

Der richtige Teig für das Buchauer Holzofenbrot

Um gutes Brot zu backen, braucht es vorerst einen guten Teig. Das Teigmachen, wie wir Bäcker sagen, ist mit die wichtigste und verantwortungsvollste Tätigkeit in der Backstube. Voraussetzung ist natürlich, dass die Rohstoffe in bester Qualität und Frische zur Verfügung stehen. Ein ganz entscheidender Aspekt ist, dass der Sauerteig, den wir am Vortag angesetzt haben, die richtige Reife erreicht hat. Dabei muss vor allem das Verhältnis von Säure zu Hefe stimmen. Wir prüfen den Zustand des Sauerteiges sowohl sensorisch (also durch Verkostung) wie auch mit einem pH-Meter bzw. fallweise sogar durch Ermittlung des Säuregrades. Sodann wird die nötige Menge an Sauerteig in den Teiggessel befördert. Gleichzeitig erfolgt die Zugabe von gesiebtem Mehl, das in Abhängigkeit von der jeweiligen Brotsorte aus unterschiedlichen Mehlsorten besteht. Jetzt kommt noch Salz und gegebenenfalls Brotgewürz dazu. Der Kessel wird nun in die Knetmaschine gefahren und unter Zugabe von Wasser



beginnt das Kneten. Die erforderliche Teigfestigkeit sowie die Teigtemperatur werden über Wassermenge und –temperatur eingestellt. Das Kneten dauert je nach Knetsystem zwischen 5 und 20 Minuten, wobei die Teigkonsistenz vom Teigmacher immer wieder geprüft wird. Ein guter Teig sollte sich glatt und wollig anfühlen, wenn er fertig ist.

Nach dem Kneten beginnt die Teigruhe, also die Zeitspanne bis hin zur Teigaufarbeitung. Teige sind unmittelbar nach dem Kneten nämlich vielfach noch zu feucht und brauchen noch eine gewisse Zeit zur Entwicklung. Hierbei wird der für die Teigverarbeitung günstigste Quellungs-zustand erreicht und die volle Stoffwechseltätigkeit der Hefe beginnt. Gleichzeitig gewinnt der Teig an Elastizität und Auflockerungsvermögen und ist somit bereit für die Aufarbeitung (Abwiegen und Formen der Brote), worüber wir in der nächsten Ausgabe berichten werden.

Ihr Bäckermeister Andreas Eckert.

Buchauer Holzofenbrot

Buchauer Holzofenbäckerei • 91257 Pegnitz-Buchau
www.holzofenbrot.de

In Kulmbach:

Einkaufszentrum Fritz, Fritz-Hornschuch-Str. 9; Tel.: 09221/947053
Getränkemarkt Marco, Lichtenfelser Str. 48; Tel.: 09221/607805