

Von der Historie über Herstellungstipps bis hin zu geflügelten Worten – dieser Brot-Blog ist ein guter Einstieg ins Thema: www.brotexperte.de



Redakteur Lars beim Backen mit seinen Kindern Ella und Enno (v.l.). Die Basis für jedes Sauerteigbrot ist das sogenannte Anstellgut – und viel Zeit. Besonderes Equipment benötigen Brotback-Neulinge dagegen nicht. So reift der Teig statt im Profi-Gärkörbchen auch in der gemehlten Obstschale.

Fotos: Bertram Balkow

REZEPT

ROGGENBROT NAMENS OTTO

Vor dem Backen das Anstellgut mit etwas Roggenmehl, Wasser und ganz viel Zeit selbst herstellen oder bei Freunden oder online besorgen.

Für den Sauerteig:

- 240g Roggenmehl 1150
- 240g Wasser
- 20g Anstellgut (Roggensauer)

Für den Hauptteig:

- Sauerteig
- 500g Roggenmehl 1150
- 225g Wasser
- 15g Salz

Backofen auf 250 Grad vorheizen. Nach fünf Minuten Backzeit auf 180 Grad runterdrehen. Für eine knackige Kruste in den ersten 20 Minuten eine Schüssel Wasser mit in den Ofen stellen. Backzeit: etwa eine Stunde.

dem Einkaufsbeutel strömte, konnte ich nie widerstehen. Bis wir zu Hause waren, klaffte meist ein großer Krater im Laib. Dieser Duft nach Zuhause und Geborgenheit durchströmt nun mein Herz und meine Küche, während sich im Ofen eine Kruste bildet.

Leckeres Schnittchen

Dann kommt die härteste Prüfung für uns Brotbäcker-Neulinge. Im Rezept steht: „Vor dem Anschneiden auskühlen lassen.“ Wie bitte?! Wohin mit dem Wasser, das uns im Mund zusammenläuft? Wir einigen uns auf zehn Minuten, halten die Nase zu und zählen die Sekunden. Es folgt der ungeduldig-aufgeregte Anschnitt von Bruno: Ja, auch das Innere macht einen guten Eindruck. Feine Krume und durchgebacken. Etwas feucht vielleicht, aber das bringt Brunos Rezept mit dem recht hohen Wasseranteil mit sich. Auch der Geschmack erfüllt, was der Duft verspricht. „Lecker!“ Während ich die fein säuerliche Note des Sauerteigs erschmecke, essen meine Kinder immer mehr Scheiben. Bei den folgenden Backeinheiten variiere ich Temperatur und Mehlmischung, gebe

mal Gewürze, geröstete Zwiebeln oder Körner hinzu, merke aber auch, wie meine Sauerteigbasis nach und nach an Lebendigkeit verliert. Auch Füttern und Wecken helfen wenig – mein Brot kommt als klebrige Masse aus dem Ofen. „Offensichtlich ist Bruno gestorben“, kondoliere ich.

Bruno ist tot, lang lebe Otto

Was nun? War's das mit der Brotbäckerei? Ich könnte einfach etwas Bruno nachkaufen, aber warum nicht mal was Neues? Diesmal bestelle ich das Anstellgut online. Zwei Tage später steht es im Kühlschrank. Mitgeliefert wird auch ein Rezept: Die Arbeitsschritte unterscheiden sich nicht von Bruno. Die Wassermenge ist im Verhältnis geringer und das Brot damit etwas fester, was ich besser finde. Auch geschmacklich steht Otto dem Bruno in nichts nach. Was soll ich sagen: Otto fühlt sich wohl in meinem Kühlschrank und freut sich, wenn ich ihn alle zehn Tage zum Leben erwecke. Leider sieht mich mein Bäcker nun kaum noch. Höchstens mal auf ein Stück Streuselkuchen. Denn den kann wirklich nur er.