7hauben

Kleingebäck

mit Dietmar Kappl



Begleitheft mit allen Rezepten

7hauben.com

Inhalt

Vom Handsemmerl bis zur Laugenbreze

Dietmar Kappl

Vorteige & Aromaentwicklung

Methoden zur Frischhaltung

Equipment

Teigherstellung & Zutaten

Tipps für das Einfrieren von Kleingebäck

Glossar

Handsemmerl

Knopfsemmerl

Salzstangerl

Knoblauchstangerl

Mohnflesserl

Frühstückskipferl

Butterkipferl

Frühstücksweckerl

Schnittbrötchen

Laugenbrezen

Laugenknöpfe

Baguettes

Baguettinos

Dinkelseelen

Wachauer

Käseweckerl

Kornweckerl

Würstchen im Schlafrock

Spitzbuam

Speckweckerl











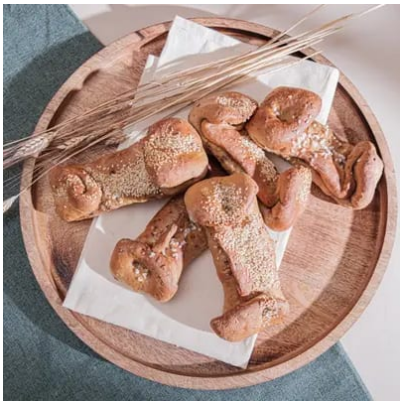












Vom Handsemmerl bis zur Laugenbreze

Wie müssen Teige für Kleingebäck beschaffen sein? Welcher Zusammenhang besteht zwischen Vorteigarten und Aroma? Wie gelingt es, kleine Brötchen bestmöglich frisch zu halten?

Der Duft von ofenfrischem Gebäck lässt jedes Herz höherschlagen. Selbstgebackenes ist weit mehr als nur ein gewöhnliches Sonntagsbrötchen: Es begeistert mit knuspriger Kruste, flaumiger Krume und unverfälschtem Geschmack. Bäckermeister Dietmar Kappl zeigt in diesem Kurs, dass Backen keine Geheimwissenschaft ist, sondern erlernbares Handwerk. Er erklärt, wie man mit wenigen Zutaten, optimaler Teigtemperatur und gezielten Kniffen eine enorme Vielfalt in den Brotkorb zaubert. Dabei stehen aromatische Vorteige, eine kontrollierte Teigführung und professionelle Techniken beim Aufarbeiten im Mittelpunkt.

Viel Spaß beim Kneten, Formen und Genießen!

Danke!

wilfa

Sama PRODUCTS

ESGE-Zauberstab Made in Switzerland

UNOLD

caso DESIGN

STAY SPICED!

GEFU



Dietmar Kappl

Ein unfreiwilliger Ferienjob legte den Grundstein für eine über 30-jährige Erfolgsgeschichte.

Als Dietmar Kappls Vater ihn als Teenager überraschend in einer Bäckerei anmeldete, hielt sich die Begeisterung zunächst in Grenzen. Doch die Faszination für Teig, Temperatur und Handwerk ließ nicht lange auf sich warten: Aus anfänglicher Skepsis wurde echte Leidenschaft.

Nach der fundierten Ausbildung zum Bäcker und Konditor folgten Erfolge bei internationalen Wettbewerben. Auch ein Abstecher in die Backmittelindustrie konnte seine Liebe zur traditionellen Backkunst nicht trüben: Als Produktionsleiter kehrte Dietmar Kappl zu seinen Wurzeln und kompromissloser Qualität zurück. Parallel dazu rief er seinen Blog *Homebaking* ins Leben – heute eine der gefragtesten Plattformen im deutschsprachigen Raum. Sein in über 30 Jahren gewachsenes Praxiswissen teilt der Bäckermeister mittlerweile in Workshops und Kursen im eigenen Backstudio.

Dietmar Kappl

homebaking.at

> Schleifen, wickeln, schwaden - das ist keine Wissenschaft, sondern reines Handwerk.

Handsemmerl



Zutaten & Infos

Zubereitung
1 h

Gesamtzeit
3 h 45 min

ergibt 10 Handsemmerl

Brühstück	
35 g	Wasser
15 g	Weizenmehl, Type 550

Teig	
10 g	Frischhefe
7 ½ g	Malz, inaktiv
	Roggenmehl, Type 500 oder Weizenmehl
12 ½ g	Salz S!
290 g	Wasser, 4 °C
500 g	Weizenmehl, Type 550

Rezeptschritte

Schritt 1

Brühstück vorbereiten

Für das Brühstück Weizenmehl mit kochend heißem Wasser gründlich verrühren, luftdicht abdecken und auskühlen lassen.

15 g Weizenmehl (Type 550) | 35 g Wasser

Schritt 2

Teig herstellen

Das Brühstück zusammen mit dem eiskalten Wasser (einen kleinen Schluck Wasser zurückbehalten), Salz, Hefe, Malz und Weizenmehl in die Knetmaschine geben. Den Teig ca. 5 Minuten langsam mischen. Die Teigfestigkeit prüfen, bei Bedarf den Schluck Restwasser nachschütten und anschließend ca. 5–6 Minuten schnell auskneten, bis ein robuster, glatter Teig entsteht, der sich vollständig vom Kesselrand löst.

500 g Weizenmehl (Type 550) | 290 g Wasser (4 °C) | 10 g Frischhefe | 12 ½ g Salz S! | 7 ½ g Malz (inaktiv)

Schritt 3

Reifen lassen

Den Teig abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Schritt 4

Teiglinge schleifen

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 10 Teiglinge zu je 85–90 g portionieren. Die Teiglinge rundschleifen. An der Oberfläche bemehlen, mit Plastikfolie abdecken und 30–45 Minuten entspannen lassen.

Roggenmehl (Type 500 oder Weizenmehl)

Schritt 5

Handsemmerl schlagen

Die Teigkugeln im Mehl wälzen und mit einem Rundstab oval ausrollen. Den Daumen in die Mitte des Teigstücks legen - dort bleibt er während des weiteren Formens. Mit der anderen Hand das obere Teigende über den Daumen schlagen, festdrücken und mit leicht gebogener Fingerkante andrücken. So entsteht das erste Segment (auch “Zehe” genannt). Nacheinander vier weitere Segmente schlagen. Das letzte Teigende an der Stelle, wo der Daumen war, nach unten durchdrücken. Das Semmerl auf ein Backblech setzen.

Schritt 6

Reifen lassen

Die fertig geformten Handsemmerl mit Plastik abgedeckt bei Raumtemperatur 30-45 Minuten auf die Gare stellen.

Schritt 7

Backen

Die Semmeln mit Wasser besprühen und kurz stehen lassen. In den auf 235–240 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen schieben und mit Dampf 14–16 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Schritt 8

Geschafft

Die knusprigen Handsemmerl aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und noch frisch mit Butter genießen!

Begleitheft
mit Rezepten und Infos
für den Online-Kochkurs
mit Dietmar Kappl

Kurs
Kleingebäck

Bäcker
Dietmar Kappl

7hauben.com