

Brotbacken Basics



Inhalt

Einleitung	04
Lutz Geißler	05
Was ist gutes Brot?	06
Die Ausrüstung beim Brotbacken	08
Brot richtig backen	09
Zutaten	10
Weizenbrot	14
Klassische Weizenbrötchen	16
Müslibrötchen	18
Dinkelsaatbrot	20
Milchbrot & Milchbrötchen	22
FAQ	24
Bücher von Lutz	26
Infoseiten von Lutz	28



Einleitung

7hauben will es dir erleichtern, dich beim Kochen und Backen weiterzubilden. Deshalb sind wir ständig auf der Suche nach Profis, die ihr Wissen in unseren Online-Kursen weitergeben. So bekommst du die besten Tipps vom Experten und kannst jederzeit und von Zuhause aus den Kurs ansehen, die Inhalte nachmachen und dich selbst mit deinen neu gewonnenen Fähigkeiten begeistern.

In diesem Kurs beschäftigt sich Lutz Geißler mit den ersten Schritten beim Brotbacken. 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 Online-Kurs 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.

In diesem Backheft findest du die wichtigsten Inhalte aus dem Kurs und alle gezeigten Rezepte zum Nachbacken. Viel Spaß dabei!

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 schon 9 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.

„Ich fing an, ein Brotbackbuch zu schreiben, weil ich einfach kein vernünftiges gefunden habe.“



Lutz Geißler

Plötzblog

www.ploetzblog.de

Danke!

KENWOOD
CREATE MORE

DRAX•MÜHLE

Was ist gutes Brot?

Es gibt mehrere Kriterien, anhand derer du die Qualität eines Brotes prüfen kannst:

Ästhetik

Von außen sollte das Brot einen schönen Glanz, eine passende Bräunung und eine gleichmäßige Form haben.

Kruste

Die meisten mögen es, wenn die Kruste schön knusprig ist.

Krume

Ob das Innere des Brotes fein- oder grobporig sein soll, ist Geschmackssache. Die Krume sollte bei beiden Varianten zurückfedern, wenn man draufdrückt, und etwas feucht sein. Wenn der Rand viel dichter ist als das Innere, ist es ein Zeichen dafür, dass der Teigling zu heiß gebacken wurde oder zu früh in den Ofen kam.

Geruch

Drücke für den Riechtest das Brot zusammen und atme den Geruch tief ein. Es sollte nicht nach Hefe riechen, weil das bedeutet, dass der Teig zu wenig Zeit zum Fermentieren hatte. Das ist nicht nur für das Aroma ungünstig, sondern auch für den Darm.

Geschmack

Für den Geschmackstest ein Stück der Krume in den Mund nehmen und ausgiebig darauf herumkauen, bis du alle Aromen entdeckst. Wenn du dann nochmal ins Brot beißen willst, hast du geschmacklich schon mal ein gutes Brot in der Hand.

Rohstoffqualität

Nur aus Gutem kann Gutes werden. Wenn es also möglich ist, solltest du dich genauer mit der Wertschöpfungskette deiner Rohstoffe auseinandersetzen. Wenn hierbei sauber und ökologisch gearbeitet wurde, hast du die idealen Zutaten für dein Brot. Natürlich müssen auch die Backqualitäten passen, das Mehl also überhaupt zum Backen geeignet sein. Am besten suchst du nach einer Mühle in der Nähe.

Rezept

Um gutes Brot zu erhalten, brauchst du natürlich das richtige Rezept. Dabei solltest du soweit wie möglich mit natürlichen Rohstoffen arbeiten. Mehl, Wasser, Salz und etwas Hefe reichen schon aus, um gutes Brot zu backen.



Milchbrot & Milchbrötchen

Zutaten & Infos

			Hauptteig		
Zubereitung 30 min	Gesamt 28 h	Portionen 730 g	1x	gesamter Vorteig	
Vorteig			275 g	Weizenmehl 550	75 %
75 g	Weizenmehl 550	20 %	55 g	Zucker	15 %
20 g	Roggenmehl 997	5 %	6 g	Salz	1,6 %
75 g	Milch (3,5 % Fett, 5° C)	20 %	8 g	Frischhefe	2,25 %
1 g	Frischhefe	0,25 %	20 g	Eigelb (ca. 1 Stück)	5 %
			140 g	Milch (3,5 % Fett, 5° C)	38 %
			55 g	Butter (5° C)	15 %



Zubereitung

Schritt 1 Vorteig vorbereiten	Die Vorteigzutaten verkneten, 1 Stunde bei Raumtemperatur und 20–24 Stunden bei ca. 4–5°C reifen lassen.
Schritt 2 Vorbereiten	Zucker und Salz in der Milch anlösen.
Schritt 3 Teig kneten	Anschließend alle Zutaten (außer Butter) 5 Minuten auf niedrigster und 10 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Die Butter in Stücken zugeben und erneut 5 Minuten auf zweiter Stufe kneten (Teigtemperatur ca. 26°C).
Schritt 4 Reifen lassen	2 Stunden Teigruhe bei ca. 20°C. Nach 1 Stunde kräftig dehnen und falten. Anschließend straff rundwirken und erneut 30 Minuten ruhen lassen.
Schritt 5 Formen	9 Teigstücke zu 80 g abstechen, rundschleifen und mit Schluss nach unten auf ein Blech setzen. Für das Kastenbrot den Teig von allen vier Seiten straff einschlagen und länglich ausrollen. Von der kurzen Seite her straff aufwickeln und mit dem Schluss nach unten in den gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Kasten (ca. 22 x 10 x 9 cm) setzen.
Schritt 6 Reifen lassen	2½ Stunden Gare bei ca. 20°C. Mit einer geeigneten Folie, einer Schüssel oder einem Karton vor dem Anhaften schützen. Das Milchbrot reift etwa 3 Stunden.
Schritt 7 Backen & Geschafft	Vor dem Backen mit verquirltem Ei abstreichen und bei 200°C fallend auf 180°C 12–15 Minuten backen. Nach 5 Minuten bedampfen. Wird ohne Ei gearbeitet, muss sofort bedampft werden. Das Milchbrot wird vor dem Backen der Länge nach etwa 2 cm tief eingeschnitten und bäckt ca. 30–35 Minuten bei 200°C fallend auf 170°C.

Bücher von Lutz

Lutz' Bücher kannst ganz einfach und versandkostenfrei direkt über ihn unter www.brotbackbuch.de bestellen. Dort findest du auch weitere Infos zu den einzelnen Werken. Mit über 250.000 verkauften Exemplaren ist er der mit Abstand erfolgreichste Autor zum Thema Brotbacken.

Die besten Brotrezepte für jeden Tag

Das absolute Einsteigerbuch von Lutz Geißler und Sandra Weihe. Rund 20 Alltagsbrote und -brötchen als illustrierte und fotografierte Rezepte.

Warenkunde Brot

Das Verbraucherbuch von Lutz Geißler. Alles, was du über Brot in Deutschland wissen solltest. Inklusive zahlreicher Brotklassiker zum Selbstbacken.

Brotbackbuch Nr. 1

Das Grundlagenbuch von Lutz Geißler. Für alle, die verstehen möchten, wie Brotbacken funktioniert. Mit 40 auf den Theorieteil abgestimmten Brotrezepten.

Brotbackbuch Nr. 2

Das Praxisbuch von Lutz Geißler und Björn Hollensteiner. Gutes Brot in allen Alltagssituationen backen. 100 zeitliche Varianten und über 800 Fotos.

Brotbackbuch Nr. 3

Das Vollkorn- und Getreidebuch von Lutz Geißler und Monika Drax. 70 Rezepte und geballtes Wissen über alles rund ums Mehl.

Brotbackbuch Nr. 4

Das Sauerteig-Standardwerk von Lutz Geißler. Über 60 Rezepte und 200 Seiten Wissen zum Backen mit wilden Mikroorganismen.

Ca. 750 g Glück

Das Brotbackbuch, das keines ist. Ein Sauerteig, ein Brot und ganz viel Glück.

Brot backen in Perfektion mit Hefe

Das Einsteigerbuch von Lutz Geißler. 70 Hefe-Klassiker, die ohne zusätzliches Zubehör und ohne Vorwissen gebacken werden können.

Brot backen in Perfektion mit Sauerteig

Das Einsteiger-Sauerteigbuch von Lutz Geißler. 60 Sauerteigklassiker, die ohne zusätzliches Zubehör und ohne Vorwissen gebacken werden können.



Infoseiten von Lutz

Sauerteigbörse

www.sauerteigbörse.de

Hobbybäcker und Profibäcker teilen kostenlos ihre Sauerteige im deutschsprachigen Raum. Einfach durch die Karte klicken und den nächstgelegenen Sauerteigfreund kontaktieren. Ein Projekt, das auf Lutz' Idee basiert.

Der Plötzblog

[www.ploetzblog.de](http://www ploetzblog.de)

Der Brotblog von Lutz ist gespickt mit weiteren Informationen und über 850 Rezepten rund ums Thema Brot.

Das Brotbacklexikon

www.bäckerlatein.de

Damit der Plötzblog nicht aus allen Nähten platzt, hat Lutz viel Wissenswertes über das Brotbacken in ein separates Online-Lexikon mit hunderten Fachbegriffen und Erklärungen geschrieben.

Brotbackbücher

www.brotbackbuch.de

Eine eigene Website für Lutz' Bücher. Hier erfährst du mehr zur Entstehung der Bücher, kannst zusätzliche Rezepte und Errata nachlesen. Lutz steht dir in einem Forum für Fragen zur Verfügung. Außerdem kannst du seine Bücher direkt bei ihm bestellen.

Knetmaschinen

www.teigkneten.de

Eine Knetmaschine erleichtert viele Arbeitsschritte beim Backen. Lutz hat über die Jahre viele Hersteller und ihre Geräte getestet. Die Ergebnisse findest du auf teigkneten.de.

Brotspiel „Bäcker ohne Grenzen“

www.brotbackspiel.de

Ein Spiel vor allem für Einrichtungen und Menschen mit sozialem Engagement. Das Spiel fördert soziale Interaktion, kann zu Therapiezwecken eingesetzt werden und bringt Menschen zusammen, die sich im Alltag meiden würden. Brot verbindet. Lutz unterstützt das ehrgeizige Projekt zweier Princeton-Absolventen mit dem Vertrieb des Spiels im deutschsprachigen Raum.

Backplaner-Apps

www.brotbackplaner.de

Einen Backtag zu planen, erfordert etwas Muße und auch Talent, auf jeden Fall Konzentration. Mit einer Smartphone-App gelingt das deutlich leichter, zumal sie gleichzeitig Rezepte verwalten kann. Lutz Geißler hat an der Entwicklung zweier Apps, für Windows- sowie iOS- und Androidgeräte, mitgewirkt und empfiehlt sie für daheim.

*Die mit **a** gekennzeichneten Affiliate-Links führen zu von uns empfohlenen Produkten, um dir die Suche zu erleichtern. Wir haben diese jedoch nicht alle selbst getestet. Überzeuge dich deshalb selbst davon, ob sie deinen Ansprüchen und Anforderungen entsprechen.*

Kursheft

mit Rezepten und Infos zum
Premium Online Kochkurs
mit Lutz Geißler

Kurs

Brotbacken Basics

Bäcker

Lutz Geißler