

[Sammelthread] Was habt ihr zuletzt gebacken? Bilder, Rezepte & Co.

Beitrag von „griven“ vom 14. März 2022, 23:24

Altemirabelle eigentlich gar nichts großartig besonderes...

Im großen und ganzen halte ich mich an die Rezepte von hier <https://www.marcelpaa.com> wobei daran halten relativ ist denn insbesondere die Angaben zum Wasser sind doch sehr stark abhängig von der Qualität des verwendeten Mehls. Ich habe die Erfahrung gemacht das die in den Rezepten angegebenen Mengen meistens viel zu viel sind für die Mehle die ich hier so verfügbar habe demnach sind meine ersten Brote trotz oder gerade weil ich mich akribisch an die Mengen gehalten habe ziemlich flache, breitgelaufene Eumel geworden (Teig halt viel zu weich). Ich habe mir daher angewöhnt in der Mischphase erstmal nur 2/3 der angegebenen Wassermenge beizugeben und dann lieber bei Bedarf noch Wasser dazu zu geben bis der Teig dann die richtige Konsistenz hat. Man kann eher Wasser hinzugeben als Mehl denn Mehl das man später in der Knetphase noch einbringt stört am langen Ende die Teig Entwicklung eher als das es der Sache nutzt. Ein weiterer Faktor ist sicher die Zeit man muss dem Teig die nötige Zeit geben zu fermentieren auch hier ist der Ergebnis von vielen Faktoren abhängig sich hier stur ans Rezept zu halten wird auch selten gelingen denn zum einen ist nicht jede Hefe oder jeder Sauerteig gleich aktiv und zum anderen spielt ja auch die Temperatur eine nicht unerhebliche Rolle. Wenn im Rezept von 90 Minuten Stockgarre zum Beispiel die Rede ist dann kann das unter Umständen schon viel zu lang sein (bei sehr aktiver Hefe oder sehr aktivem Sauerteig und eben einem eher warmen Umfeld) oder vielleicht auch noch lange nicht ausreichend hier hilft das Gefühl und der Blick darauf wie sich der Teig entwickelt hat. Hat sich das Volumen zum Beispiel nach der Hälfte der Zeit schon verdoppelt dann ist es genug und man sollte dann den Teig nicht weiter gehen lassen (er kann sonst wieder zusammenfallen) hat sich nach den angegebenen 90 Minuten noch nichts oder nur wenig getan dann braucht es halt noch mehr Zeit...

Beim aufarbeiten bzw. formen achte ich darauf Spannung auf den Teig zu bekommen dabei wird der Teig geschliffen wobei schleifen wörtlich zu nehmen denn er wird über die bemehlte Arbeitsfläche gezogen ist schwer zu erklären aber gut zu sehen hier zum Beispiel:

https://www.youtube.com/watch?v=kOwK_nCbMa8&t=18s

Ziel ist es den Teig nicht nur in die gewünschte Form zu bringen sondern eben auch Spannung im Teig zu erzeugen so, dass er in der Stückgarre nicht so schnell wieder in die Breite läuft sondern eben eher in die Höhe geht. Beim Backen ist dann gerade bei Brot eine gute und konstante Hitze von unten das A und O. Brote backe auf einem Backstein der vorher im Ofen mit vorheizt (der Stein muss gut vorgeheizt sein was auf alle Fälle länger dauert als bis der Ofen die Temperatur erreicht hat) den Rost mit dem Stein habe ich dabei eher im unteren Ofendrittel und zusätzlich dazu noch eine alte Kastenform mit Lavasteinen auf dem Ofenboden die beim einschließen des Brotes mit Wasser begossen werden und für Dampf im Ofen sorgen. So backe ich meine Brote und erziele damit reproduzierbar gute Ergebnisse. Den Videos vom verlinkten Blog/Bäcker haben mir hier einige wertvolle Tipps und Basics geliefert.