

Hefegrundteig

von Christl Kurz

-der alles mit sich machen lässt-

Alle Zutaten bereitstellen, außerdem mehrere Backbleche leicht mit Mehl bestäuben. Sie haben richtig gelesen: keine Butter verwenden.

1 Becher Wasser, 1 Pinsel und 1 Schale, Streumehl vorbereiten.

700 g kaltes Wasser	-in eine Rührschüssel kaltes Leitungswasser,
80 g Hefe	-Hefe, Honig und Salz hineingeben und mischen.
1 El. Honig	- Dieser Teig wird "kalt" gerührt, das gibt lockeres Brot
3 Tl. Vollmeersalz	mit schöner Krume.

(Warm gerührte Teige ergeben trockenere, strohiges Brot.)

1200 g Weizen oder Dinkel	-Jetzt erst wird Getreide nicht ganz fein gemahlen und sofort in die vorbereitete Flüssigkeit gerührt. Den Teig 10 - 12 Min. kneten, der Kleber muss herausgearbeitet werden. Anschließend den Teig zugedeckt 10 Min. ruhen lassen.
2 El: Butter	-Die Butter wird in einem Töpfchen vorsichtig geschmolzen und unter den Teig geknetet. -Damit erreichen wir, dass das gebackene Brot schön schnittfest wird und nicht krümelt.

-Den Backofen auf 250° C vorheizen.

Mit diesem unkomplizierten Teig können Sie fast alles backen, was Ihnen Ihre Phantasie eingibt, z. B. Brötchen.

Sie nehmen ein ca. 50 g schweres Stück Teig und legen es auf ein Backbrett. Mit der Handfläche nach unten beginnen Sie das Teigstück immer in einer Richtung zu drehen, bis sich allmählich eine Teighaut und ein Teigschluss bildet. Außer den Schrippen werden die Brötchen immer mit dem Teigschluss nach unten auf das Backblech gesetzt. Bis sie dann richtig zum "einschließen" sind, müssen die Backwaren zugedeckt "gehen". Das dauert in der warmen Küche in der Regel 10 - 12 Min.. War die "Gehzeit" zu kurz und haben die Brötchen ihr Volumen noch nicht erreicht, so reißen sie beim Backen auf. Beginnen die Brötchen auseinander zu laufen und flach zu werden, so war die "Gehzeit" zu lange. Mit der Zeit entwickeln Sie das nötige Fingerspitzengefühl, um den richtigen Augenblick zu erkennen. Backwaren dieser Größenordnung brauchen ungefähr 20 - 30 Min.. Da dieser Wert nicht verbindlich ist, müssen Sie es immer wieder prüfen. Sie sollten knusprig, aber nicht hart und von goldbrauner Farbe sein. Das erreichen Sie vor allem dadurch, dass Sie sofort nachdem Sie das gefüllte Backblech in den Ofen geschoben haben, eine Tasse Wasser auf den Boden des Backofens gießen und die Ofentür augenblicklich schließen.

Einen ähnlichen, wenn auch schwächeren Dampfeffekt erzielen Sie, indem Sie die ersten Minuten eine Schale heißes Wasser auf den Boden des Backofens stellen. Das ist für Ihren Backofen zwar schonender, die Brote werden aber nicht ganz so fein.