

Anleitung zur Brotherstellung in Einzelschritten

Wir haben die Schritte für die Herstellung von Brot bereits besprochen. In der Tabelle unten sind nochmals alle Schritte im Überblick dargestellt. Wir werden nun Schritt für Schritt vorgehen. So darf jeder von uns ein selber gebackenes Brot mit nach Hause nehmen.

Brotherstellung Schritt für Schritt in der Übersicht

Korn mahlen	1	Aus Korn Mehl herstellen
Brotteig herstellen	2	Die vier Zutaten Mehl, Salz, Wasser und Hefe in der richtigen Menge bereitstellen
	3	Mehl und Salz in einer Schüssel gut vermischen, eine Mulde machen
	4	Lauwarmes Wasser bereitstellen
	5	Hefe mit etwas lauwarmem Wasser anrühren
	6	Die angerührte Hefe in die Mehlmulde giessen
	7	Das restliche lauwarme Wasser beigeben
	8	Alles zu einem Teig zusammenfügen
	9	Den Teig auf dem Tisch kneten Zum Kneten den Teig mit dem Handballen dehnen und überschlagen. Damit fortfahren, bis ein weicher, geschmeidiger und dehnbarer Teig entsteht.
	10	Den Teig zu einer glatten Kugel formen und in die Schüssel legen
	11	Die Oberfläche befeuchten
	12	Die Schüssel mit einem Tuch bedecken
	13	Den Teig 2 – 3 Stunden an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis er sich verdoppelt hat
Ofen vorheizen	14	Den Ofen vorheizen
Brot formen	15	Nach dem Aufgehen des Teigs die Brote nach Belieben formen (nicht mehr kneten)
	16	Die geformten Brote auf ein Blech legen (damit sie nicht ankleben, Backpapier verwenden oder die Unterseite mit Mehl bestäuben)
	17	Die Oberseite nach Belieben mit einem scharfen Messer einschneiden
	18	Bei ca. 20 Grad nochmals ca ½ Stunde aufgehen lassen, bis sich der Teig wölbt und die Einschnitte sich öffnen.
Brot backen	19	Brot in den vorgeheizten Ofen (220 Grad) schieben
	20	Brot im Ofen lassen, bis es gut gebacken ist (ca. 50 min.), Klopfest
	21	Brot aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen

Wir arbeiten in Dreiergruppen (oder 4er-Gruppe). Ihr braucht dazu Folgendes:

Zutaten:	Arbeitsmaterialien pro Gruppe	In der Klasse/im Schulhaus:
<ul style="list-style-type: none"> • Pro Gruppe à 3 Kinder: • Selbstgemahlenes Mehl plus Ruchmehl, total 1500 g • 30 g Salz (3 gestrichene Kaffeelöffel) • 1¹/₂ Hefewürfel (= 60 g) • 9 dl Wasser 	<ul style="list-style-type: none"> • Messbecher oder Messkrug • Teigschüssel • 2 Tassen oder kleine Schüsseln • 1 Kaffeelöffel • 1 Esslöffel • 1 Holzlöffel • 1 Geschirrtuch • Backpapierzuschnitte, ca. 25 cm x 25 cm • Bleistift (zum Beschriften des Backpapiers mit Name des Kindes) 	<ul style="list-style-type: none"> • Waage • Elektrischer Backofen • Backbleche (pro Gruppe ein Blech) • Messer

A. Vom Korn zum Mehl

Schritt 1: Aus Korn Mehl herstellen

Das Mehl, das ihr selber gemahlen habt, und das gekaufte Mehl aus dem Laden ist die Hauptzutat für euer Brot.

B. Vom Mehl zum Teig

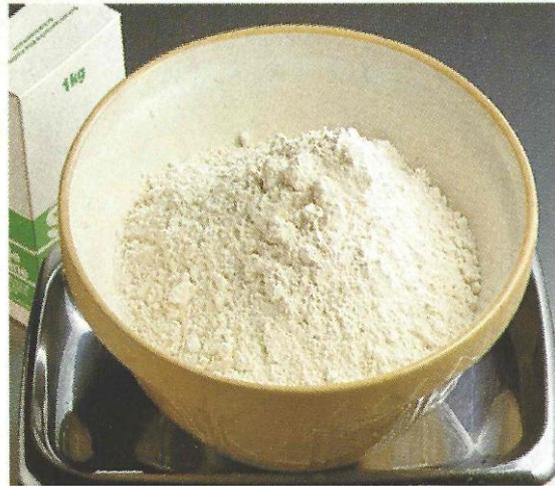
Schritt 2: Die vier Zutaten Mehl, Salz, Wasser und Hefe in der richtigen Menge bereitstellen

Wascht die Hände, bevor ihr beginnt.

- Mehl ist die Hauptzutat: 1500 g (wenn ihr zu dritt seid), in die Teigschüssel geben
- Wasser lässt das Mehl quellen: 9 dl Wasser
- Salz rundet den Geschmack ab: 3 gestrichene Kaffeelöffel, in einer kleinen Tasse
- Hefe macht das Brot locker: 60 g in Tasse



Schritt 3: Mehl und Salz in einer Schüssel gut vermischen, eine Mulde machen



Schritt 4: Lauwarmes Wasser bereitstellen

Überlegt, wie ihr zu lauwarmem Wasser kommt.
Es gibt viele Möglichkeiten, schreibt sie hier einmal auf:

1. Möglichkeit:.....
2. Möglichkeit:.....
3. Möglichkeit:.....
4. Möglichkeit:.....

Wendet eine davon an und stellt das lauwarme Wasser bereit.

Schritt 5: Hefe mit etwas lauwarmem Wasser anrühren

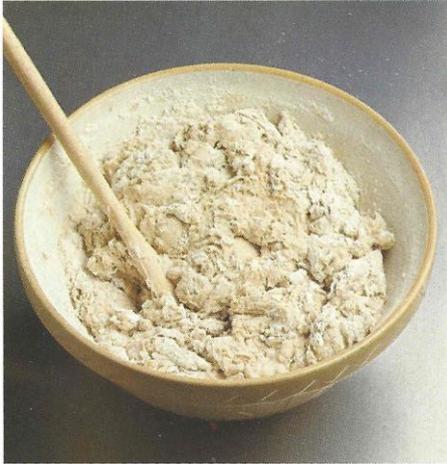
Rührt die 60 g Hefe in einer Tasse mit ca. 1 dl lauwarmem Wasser an.

Schritt 6: Die angerührte Hefe in die Mehlmulde giessen

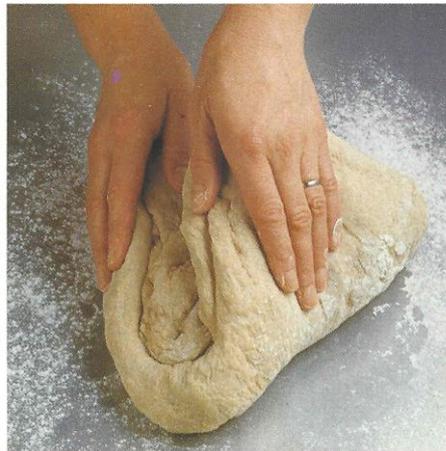
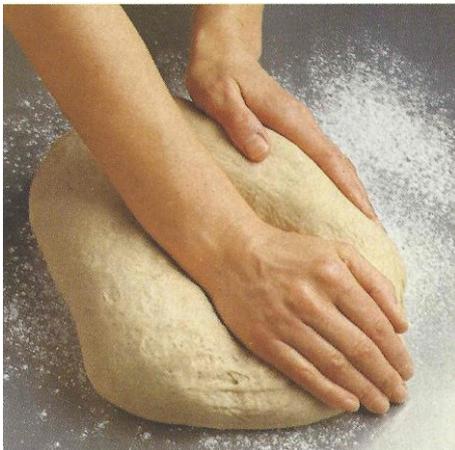


Schritt 7: Das restliche lauwarme Wasser begeben

Schritt 8: Alles zu einem Teig zusammenfügen

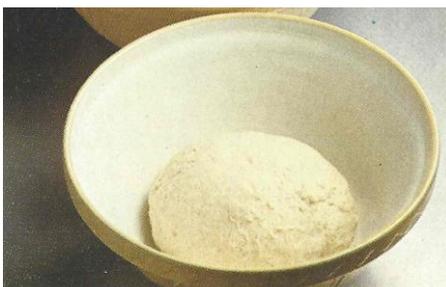


Schritt 9: Den Teig auf dem Tisch kneten.



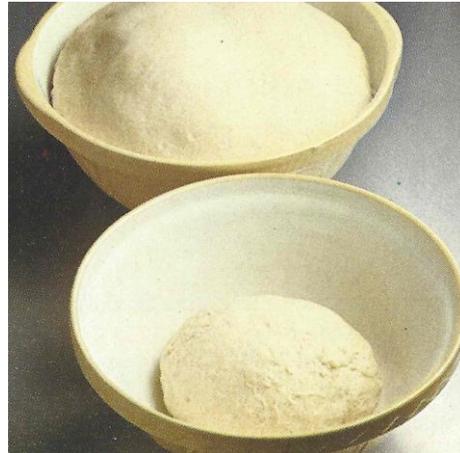
Zum Kneten den Teig mit dem Handballen dehnen und überschlagen. Damit fortfahren, bis ein weicher, geschmeidiger und dehnbarer Teig entsteht.

Schritt 10: Den Teig zu einer glatten Kugel formen und in die Schüssel legen



Schritt 11: Die Oberfläche befeuchten

Schritte 12/13: Die Schüssel mit angefeuchtetem Tuch bedecken



Den Teig 2 – 3 Stunden an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis er sich verdoppelt hat (siehe Bild rechts, Teig vorher und nachher).

C. Vom Teig zum Brotlaib

Schritt 14: Den Ofen vorheizen

Schritt 15: Brotlaib formen

Teilt die Teigmasse nach dem Aufgehen des Teigs in so viele Teile, wie eure Gruppe zählt. Ihr könnt nun die Brotlaibe nach Belieben formen (nicht mehr kneten).

Schritt 16: Brotlaibe zum Backen vorbereiten



- Beschriftet das Backpapier mit dem eigenen Namen und legt alle Backpapiere auf das Kuchenblech
- Bestäubt die Unterseite des Brotlaibs mit etwas Mehl und legt nachher den Brotlaib auf das Backpapier, das mit dem eigenen Namen beschriftet ist.

Schritt 17: Die Oberseite nach Belieben mit einem scharfen Messer einschneiden



Schritt 18: Brotlaibe nochmals ruhen (gehen) lassen



Legt das leicht befeuchtete Geschirrtuch über die Brotlaibe und lässt sie bei ca. 20 Grad nochmals ca ½ Stunde aufgehen lassen, bis sich der Teig wölbt und die Einschnitte sich öffnen.

D. Vom Brotlaib zum gebackenen Brot

Schritt 19: Brot in den vorgeheizten Ofen (220 Grad) schieben

Schritt 20: Brot im Ofen lassen, bis es gut gebacken ist (ca. 50 min.), macht dabei den Klopfest:

Ob das Brot auch innen durchgebacken ist, erkennt man am Klopfest. Dazu nimmt man den Brotlaib vom Blech oder aus der Form und klopft mit dem Finger auf die Unterseite. Wenn es sich hohl anhört, dann ist der Teig auch im Inneren fertig gebacken.

Schritt 21: Brot aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen

Quelle der Fotos und der Anleitung:

Infodienst Landwirtschaft - Ernährung - Ländlicher Raum (2013, Juli). BeKi-Backstube. Zugriff am 25.11.2016 unter:
http://www.ernaehrung-bw.info/pb/site/pbs-bw-new/get/documents/MLR.LEL/PB5Documents/ernaehrung/pdf/Brotwerkstatt/Br%C3%B6tchen_backen_1_Anleitung.pdf

Betty Bossi (1982). Brot und süßes Hefengebäck: eine ausführliche Anleitung in Wort und Bild für die Herstellung verschiedener Hefeteige, fürs Formen, Backen und Tiefkühlen von Broten und süßem Hefengebäck, dazu 28 erprobte Rezepte : [kleine Backschule]. Zürich: Verlag Betty Bossi.