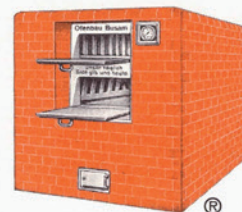


Unser täglich Holzofenbrot

aus einem 2-etagigen »Rekord« Holzbackofen der Firma Busam



Holzbackofenbau Busam ■ Grimmelshausenstr. 14 ■ 77704 Oberkirch

Holzbackofenrezepte

Busam
Holzbackofenbau

Inh. Christof Busam
Grimmelshausenstr. 14
77704 Oberkirch

Telefon (07802) 2376
Fax (07802) 700658

www.ofenbau-busam.de
info@ofenbau-busam.de

Mischbrot

Zutaten: Für jedes Kg Brot benötigt man ca. 750 g Mehl, 1/2 Liter Wasser, 15 g Hefe und 15 g Salz (evtl. können noch Gewürze oder Samen dazugegeben werden). Wird außer Weizenmehl noch mehr als 40 % Roggenmehl beigegeben, muss Sauerteig verwendet werden.

Was beim Sauerteig zu beachten ist:

1. Es sollen niemals die Überreste aus dem Backgeschirr für den nächsten Sauer verwendet werden; denn das dem Brotteig zugefügte Salz wirkt dann gärungshemmend. Die Reste im Backtrog sind zudem mit großer Oberfläche der Luft ausgesetzt und können deshalb durch schädliche Bakterien den Sauerteig unbrauchbar machen.
2. Es ist also für das nächste Backen stets Sauer von dem reifen Vollsauer wegzunehmen, bevor das Salz dem Teig beigegeben wird.
3. Der Sauer darf nicht zu lange unverarbeitet stehen, weil das Brot sonst zu sauer wird und besonders in den Sommermonaten seine Triebkraft, der Geschmack und die Backfähigkeit leicht durch schädliche Bakterien beeinträchtigt werden können. Für die Hausfrau, die alle 8-14 Tage bäckt, ist es also wichtig, dass sie den zurückgestellten Sauer möglichst bald mit quellfähigem Mehl auswirkt und kühl und trocken aufbewahrt. Es ist zudem empfehlenswert, alle Vierteljahre frischen Sauerteig vom Bäcker zu verwenden.

Zubereitung:

Anstellgut: 100 g Roggenmehl mit etwas handwarmem Wasser anteigen und bei Zimmertemperatur 3 Tage abgedeckt stehen lassen. Danach einmal pro Tag mit etwas Wasser und Roggenmehl durchkneten.

Vorteig: Bei 1 kg verwendetem Roggenmehl ca. die Hälfte davon mit 400 g Anstellgut und Wasser zu einem weichen Teig kneten. Diesen ca. 12 Stunden stehen lassen (Hiervon wird das neue Anstellgut weggenommen).

Hauptteig: Den Vorteig und das restliche Mehl mit warmem Wasser, Hefe und Salz vermengen und ca. 10 Minuten kräftig durchkneten lassen. Anschließend zugedeckt im Warmen stehen lassen. Kurz darauf Brotlaibe formen und nochmals etwa eine halbe Stunde stehen lassen. Mit ca. 220 - 250°C einschießen und bei fallender Hitze ausbacken lassen.

Bauernbrot

Zutaten: 600 g Weizenmehl und 400 g Roggenmehl (20 g Hefe in einer Tasse lauwarmem Wasser auflösen), ca. 350 ccm Wasser + 350 ccm H-Milch (3,5% Fett), 1 El Salz und 2 EL Öl.

Zubereitung: Mit Mehl und der aufgelösten Hefe einen Vorteig machen - Nach und nach unter ständigem Kneten die Zutaten hinzugeben. Ist der Teig richtig durchgeknetet, deckt man ihn zu und lässt ihn so lange gehen, bis er ungefähr auf das Doppelte aufgegangen ist. Danach zu Brotlaiben formen, Mehl unterstreuen und ca. eine halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen. Beim Einschießen jeden Laib mit etwas Wasser bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit ca. 220 - 250°C einschießen und bei fallender Hitze ausbacken lassen. Hört sich der Brotlaib beim Beklopfen hohl an, ist er durchgebacken.

■ Vollisolierte
Räucher- und
Aufbewahrungs-
schränke



■ Fischräucher, Heiß-
und Kalträuchergeräte

■ Teigmaschinen

■ Zubehör (Brotschieber,
Thermometer, Besen, etc.)

Zu jedem Ofen bekommen Sie eine ausführliche Gebrauchsanweisung mit den ersten Rezepten und Back-Tipps. Die Rezepte sind abgestimmt auf unsere Holzbacköfen. Temperaturen und Zeiten können variieren - bei Fragen stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zu Verfügung.