7hauben

Brotbacken Basics

mit Lutz Geißler



Workbook mit allen Rezepten

7hauben.com

Inhalt

Wenig Hefe, viel Geschmack

Lutz Geißler

Was ist gutes Brot?

Die Ausrüstung beim Brotbacken

Brot richtig backen

Zutaten

Weizenbrot

Klassische Weizenbrötchen

Müslibrötchen

Dinkelsaatbrot

Milchbrot & Milchbrötchen











Wenig Hefe, viel Geschmack

Du willst dein eigenes Brot backen, hast aber eigentlich keine Ahnung davon? Das wird sich jetzt ändern!

Wer gutes Brot schätzt, wird vom Selberbacken begeistert sein! Für diesen Kurs brauchst du keinerlei Vorwissen. Lutz erklärt dir alles, was du übers Brotbacken mit wenig Hefe wissen musst.

Lutz hat sich sein Können selbst beigebracht und dabei mit dem *Plötzblog* den erfolgreichsten Brotbackblog im deutschsprachigen Raum aufgebaut. Sein Wissen hat er auch schon in mehreren Büchern niedergeschrieben, doch für manchen Trick muss man ihm genauer über die Finger schauen – und dafür ist dieser Onlinekurs da.

Dieser Grundkurs vermittelt dir die Basis des Brotbackens mit wenig Hefe. Konkret zeigt dir Lutz, wie du Weizen-, Milch- und Dinkelbrot zubereiten kannst und deine Küche dabei mit einigen Tricks zur eigenen Backstube machst. Viel Spaß beim Lernen und Nachbacken!

Danke!

DRAX·MÜHLE

Grain lovers



Lutz Geißler

Eigentlich ist Lutz Geißler gar kein Bäcker – zumindest kein ausgebildeter. Lutz studierte Geologie und war auch als Geologe im Bergbau tätig. Das Brotbacken war für ihn der perfekte Ausgleich zur Arbeit, was dazu führte, dass er fast täglich Brot backte und die Rezepte in seinem Plötzblog – benannt nach einer Bergbau-Romanfigur aus dem 19. Jahrhundert – festhielt.

2012 schrieb er sein 1. Brotbackbuch, da er mit dem vorhandenen Angebot unzufrieden war. Nach und nach wurde sein anfänglich privates Brotbackprojekt größer, wodurch er sich 2014 mit seiner großen Leidenschaft selbstständig machte. Seitdem verdient er seine Brötchen, indem er anderen Menschen das Brotbacken beibringt – auch hauptberuflichen Bäckern, die wieder zurück zum „alten Handwerk" wollen.

Inzwischen hat Lutz mehrere Brotbackbücher veröffentlicht. Dabei legt er immer großen Wert darauf, dass er nicht nur erklärt, wie man gutes Brot bäckt, sondern auch, was dabei passiert und warum etwas funktioniert. Es ist wohl dieser ganzheitliche Ansatz, mit dem er so vielen seine Leidenschaft zum Brotbacken weitergeben kann.

Lutz Geißler

www.ploetzblog.de

> Zeit ist die Seele guten Brotes.

Weizenbrot

Zutaten & Infos

Vorbereitung	Gesamtzeit	Portionen
15 min	**26 h**	**1**

1 Portion = 1 Brot

½ g	Frischhefe
12 g	Salz
390 g	Wasser
600 g	Weizenmehl, Type 550



Rezeptschritte

Schritt 1

Vorbereiten

Alle Zutaten mit der Waage abwiegen, auch das Wasser. Davon einen Schluck abnehmen (ca. 20 g) und die Hefe darin auflösen. Im restlichen Wasser das Salz verrühren.

- 600 g Weizenmehl (Type 550)
- 390 g Wasser
- 12 g Salz
- ½ g Frischhefe

Schritt 2

Vermengen

In die Teigschüssel zuerst das Salzwasser geben, dann das Mehl. Zum Schluss das Hefewasser dazuschütten.

Schritt 3

Vermischen

Mit einer Hand die Schüssel festhalten, mit der anderen Hand die Zutaten solange vermischen, bis alle Zutaten zu einer einheitlichen Teigmasse verbunden sind. Der Teig klebt – das ist normal.

Schritt 4

Reifen lassen

Die Teigreste am Schüsselrand zusammenkratzen und zum Teigballen hinzugeben. Die Schüssel mit einem Deckel, mit Folie oder mit einer Abdeckhaube zudecken.

Schritt 5

Dehnen und falten

Nach etwa acht Stunden und 16 Stunden wird der Teig „aufgezogen“, also gedehnt und gefaltet.

Schritt 6

Formen

Nach ca. 24 Stunden wird der Teig mit einer Teigkarte schonend auf die bemehlte Arbeitsfläche gegeben und schonend rund geformt. Alternativ den Teig entgasen und straff rund formen.

Schritt 7

Reifen lassen

Nun ruht der geformte Teig zugedeckt noch etwa eine Stunde (bei schonendem Formen) oder 2 Stunden (bei straffem Formen) bei Raumtemperatur in einer mit einem Tuch ausgelegten Schüssel oder einem Gärkorb. Er soll mit dem Schluss nach unten liegen, also andersherum, als er später gebacken wird.

Schritt 8

Ofen vorheizen

In der Zwischenzeit wird der Ofen bei Ober-/Unterhitze mit einem Gusseisentopf auf 250 °C vorgeheizt.

Schritt 9

Backen

Nach einer Stunde kommt der aufgegangene Teigling in den heißen Topf und wird 45 Minuten lang gebacken. Der Ofen wird sofort auf die Ausbacktemperatur (230 °C) heruntergestellt. Nach 30 Minuten wird der Topfdeckel entfernt

Schritt 10

Geschafft

Nach der Backzeit kühlt das Brot auf einem Gitterrost bei Raumtemperatur aus.

Workbook
mit Rezepten und Infos
für den Online-Kochkurs
mit Lutz Geißler

Kurs
Brotbacken Basics

Bäcker
Lutz Geißler

7hauben.com