

Notiz zum Brotbacken (*Anmerkungen von Walter H.*)

- 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 Schneebeesen.
(Jeden Tag Sauerteig mit 1 Teil Mehl : 1-1,5 Teil Wasser füttern, eher mehr Wasser, schön flüssig. Besser im Geschmack mit Roggenvollkornmehl oder selbst gemahlen)
- 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, *falls nicht bei Magret im Versteck*)

Heizkörper im Gemeindehaus am Nachmittag vor dem Backtermin voll aufdrehen: Mehl *über Nacht* vor die Heizung stellen zum Anwärmen, *alternativ zu Hause mit Heizstrahler anwärmen über Nacht*)

Boiler am Backtag unter Spüle selbst andrehen.

Helfer anrufen und Brotbestellungen aufnehmen.

Evt. schon Holz in den Ofen schlichten (ca. 2 Schubkarren voll, *40 Scheite in 2 Türmen*) 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 Kneiter – anwärmen ca. ½ Stunde und Heizlüfter andrehen.
- Teig** 25 kg Mehl (12,5 kg Roggen Typ 997/ 12,5 kg Weizen Typ 405, *alternativ die Standard-Bauernbrotmischung 60% Roggen 997 und 40% Weizen 812*)
Brotgewürz 300g, *2-4 Päckchen* Trockenhefe *oder angerührte Frischhefe*,
900g Meersalz (*25-30g Salz pro Kilo Mehl Empfehlung der Bäcker*), ca. ½ Tüte Sonnenblumenkerne (gesamt 2,5 kg) hineinschütten (*ins traditionelle Bauernbrot gehören bei mir keine Sonnenblumenkerne, die gabs nämlich früher nicht in unseren Breiten*).
Zuerst alles trocken mischen! und dann je ca. 7,5 L Sauerteigansatz und zwischen 8 -10 L heißes Wasser dazu (*ca 15 L Sauerteig, Wasser Faktor 0,6-0,8L pro kg Mehl, Wasser im Sauerteig einbezogen, Vollkornmehl bindet mehr Wasser*).
Dann 3 Minuten leicht vermischen und anschließend 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 Kneiter anwenden!) Kneiter umgehend säubern, da Teig sehr schnell festklebt – am besten mit kaltem Wasser.

Teig ca. 1,5 h im großen Raum ruhen lassen, *dabei ggf. Wannen mit Heizstrahler anwärmen.*

11:30 In 1,3 kg Portionen Laibe formen und in bemehlte Körbchen oder gleich auf bemehlte Bretter legen (*In Körbchen Teigschluß nach oben, auf Brett Teigschluß nach unten*)

Teig ca. 1,5 h gehen lassen, glatte Brotlaibe mit einer Gabel einstechen *und mit Wasser einpinseln.*

Ofen: Glut mehrmals zerkleinern und gleichmäßig verteilen.

Einschießen Restliche Glut in Schubkarren, Ofenraum mit feuchtem, *nassen* Besen auswischen, Zeitungsprobe (ca. ½ Min. - nur hellbraun nicht dunkelbraun!, *lt. Edeltraud 1 Min. ?*)

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

Ausschießen Nach ca. 1 ¼ 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 *und Bestellliste parat halten*

Abschluss
-arbeiten: Heizkörper und Boiler abdrehen,
Wasserhahn im Garten ebenso und im WC-Parterre (*besonders im Winter*)

Abdeckung für den Backofenkamin wieder aufsetzen!

Mai 2008 Antonia + Klaus

Walter H. (Anmerkungen in Kursiv BLAU)

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