

Backen im Backhaus



Backen im Backhaus - Schritt für Schritt

Vor dem Backtag

1. Büschele binden: mindestens $\frac{1}{2}$ Jahr vorher und trocken lagern
2. Backtermin in die Liste im Backhaus eintragen
3. Bei Bedarf: Aschekasten leeren



Backtag

Feuer machen

- Im Winter eventuell am Abend vorher vorheizen
- 6-9 Büschele - je nach Trockenheit/ Beschaffenheit und Größe
- erreichte Temperatur vor dem Ausräumen ca. 400°
- Temperatur nach dem Ausräumen ca. 280° (wenn im 1. Backgang der Ofen ganz voll wird, muss man mit höherer Temperatur anfangen, ca.300°)
- Am Anfang alle Züge öffnen, damit es durchzieht.
- Immer wieder nach dem Feuer schauen und stufenweise die Züge zumachen.
- Wenn die Decke des Ofens gleichmäßig weiß ist, dann sind die Steine heiß genug.
- ausräumen und auskehren - bei zu großer Hitze: mit nassem Besen auswischen

1. Backgang bei ca. 280°-300° (Dauer ca. 5 - 15 Minuten):

- dünne Kuchen mit Hefeteig: Pizza, Zucker-, Schmand-, Flamm-, Schmalzkuchen, - Seelen

2. Backgang bei ca. 270° (Dauer ca. 60 Minuten):

- Brote (auch in Kastenformen)

3. Backgang bei ca. 220°:

- Kuchen, Brötchen, Croissant Kleingebäck, Zöpfe

4. Backgang:

- Braten, Fleischkäse

Im Herbst bei ca. 60°: (2-3 Tage nach einem Backtag)

- Obst über mehrere Tage dörren, dabei immer wieder wenden.

Nach dem Backtag

- Backhaus putzen (Nach Bedarf: Fenster putzen)
- Kosten 8 € pro Ofen (mit allen Backvorgängen)



Welche Geräte brauche ich wozu

- **Büschelesbinder / Schnüre / Motorsäge / Astschere** →Büschele machen
- **Haken** → Glut verteilen / Asche aus dem Ofen räumen
- **Besen** → Ofen auskehren
- **Schäufele und Schaufel**
- **Schopf** → für genetztes Brot
- **Körble** → zum Wannern
- **Brotkörbe mit Leintücher** → Teig gehen lassen
- **dicke Topflappen / Backhandschuhe**
- **Teigabstecher**
- **eventuell Brotbackformen / runde Bleche / große Bleche**
- **große Teigwannen / Teigschüsseln**
- **Küchenmaschine / Teigmaschine oder Muskeln**



Rezepte

Sauerteig

- Einen Tag vor dem Backen, aus dem Kühlschrank nehmen.
- In eine Schüssel geben und mit 2 EL Mehl (Roggenmehl, oder Brotmehl - es muss auf jeden Fall ein Anteil an Roggenmehl enthalten.) und 2 EL lauwarmen Wasser verrühren.
- Sehr gut abdecken und bei Zimmertemperatur bis zum Gebrauch stehen lassen.
- Für den Teig, die benötigte Menge entnehmen.
- Einen Rest in der Schüssel zurückbehalten, dieser wird nun in den folgenden Tagen wieder vermehrt.
- Täglich 2 mal, (am besten: morgens und abends) je 2 EL Mehl und 2 EL Wasser unterrühren.
- Die folgenden Tage so verfahren, bis gewünschte Menge erreicht ist.
- Danach in Schraubgläser abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.
- Der Sauerteig kann so mehrere Monate aufbewahrt werden.
- Beim nächsten Backen, einfach aus dem Kühlschrank nehmen und reaktivieren, wie oben beschrieben.

Gutes Gelingen!

Würtinger Bauernbrot

Diese Menge ergibt ca. 16 -18 Bauernbrote

Zutaten

- 12,5 kg Brotmehl
- 2 kg Kartoffelbrei
- 4 Päckle Hefe
- 250 g Salz
- ca. 5 l Wasser

Zubereitung:

- aus den Zutaten weichen Teig herstellen
- 3-4 Stunden gehen lassen
- Teig ausbrechen und Brote daraus formen
- im Backhaus bei 280° ca. 60 Min. backen

Bauernbrot mit langer Teigführung:

- Zutaten wie oben, aber insgesamt nur $\frac{1}{2}$ P. Hefe
- Teig wie oben herstellen, aber bei ca 5 °C über Nacht zwischen 16-18 Stunden gehen lassen

Zwiebelkuchen (für 2 Kuchen)

Teig

- 600 gr. Mehl
- 120 gr. Margarine und noch etwas Schmalz
- $\frac{1}{2}$ P. Hefe
- 250 ml warme Milch
- Salz

Belag

- 1 kg Zwiebel klein geschnitten und mit Schmalz gedämpft
- 500 ml Sahne schlagen
- 8 Eier (Eiweiß davon steif schlagen)
- 3 Tl. Salz
- 2 Prisen Pfeffer
- 2 El. Mehl

Alle Zutaten mischen und erst kurz vor dem Einschließen auf den Teig geben.

Schmalzkuchen / Scherrkuchen

Zutaten (ergibt 2 runde Bleche)

- 500 gr.Mehl (Typ 405 oder 550)
- 120g Margarine
- 30g Schweineschmalz
- 250 ml Milch
- 20 gr. Hefe
- Knapp $\frac{1}{2}$ EL Salz

Zum Bestreuen

- Kümmel, Salz, Schweineschmalz

Zubereitung

- Hefe in der lauwarmen Milch auflösen, Zucker ins Mehl geben,
- aus dem Mehl - Hefe/Milchgemisch einen nicht zu festen Teig herstellen.
- Teig ca. 10 Min. ruhen lassen.
- Margarine und Schweineschmalz durch Erwärmen flüssig machen.
- abkühlen lassen.
- Das lauwarme Fett und das Salz zum Teig geben.
- Den Teig kneten bis er sich von der Schüssel löst und schön glatt ist. Die gesamte Knetzeit sollte 12 Min. nicht überschreiten.
- Teig mit einem feuchten Tuch zugedeckt in einer großen Schüssel an einem warmen Ort 90 Minuten gehen lassen.
- Den Teig nochmals kurz durchkneten. Blech mit Margarine einfetten.
- Teig teilen und auf dem Blech mit der Hand gleichmäßig ausdrücken. (Das erfordert etwas Übung. Wenn der Teig ausgewellt wird geht er nicht so schön auf. Der Teig darf nicht so fest sein wie beim Brot!)
- Mit Kümmel, Salz und Schmalzflocken je nach Belieben bestreuen.
- Kuchen in der Form 90 Min zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.
- Bevor der Kuchen in den Ofen kommt mit einer Gabel Teig mehrmals einstechen um Blasenbildung zu vermeiden.
- Im Backhaus bei großer Hitze (vor dem Brot) backen.

Achtung - das geht bei großer Hitze sehr schnell!

Zuckerkekchen

Teig

- 500 gr. Mehl (Typ 405 oder 550)
- 120g Margarine
- 30g Schweineschmalz
- 250 ml Milch
- 20 gr. Hefe
- Knapp $\frac{1}{2}$ EL Salz

Belag

- 100 gr. Butter, 100 gr. Einmachzucker, 100 gr. Sahne, 100 gr. Mandelblättchen
- In einer Schüssel mischen und als Belag auf Kuchen geben

Im Backhaus bei 300° ca. 3 -5 Minuten backen (**Achtung: Geht sehr schnell**)

Sezeln (ergibt 5 -8 große Sezeln)

Zutaten

- 500 gr. Dinkelvollkornmehl oder Dinkelmehl 630
- 0,4 l Wasser
- 12-15 gr. Salz
- 1 Hefe

Zum Bestreuen

- Mohn, Sesam, grobes Salz, Kümmel

Zubereitung

- Aus allen Zutaten einen sehr weichen Teig kneten.
- 50 - 60 Min. im Kühlen gehen lassen. (Kann auch über Nacht gehen)
- Teig von oben nach unten mehrfach eindrehen, bis der Teig gespannt ist
- **NICHT KNETEN** - so dass die Bläschen eingeschlossen werden.
- Vorgang noch ein paar Mal wiederholen.
- Mit nassen Händen in 5- 8 Portionen (längliche Stangen) formen.
- Nach Belieben bestreuen
- Im Backhaus bei 280° -300 ° 10 -15 Minuten backen.

