

Urgetreide und Elsässer Spezialitäten

MIT GEBÄCKEN AUS DINKEL, EMMER UND EINKORN SOWIE ECHT FRANZÖSISCHEN PRODUKTEN HATTE BÄCKERBERATER HELMUT SCHÖN FÜR SEIN ZWEITÄGIGES PRAXISSEMINAR IN TROSSINGEN GENAU DIE RICHTIGE MISCHUNG GEFUNDEN.



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

Der Teig des Einkorn-Saftbrots ist mit einer Teigausbeute von 194 so weich, dass er nass ausgewogen, vorsichtig in Form gebracht und im Kasten gebacken werden sollte.

Während französische Gebäcke schon seit Längerem auch bei deutschen Kunden voll im Trend liegen, sind in den vergangenen Jahren zudem Backwaren aus Dinkel, Emmer und Einkorn immer beliebter geworden. So boten die beiden Seminar-Tage in

der Backstube der Bäckerei Link den Teilnehmern viele Anregungen für neue Produkte im eigenen Sortiment. Zur Einleitung stellte Bäckereiberater Helmut Schön verschiedene Rezepte vor, die er nicht als dogmatische Arbeitsanweisungen sondern vielmehr als Ideen ver-

standen wissen möchte, die die Betriebe zu Hause für sich selbst anpassen können. Dabei müsse allerdings jedem klar sein, dass Urgetreide technologisch schwieriger zu verarbeiten sind als Mahlerzeugnisse aus modernen Weizensorten. Charakteristisch für alle Urgetreide sind eine



[1] Für die hohe TA des Einkorn-Saftbrottes sorgen vor allem die wasserbindenden Zutaten Roggensauer, Dinkel-Durum-Kochstück, Brotschlemme, Chia-Gel und Pellkartoffelmehl. [2] In vielen Broten mit Urgetreide sind für mehr Geschmack und Saftigkeit, wie im Bild zu sehen, ein Aromastück und gekochte Brotschlemme, sowie inaktiver Roggensauer enthalten. [3] Das dunkle Traubenkernmehl (links) kann Röstmalz ersetzen. Das helle Hagebuttenmehl (rechts) ist eine Alternative zu Acerola-Pulver. Beide sind z.B. im Urspitz-Brot enthalten. [4] Das Dinkel-Emmer-Durum-Urspitz-Brot enthält Weizenkeimlinge für mehr Biss und wird für einen rustikalen Ausbund zwei Mal mitteltief eingeschnitten. [5] Aus einem Dinkel-Emmer-Durum-Hefeteig lassen sich unter anderem Zöpfe aus Urgetreide herstellen, die deutlich anders schmecken als die herkömmlichen Feingebäck-Varianten.

mangelnde Teigstabilität der bei Knetung und ein Trockenbacken im Ofen. Gegen beides gibt es jedoch wirksame Maßnahmen. Gegen instabile Teige hilft ein schonender Knetprozeß, der fast ausschließlich aus einer langen Knetphase im langsamen Gang besteht. Für mehr Saftigkeit sorgt ergänzend die Zugabe von Koch- und Aromastücken sowie anderen Zutaten, die die Wasserbindung erhöhen. „Wenn man diese Grundsätze beachtet, kann man mit Urgetreide als Rohstoff problemlos hochwertige Gebäcke herstellen. Um das zu demonstrieren, habe ich für das Seminar ganz bewusst Rezepturen entwickelt, die zu 100% aus Urgetreide bestehen. Auf Weizenkleber oder andere Brotverbesserer habe ich dagegen komplett verzichtet.“

Ein Beispiel für einen sehr weichen Teig war das Einkorn-Saftbrot mit einer TA von 194. Der Teig wurde nach der Formgebung gründlich in Maisgrieß gewälzt und dann im Kasten gebacken. Weil Gebäcke aus Einkorn generell leicht trocken backen, müssen die Teige möglichst weich

geführt werden. Allerdings könnte die TA dabei auch einige Punkte niedriger als 194 sein. Aufgrund der hohen TA ist zudem ein Salzgehalt von 2,7% bezogen auf Mehl nötig, damit das Brot nicht fade schmeckt.

Urgetreide und mehr

Neben alten Getreidesorten fanden sich in den Rezepturen von Schön auch gekochte Vorstufen und noch weitere eher ungewöhnliche Zutaten, mit denen sich ein Artisan-Bäcker ein Alleinstellungsmerkmal schaffen und seine Gebäcke unverwechselbar machen kann.

Als Vorstufe kam zum Beispiel ein bei 85 °C gekochter Sauerteig zum Einsatz. Da bei ihm das Erhitzen die Mikroflora inaktiviert hat, ist er besonders stabil, denn er säuert nicht mehr nach. Das ist die Voraussetzung für eine erfolgreiche Langzeitführung von Sauerteigbrotten bei sanfter Kälte über Nacht. Ein Zusatzeffekt des Kochens ist auch eine verlängerte Lagerfähigkeit des Sauerteigs. Sie beträgt bei einer Kühlung auf 3-5 °C bis zu eine Wo-



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

[6]



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

[7]



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

[8]



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

[9]



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

[11]



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

[12]



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

[10]

[6] Jean Claude Iltis zeigte einen Sechs-Strang-Knoten aus (Urgetreide-)Hefeteig als dekorative Alternative zu Mehrstrangzöpfen. Zuerst legte man dazu je drei Stränge im 90° Winkel übereinander. [7] Dann zieht man das senkrechte Strangbündel nach rechts unter dem waagerechten Bündel hindurch und legt es über den unteren Teil des senkrechten Bündels. [8] Anschließend werden die beiden Bündel wie ein Zweistrang-Zopf weitergeflochten. [9] Zum Schluss drückt man die Bündel-Enden fest zusammen, damit sie sich nicht wieder lösen. [10] Der fertige „Zopf“ wird dann zu einem Knoten zusammengerollt, indem die beiden Enden zur Mitte hin untergeschlagen werden. [11] Ein Poolish aus 1.000 g Weizenmehl, 1.000 g Wasser und 10 g Hefe ist nach 12 Stunden Gärzeit bei kühlen 6-8 °C ausgereift. Das ist an den vielen, großen Gärblasen zu erkennen. [12] Ein Franzose erkennt am „Schmatzen“ eines Baguette-Teigs, dass er ausgeknetet ist.

che, so dass in der Backstube immer genug reifer Sauerteig als Reserve zur Verfügung steht.

Gekocht wird auch die Brotschlemme. Der Kochvorgang tötet die im verarbeiteten Rückbrot eventuell vorhandenen Keime ab und sorgt für eine nochmalige Stärkeverkleisterung. Der Zusatz von Brotschlemme ermöglicht so eine höhere Wasseraufnahme und macht die Teige wolliger. Bei der Herstellung eines Aromastücks reichen dagegen etwas geringere Temperaturen aus, denn es unterscheidet sich von einem Kochstück durch die Prozesszeit und die Temperatur. Während beim Kochstück das Mehl bei 95 °C für 45-60 Minuten verkleistert, ist die Temperatur beim Aromastück mit 65-75 °C leicht niedriger, wird aber eine ganze Stunde lang gehalten. In dieser Zeit karamellisiert der mehligene Zucker und verleiht dem Aromastück eine leichte Süße. Nach Schöns Erfahrung kann man bei der Herstellung eines Aromastücks mit allen Mehlsorten spielen, wegen der intensiveren Bräunung durch den zusätzlichen Zucker sollte man bei den damit hergestellten Gebäcken die Ausbacktemperatur jedoch etwas absenken und um 10 – 20 °C verringern.

Das Beste für die Krume

Wie bereits gesagt, ist es wichtig bei Urgetreidegebäcken die Wasserbindung zu unterstützen. Das ist jedoch nicht nur mit den altbekannten Zutaten möglich, sondern auch ganz gezielt mit höherwertigen Rohstoffen. So ist Pellkartoffelmehl (z.B. „StarBack“ von Hägele Naturprodukte) zum Beispiel eine gehaltvollere Alternative zu herkömmlichen Kartoffelflocken, die die Frischhaltung verbessern. Während die Flocken im Wesentlichen nur aus Stärke bestehen, wird das Pellkartoffelmehl aus ganzen Kartoffeln mit Schale hergestellt.

Um die Frischhaltung weiter zu verbessern, setzt Schön statt Quellstücken zudem gerne gepuffte Getreidekörner ein,

wie sie z.B. die Schapfenmühle mit der Produktfamilie „Cereal Gran“ anbietet. Auch Chia-Gel sorgt im Gebäck für mehr Feuchtigkeit und Stabilität, denn es wirkt ähnlich wie Guarkernmehl. Zur Herstellung des Gels mischt man einen Teil Chiasamen mit fünf Teilen Wasser und lässt beides zwei Stunden lang quellen.

Zum Abdunkeln der Krume lässt sich Röstmalz bzw. inaktives Malz durch Traubenkernmehl ersetzen, das ebenfalls die Gebäckkrume dunkler macht. Im direkten Vergleich sprechen dabei die ernährungs-

physiologisch wertvollen Inhaltsstoffe für das Traubenkernmehl. Deshalb steht es beim Kunden als hochwertigere Zutat auch höher im Kurs. Es sei zwar häufiger zu hören oder zu lesen, dass das Traubenkernmehl einen sandigen Kaeindruck verursachen würde, diesen Eindruck kann Schön jedoch nicht bestätigen.

Gekochter Birnensaft sorgt ebenfalls für eine dunklere Krume. In der Schweiz ist er auch als Birnenhonig bekannt, in Deutschland aber noch vergleichsweise selten im Einsatz. Technologisch ist er eine Alterna-

Dinkel-Emmer-Durum-Urspitz (TA 182)

Inaktiver Roggen-Sauerteig:

1,000 kg Ausgereifter Roggen-Sauerteig

2,000 kg Wasser

3,000 kg Gesamt

Kochen für 0,5-1,0 Stunden bei 85 °C.
Danach auskühlen lassen und bei +5 °C kühl lagern.

Dinkel-Durum-Aromastück:

0,012 kg Honig

0,006 kg Salz

0,300 kg Dinkel Type 630 / Hartweizengries

1,050 kg Wasser

1,368 kg Gesamt

Kochen für 3,0-3,5 Stunden bei 75 °C.
Danach auskühlen lassen und bei +5 °C kühl lagern.

Quellstück:

1,000 kg gepuffter Durum
(z.B. Cereal Gran)

1,500 kg Wasser

2,500 kg Gesamt

Quellzeit: 8 – 12 Stunden bei Raumtemperatur (18 °C)

Danach bei +5 °C kühl lagern.

Hauptteig:

5,200 kg Dinkelmehl Type 630

2,500 kg Emmer Urweizenmehl Type 1050

3,000 kg Inaktiver Roggen-Sauerteig

1,368 kg Dinkel-Durum-Aromastück

2,500 kg Quellstück

0,600 kg Weizenkeimlinge, getrocknet

0,600 kg Pellkartoffelmehl (z.B. StarBack)

0,500 kg Kürbiskerne

0,200 kg Traubenkernmehl

0,150 kg Hagebuttenmehl

0,200 kg Hefe

0,270 kg Salz

3,600 kg Wasser

20,688 kg Gesamt

Herstellung

Teigtemperatur: 24 - 26 °C

Knetzeit: 8 Minuten langsam

8 Minuten langsam

Teigruhe: 90 Minuten

Gärraum: 30 – 60 Minuten bei 30 °C

und 80 % relativer Feuchte

Backen: Bei 245 °C einschließen, normal Schwaden geben, nach 4 Minuten dann den Ofen auf 180 °C zurückstellen und nach insgesamt 40 Minuten den Zug öffnen. Nach insgesamt knapp einer Stunde die Brote ausbacken. (Die Angaben gelten für einen Debag Monsun Etagenofen)

Die Urspitzbrote werden rund gewirkt, lang gerollt, spitz aufgearbeitet, in Dinkelmehl gewälzt und dann frei geschoben. Man sollte sie nicht zu reif werden lassen, sonst werden sie im Ofen zu flach. Außerdem sollten sie vor dem Einschließen etwa 10 Minuten absteifen können. Um die Teigstabilität und das Volumen zu erhöhen, könnte man etwas Weizenkleber zugeben. Schön hat aber darauf verzichtet, weil seine Rezepturen nur Urgetreide enthalten sollten. Der enthaltene gekochte Sauerteig ist inaktiv und bringt deshalb keinen zusätzlichen Trieb, der die Lockerung der Brote unterstützen könnte.



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

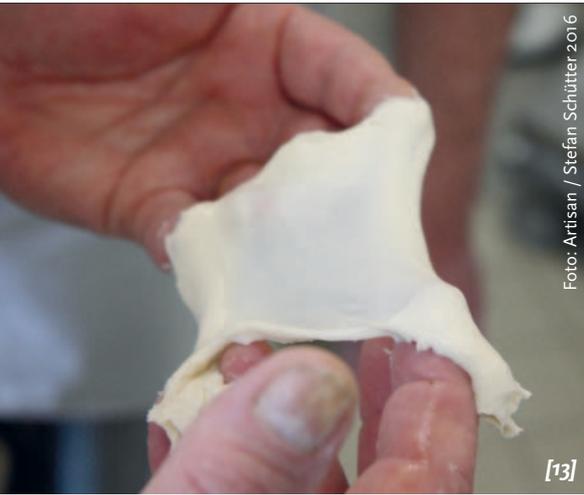


Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

[13]



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

[16]



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

[19]



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

[14]



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

[17]



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

[20]



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

[15]



[18]

Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

[13] Ist der Teig richtig ausgeknetet, kann man ihn so dünn auseinanderziehen, dass man durch ihn hindurch eine Zeitung lesen könnte. Dabei darf er natürlich nicht reißen. [14] Für ein dekoratives Epi (franz. für Ähre) schneidet man ein Baguette mit einer Schere mittig zentriert ein und klappt die Teigzipfel dann wechselweise nach rechts und links. [15] Aus Baguetteteig kann man auch kleine Brötchen herstellen. Dazu rollt man zwei Teigstücke rund aus, benetzt sie dünn mit Olivenöl und drückt sie fest aufeinander. [16] Für einen besonders hohen Krustenanteil werden französische Baguettes klassischerweise fünf Mal quer eingeschnitten. Dabei setzt Iltis die Schnitte ganz flach und nicht sehr tief. [17] Dann sticht man daraus gleichmäßige Dreiecke ab, drückt je zwei zusammen und zieht sie für die Gare in Tücher ein. [18] Beim Backen erhält dann jedes der Doppelbrötchen durch die Trennschicht aus Olivenöl so etwas Ähnliches wie einen Ausbund. [19] Zur Aufarbeitung von Brioche benötigt man eine große und eine kleine Teigkugel, die jeweils auf die Größe der Form abgestimmt sind. [20] Die traditionellen Keramik-Formen für den Gugelhupf müssen sorgfältig mit Butter ausgestrichen werden, damit sich der Kuchen später wieder gut daraus löst.

tive zu Zuckerrübensirup oder Röstmalz. Birnenhonig kann man fertig kaufen (z.B. bei der Schweizer Pistor), aber auch selbst herstellen. Dazu schneidet man weiche Birnen einer beliebigen Sorte in kleine Schnitze, gibt sie in einen Topf und füllt diesen mit Wasser auf, bis die Birnen bedeckt sind. Sind die Birnen dann noch weicher gekocht, schüttet man sie in ein Sieb und fängt den Saft auf. Pro Liter Saft rührt man anschließend 300-400 g Zucker ein und lässt das Gemisch so lange einkochen, bis es die Konsistenz von Sirup bzw. Honig hat. Alternativ dazu kann man sehr süßen, frisch gepressten Birnensaft auch direkt einkochen.

Eine in Deutschland noch wenig bekannte Alternative zum im Bio-Bereich üblichen Acerola-Pulver ist Hagebuttenmehl, das Schön in Schweden entdeckt hat, das aber auch in Deutschland zu beziehen ist (z.B. bei der MB Holding GmbH&Co KG). Besonders gut zum Urgetreide passt außerdem die Zugabe von etwas Zitronensirup, weil der Sirup dem ungewohnten Geschmack der Mahlerzeugnisse eine frische Note hinzufügt und so dem Brot insgesamt einen anderen Charakter verleiht. Das Fruchtaroma kann man leicht selbst herstellen. Einfach 1 kg Zitronensaft, 1 kg geriebene Zitronenschale und 1,5 kg Zucker in einen Kessel geben, auf 108 °C aufkochen und danach abkühlen lassen.

Elsässische Spezialitäten

Die Frage, wo es in seinem Land das beste Essen gibt, wird ein Franzose höchstwahrscheinlich mit dem Verweis auf das Elsass beantworten. Die Region im Nordosten Frankreichs, direkt an der Grenze zu Deutschland und der Schweiz, hat in Relation zu ihrer Größe mit über 20 Sterne-Restaurants immerhin die meisten in ganz Frankreich vorzuweisen.

Nicht ganz so einfach ist dann die Folgefrage nach der Definition der elsässischen Küche bzw. der Cuisine d'Alsace zu beantworten. Manche beschreiben sie als

Symbiose aus herzhafter badischer Küche und französischer Haute Cuisine, andere sehen sie als Synthese von alemannischer Deftigkeit und französischer Raffinesse, und der elsässische Karikaturist Tomi Ungerer definierte sie einmal als die Paarung von französischer Qualität und deutschen Portionen.

Dabei müssen Elsässische Spezialitäten bzw. produits du terroir en Alsace nicht zwingend aus Zutaten aus dem Elsass bestehen oder ursprünglich aus dem Elsass selbst stammen. Es zählen auch Speisen dazu, die im Elsass besonders beliebt sind oder dort besonders lecker nach Elsässer

Art zubereitet werden.

Viele dieser Gerichte, die früher Arme-Leute-Essen waren, wie etwa der Flammkuchen (tarte flambée), der Zwiebelkuchen (Tarte a l'oignon) oder der Baeckeofe, sind inzwischen zu begehrten Spezialitäten avanciert. Dabei ist der Baeckeoffe jedoch kein Gebäck, sondern ein herzhafter Eintopf, aus dreierlei Fleisch, mit Kartoffeln, Zwiebeln und Karotten geschichtet, den die Hausfrau früher am Washtag beim Bäcker in den heißen Ofen schob und dann nach getaner Arbeit servierfertig wieder mit nach Hause nahm.

Zu den Gebäckspezialitäten zählen auch

Dinkel-Einkorn-Leinsaat-Brot (TA 192)

Korn-Kochstück:

0,550 kg Sojaschrot
0,330 kg Kürbiskerne
0,220 kg Sonnenblumenkerne
0,176 kg Kartoffelflocken
0,924 kg Leinsaat
0,110 kg Salz
4,400 kg Wasser (90 °C)
6,710 kg Gesamt

Kochen für 1,0-1,5 Stunden bei 95 °C.
Danach auskühlen lassen und bei +5 °C kühl lagern.

Gekochte Brotschlemme:

0,143 kg Rückbrot-Granulat
0,357 kg Wasser
0,500 kg Gesamt

Kochen für 1,0-1,5 Stunden bei 95 °C.
Danach auskühlen lassen und bei +5 °C kühl lagern.

Hauptteig:

3,500 kg rotes Dinkel-Vollkornmehl
3,500 kg Einkorn-Vollkornmehl
2,400 kg Inaktiver Roggen-Sauerteig
(siehe Urspeitz)
6,710 kg Korn-Kochstück
0,500 kg gekochte Brotschlemme
1,200 kg Chia-Gel (1 Teil Chia : 5 Teile Wasser)
0,200 kg Traubenkernmehl
0,200 kg Walnüsse, gehackt
0,200 kg Hefe
0,160 kg Salz
0,800 kg Joghurt
1,900 kg Wasser
21,270 kg Gesamt

Herstellung

Teigtemperatur: 26 - 28 °C
Knetzeit: 6 Minuten langsam
 & 4 Minuten schnell

Teigruhe: 30 Minuten
Gärraum: 45 - 60 Minuten bei 30 °C
 und 80 % relativer Feuchte

Backen: Bei 255 °C einschließen und normal Schwaden geben, nach 35 Minuten den Ofen auf 180 °C zurückstellen und nach insgesamt 50 Minuten den Zug öffnen. Nach einer Stunde bei 180 °C die Brote ausbacken. (Die Angaben gelten für einen Debag Monsun Etagenofen)

Den weichen Teig am besten nass ausbrechen, jedem Teigstück etwas Spannung geben und leicht in Form bringen, danach in Kürbiskernen wälzen und direkt in Kästen legen.

Das Brot zeichnet sich durch einen herb-erdigen Geschmack mit leicht bitterer Note und einem rauen Kauedruck aus. Die Ursache dafür ist die Rezeptur aus 100% Vollkorn, das zudem aus Urgetreide besteht. Der in der Rezeptur verwendete rote Dinkel, eine alte Sorte, wird zum Beispiel von der Rettenmeier Mühle angeboten. Die Kürbiskerne aus dem Kochstück kann man auch rösten, mahlen und dann als Mus zum Teig zugeben. So erhält die Krume eine leicht grünliche Färbung und eine intensivere Kürbisnote.



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

Flammkuchen (Tarte Flambée)

Teig:

1,000 kg Weizenmehl
0,020 kg Salz
0,050 kg Hefe
0,550 kg Wasser
0,100 kg Öl

Aufstrich:

0,500 kg Quark
0,500 kg dicke Sahne
0,010 kg Weizenmehl
0,010 kg Salz
1 Ei

Pfeffer, gemahlene Muskatnuss



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

Alle Zutaten verrühren, großzügig auf die Teigfladen streichen und dann die gewünschte Menge Speckwürfel, blanchierte Zwiebelscheiben aufstreuen. Zum Gratinieren die Flammkuchen abschließend noch dünn mit geriebenem Emmentaler bestreuen.

Herstellung

Wie einen normalen Brotteig kneten.

Knetzeit: 5 Minuten im 1. Gang und 10 Minuten im 2. Gang.

Teigruhe: 30 Minuten

Teigeinwaage: 100 g für einen klassischen Flammkuchen-Fladen. Den Teig dann rund wirken und im Kühlschrank lagern. Anschließend auf eine Endstärke von 0,6 cm ausrollen. Als Backzeit genügen 5-10 Minuten bei 270 °C, am besten natürlich direkt auf der Herdplatte.

Ergänzend kann man als Fingerfood auch kleine Flammkuchen Aperitif anbieten. Als besondere Feines sollte man den Teig dabei laminieren, erst mit drei einfachen Touren, dann Teigruhe geben und dann mit zwei weiteren einfachen Touren. Anschließend kleine Teigplättchen ausstechen und diese wie die großen Flammkuchen belegen.

Baguette

Teig:

1,000 kg Weizenmehl
0,640 kg Wasser
0,012 kg Hefe
0,020 kg Salz
0,100 kg Poolish bzw. Vorteig

Herstellung

Den Teig gut auskneten. Itis erkennt einen ausgekneten Baguetteteig an den „schmatzenden“ Geräuschen, die er macht. Ein weiteres Indiz ist die Teigerwärmung. Hat die Teigtemperatur 23-25 °C erreicht, ist der Teig fertig.

Teigruhe: 45 Minuten bis 1 Stunde

Dann Teigstücke abwiegen, rundwirken und 10 Min. entspannen lassen.

Die ggf. vorgelängten Teigstücke für die Baguettes rollt man anschließend mit wenig Druck aus und lässt sie dann zwei Minuten ruhen. Traditionell sind die Baguettes etwa 50-60 cm lang und werden später 5-6 Mal quer eingeschnitten. Für die Gare werden sie in Tücher eingezogen. Dabei sollte der Schluß nach oben zeigen, wenn der Teig dann verhauten sollte, ist das später am Baguetteboden nicht sichtbar.

Gärzeit: 90 Minuten

Backzeit: 20 Minuten bei 250 °C

Für die Langzeitführung eines Baguetteteigs gibt es die 10/10/10-Regel: Der Teig mit 10 g Hefe pro kg Mehl steht bei 10 °C Temperatur über 10 Stunden.

Aus dem Baguetteteig kann man zusätzlich auch kleine Dreiecksbrötchen herstellen. Dazu rollt man zwei gleich große Teigstücke mit dem Rollholz zu Fladen aus, bestreicht diese ganz dünn mit Olivenöl und legt sie dann übereinander. Sticht man daraus kleine Dreiecke ab und drückt je zwei zusammen, so klappen diese beim Backen aufgrund der Öltrennschicht oben auseinander. Das Ergebnis ist ein Doppelgebäck, das aussieht wie zwei rustikale Schnittbrötchen.



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

Brioche

Teig:

8,500 kg
1,000 kg Weizenmehl
0,300 kg Milch, lauwarm
0,040 kg Hefe
0,015 kg Salz
0,150 kg Zucker
0,250 kg Butter
4 Eier

Herstellung:

Alle Zutaten, außer der Butter, gut verkneten.

Wenn sich der Teig vom Kesselrand löst, die weiche Butter hinzufügen und gründlich unterlaufen lassen.

Teigruhe: 45 Minuten, dann den Teig zusammenschlagen und für 90 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die Brioche abwiegen und formen. Dabei ist es wichtig, die Knöpfchen ringsherum gut in den Formen anzudrücken, damit sie sich bei der Gare nicht wieder lösen.

Gärzeit: ungefähr 90 Minuten, dabei mit einem Tuch abdecken

Dann die Brioche mit Ei anstreichen.

Backzeit: 15 – 20 Minuten bei 200 °C

Besondere Brioche-Varianten:

Der Crematoise ist ein Brioche mit einem Vorteig, der mit Sekt angesetzt wurde, und wird zum Beispiel Weihnachten oder Ostern gern gegessen.

Beim Brioche parisienne ist die Rezeptur mit 12 Eiern und 500 g Butter auf ein kg Mehl auch ohne Milchzugabe besonders gehaltvoll. Durch den hohen Eianteil backt das Gebäck jedoch trockener als andere Brioche-Varianten.

Die Brioche ist in ganz Frankreich verbreitet, mit zahlreichen regionalen Besonderheiten. Eine Variante aus den Vogesen verfügt zum Beispiel über eine interessante Füllung, bestehend aus Haselnüssen, Rosinen und getrocknete Birnen.



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

die Tarte aux pommes, ein saftiger Apfelkuchen aus heimischem Obst und einem dünnem, knusprigem Blätterteig, überzogen mit einer Schmand-Ei-Mischung sowie mit Vanille und Zimt verfeinert, oder die herzhaften Quiches mit Mürbeteigboden. Im Seminar zeigte Jean Claude Iltis, Präsident des Backvereins UBAC-Elsass "Backen ohne Convenience" und seit 2000

Träger des Titels „Un des Maillieurs Ouvriers de France“ (Bester Bäcker Frankreichs), ergänzend die Herstellung einer Auswahl von weiteren typisch elsässischen Gebäcken. Vom in ganz Frankreich gegenwärtigen Baguette über Brioche bis hin zu Flammkuchen und Gugelhupf. Der Gugelhupf gehört dabei zum Beispiel neben Wurst, Käse und Eier zum

reichhaltigen Frühstück in den Elsass-Regionen am Fuß der Vogesen. Dagegen ist das typische französische Frühstück (petit déjeuner) mit einem Milchkaffee (café au lait), Tee oder Schokolade, einem Croissant oder einem Stück Baguette sowie Butter und Marmelade, eher überschaubar.
sts / schuetter@ingerverlag.de
Tel: 0234-91527171

Gugelhupf

Teig:

1,000 kg Weizenmehl
0,200 kg Zucker
0,020 kg Salz
0,300 kg Butter
8 Eier
0,080 kg Hefe
0,400 kg Rosinen
0,300 kg Milch

Herstellung:

Die Rosinen am Vortag in Rum einweichen.

Aus allen Zutaten, außer der Butter und den Rosinen, einen Teig kneten. Die Butter erst nach 5 Minuten hinzufügen. Wenn sich der Teig vom Kesselrand zu lösen beginnt, die Rosinen kurz unterlaufen lassen.

Teigruhe: 1 Stunde

Teiginwaage: nach Augenmaß.

Gärzeit: 1 Stunde

Backzeit: 30-40 Minuten bei 200 °C

Der Teig für den Gugelhupf ist vergleichsweise weich. Bei der Aufarbeitung wird der Teig nicht abgewogen, sondern nach Augenmaß portioniert, rund gewirkt, mit einem Loch in der Mitte versehen und dann in die Form gelegt. So sind zwar nicht alle Kuchen exakt gleich, aber es bleibt auch kein Teig übrig.

Damit sich die Kuchen nach dem Backen problemlos wieder aus den Formen lösen, ist es wichtig diese vorher gründlich mit aufgelöster Butter zu fetten. Neue Formen müssen aus demselben Grund zunächst zwei Mal gut gefettet und leer gebacken werden. Für eine schönere Optik der Kuchen kann man zudem in jede Rille der Form eine gewässerte Mandel oder ein halbe Walnuß legen.

Iltis backt seinen Gugelhupf immer in traditionellen Keramik-Formen. Er erklärte, dass es noch ganz alte Gugelhupf-Formen ohne Zapfen in der Mitte gibt. Dieser wurde dann später hinzugefügt, damit die Kuchen auch in der Mitte richtig durchbacken konnten. Für die Keramikformen spricht, dass sie sich langsamer als Metallvarianten erhitzen. Sie geben die Wärme dann auch langsamer wieder ab und die Kuchen bleiben dadurch saftiger. Bei der obigen Rezeptur überwiegt außerdem der Buttergeschmack und die Hefe ist kaum wahrnehmbar.

Wichtig ist es einen Gugelhupf sehr vollgarig zu schieben. Wenn der Teig dabei in der Form zu hoch gezogen sein sollte, empfiehlt es sich die Oberhitze im Ofen auf 180 °C zu reduzieren, damit der Gugelhupf oben nicht schwarz wird. Es gibt auch eine längliche Version des Gugelhupfs, die als Langhupf bekannt ist. Dabei ist der Teig zum Beispiel mit Zimt, Honig, gerösteten Haselnüssen oder anderen Zutaten verfeinert.

Der Gugelhupf ist im Elsass und in Lothringen ein traditionelles Sonntags-Frühstücksgebäck. Ursprünglich kommt dieses Gebäck aber aus Süddeutschland und gelangte mit deutschstämmigen Zuwanderern in die Region, die mehrfach ihre Nationalität zwischen Deutsch und Französisch wechselte. Für das Gebäck gibt es verschiedene Schreibweisen und auch viele unterschiedliche Rezepturen.



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016



[21] Der weiche Teig für den Gugelhupf wird nicht gewogen, sondern einfach nach Augenmaß portioniert, vorsichtig rundgewirkt und dann mit einem Loch in der Mitte in die Form gelegt. [22] Zur optischen Abrundung der traditionellen Kuchen kann man einzelne Mandeln in die Formen einlegen.

Seminare Sauerteig



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

[23]



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

[24]



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

[25]



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

[26]



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

[27]



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

[28]

[23] Der Teig für die Brioche wird in zwei Schritten mit der Hand traditionell aufgearbeitet. Für die „Basis“ des beliebten Gebäcks formt man zuerst ein rundes Teigplättchen und drückt dann ein kleines Loch in die Mitte. [24] Dann legt man das Teigplättchen in eine gefettete Form und rundet und erweitert das Loch in der Mitte vorsichtig und gleichmäßig mit dem Zeigefinger. [25] Das birnenförmige Teigknöpfchen, das man vorbereitend rundgewirkt und an einer Seite langgerollt hat, setzt man dann in das vorbereitete Teigplättchen ein. [26] Zum Abschluss der Aufarbeitung ist es wichtig die Knöpfchen der Brioche ringsherum gut in den Formen gleichmäßig anzudrücken, damit sie sich bei der Gare nicht wieder lösen. [27] Nach der Gare werden die Brioche großzügig mit Eistreiche abgestrichen. Würde man die Eistreiche schon vor der Gare auftragen, so würde das Gebäck weniger Glanz und keine einheitliche Farbe haben. Die in der Eistreiche enthaltenen Proteine sorgen für den Glanzeffekt beim fertigen Gebäck. [28] Der süße Dinkel-Emmer-Durum Hefeteig wird schonend für 12 Minuten im ersten Gang geknetet und nur eine Minute im Schnellgang. Besonders gut zum Urgetreide passt die im Rezeot enthaltene Zugabe von etwas Zitronensirup, weil der Sirup dem ungewohnten Geschmack der Mahlerzeugnisse eine frische Note hinzufügt und so dem Brot insgesamt einen anderen Charakter verleiht.



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

[29]



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

[31]



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

[32]

[29] Für den Flammkuchen Aperitif als Fingerfood sticht man aus touriertem Flammkuchenteig kleine Plättchen aus. [30] Für den Flammkuchen-Cremeaufstrich gibt es viele Rezepturen, z.B. mit Schmand, Frischkäse, Sahne und etwas Olivenöl, abgeschmeckt mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer. [31] Klassische Flammkuchen, egal ob groß oder klein, werden mit Creme bestrichen und mit Zwiebeln, Speck und Schinkenwürfeln bestreut. Den Abschluss bildet geriebener Käse. [32] Nach 90 Minuten Gärzeit werden die Baguettes 20 Minuten bei 250 °C gebacken.



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

[30]

Dinkel-Emmer-Durum Hefeteig (TA 144)

Teig:

8,500 kg Dinkelmehl Type 630
 1,000 kg Emmer Urweizenmehl
 Type 1050
 2,280 kg Dinkel-Durum-Aromastück
 (siehe Urspitz)
 1,300 kg Butter / Margarine
 1,000 kg Zucker
 0,500 kg Eigelb
 0,300 kg Hagebuttenmehl
 0,250 kg Honig
 0,050 kg Zitronensirup
 0,003 kg Lebkuchengewürz
 0,600 kg Hefe
 0,180 kg Salz
 2,600 kg Wasser
18,563 kg Gesamt



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2016

Herstellung

Teigtemperatur: 22 - 24 °C

Knetzeit: 12 Minuten langsam @ 1 Minute schnell

Teigruhe: 30 Minuten

Gärraum: 30 – 60 Minuten bei 30 °C und 80 % relativer Feuchte

Backen: Bei 185 °C einschließen, normal Schwaden geben, nach 1 Minute dann den Ofen auf 165 °C zurückstellen. Nach insgesamt knapp 40 Minuten die Zöpfe ausbacken. (Die Angaben gelten für einen Debag Monsun Etagenofen)

Den Teig abwiegen, rund wirken, lang rollen und danach als Dreistrangzopf flechten. Als Dekor die Zöpfe mit Ei abstreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Der Dinkel-Emmer-Durum-Hefeteig ist eine ungewöhnliche Alternative zu einem herkömmlichen Hefeteig. Die Rezeptur lehnt sich an einen schwäbischen Hefezopf an, lediglich das Weizenmehl ist gegen 85% Dinkel, 10% Emmer und 5% Durum-Aromastück ausgetauscht. Als Folge davon unterscheidet sich die Optik zwar kaum, der Geschmack ist aber etwas nussiger als der eines „normalen“ Weizengebäcks. Außerdem ist die Krume etwas trockener und bewirkt ein etwas raueres Mundgefühl.

Da die Zutaten der Rezeptur vergleichsweise empfindlich sind, sollte man den Teig sehr lange fast nur im langsamen Gang kneten. Im Schnellgang ist es dann wichtig rechtzeitig auf den Punkt abzuschalten, weil der Teig schlagartig nachlässt. In der Maschine sieht der korrekt geknetete Teig zwar noch recht fest aus, er lässt aber mit der Zeit ebenfalls deutlich nach. Außerdem ist der Teig recht klebrig, daher sollte man den Tisch vor der Aufarbeitung gut stauben. Das sorgt bei den Zöpfen auch dafür, dass sich der Ausbund besser entwickelt.

Eine alternative Gebäckform zum Zopf ist ein dekorativer Knoten. Dazu nimmt man sechs ausgelängte Teigstränge und legt je drei davon im rechten Winkel zu einem Kreuz übereinander. Dann werden sie wie ein Zweistrangzopf geflochten und das Ganze dann am Ende zu einem Knoten aufgerollt.