailletöpfe funktionieren ebenso gut wie klassische Gusseisentöpfe und sind meist etwas leichter zu handhaben.

So einfach geht's:
1. Den Topf inklusive Deckel mindestens 30 Minuten vorheizen.
2. Das Brot auf ein Stück Backpapier stürzen.
3. Mithilfe des Backpapiers vorsichtig in den heißen Topf setzen.
4. Deckel schließen und nach Rezept backen.

Ob Backstein, Backstahl oder Gusseisentopf –

entscheidend ist nicht die Methode, sondern die Fähigkeit, Hitze zu speichern und gleichmäßig an den Teig abzugeben. Genau diese scheinbar kleine Veränderung macht aus gutem Brot oft ein Brot, das man nie wieder anders backen möchte.

Auf den Punkt gebracht

Gusseisentopf, Backstein und Backstahl liefern alle hervorragende Ergebnisse. Der Unterschied liegt vor allem in der Anwendung: Während Backstein und Backstahl maximale Flexibilität bieten und sich auch für Brötchen, Baguettes und Pizza eignen, punktet der Gusseisentopf mit seiner einfachen Handhabung und perfekten Dampfentwicklung. Sein einziger Nachteil: Für Brötchen, Baguettes, Pizza oder mehrere Brote gleichzeitig ist er nur eingeschränkt geeignet.





Einfache Brote mit Hefe

64 Frühstücksbrötchen

66 Das Dinkel

68 Feierabendkruste ohne kneten

70 Jesolo-Weckerl

72 Füße-hoch-Bauernbrot

76 But first ... Frühstück!

78 Werktagsbrot

82 Wurzelwerk

86 Frühstücksservice

88 Stockbrot

Frühstücksbrötchen

Frische, knusprige Brötchen zum Frühstück. Mal ehrlich, es gibt nichts Besseres. Aber während Bäcker die Nächte durcharbeiten, damit wir frisch gebackene Brötchen auf dem Frühstückstisch haben, wollen wir keine Minute zu früh aufstehen, aber trotzdem nicht darauf verzichten. Damit das problemlos klappt, gibt es genau dieses Rezept. Abends zubereiten, morgens nur noch formen und backen.



Infos zum Rezept

Gesamtteigmenge: ca. 1178 g (ca. 10 Brötchen)
ca. 25 Minuten zzgl. mindestens 9 Stunden Teigreife

Zubereitung

Teig zubereiten

1. Alle Zutaten für den Teig (optional: auch den Sauerteig) in eine Schüssel geben. Für besseres Verkneten zuerst die Flüssigkeiten, dann die trockenen Zutaten.
2. Den Teig für 10 bis 12 Minuten kneten, bis er einen schönen Glanz bekommen hat und eine stabile, aber relativ weiche Struktur aufweist.
3. Den Teig 30 Minuten in der Schüssel reifen lassen, dann in eine leicht geölte Teigwanne oder Schüssel geben, etwas dehnen und falten und abdecken.
4. Nochmal 30 Minuten reifen lassen und anschließend erneut dehnen und falten.
5. Den Teig abdecken und über Nacht (mindestens 8 Stunden) in den Kühlschrank bei ca. 5°C geben. Dort weiter reifen lassen.

Brötchen formen und backen

1. Morgens den Teig auf die Arbeitsfläche kippen und in etwa 120 g große Portionen teilen (grob 10 Stück). Die Teigstücke vorsichtig rund formen, ohne zu viel Luft aus dem Teig zu drücken.
2. Die Brötchen auf ein Backblech mit Backpapier setzen und mit Wasser bestreichen oder besprühen.
3. Den Ofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und diese Zeit dafür nützen, die Frühstücksbrötchen nochmal reifen zu lassen.
4. Nun alle Brötchen längs einmal einschneiden und für ca. 20 Minuten goldgelb, nicht zu dunkel ausbacken.
5. Sie können noch heiß oder warm serviert werden.

Tipp: Mit einem Backstein oder Backstahl werden die Brötchen noch etwas luftiger und knuspriger. Nachteil ist, dass sich die Vorheizzeit auf 30 Minuten erhöht, was zwangsläufig bedeutet, dass man ein paar Minuten früher aufstehen muss. In diesem Fall die Brötchen mithilfe des Backpapiers auf den Backstein ziehen.

Zutaten

625 g Weizenmehl Type 700
100 g Roggenmehl Type 960
400 g kaltes Wasser
100 g Buttermilch
20 g Olivenöl
10 g Honig
15 g Salz
8 g frische Hefe

Optional:
25 g Sauerteig (Anstellgut oder bereits aktiv) – für noch mehr Aroma

So könnte dein Backtag aussehen

Tag 1

- 19⁰⁰ Teig zubereiten und 10–12 Minuten kneten.
- 19¹⁵ Teig 90 Minuten reifen lassen und dabei 2–3-mal dehnen und falten.
- 20⁴⁵ Teig abdecken und für mindestens 8 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Tag 2

- 7⁰⁰ Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf die Arbeitsfläche kippen und in ca. 120 g schwere Stücke teilen. Vorsichtig rund formen.
- 7¹⁰ Brötchen auf das Backblech setzen und während des Vorheizens des Backofens reifen lassen.
- 7³⁰ Brötchen einschneiden und bei 230 °C Ober-/Unterhitze etwa 20 Minuten backen.
- 7⁵⁰ Frische Frühstücksbrötchen genießen.





Einfache Brote mit Sauerteig

94 Frühstücksglück – das Müslibrot

96 Goldlaib – das Polentabrot

100 Der Körnige

104 Karotte trifft Korn

108 Kartoffelbrot

110 Rustikale Weizenkruste

112 Der Eigenbrötler

114 Feierabend- Sauerteigbrötchen

116 Sonnenweckerl

118 Wuzel-Wurzeln

Frühstücksglück – das Müslibrot

Dieses Brot ist der Traum all jener, die keine Lust mehr auf Porridge zum Frühstück haben, Müsli lieben, aber Brot noch viel mehr. Hier steckt alles drin, was ein richtig gutes Birchermüsli ausmacht – und noch einiges mehr.





Infos zum Rezept

Gesamtteigmenge: ca. 1130 g (1 Brot)
ca. 20 Minuten zzgl. ca. 11–13 Stunden Reifezeit

Zubereitung

1. Alle Zutaten außer den Pistazien, Rosinen und Cranberrys in eine Schüssel geben und 5 bis 7 Minuten zu einem homogenen Teig vermengen. Anschließend Pistazien und Trockenfrüchte kurz unterkneten. Wichtig: Der Teig muss nicht vollständig ausgeknetet werden.
2. Den Teig abdecken, um ihn vor Austrocknung zu schützen und für 10 bis 12 Stunden bei Raumtemperatur (22 bis 24 °C) reifen lassen.
3. Anschließend den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und grob zu einem länglichen Laib formen.
4. Den Laib in eine geölte Kastenform (ca. 1 kg Füllmenge) legen und dort nochmal für 45 bis 60 Minuten reifen lassen.
5. In der Zwischenzeit den Backofen inkl. Backstein auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Das Müslibrot wird mit Schwaden für 10 Minuten bei 250 °C angebacken, anschließend für 50 bis 60 Minuten ohne Schwaden bei 200 °C ausgebacken. Die gesamte Backzeit sollte 60 Minuten nicht unterschreiten.

Zutaten

280 g Dinkelmehl Type 700
150 g Roggenmehl Type 960
80 g Haferflocken
80 g Pistazien, grob gehackt
60 g Rosinen
40 g Cranberrys
100 g Joghurt (Natur, 3–10 % Fett)
260 g Wasser
40 g aktiver Roggensauerteig
25 g Honig
12 g Salz

So könnte dein Backtag aussehen

Am Vortag

7⁰⁰ Anstellgut füttern (10 bis 12 Stunden Reifezeit)
19⁰⁰ Anstellgut ein zweites Mal füttern

Am Backtag

7⁰⁰ Teig zubereiten und abdecken
18⁰⁰ Teig formen und in den Gärkorb legen
19⁰⁰ Brot backen



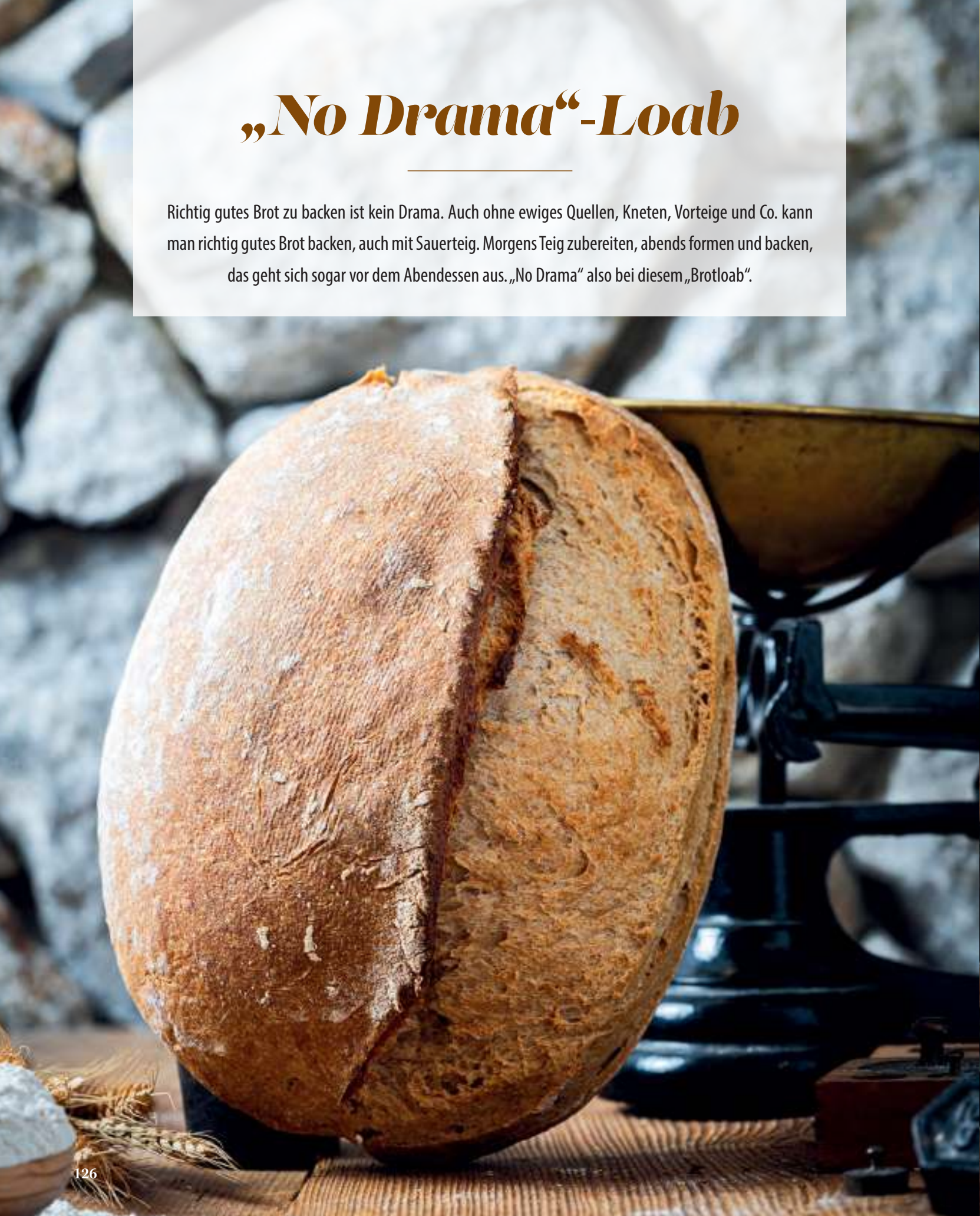


Alltagsbrot

126 „No Drama“-Loab
128 Frisch g’mahlenes
132 Jeden Tag – Joghurtbrot
134 Bugglerkasten
136 Goldstück
138 Morgengold-Weckerl mit Honig & Hafer
140 Urkraft-Laggl
142 Frühstückshelden
146 Haferliebe
150 Körberlbrot
152 Zopfgeflüster
154 Traube gut, alles gut
156 Kornkraft
158 Quick & Easy
160 Alltagsheld

„No Drama“-Loab

Richtig gutes Brot zu backen ist kein Drama. Auch ohne ewiges Quellen, Kneten, Vorteige und Co. kann man richtig gutes Brot backen, auch mit Sauerteig. Morgens Teig zubereiten, abends formen und backen, das geht sich sogar vor dem Abendessen aus. „No Drama“ also bei diesem „Brotloab“.





Infos zum Rezept

Gesamtteigmenge: 1245 g (für 1 großen oder 2 kleinere Brotlaibe)
10 Minuten zzgl. 12 Stunden Reifezeit

Zubereitung

1. Tags zuvor morgens und abends den Sauerteig aktivieren (siehe S. 46).
2. Am Backtag morgens einfach alle Zutaten von Hand oder mit der Knetmaschine für 10 Minuten kneten.
3. Den Teig gut abdecken, damit er nicht austrocknet, und anschließend für 8 bis 10 Stunden bei Raumtemperatur (22 bis 24 °C) reifen lassen.
4. Nach der Stockgare den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zuerst zu einer straffen Teigkugel formen, dann kurz entspannen lassen und anschließend länglich formen.
5. Mit Schluss nach oben in einen länglichen Gärkorb legen und nochmals für ca. 30 bis 45 Minuten abgedeckt reifen lassen.
6. In der Zwischenzeit den Backofen inklusive Backstein vorheizen. Das Brot anschließend auf ein Backpapier stürzen und mit einem etwa 45° schräg angesetzten Entlastungsschnitt einschneiden.
7. Gebacken wird zuerst bei 250 °C mit Schwaden für 10 Minuten, dann bei 230 °C ohne Schwaden für weitere 30 bis 35 Minuten.

Zutaten

400 g Weizen 550
150 g Weizenvollkornmehl
120 g Roggen 1150
400 g kaltes Wasser
60 g kalte Buttermilch
(alternativ: Milch)
20 g Öl
15 g Salz
80 g aktiver Roggenvollkorn-sauerteig

So könnte dein Backtag aussehen

Am Vortag

7⁰⁰ Sauerteig auffrischen (10 bis 12 Stunden Reifezeit)
19⁰⁰ Sauerteig ein zweites Mal auffrischen (10 bis 12 Stunden Reifezeit)

Am Backtag

7⁰⁰ Hauptteig zubereiten (8 bis 10 Stunden Stockgare)
17⁰⁰ Brot formen (30 bis 45 Minuten Stückgare)
17⁴⁵ Brot backen





Brote für freie Tage

166 Der Standard
170 Bergfex
172 Gönn dir
176 Brotagonist
178 Eine Symphonie
180 Kernfusion
184 Der Rustikale
186 Just . . . Dinkel
190 Alpenkraftbrot
192 Oh, it's a Traumbrot
196 Mohn a Lisa
198 Der Künstler
200 Fräulein Kruste
204 Dunkle Materie
208 Der Gentleman

Der Standard

Manche Brote kommen und gehen. Der Standard bleibt. Roggen, Weizen, Sauerteig, Pâte Fermentée und Kümmel sorgen für ein Brot voller Charakter, wie es in Österreich seit Generationen gebacken wird. Ehrlich, aromatisch und zeitlos gut – ein Brot, an dem sich viele messen, aber nur wenige vorbeikommen.







Infos zum Rezept

Gesamtteigmenge: ca. 1870 g (2 große Brotlaibe)
ca. 25 Minuten zzgl. ca. 13 bis 15 Stunden Reifezeit

Zubereitung

Zubereitung der Vorteige

1. Für die Pâte Fermentée Wasser, Mehl und Hefe zu einem glatten Teig verkneten und für 10 bis 12 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.
2. Für den Weizensauerteig Mehl, Wasser und aktiven Sauerteig verrühren und ebenfalls für 10 bis 12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Zubereitung des Hauptteiges

1. Die reife Pâte Fermentée, den reifen Weizensauerteig sowie Honig, Backmalz, Kümmel, Wasser, Ruchmehl, Weizenmehl, Roggenmehl und optional die Hefe in die Knetschüssel geben.
2. Den Teig 5 Minuten langsam und anschließend 6 bis 8 Minuten s chnell kneten.
3. Der Teig sollte am Ende der Knetzeit glatt, elastisch und vollständig ausgeknetet sein.

Reifen, Formen und Backen

1. Den Teig in eine leicht geölte Teigwanne geben und 2 bis 3 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen (Stockgare). In dieser Zeit den Teig zwei- bis dreimal dehnen und falten.
2. Sobald sich das Volumen deutlich vergrößert hat, den Teig auf die leicht bemehlte
   Arbeitsfläche geben und in zwei gleich große Stücke teilen.
3. Die Teiglinge mit viel Roggenmehl schonend rund formen und mit Schluss nach unten in gut bemehlte Gärkörbe legen.
4. Abgedeckt weitere 45 bis 60 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen.
5. Den Backofen inklusive Backstein auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Die Brote auf den Backstein stürzen und mit kräftigem Schwaden 10 Minuten bei 250 °C anbacken, dann ohne Schwaden bei 220 °C weitere 30 bis 35 Minuten kräftig ausbacken.

Zutaten

Pâte Fermentée
120 g warmes Wasser (ca. 30 °C)
200 g Weizenmehl Type 700
4 g frische Hefe

Weizensauerteig
100 g Weizenmehl Type 700
100 g Wasser
10 g aktiver Sauerteig

Hauptteig
15 g Honig
10 g helles Backmalz
12 g Kümmel
500 g eiskaltes Wasser
200 g Ruchmehl (oder Weizenmehl Type 1600)
400 g Weizenmehl Type 700
200 g Roggenmehl

Optional:
2 g Hefe

Tipp:
Kümmel gehört bei diesem Brot nicht nur zum Aroma, sondern auch zur Tradition. Kurz angeröstet entfaltet er sein volles Aroma und macht den Standard zu dem,
was er sein soll: ein ehrliches Brot mit österreichischen Wurzeln.

So könnte dein Backtag aussehen

Am Vortag
- 7⁰⁰ Sauerteig auffrischen (10 bis 12 Stunden Reifezeit)
- 19⁰⁰ Sauerteig ein zweites Mal auffrischen (10 bis 12 Stunden Reifezeit)
- 19⁰⁰ Pâte Fermentée und Weizensauerteig ansetzen (10 bis 12 Stunden Reifezeit)

Am Backtag
- 18⁰⁰ Hauptteig zubereiten (2 bis 3 Stunden Stockgare, dabei zwei- bis dreimal dehnen und falten)
- 21⁰⁰ Brotlaibe formen (45 bis 60 Minuten Stückgare)
- 22⁰⁰ Brote backen

Mehr von Marian Moschen

Hol dir noch mehr Duft, Geschmack und echtes Handwerk in deine Küche – alle Bücher von Marian Moschen auf einen Blick.

2. Auflage



Mann backt Pizza

So backst du die perfekte Pizza. Mit leicht verständlichen Anleitungen und wertvollen Geheimtipps.

ISBN 978-3-7022-4156-8 · 208 Seiten

5. Auflage



Mann backt Brot

Über 50 köstliche Rezepte für jeden Geschmack und jeden Anlass. Vom einfachen 5-Minuten- bis zum anspruchsvollen Sauerteigbrot.

ISBN 978-3-7022-3878-0 · 216 Seiten



Mann backt mediterranes Brot

Baguette, Ciabatta, Foacaccia & Co. Luftig-leichtes Brot mit südlichem Flair.

ISBN 978-3-7022-4086-8 · 200 Seiten



Mann backt Motivtorten

Das Standardwerk mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen. Über 30 kreative Motivtorten zu verschiedensten Themen und Anlässen.

ISBN 978-3-7022-3775-2 · 256 Seiten

www.mannbackt.de/produkt-kategorie/buecher
direkt versandkostenfrei bestellen



Mann backt Heimat

Österreichische Klassiker neu interpretiert. Linzer oder Sachertorte, Apfelstrudel oder Kirchtagskrapfen einfach zuhause backen.

ISBN 978-3-7022-3774-5 · 224 Seiten

2. Auflage



Mann backt

Die besten Rezepte des österreichischen Kultbloggers. Von Klassikern bis zu modernen Kreationen.

ISBN 978-3-7022-3772-1 · 208 Seiten

2. Auflage



Mann backt Torten

Klassiker und kreative neue Ideen für alle Festanlässe.

ISBN 978-3-7022-3980-0 · 192 Seiten



Mann backt Kuchen

Schnell und einfach. Gelingsichere, unkomplizierte Kuchenrezepte für jeden Tag, Einladungen und freudige Anlässe.

ISBN 978-3-7022-4220-6 · 192 Seiten

Rezeptverzeichnis

Alltagsheld ... 160
Alpenkraftbrot ... 190
Bergfex ... 170
Brotagonist ... 176
Bugglerkasten ... 134
But first … Frühstück ... 76
Das Dinkel ... 66
Der Eigenbrötler ... 112
Der Gentleman ... 208
Der Körnige ... 100
Der Künstler ... 198
Der Rustikale ... 184
Der Standard ... 166
Dunkle Materie ... 204
Eine Symphonie ... 178
Feierabendkruste ohne kneten ... 68
Feierabend-Sauerteigbrötchen ... 114
Fräulein Kruste ... 200
Frisch g'mahlenes ... 128
Frühstücksbrötchen ... 64
Frühstücksglück – das Müslibrot ... 94
Frühstückshelden ... 142
Frühstücksservice ... 86
Füße-hoch-Bauernbrot ... 72
Goldlaib – das Polentabrot ... 96
Goldstück ... 136
Gönn dir ... 172
Haferliebe ... 146
Jeden Tag – Joghurtbrot ... 132
Jesolo-Weckerl ... 70
Just … Dinkel ... 186
Karotte trifft Korn ... 104
Kartoffelbrot ... 108
Kernfusion ... 180
Körberlbrot ... 150
Kornkraft ... 156
Mohn a Lisa ... 196
Morgengold-Weckerl mit Honig & Hafer ... 138
„No Drama"-Loab ... 126
Oh, it's a Traumbrot ... 192
Quick & Easy ... 158
Rustikale Weizenkruste ... 110
Sonnenweckerl ... 116
Stockbrot ... 88
Traube gut, alles gut ... 154
UrKraft-Laggl ... 140
Werktagsbrot ... 78
Wurzelwerk ... 82
Wuzel-Wurzeln ... 118
Zopfgeflüster ... 152

Die automatisierte Analyse des Werkes, um daraus Informationen insbesondere über Muster, Trends und Korrelationen gemäß § 42h UrhG („Text- und Data-Mining“) zu gewinnen, ist untersagt.

2026
© Verlagsanstalt Tyrolia Ges. m. b. H.
Exlgasse 20, A-6020 Innsbruck
Umschlaggestaltung: Manuela Nicolussi Castellan unter Verwendung eines Fotos von Marian Moschen
Layout und digitale Gestaltung: Studio HM, Hall in Tirol
Alle Bilder im Innenteil von Marian Moschen mit Ausnahme von 6, 10–14, 24/25, 32/33, 38/39, 53, 56/57, 60/61, 88–91, 102/103, 122/123, 148/149, 214/215, 219/220 („freude.lachen.liebe“-Fotografie, Mona Lechner) und Seite 212 (Celina Hruschka)
Druck und Bindung: Florjančič, Maribor (Slowenien)
ISBN 978-3-7022-4391-3
E-Mail: buchverlag@tyrolia.at
Internet: www.tyrolia-verlag.at

Frisches Brot zu backen ist einfacher, als viele glauben

Viele Menschen wünschen sich knusprige Brote und luftige Brötchen aus dem eigenen Ofen – trauen sich aber nicht an das Thema heran: zu kompliziert, zu zeitaufwendig, zu viele Fachbegriffe. Genau das möchte Marian Moschen ändern. Ganz nach seinem Motto „Gutes Brot zu backen ist keine Wissenschaft" zeigt er in diesem Buch, wie unkompliziert, gelingsicher und absolut alltagstauglich das Brotbacken sein kann. Mit verständlichen Erklärungen, klar aufgebauten Rezepten und einfachen Techniken entstehen Brote und Brötchen, die nicht nur hervorragend schmecken, sondern sich ganz entspannt in den Alltag integrieren lassen.

Ob mit Hefe oder Sauerteig, für den Feierabend, das Familienfrühstück oder den freien Sonntag – dieses Buch begleitet Schritt für Schritt auf dem Weg zu selbst gebackenem Brot, das begeistert.

Denn manchmal braucht es nur Mehl, Wasser, Zeit und ein wenig Wissen, um aus einfachen Zutaten etwas ganz Besonderes zu machen.



ISBN 978-3-7022-4391-3
9 783702 243913
www.tyrolia-verlag.at