

VHS - Brotbackkurs 2013

1. Begrüßung und Vorstellung

- Backerfahrungen der Teilnehmer

2. Teig herstellen:

- 1. Praxisteil: Wir stellen einen Roggen- und Weizenbrotteig her!
- Referent stellt einen Roggenbrotteig her –
 - Die Grundzutaten: Mehl, Wasser, Salz, Hefe
 - Sauerteig (Uret- Uralt) selbst herstellen

Aufteilung in 3 x 5er Gruppen

Während der Teigruhe:

- Mehl in seinen versch. Sorten und Varianten, Vollkorn und Typen.
- Brotgewürze – klassisch und exotisch
- Besondere Zutaten (Körner, Gemüse, Speck, usw.)
- Teigausbeute – wie berechne ich die Teigmenge
- Teigführung – was muss ich beachten!
- Den Teig kneten, den Teig formen.....

3. Teig formen:

- Kipf oder Laib, Baguette oder Kastenbrot
- Brote einschneiden oder mehlen
- Gärungsprozess – wie reagiert die Hefe am besten, was mag sie, was nicht.....
- Alternativen zur Hefegärung

4. Das Brot backen:

- Mein Ofen – ein Mysterium.....
- Heiß, mit Dampf einschieben und bei fallender Hitze ausbacken
- Brot vorher mit wasser bestreichen
- Brot stupfen
- Backen im Holzofen – direkt oder indirekt

Der Duft von frisch gebackenem Brot zieht durchs Haus, mmh.....