

HAUSAUFGABE „SPONTI-BROT“

Countdown für den Sauerteig

LERNVERSUCH 1

Anstellgut für Sauerteig ...

Die Gewinnung von Anstellgut für Sauerteig durch Spontangärung erbringt interessante Erkenntnisse. Unser Ziel ist das Herstellen eines einwandfreien Roggenmischbrottes aus einfachen Zutaten.

Gerätschaften für daheim: Marmeladenglas mit Schraubverschluss, Haushaltswaage, Schüssel, Plastikfolie, Teigschaber; Backkästen, Haushaltsbackofen mit Umluft

Hygiene-Tipp: Glas mit Verschluss und Löffel vorher in der Spülmaschine oder 3 Min. in sprudelnd-kochendem Wasser reinigen.

Zutaten für Spontansauer und „Hausbrot“: 1 000 g Roggenfeinschrot, 1 000 g Roggenmehl | 150, 500 g Weizenmehl | 050, 45 g Salz, Wasser, Fett für die Kästen

Tag 1: 15 g Roggenmehl werden mit 12 ml kühlem Wasser intensiv vermischt und vorsichtig (möglichst ohne die Innenwände zu verschmieren) mit einem langen, schmalen Löffel in ein Glas gefüllt. Den Schraubverschluss schließen, **Protokoll „Spontansauer“** starten, und drei Tage bei normaler Zimmertemperatur (18–20 °C) aufbewahren.

Tag 4: Der Verschluss wird geöffnet, Geruchs- und Geschmackseindrücke im Protokoll festgehalten. Dann den Inhalt mit weiteren 15 g Roggenmehl und 12 ml kühlem Wasser vermischen, Innenwand säubern, verschließen und zwei weitere Tage sich selbst überlassen.

Tag 7: Vor dem Öffnen überprüfen, ob schon kleine Gasbläschen im „Teig“ zu erkennen sind. Dann Verschluss öffnen, Geruchs- und Geschmackseindrücke sowie die evtl. bereits entstandenen Gasbläschen protokollieren. Inhalt erneut mit weiteren 15 g Roggenmehl und 12 ml kühlem Wasser vermischen, Innenwand säubern, Glas schließen und weitere zwei Tage gären lassen.

Tag 10: Wenn nun die Gasbläschen gut zu erkennen und sowohl Geschmack wie Geruch angenehm säuerlich sind, dann haben sich im Anstellgut die richtigen Bakterien und Hefen durchgesetzt. (Falls nicht der Fall, nochmals zurück zu Tag 7!) Wir protokollieren das Ergebnis des nun fertigen Anstellgutes, das wir über eine Spontansäuerung erhalten haben (evtl. Foto des Anstellgutes mit erkennbaren Gasbläschen machen).

LERNVERSUCH 2

Sauerteig-Hausbrot

Aus dem Anstellgut lassen sich die nützlichen Mikroorganismen weiter vermehren und mit ihrer Hilfe die für die Verarbeitung von Roggenmehlerzeugnissen notwendige Säuerung erzielen.

Sauerteigstufe 1: Das Anstellgut füllen wir in eine große Schüssel um, geben die restliche Menge Roggenmehl plus ca. 700 ml kühles Wasser hinzu und verkneten alles zu einem weichen Teig. Diesen schaben wir sauber in eine Ecke, decken die Schüssel mit Plastikfolie ab und lassen bei Raumtemperatur 12–14 Stunden gären. Danach sollte das Volumen deutlich zugenommen haben, der Teig angenehm säuerlich riechen und schmecken (Protokoll ausfüllen, evtl. Sauerteigfoto 1 machen!).

Sauerteigstufe 2: Dazu geben wir nun 1 kg Roggenfeinschrot, ca. 900 ml kühles Wasser und verkneten alles von Hand zu einem weichen Teig. Diese Stufe benötigt etwa 6 Stunden Gärzeit. Danach sollte das Teigvolumen erneut zugenommen haben (Protokoll führen, ggf. Sauerteigfoto 2!). Vom fertigen Sauerteig ca. 20 g entnehmen, 15 g Roggenmehl und 15 ml Wasser hinzugeben, mit einem Löffel durchrühren, alles in ein sauberes Glas füllen und dies verschlossen in den Kühlschrank stellen: So sparen wir beim nächsten Mal die Sauerteig-Prozedur (oder nehmen diesen Teil mit fürs Betriebsbrot „Sponti“, s. unten!).

Teigbereitung und Teiggare: Zum nun fertigen Sauerteig geben wir die 500 g Weizenmehl, ca. 200 ml Wasser und 45 g Salz: Von Hand zu einem weichen Teig verkneten, die Schüsselränder säubern, mit Folie abdecken und ca. 45 Min. gären.

Teilen und Stückgare: Fertigen Teig mit dem Spachtel gleichmäßig in gefettete Backkästen (27 x 9 x 7 cm) verteilen. Stückgare der abgedeckten Teiglinge: 2–3 Stunden bei Raumtemperatur. Bei knapper Gare die Teiglinge leicht mit scharfem Messer in Längsrichtung einschneiden; bis zur Vollgare reifen lassen.

Backen im Haushaltsumluftofen: Vorheizen auf höchstmögliche Temperatur; dabei 10 Min. vorbacken, dann auf 200 °C einstellen und weitere 60 Minuten backen. Nach dem Backen aus den Formen nehmen, 2–3 Stunden abkühlen lassen.

Im **Protokoll „Sauerteigbrote“** unter „Hausbrot“ halten wir die Beurteilungen zum Brot fest und fügen ggf. unser angeschnittenes Hausbrot als Bild ein: Beispielbrot und Protokoll mitnehmen und im Betrieb mit dem Ausbilder besprechen.

Brotqualitäten im Systemvergleich

Besonders interessant wird es, wenn im Betrieb Gelegenheit zu einem regelrechten Systemtest besteht. So können wir gemeinsam mit dem Ausbilder zusätzlich Vor- und Nachteile von Backverfahren herausfinden und „Führungsqualitäten“ feststellen:

Haushaltsbackofen ↔ Bäckereiofen und
Spontisauer ↔ Profisauer

Dazu vorab einen Termin abstimmen, zu dem das in die betrieblichen Produktionsabläufe passt, um den Countdown richtig zu timen! Dann im Betrieb zwei Varianten des Produkts mit identischen Zutaten herstellen.

▶ Mit dem fertigen Spontansauer aus Sauerteigstufe 2 wird betriebsüblich geführt und gebacken: Für die Ergebnisse ist die Spalte Betriebsbrot A „Sponti“ vorgesehen.

▶ Gemeinsam mit dem Ausbilder einen Plan erarbeiten, um aus den gleichen Zutaten mit der betriebsüblichen Säuerung ein Brot zu führen und zu backen: Zur Beurteilung dieses Brotes die Spalte Betriebsbrot B „Profi“ verwenden. Beim Vergleich der fertigen Brote und anhand der Protokollergebnisse wird sich zeigen, was für die Qualität von Sauerteigbrotten entscheidend ist – sicherlich eine spannende Diskussion ...

Im Web: Das „Making of“ & More zum Thema

Einen Fachlink und die Versuchsprotokolle gibt es im Internet zum Download unter www.baeko-magazin.de (klicken auf „Ausbildung konkret“, dann „Folge 2“), dazu die Seite „Know-how-Plus“ mit einem Selbst-Test („Gewusst ???“) und mehr Infos für Wissenshungrige.