

Brot ist für uns ein Grundnahrungsmittel und für viele elementar für eine gute Ernährung.

Die Vielfalt an Brot ist gerade in Deutschland riesig.

Nachfolgend reiße ich die entsprechenden Themen nur an.
Leider weiß ich nicht immer, welche Vorkenntnisse vorhanden sind.

Grundsätzlich ist es deutlich einfacher und schneller ein reines Weißbrot zu backen.

Bleiben wir daher bei dem Roggenbrot.

Je höher der Roggenanteil in einem Brot ist, umso, sagen wir einmal, unkooperativer verhält sich der Brotteig, gerade wenn man noch nicht so viel Erfahrung mit dem Umgang mit Teig gesammelt hat.

Betrachten wir einmal die Komponenten für mein Brot:

Das Mehl.

Ich möchte mich hier kurzfassen, da man allein über das Mehl und die Mehltypen Bücher schreiben könnte.

So schreibe ich nachfolgend, welches Mehl ich verwende und es kann jeder nach seinem Gusto hieraus machen, was er für richtig hält.

Für einfaches Weißbrot oder Brötchen verwende ich ein **Weizenmehl 550**.

Wenn es nichts anderes gibt auch normales einfaches 405er.

Für Baguette und aufwendigere Weizenbrote oder Brötchen verwende ich auch mal das französische Mehl **T60 oder T80**.

Für Roggenmischbrote verwende ich diverse Mehle, hierunter:

Weizenmehl 1050, Roggenmehl 1150,

öfters auch Ruchmehl 1600 (raues, grobes Weizenmehl).

Als Triebmittel verwende ich nur einen selbstangesetzten Sauer vom Roggen- und oft auch separat angesetztes vom Weizenmehl.

Weizensauer verwende ich oft auf dem Schiff bei meinem Weizenteigansatz, um nicht Trockenhefe verwenden zu müssen, ... wegen der Temperaturen an Bord.

Das Sauer pflege ich im maximal fünf Tage Rhythmus.

- Am Besten wäre es das Sauer täglich zu erneuern, wie es der Bäcker macht. Jeden Tag an dem das Sauer nicht erneuert wird, bzw. etwas zu füttern bekommt, baut es ab. Um dies auszugleichen kann man zum Beispiel Trockenhefe zugeben. Das Sauer soll vor Gebrauch im Glas großporig wie ein grober Schwamm sein, dann passt es. Eine weitere Variante ist es, den Teigansatz länger in der Gahre zu lassen. Dies geht natürlich nur, wenn im Sauer noch Leben ist.

Im Laufe der Zeit bin ich dazu über gegangen, mein Roggenmischbrot mit zwei parallel geführten Teigen (je Roggen / Weizen) anzusetzen. Diese werden dann zusammengeführt. Dies ist für mich einfacher an Bord zu handhaben.(Autolyse)
Beim Teigansatz versauere ich meist 20 - 40% des Mehls.

Alternativ, wenn kein Weizensauer vorhanden ist, kann man 0,5- 1g/ 100g Weizenmehl, Trockenhefe hinzugeben. Hier ist Profiware deutlich besser geeignet. (z.B. Fermipan red)

Zu Anfang ist es sicher besser, sich auf einen Saueransatz zu konzentrieren.

Tipp

Ich nehme immer ein wenig mehr Produkte für meinen Sauer-Ansatz und nehme mir eine entsprechende Menge vor der Autolyse ab

– packe diesen wieder in mein Sauer-Vorratsglas – fertig.

Dies ist dann gleich mein neuer Ansatz für das nächste Brot, ohne Mehrarbeit.

So braucht man das Sauer nicht extra zu pflegen und spart sich diesen Arbeitsgang.

Autolyse

Hier werden die beiden Ansätze/ Vorteige (Roggen und Weizenvorteig), nach dem separaten Gehen (nach meist 18-20 Stunden) zusammengeführt und weitere 60 Minuten ruhen gelassen.

Für den Geschmack und/oder zur besseren Verarbeitung setze ich nach der Autolyse, meinen Roggenmischbrotteig folgende Zuschlagsstoffen zu:

***Dies kann man machen, muss man aber nicht.
Es wird auch ohne diese ein gutes Brot...***

Als Zuschlagstoffe für meine Brote verwende ich:

Malz, geröstet

Dieses Malz verwende ich vor allem zur Geschmacksverbesserung.
Nichtdiastatisches Malz (Aromamalz, Röstmalz).

Malz, aktiv

Aktive (diastatische) Malze beschleunigen dagegen vor allem den Stärkeabbau und versorgen die Hefen so schneller mit vergärbaren Zuckern.

Weizenkleber

sorgt für besseres Volumen und lockerere Krume.

Albaöl

Macht eine geschmeidigere Krume, den Teig elastischer, das Brot haltbarer.

Brotgewürz

Reine Gewürze und Kräuter geben unserem Brot je nach Laune einen individuellen Geschmack und Geruch.
Entstanden ist dies nach einem Österreichurlaub. Wir lieben es.

Körner

nach Lust und Laune... Als Anhalt 15g/100g Mehl

Schrote

nach Lust und Laune, hier muss man sehr auf die Wassermengen achten.
24 Stunden vorher einweichen. Ggf. das Wasser vom Einweichen weiter verwenden.

Salz

Ursteinsalz fein gemahlen

Nach einigen Jahren bin ich davon abgegangen, Brote als Laib allein auszubacken. Hierfür gab es viel Gründe.

Einen sich entwickelnden Brotteig, in der Gahre, an Bord eines Schiffes so zu platzieren, dass dieser in den Reifezeiten keinen Schaden nimmt, war mir einfach zu stressig und nervte zunehmend.

Hierzu kam, dass unser bordeigener Gasofen klein ist, tief liegt und **nur Unterhitze** bietet.

Als Resümee backe ich unsere Brote entweder in einem gusseisernen Topf

Der Topf soll warm = bei Backtemperatur aus dem Ofen genommen werden, Brot rein und dann wieder mit geschlossenem Deckel in den Ofen verschwinden.

Dies Szenarium sollte ggf. einmal vorher mit dem kalten Topf versucht werden und **vorher** für hitzebeständige Abstellmöglichkeiten für den Topf gesorgt werden.

Wir backen gerne öfters, auch wegen dem Sauer und für uns Zwei reicht ein Brot um die 500 gr. für 1 -2 Tage.

Hierzu nehme ich eine 24 cm Brot-Kastenformen oder einen gusseisernen Topf.

Eine 24 cm rechteckige Brot-Backform hat ungefähr 1,25 Liter

Für 500g Brote nehme ich eine Brotbackform (18 oder) 24 cm / *die ersten 12 Min. mit Alufolie fest abdecken.*

Gusseiserne Topf,

Typ La Cocotte/Staub 24 cm.

Für Brote ab 750g / 1000g

(500g Brot wird zu flach)

Für Brote um die 500g

Typ La Cocotte/Staub 18 cm / 1,70 Liter

Für Brote um die 500 – 750 g

Typ La Cocotte/Staub 16 cm / 1,25 Liter

Die ersten 12 Minuten mit geschlossenem Deckel in den Ofen.

Dann ist es ganz wichtig den Deckel abzunehmen, damit der Dampf raus kann.

Danach ohne Deckel fertigbacken.

Ein, wenn nicht das größte Problem ist es, die richtige Flüssigkeits- und Teigtemperatur bei der Herstellung, beziehungsweise die Backtemperatur des Ofens beim Abbacken zu bestimmen.

Hierzu verwende ich zwei Temperatur-Messinstrumente.

1) LUX Tools LDT-6, aus dem Baumarkt für um die 30 Euro

2) Ein kleiner einfacher Temperaturmesser, für die Küche **mit separatem Messfühler**. Kostete auch um die 25 Euro

Gerade der Temperaturmesser ist für mich ultimativ wichtig. Ich wüsste hierzu keine Alternative. Ich klemme die **feuerfeste Zuleitung** zum Messfühler in die Backofentür ein. Wenn man sich die entsprechende Position am Drehknopf des Backofenreglers bei den Temperaturen für 230°C und 190°C markiert, ist dies für später eine hilfreiche Alternative.

- Wiegemengen und Verarbeitungstemperaturen werden von mir so gut wie möglich eingehalten.
- Digitale Waagen versagen bei Bewegung des Untergrundes ihren Dienst. Was ja bei Booten wenn viel Schwell ist, häufig der Fall ist. Aus diesem Grund wiege ich die Mengen ggf. im Vorfeld ab, oder verwende ein entsprechendes Raummaß.
- Mehl wird generell und immer gesiebt.
- Mehl, insbesondere auf unserem Schiff ist in kleinen Mengen (1 Kg-Packs) wasserfest eingeschweißt. Die losen Mengen sind in wasserfesten verschraubten Dosen gelagert.
- Trockenhefe ist in einem luft- und wasserdichten Behältnis so kalt wie möglich aufzubewahren. Zuhause ist dies die Gefriertruhe.

Nachfolgend Tipps für Bezugsmöglichkeiten und Quellen für Mehle und Zuschlagstoffe:

- **Backstars.de** ... (insbesondere die Zuschlagsstoffe und Backzubehör)
sehr freundlicher Service, Chef ist Bäckermeister und hilft gerne mit Tipps weiter...
<https://www.backstars.de/>
- **Bruckmayer Mühle** ... gute Mehle, schneller Service. <http://www.bruckmayer-muehle.de/>

Des Weiteren verwenden wir im Hafen auch gerne unseren Brotbackautomaten. Dann ist am Morgen, eingehüllt vom Duft frisch gebackenen Brotes, das Brot gleich nach dem Aufstehen fertig. Der Strombedarf mit nur zirka 550 Watt/h ist in keiner Marina bisher ein Problem gewesen.

Wer einen Inverter (macht aus 12V-230V) an Bord hat, kann diesen auch vor Anker verwenden.

Quick and dirty - mal schnell mit Brotduft geweckt werden
Mit gekauften oder im Vorfeld selbst hergestellten Backmischungen.

Bei der Firma Backstars.de bekommt man „Brotback“ hiermit kann man sehr schnell und leicht Backmischungen für unterwegs und vor allem nach dem eigenen Geschmack herstellen.

Auch hier Tipps und Rezepte auf der Seite von Backstars.de

Wir haben viel probiert und sind mit unserem Brot-Backautomat Panasonic Typ SD-ZX2522, sehr zufrieden. Auch hiermit kann man super Roggen-Sauerteigbrote mit selbstgezogenem Sauerteig abbacken.

Bei Bedarf auch hierzu gerne Rezepte und Erfahrungen mit dem Sauerteig, ansetzen und pflegen.

Handbreit und gutes Gelingen
Jörg