

Notiz zum Brotbacken

Ansatz	Sauerteig 4 Tage vorher ansetzen Restsauerteig vom letzten Backtermin halbieren und in je einen Eimer mit ca. 1,5 L lauwarmen Wasser ansetzen, Wasserzugabe täglich wiederholen und ebenso täglich ein/zwei Schöpfer Roggenmehl einrühren mit dem Schneebesen.
Einkauf	Mehl und Gewürze Einkauf in Wilzhofen-Kunstmühle Jochner Tel: 0881-2433 Siehe Liste Edeltraud – nur 900 g Meersalz muss extra besorgt werden (bzw. siehe Teig)
Sonst	Schlüssel Gemeindehaus (Backhäuslkreis hat einen eigenen Schlüssel! - bei Edeltraud abzuholen) Heizkörper im Gemeindehaus am Nachmittag vor dem Backtermin voll aufdrehen: Mehl vor die Heizung stellen zum Anwärmen Boiler am Backtag unter Spüle selbst andrehen Helfer anrufen und Brotbestellungen aufnehmen Evt. schon Holz in den Ofen schichten (ca. 2 Schubkarren voll) Und eine alte Mehltüte mit geknüllter Zeitung unten hineinlegen, brennt optimal.
Backtag	Kaminklappe (Blech) öffnen, Blechwanne mit Wasser füllen, großen Besen hineinstellen,
10:00	Ab 10:00 Anheizen (Ofen und Züge offen) Mehl in den Kneeter – anwärmen ca. ½ Stunde und Heizlüfter andrehen
Teig	25 kg Mehl (12,5 kg Roggen Typ 997/ 12,5 kg Weizen Typ 405) Gewürze 300g, 2 Päckchen Trockenhefe, 900 g Meersalz, ca. ½ Tüte Sonnenblumenkerne (gesamt 2,5 kg) hineinschütten und je ca. 7,5 L Sauerteigansatz und zwischen 8 -10 L heißes Wasser, erst 3 Minuten leicht vermischen und dann 10 Minuten auf Stufe 2 kneten. (Stromkabel herausziehen! wird sonst heiß) Mit bemehlten Händen und Schaber den Teig in zwei Wannen verteilen (keine harten Geräte im Kneeter anwenden!) Kneeter umgehend säubern, da Teig sehr schnell festklebt – am besten mit kaltem Wasser. Teig ca. 1,5 h im großen Raum ruhen lassen
11:30	In 1,3 kg Portionen Laibe formen und in bemehlte Körbchen oder gleich auf bemehlte Bretter legen Teig ca. 1,5 h gehen lassen Glatte Brotlaibe mit einer Gabel einstechen

Ofen: Glut mehrmals zerkleinern und gleichmäßig verteilen,

Einschießen Restliche Glut in Schubkarren,
Ofenraum mit feuchtem Besen auswischen, Zeitungspolierprobe (ca. ½ Min.- nur hellbraun nicht dunkelbraun!)

13:30 Ziegel 4 Finger breit aufschieben
Nach ca. 20 Min. Züge ganz schließen
Dient dazu, dass Feuchtigkeit vom Brot entweichen kann

 Nach ca. 1 1/4 h ist das Brot fertig (mit Handschuhen von der Brotschaufel nehmen)
Glatte Brotlaibe nach dem Backen mit kaltem Wasser bestreichen (blaue Bürste) und dann wieder kurz in den Ofen = glänzende Kruste

15:00-15.30 Brot fertig

 Die zwei großen Körbe mit rotem und weißem Tuch sind schön zur Ablage, denn mit der Ausgabe der Brote und jeweiliger Abrechnung entsteht schon ein gewisses Durcheinander ...
Kasse

Abschluss
-arbeiten: Heizkörper und Boiler abdrehen,
Wasserhahn im Garten ebenso und im WC-Parterre

 Abdeckung für den Backofenkamin wieder aufsetzen!

Mai 2008 Antonia + Klaus

(alle Zeitangaben ca.-Werte - unserer Erfahrung nach können die Ruhezeiten jeweils um eine halbe Stunde verkürzt werden)