

Der Brotteig—Temperatur ca. 300 Grad

Für ca. 20-22 Laib Brot benötigt man 24 kg Mehl, z.B.:

Klassisches Roggenmischbrot

10 kg Weizenmehl

15 kg Roggenmehl, davon 1 kg Mehl für das Kneten beiseite geben

Unser Tipp:

Regionale Mehle aus der Eichersmühle in Mellrichstadt verwenden

Däsem (Teigsamen) vom letzten Backtag

1 Pfund Salz, aufgelöst in einem großen Eimer Wasser

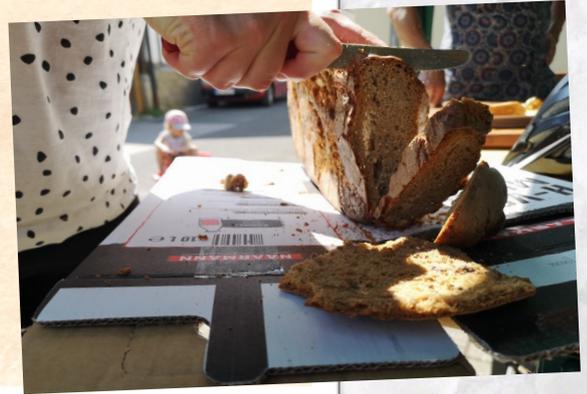
4 Würfel Hefe

Für das Brotgewürz:

30 g Koriander

180 g Kümmel

9-12 g Fenchel



**Für das Mittagessen, recht großzügig gerechnet:
Pro Person ca. 1/2 Blech —
1/4 Zwiebelsplotz, 1/4 Pizza**

Zwiebelsplotz—Temperatur ca. 350 Grad

Pro Blech:

ca. 500g Brotteig je Blech

2 Becher Schmand

1 Ei

ca. 1 kg Zwiebeln in Ringe geschnitten

Evtl. Speckwürfel

1g Salz je Zwiebel

Salz, Pfeffer und Kümmel nach Bedarf

Pizza—Temperatur ca. 350 Grad

ca. 500g Brotteig je Blech

Belag nach Wunsch, z.B.

Tomatensauce, geriebener Käse

Kochschinken, Salami, Champignons, Paprika, Zucchini,
Peperoni, Oliven, Mais...

Für den süßen Abschluss:

Kuchenplotz—Temperatur ca. 260 Grad

Für ein kleineres rundes Blech:

1 Pfund Mehl

80 g Zucker

80 g Fett

1 Würfel Hefe

125 ml Milch

Obst für den Belag: z.B. Zwetschgen, Äpfel, Aprikosen etc.

Für die Streusel

200 g Mehl

100 g Zucker

150 g Butter

Optional: Vanille, Zimt

Checkliste für einen gelungenen Tag:

- Kufte
- Brotformen
- Bleche
- Mehlsieb
- Nudelholz
- Brotbürste
- Back-Thermometer
- Taschenlampe für den Blick in den Ofen
- Wassereimer
- Evtl. Handrührgerät
- Waage
- Messer, Schere, Bretter, Schüsseln
- Biertische und -bänke, evtl. Pavillon
- Kaffee
- Getränke
- Frühstück: Brötchen, Marmelade etc.
- Gläser, Becher
- Teller, Besteck
- Kühlbox

Brot backen wie zu Omas Zeiten im Gemeindebackhaus

Die Vorbereitungen

Wer einen Tag im Backhaus plant, braucht erstmal Holz. Jede Menge Holz! 7-9 Bündel „Reisigwellen“ bzw. Obstschnitt sind ideal, weil sie schnell große Hitze erzeugen. Normale Holz-scheite sind genauso möglich.

Zu den Vorbereitungen gehört auch, das Backhaus für den Wunschtermin zu reservieren und den Schlüssel nach Absprache mit dem Bürgermeister für einen kleinen Unkostenbeitrag abzuholen.

Noch ein Tipp: Wer nett fragt und eine kleine Spende bereit hält, kann evtl. die Toiletten und Handwaschbecken im Vereinsheim des Soldaten- und Kriegervereins nutzen.

Beides sauber hinterlassen—aber das versteht sich von selbst.

Am Vortag: Teig einrühren

Am frühen Abend des Vortags wird der Teig angerührt. (z.B. gegen 18 Uhr)

Dafür werden 10 kg Weizenmehl und 14 kg Roggenmehl miteinander vermischt und der aufgetaute „Däsem“ (der „Teigsamen“), der beim letzten Backen abgenommen wurde, mit etwas Wasser angerührt und hinzugefügt.

Dann bestäubt man den Däsem fein mit etwas Mehl und lässt diese Mischung über Nacht an einem wohlig warmen, zugfreien Ort ruhen.

Anschließend drückt man eine Kuhle ins Mehl und gießt das Hefe-Salzwasser—nach Bedarf— nicht zu viel, nicht zu wenig —ein.

Jetzt heißt es: Kneten, kneten, kneten... oder eher: Den Teig mit Fäusten boxen. Und zwar so lange, bis kein Teig mehr an den Händen kleben bleibt.



Danach wird der Teig in einer Ecke der Kufte zusammengesoben und mit einem Tuch abgedeckt, wo er noch rund 2 Stunden an einem warmen, zugfreien Ort ruhen und gehen darf.

Parallel wird das Backhaus vorbereitet:

Der Ofen wird ausgekehrt und das Holz mit Hilfe von Zeitungspapier angefeuert.

Dafür werden die Züge für einige Minuten geöffnet, damit große Hitze entsteht und das Holz zügig verbrennt: Das Ziel ist nicht das Feuer an sich, sondern eine kräftige, lodernde Glut. Die Glut soll möglichst lange wirken, damit sich die Steine ordentlich aufheizen. Für die Pizza werden immerhin Temperaturen um 350 Grad gebraucht.

Die entstandene Glut ordentlich mit den Schürhaken im Ofen verteilen, damit sich eine gleichmäßige Hitze entwickelt.

Dann hat man sich erstmal das **Frühstück redlich verdient**.

Allerdings: Nicht zu viel ratschen und hocken, es gibt noch viel zu tun! ;-)



*Am Vorabend:
Teig anrühren mit dem
aufgetauten Däsem vom
letzten Backtag.*



*Rechts: So etwa sieht der an-
gerührte Teig am nächsten
Morgen aus.*

Der Backtag selbst

Teig kneten

Spätestens gegen 8 Uhr beginnt der Backtag.

Zunächst wird das Brotgewürz fein gemahlen. Dann wird Salz-wasser hergestellt, indem 1 Pfund Salz in einem großen Eimer mit handwarmen Wasser (ca. 40 Grad) aufgelöst wird. Darin wird sorgfältig die Hefe eingebrösel.



Nach etwa zwei Stunden Ruhezeit ist der Teig in der Kufte ordentlich gegangen.

Teig wirken

Gegen 10 Uhr werden die Brote gewirkt. Dafür sticht man jeweils rund 500g Teig mit einem Teller ab, knetet und formt die Laibe in der Kufte kräftig mit den Händen. Für das Kneten und Formen wird das restliche 1 kg Roggenmehl gebraucht. Anschließend werden die Teige in die Brotformen gelegt. Hier darf der Teig nochmals rund 30 Minuten ruhen und gehen.



Nicht vergessen:

Jetzt wird auch der Däsem abgenommen, der Teigsamen, den man am Vorabend des nächsten Backtages wieder braucht. Der Däsem muss zügig eingefroren werden, damit der Gärvorgang unterbrochen wird. (Für den nächsten Backtag wird er einfach aufgetaut und mit wenig Wasser angerührt.)

In der Zwischenzeit werden die Vorbereitungen für die Pizzen und den Zwiebelploatz getroffen und die Zutaten für den Belag geschnitten sowie der Ofen für den ersten Backgang vorbereitet.

Pizza backen (rund 350 Grad Hitze)

Aufgrund der benötigten hohen Hitze backt man als erstes das Mittagessen, also die Pizza auf Brotteig und den Zwiebelploatz.

Dafür wird ca. 500 g Brotteig je Blech abgenommen und mit der Teigrolle oder den Händen auf ein rundes Backblech dünn ausgerollt. Je nachdem: für die Pizza den Teig mit Tomatensauce einstreichen, nach Wunsch belegen und mit Käse überstreuen.

Für den Zwiebelploatz die Zwiebeln in Ringe schneiden und mit Salz verreiben. Schmand und Ei miteinander verquirlen und auf den Brotteig streichen, ordentlich mit Zwiebel, ggf. mit Speck und Kümmel, belegen.



Sensationell lecker: Selbstgemachter Zwiebelploatz mit geknatschten oder geschmelzten Zwiebeln und Pizza auf Brotteig. Das Foto zeigt den Zwiebelploatz noch vor dem Backen.

Jetzt muss die Glut entsorgt werden: Dafür wird der Spalt im vorderen Teil des Ofens geöffnet und die Glut mit dem Eisenschieber hineingekehrt. Der Ofen ist nun bereit für die Pizzen und den Zwiebelploatz, die auf ihren runden Blechen eingeschoben und bis zur gewünschten Bräune gebacken werden.



Ploatz und Brote in Warteposition: Gleich geht's los!

Auch, wenn der Duft verführerisch ist und der Hunger groß—es ist unter Umständen sinnvoll, erst die Brote einzuschließen, bevor man zu Mittag isst. Das ist vor allem dann wichtig, wenn die Glut nicht stark genug war und der Ofen die Temperatur schnell verliert. Je kühler der Ofen, desto länger werden die Backzeiten und damit der gesamte Backtag.

Brote einschießen (rund 300 Grad Hitze)

Zwischen Teig wirken, Pizzen belegen und fertig backen sollten nach Möglichkeit nur rund 30 Minuten Zeit vergangen sein. Eine zu lange Ruhedauer der Brote lässt den Teig zu stark gehen.

Nach dieser Ruhezeit werden die Brote eingeschossen, also aus den Brotformen herausgeholt und mit den langen Brettern in den Ofen geschoben.

Vorher wird das überschüssige Mehl noch abgebürstet, die Laibe großzügig mit Wasser eingestrichen und mehrfach mit einem Messer (z.B. 6x) eingeschnitten.

Sobald alle Brote im Ofen sind, wird mit der Bürste Wasser in den Ofen gesprüht, damit ordentlich Wasserdampf entsteht. Das gibt eine schöne Kruste.



Wasserdampf macht eine schöne Kruste, daher werden die Laibe zu Beginn und gegen Ende mit Wasser abgebürstet und zusätzlich Wasser in den Ofen gespritzt.

Jetzt werden die 3 Züge für ein paar Minuten geöffnet, danach wieder geschlossen.

Während der Backzeit, die höchst unterschiedlich ausfällt und „Gefühlssache“ ist, sollte die Position der Brote regelmäßig getauscht werden, da im Ofen eine unterschiedliche Hitzeent-

wicklung stattfindet. Kurz vor Ende der Backzeit kann man die Brote nochmal nass mit Wasser einstreichen, um den Glanz der Kruste zu erhöhen.

Wann sind die Brote fertig?

Wenn die Laibe sich leicht mit dem Schieber vom Ofenboden lösen lassen und nicht mehr ankleben, ist es ein gutes Zeichen. Sobald die Klopfprobe auf der Unterseite einen dumpfen, dunklen, hohlen Ton ergibt, sind die Brote fertig.

Noch warm, mit (Kräuter-)Butter bestrichen, schmeckt das Brot besonders gut.



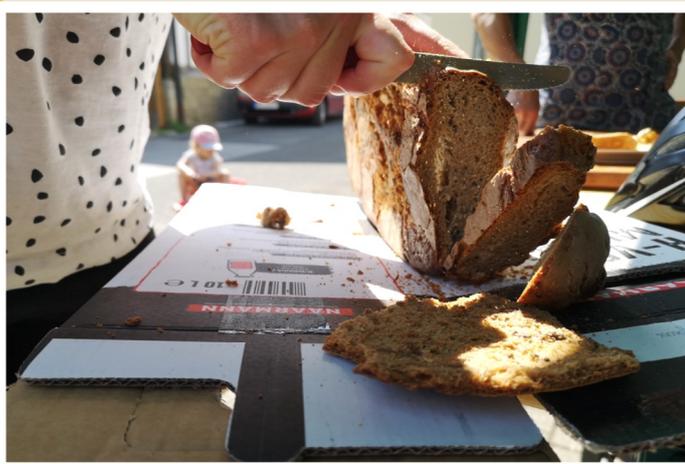
*Ein Gedicht:
Frischer Kuchen aus dem Backhaus. Das Foto zeigt den noch ungebakenen Zustand, noch ohne Streusel.*

Kuchen backen (rund 220 Grad Hitze)

Zum Abschluss eines gelungenen und anstrengenden Backtages hat man sich noch einen besonders leckeren, süßen Abschluss verdient: Für ein kleineres rundes Blech wird ein Kuchenteig und Streuselteig angerührt.

Wiederum den Teig auf das gefettete Blech verteilen, nach Wunsch mit saisonalen Früchten belegen und mit den Streuseln bedecken. Goldbraun backen und am besten mit frischem Kaffee genießen.

So ist man gut gestärkt und motiviert fürs Aufräumen...



Unser herzlicher Dank gilt an dieser Stelle Elmar und Barbara Breun, die sich sofort und mit großer Freude bereit erklärt haben, uns „blutige Anfänger“ in die Kunst des Brotbackens im Gemeindebackhaus einzuweihen.

Wir durften ihre komplette Ausstattung ausleihen, ihre warme Waschküche für den Vorteig nutzen und ihnen Löcher in den Bauch fragen.

Gemeinsam hatten wir einen wunderschönen Wochenende, an das wir wirklich gerne zurückdenken.

Für alle, die es selber einmal ausprobieren möchten, sei an dieser Stelle der Hinweis gegeben:

Diese Beschreibung basiert auf der einmaligen (!) Nutzung des Backhauses.

Der Versuch, eine jahrhundertealte Tradition in nur einem Wochenende gänzlich kennenzulernen und zu verstehen, ist zum Scheitern verurteilt. Es braucht viel Gefühl und Erfahrungsschatz, um die richtige Temperatur, die richtigen Mengenangaben und die richtige Backdauer einschätzen zu können.

Darüber hinaus hat wahrscheinlich jede Familie ihr Patentrezept und weiß am besten, welche Kniffe das alte Backhaus braucht.

Von daher: Einfach mal machen!

Und vielleicht vorher bei den älteren Nachbarn klingeln und nachfragen :-)

Katharina Rink & Kathrin Scholz