

Croissants – Pierre Reboul / Bäckerei Ströck

Zutaten für ca. 15 Stück:

Zutaten:

500 g Mehl (Typ 480)
10 g Salz
60 g Kristallzucker
25 g Germ
1 Ei
250 ml kalte Milch
50g Butter (für die Teigbereitung)

320 g (zum Einschlagen)
2 Eier (zum Bestreichen)

Teigbereitung:

Mehl mit Salz, Zucker, Germ, 1 Ei, kalter Milch und 50 g Butter 10 Minuten langsam rühren. Schüssel abdecken und den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Aufarbeitung:

Teig ca. 2 cm dick auseinanderdrücken, einmal falten, nochmals zusammendrücken, in Frischhaltefolie einschlagen und ca. 3 Stunden kühlen.

Teig auf 15 x 30 cm ausrollen. Auf eine Seite des Teigs ein Butterstück von 320 g im Format 15 x 15 cm setzen; die Konsistenz der Butter sollte mit der Konsistenz des Teiges übereinstimmen (die Festigkeit des Teiges beachten – je weicher der Teig, desto weicher die Butter).

Teig über die Butter schlagen. Teig auf das Dreifache des ursprünglichen Formats ausrollen (auf 15 x 45 cm). Jeweils ein Drittel der Fläche zur Mitte übereinanderfalten (es entsteht ein dreilagiger Teig). Teig in Folie einschlagen und ca. 1 Stunde kühlen. Nach der Teigast im Kühlschrank den Teig wieder ausrollen und nochmal 2 mal nach dem selben Prinzip einschlagen, jedoch keine weitere Butter mehr dazugeben. Insgesamt sollte der Teig somit 3 mal gefalten werden. Bevor der fertig tourierten Teig weiterverarbeitet wird, sollte er noch einmal für 30 Minuten in Folie eingeschlagen im Kühlschrank entspannen.

Danach Teig ca. 3 mm dick bis zu einer Breite von ca. 20 cm ausrollen, in gleichschenkelige Dreiecke schneiden und über die kurze Kante einrollen. Croissants mit der Verschlussseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

2 Eier mit 2 EL kaltem Wasser verquirlen. Croissants damit bestreichen und an einem warmen Ort ca. 60-90 Minuten aufgehen lassen (idealerweise bei 22-25 °C und hoher Luftfeuchtigkeit).

Backen:

Croissants im Backofen bei 200 °C zu goldbrauner Farbe backen (dauert ca. 17-20 Minuten).

Ostergebäck – Paul Jungreitmayr / Bäckerei Brandl

Zutaten für 14 Hasen je 80 g

Zutaten:

500 g Weizenmehl
170 g Vollmilch
100 g weiche Butter
2 Stk. Eier
50 g gekochte Kartoffeln
60 g Zucker
15 g Honig
30 g Hefe
6 g Salz
Schale einer abgeriebenen Zitrone

Teigbereitung:

Die gekochten, abgekühlten Kartoffeln passieren und in der Küchenmaschine mit allen anderen Zutaten für rund 12 Minuten langsam und 2 Minuten schnell kneten. Den Teig danach 30 Minuten Ruhe gönnen.

Aufarbeitung:

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu je 14 Stück mit 50g für den Körper, 30 g für den Schwanz und ein 50 g schweres Stück für die Schwänze portionieren. Diese Teigstücke zu runden Ballen schleifen und zugedeckt für weitere 30 Minuten rasten lassen. Die 50 g schweren Teiglinge für den Körper nun zu Strängen formen und die 30 g schweren Teiglinge für den Kopf an einer Seite anspitzen. Das letzte 50 g schwere Stück nun zu einem Strang rollen und in 14 kleine Hasenblumen teilen.

Nun die Stränge zu Schnecken rollen, die Hasenköpfe darauf platzieren und mit einem scharfen Messer die Ohren einschneiden. Zuletzt die Blume am Hinterteil des Hasen anbringen.

Nach dem Formen die Hasen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, sie mit verrührtem Vollei bestreichen und für 30-40 Minuten rasten lassen. Vor dem backen die Hasen ein zweites Mal mit Ei abstreichen um am Kopf eine Rosine als Auge platzieren.

Backen:

Im vorgeheizten Rohr werden die Briochehasen nun bei 190°C Ober- und Unterhitze für ca. 12-14 Minuten golbraun gebacken. Darauf achten sie nicht zu überbacken, da sie sonst schnell trocken werden.

Kärntner Reindling - Johannes Weissensteiner

Zutaten für 2 Reindlinge

Der Reindling ist eine Spezialität aus Kärnten, die früher – als Zucker noch kostbar war – vor allem zu Ostern gegessen wurde. Die Taufpaten, in Kärnten Goti und Geti genannt, brachten ihrem Patenkind in der Osterwoche den „Gotenreindling“, in den als Geschenk Goldmünzen oder Geldstücke eingebacken wurden. Der Reindling von Bäcker Weissensteiner ist lange haltbar, da er einen sehr hohen Butteranteil hat. Gebacken wird er original in einer „Rein“, die ihm auch den Namen gibt. Aber natürlich passt er auch in eine Gugelhupf-Form.

2 Töpfe mit 18–20 cm Durchmesser oder 2 Gugelhupfformen

Füllung:	Dampfl:
400 g Rosinen	85 g Weizenmehl (Type 700), gesiebt
40 g Rum	60 g Wasser (27 °C)
600 g feiner Kristallzucker	25 g Hefe
15 g Zimt, gemahlen	

Zutaten:

Dampfl

400 g Weizenmehl

10 g flüssiges Backmalz

50 g Zucker

50 g weiche Butter

80 g Eier (ca. 2 Stück)

Abrieb einer Bio-Zitrone

350 g Wasser (27 °C)

9 g Salz

Zubereitung:

Die Rosinen für die Füllung gut waschen, mit dem Rum vermischen und mindestens 45 Minuten ziehen lassen.

Zucker und Zimt sehr gut vermischen.

Für das Dampfl das Mehl mit Wasser und Hefe in einer Schüssel verrühren und 2 Stunden bei Raumtemperatur abgedeckt ruhen lassen.

Um den hauptteig zu mischen, alle angegebenen Zutaten bis auf das Salz zu einem Teig zusammenmischen und in der Küchenmaschine 7 Minuten langsam und 2 Minuten schnell kneten. Dann das Salz dazugeben und weitere 2 Minuten im Schnellgang kneten. Der Teig soll sehr weich sein. Den Teig danach 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Aufarbeiten:

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen, in zwei gleich große Teile portionieren, rundwirken und nochmals 45 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Die beiden Teigkugeln auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm stark ausrollen. Die Hälfte der Zucker-Zimt-Mischung und die Hälfte der Rum-Rosinen-Mischung gleichmäßig auf dem Teigfleck verteilen. Dann einrollen, zur einer Schnecke formen und in eine gut gebutterte „Rein“, also einen Topf oder in eine Gugelhupfform, geben. Mit der zweiten Teigportion ebenso verfahren und beide Reindlinge mit einem Tuch abgedeckt nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

Backen:

Die Reindlinge in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen schieben und 40 bis 45 Minuten backen.

Nach dem Backen sofort auf einen Gitterrost stürzen und auskühlen lassen

Backen mit Dinkel – Daniel Werner / Bäckerei Wienerroither

Reines Dinkelbrot : Zutaten für 3 Stk. je 700g

Brühstück:	Dinkelkörner:	Dinkelsauerteig:
300 g Dinkelvollmehl 35 g Salz 400 ml kochendes Wasser	40 g Dinkelvollmehl 150 ml Wasser	15 g Anstellgut 170 g Dinkelvollmehl 170 ml Wasser (35°C)
Dinkelmehl und Salz in das kochende Wasser einrühren und abkühlen lassen.	Die Körner mit Wasser für 2 bis 3 Stunden köcheln lassen. Nach dem Kochen das übrige Wasser abgießen und die Körner bis zur Verwendung kühl stellen.	Die Zutaten verrühren und für 12-15 h bei 24-28°C reifen lassen.

Zutaten:

700 g Brühstück
140 g Dinkelkörner
340 g Dinkelsauerteig
100 ml Wasser 27°C
300 g Dinkelvollmehl
330 g Dinkelmehl fein
20 g Honig
20 g Hefe

Teigbereitung:

Alle Zutaten vermischen und 8-10 Minuten im langsamen und danach weitere 3 Minuten im schnellen Gang kneten. Nicht länger kneten, da der Teig sonst überknetet wird und dies die Teigstruktur schädigt.

Aufarbeitung:

Nach dem Mischen den Teig zugedeckt für 30 Minuten ruhen lassen und danach in 3 gleich große Stücke teilen. Nun die Teiglinge auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu kleinen Striezel formen und in geölte Backformen / Kastenformen geben, an einen warmen Ort stellen und für rund 30-45 Minuten auf Gare stellen.

Backen:

Die Brote bei 250°C im vorgeheizten Ofen mit viel Schwaden einschießen, nach 8-10 Minuten die Temperatur auf 200°C reduzieren und für insgesamt rund 45 -50 Minuten backen.

Dinkelwurzten

Zutaten für 12 Stk. je 100g

Sauerteig:

10 g Anstellgut
70 g Dinkelvollmehl
70 g Wasser

Die Zutaten verrühren und zugedeckt für 12-15 h bei 24-28°C reifen lassen.

Autolyse:

575 g Dinkelmehl fein
50 g Sonnenblumenkerne geröstet
140 g Sauerteig
440 g Wasser

Die Zutaten verrühren und zugedeckt für 30 h rasten lassen.

Teig:

1205 g Autolyseteig
15 g Sonnenblumenkerne
10 g Backhefe

Teigbereitung:

Bei jeglichem Backen sind Zeit und Ruhe wichtige Zutaten, aber besonders bei der Herstellung dieser Dinkelwurzten sollten sie sich ausreichend Zeit nehmen!

Zuerst das Mehl, die gerösteten Sonnenblumenkerne, den Sauerteig und das Wasser leicht durchmischen. Nur solange, bis das ganze Mehl gebunden ist (Autolyse). Den Teig für rund 30 Minuten rasten lassen. Danach den Autolyseteig mit Salz und der Backhefe mischen. Beim Untermischen darauf achten, die beiden Zutaten getrennt beizugeben. Zuerst die Hefe, fein zerbröseln, danach das Salz. Darauf achten, den Teig nicht zu intensiv zu kneten. Dauer: ca. 12 Minuten. Den Teig in eine geölte Schüssel geben, und nach 30 Minuten Teigruhe bei Zimmertemperatur die Schüssel zugedeckt zur Teigreife für mindestens 12h in den Kühlschrank stellen.

Aufarbeitung und Backen:

Ist die Teigreife abgeschlossen, kann der Teig vorsichtig auf eine bemehlte Arbeitsfläche gestürzt werden und in 100g schwere Stücke geteilt werden. Damit die schönen groben Poren dabei nicht zerstört werden, sollte man hier sehr behutsam vorgehen. Nun die Wurzten formen und sie nach rund 30 Minuten Gare im auf 250°C vorgeheizten Ofen für ca. 12 Minuten mit viel Schwaden backen.

Handsemmel und Co – Georg Öfferl, Julia Rumetshofer, und Erwin Heftberger Weizenteig : Zutaten für ca. 18 Stk.

Vorteig:

100 g Weizenmehl (Type 700), gesiebt
75 g Wasser (15 °C)
2 g Hefe

Hauptteig:

15 g Hefe
240 g Wasser (20 °C)
Vorteig
500 g Weizenmehl (Type W 700), gesiebt
10 g Salz
10 g Karamell Malzback
15 g weiche Butter
60 g Milch (20 °C)

Teigbereitung:

Für den Vorteig Mehl mit Wasser und Hefe zu einem Teig mischen. Mit Frischhaltefolie abgedeckt ca. 12 Stunden im Kühlschrank lagern. Der Vorteig kann auch bis zu 48 Stunden im Kühlschrank ruhen.

Für den Hauptteig und die Hefe im Wasser auflösen. Dann mit dem Vorteig und allen anderen Zutaten für den Hauptteig in der Küchenmaschine 7 Minuten langsam und 4 Minuten schnell zu einem glatten Teig kneten, der sich von der Schüsselwand lösen soll.

Aufarbeiten:

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen, mit einem Tuch abdecken und 15 Minuten bei ca. 24 °C ruhen lassen. Anschließend Teigstücke von ca. 60 g abstechen und diese auf einem leicht bemehlten Brett rundschleifen, d.h. zu glatten Kugeln formen. Die Teiglinge 15 Minuten mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen. Nun die Teiglinge zu Handsemmel, Salzstangen oder anderen Handgebäckvarianten formen.

Hier eine Handsemmelanleitung: Teiglinge in reichlich Mehl flach drücken und die sogenannten Laugen (so nennt man die einzelnen Teile) von Hand zu einem 5-teiligen Stern wirken: den Daumen der linken Hand auf die linke Hälfte des Teigstücks legen und den oberen Teil des Teiges zur Mitte klappen. Mit einem Schlag durch die Handkante der rechten Hand die Faltung fixieren. Nun den Teig mit den Fingerspitzen der linken Hand in Richtung Körper rollen und wieder mit einem Handkantenschlag die Faltung fixieren. Die letzten zwei Arbeitsschritte noch zweimal wiederholen, dabei leicht drehen. Das noch abstehende Teigende etwas wegziehen und in den Hohlraum stecken, in dem vorher der Daumen war. Das letzte noch abstehende Teigende zusammenpressen. Die so geformten Handsemmeln mit dem Stern nach unten auf bemehltes Bäckerleinen setzen und 30 bis 50 Minuten mit einem Tuch abgedeckt bei ca. 24 °C zur Gare stellen. Die Länge der Ruhezeit ist von der Luftfeuchtigkeit und Raumtemperatur abhängig. Man kann die Gare testen, indem man den Teigling vorsichtig eindrückt, die Kerbe sollte sich zu zwei Dritteln wieder heben.

Backen:

Die Teiglinge mit dem Stern nach oben auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech setzen, mit Wasser abstreichen oder ansprühen und mit Schwaden in den auf 250 °C vorgeheizten Backofen schieben. Nach 5 Minuten die Backtemperatur auf 230 °C reduzieren. Nach weiteren 12 Minuten die Ofentüre kurz weit öffnen, den Schwaden ablassen und die Handsemmeln noch 3 Minuten zu einer goldgelben Farbe fertig backen

Dietmar Kappl – Toskana/ Reine-de-Meule/Wurzelbrot

Toskana

Zutaten für 2 Brote zu je 620g

Roggensauerteig:

45g Roggenmehl Type 960
45g Wasser 40°C
8g Anstellgut

Teig bei 27-30°C 12 bis 15h zugedeckt reifen lassen.

Weizensauerteig:

30g Weizenmehl Type 1600
30g Wasser 40°C
5g Anstellgut

Teig bei 27-30°C zugedeckt für 12-15h reifen lassen.

Poolish:

170g Tipo 00
170g Wasser 20°C
1g Hefe

Teig mit einer Temperatur von 15°C 2h bei Raumtemperatur und danach weitere 10-12h im Kühlschrank bei 4°C reifen lassen.

Hauptteig:

341g reifes Poolish
98g reifer Roggensauerteig
65g reifer Weizensauerteig
440g Tipo 00
250g Wasser (der MUTIGE nimmt 40g mehr)
14g Salz
25g Olivenöl
4g Hefe

Die Teigtemperatur sollte zwischen 24-26°C betragen.

Mischzeit: 8 Min. langsam / ca. 4-6 Min. schnell

Anleitung:

Vorteige, Mehl und Wasser 2 Minuten mischen und zugedeckt 30 Minuten stehen lassen (Autolyse).

Salz und Hefe beimengen und 8 Minuten langsam mischen.

Danach am schnellen Gang so lange Kneten, bis sich der Teig vom Kessel löst.

Nach dem lösen des Teiges vom Kesselrand wird das Olivenöl untergemischt (so lange am schnellen Gang Kneten, bis sich das Olivenöl vollständig untergemischt hat).

Den Teig in einer geölten Wanne lagern und nach 35 und 70 Minuten aufziehen (falten).

Nach einer gesamten Reifezeit von 100 Minuten kann der Teig in zwei gleich große Stücke geteilt werden.

Das ausgewogenen Teigstücke zu runden Laiben falten/formen – NICHT rundwirken!!!

Mit dem Teigschluss nach unten kurz entspannen lassen und zu länglichen Broten formen. Diese mit dem Teigschluss nach unten in einem bemehlten Leinentuch 15 Minuten garen lassen.

Bei halber Gare (15-20 Min.) werden die geformten Teigstücke aus dem Leinentuch genommen, der Länge nach einmal eingedreht und zu einem rundlichen Brot nachgeformt.

Die Endgare erfolgt auf einer bemehlten Backschaufel oder auf Backtrennpapier.

Bei voller Gare mit Schwaden bei 240-250°C in den vorgeheizten Ofen schieben.

Ofen nach 10 Minuten auf 220°C zurückschalten.

Gesamte Backzeit sollte 35 Minuten nicht unterschreiten (zur besseren Krustenbildung Schwaden gegen Ende der Backzeit ablassen).

Reine-de-Meule

Zutaten für 3 Brote zu je 650g

Roggensauerteig:

70g Roggenmehl Type 960
70g Wasser
10g Anstellgut

Teig bei 27-30°C 12 bis 15h zugedeckt reifen lassen.

Poolish:

100g Weizenmehl Type 700
100g Wasser
1g Hefe

Teig mit einer Temperatur von 15°C 2h bei Raumtemperatur und danach weitere 10-12h im Kühlschrank bei 4°C reifen lassen.

Hauptteig:

150g reifer Roggensauerteig
201g reifes Poolish
900g T80
550g Wasser (für Autolyseteig)
100g Wasser (nach der Autolyse Schluckweise nachschütten)
25g Meersalz
3g Hefe

Die Teigtemperatur sollte zwischen 24-26°C betragen.
Mischzeit: 8 Min. langsam / ca. 4-5 Min. schnell

Anleitung:

Roggensauerteig, Poolish, T80 und 550g Wasser werden zu einem homogenen Teig gemischt (3Min). Dieser sollte anschließend mind. 40-60 Minuten zugedeckt zur Autolyse stehen gelassen werden. Nach der eingehaltenen Autolyse wird der Teig 8 Minuten am langsamen Gang gemischt. Erst im schnellen Gang werden die restlichen 100g Wasser schluckweise nachgeschüttet. Nach dem Kneten den Teig in eine leicht geölte Wanne legen und für 90 Minuten reifen lassen (nach 30 und 60 Minuten den Teig falten)! Danach wird der Teig in 2 gleich große Stücke geteilt und zu runden Laiben geformt. Nach dem Formen können die Brotlaibe wahlweise kühl oder warm garen:

kühle Reifezeit: ca. 12-15 Stunden bei 4°C

warme Reifezeit: ca. 70-90 Minuten bei 20°C

Gebacken werden kann wahlweise im Topf oder auf der Steinplatte:

Topf: Backofentemperatur 250°C / 35 Minuten bei gleichbleibender Temperatur backen. Danach den Deckel entfernen und nach gewünschter Krustenfarbe fertigbacken.

Steinplatte: Backofentemperatur 250°C mit Schwaden / Ofen nach 5 Minuten auf 210°C zurückschalten und kräftig ausbacken. Die Backzeit sollte mind. 45

Wurzelbrot

Zutaten für 4 Brote zu je 460g

Weizensauerteig:

200g Weizenmehl Tipo 0
200g Wasser 35°C
10g Anstellgut

Teig bei 27-30°C 14 bis 16h zugedeckt reifen lassen.

Poolish:

100g Weizenmehl Tipo 0
100g Wasser 15°C
1g Hefe

Teig mit einer Temperatur von 15°C, 2h bei Raumtemperatur und danach weitere 10-12h im Kühlschrank bei 4°C reifen lassen.

Hauptteig:

410g reifer Weizensauerteig
201g reifes Poolish
700g Weizenmehl Tipo 0
450g Wasser 15°C
70g Wasser 15°C
22g Salz

Anleitung:

Weizensauer, Poolish, Mehl und Wasser (450g) kurz vermischen und 30 Minuten zur Autolyse stehen lassen. Nach der Autolyse Salz hinzufügen und 8-9 Minuten langsam mischen. Anschließend wird der Teig so lange schnell geknetet, bis sich dieser von der Schale löst. Nun kann die restliche Wassermenge (70g) langsam nachgeschüttet werden.

Hat der Teig die gesamte Wassermenge vollständig aufgenommen, wird dieser noch etwa 1 Minuten schnell gemischt. Teig in einer geölten Wanne 3 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen und zusätzlich 2x Falten. Backrohr auf 250°C vorheizen.

Auf eine bemehlte Arbeitstafel den Teig aus der Wanne kippen und vorsichtig in eine rechteckige Form bringen. Jetzt können die Teiglinge nach Wunsch abgestochen werden und zu Wurzeln geformt werden.

Die gedrehten Teiglinge auf ein Backpapier ablegen und auf die Gare stellen (ca. 20-30 Minuten).

Gebacken werden die Brote mit Schwaden ca. 30 Minuten.

Ofentemperatur nach 10 Minuten auf 235°C zurückschalten und kräftig ausbacken.

Markus Resch / Sauerteig – die Seele des Brotes

Sauerteigbrote 80% Roggen 20% Weizen

Zutaten für 2 Brote zu je 1100g

Roggensauerteig:

300g Roggenmehl R960

200g Wasser 35°C

40g Anstellgut

Teig bei 27-30°C 14 bis 16h zugedeckt reifen lassen.

Hauptteig:

300g reifer Roggensauerteig

500g Roggenmehl

250g Weizenmehl

650g Wasser 30°C

22g Salz

15g Hefe

10g Brotgewürz

Anleitung:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und den Teig ca. 10 Min. langsam kneten und danach für rund 30 Minuten rasten lassen. Die Teiglinge mit 1,10 kg abstechen und zu runden Teigballen wirken und ihnen die gewünschte Form geben(rund, länglich). Die Teiglinge nun in gestaubte Simperl oder in Kastenformen geben und für rund 40 Minuten an einem warmen Ort zur Gare stellen. Den Ofen in dieser Zeit auf 230°C aufheizen. Die fertig gegarten Brote auf Backblech geben, ev. einschneiden, bestreichen, bestreuen und in den Ofen geben. Etwas Zum Erzeugen des Schwadens etwas Wasser auf den Boden verteilen und Ofen auf 185°C reduzieren und für ca. 1 Std. backen ausbacken.