



retigo®

# BACKEN im KOMBIDÄMPFER

Erstellt von: Oliver Skoluda  
Mail: [o.skoluda@retigo.de](mailto:o.skoluda@retigo.de)

**Dieses Anwenderhandbuch nimmt Sie mit auf eine Reise in die Welt des Brotes und dessen Geschichte.**

**Es beschreibt die wichtigsten Prinzipien die beim Backen im Kombidämpfer zu beachten sind, die verschiedenen Einstellmöglichkeiten und Ihre Wirkung und gibt Ihnen einige spezielle Rezepte als Inspiration zur Hand.**

## Historie

Das **Bäckerhandwerk** ist die älteste gewerbliche Handwerkstätigkeit die es aus Erzählungen, Funden und Nachweisen gibt. Selbst vor dem gewerblichen Nutzen wurden Brote oder Laibe schon lange zuvor in Familien oder kleinen Ansammlungen von Menschen hergestellt um sie zu ernähren und lange satt zu halten und natürlich auch um Kraft geben zu können für den Alltag der damaligen Zeit.

Der Beweis dafür, dass Brot das erste zubereitete Lebensmittel aus Menschenhand ist, wird erbracht durch archäologische Funde von ofenähnliche Bauwerken Nachweisen des Getreideanbaus, die weit bis zu ca. 30.000 Jahren alt sind.

### “Ein Brot bitte ...”

Diese Wortwahl ist eher “neumodisch”, den zu den ersten Zeit des Bäckerhandwerk hatte die Bedeutung **Brot viele Facetten**. Brot war nicht nur alleine der Begriff für ein zubereitetes, gebackenes Lebensmittel aus ungesäuertem Teig, sonder auch ein Synonym für Nahrung, Speise, Beschäftigung oder Unterhalt.

Redewendungen / Wortverbindungen mit Brot

- Abendbrot
- Brotzeit
- in Lohn und Brot stehen
- brotlos sein

### Ein Laib Brot

Dieses Wortwahl ist aus damaliger Sicht absolut nicht realistisch, da **Brot und Laib zwei unterschiedliche Teigarten** sind.

Laib ist älter als Brot, es definiert Teige die aus ungesäuerten Teig hergestellt wurden, zum Beispiel Fladenbrote welche nur aus Getreide, Hefe, Wasser und gewürzten Zutaten bestehen.

Ein Brot wurde damals immer mit einem gesäuertem Teig gebacken, dies wurde erst ab ca. 6.000 nach Christus so praktiziert.

So wie wohl viele zubereitete Lebensmittel aus Zufall entstanden sind, ranken sich auch die Geschichten zur Entstehung von Brot. Laib wurde damals aus Getreide und Wasser hergestellt, versehentlich kippte dieser Brei auf einen heißen Stein um und trocknete bzw. backte dort. Erstaunt hat der Ägypter festgestellt, dass der Brei als Laib viel besser schmeckt, zudem besser verdaulich und besser transportabel ist. So entstand das erste Laib aus ungesäuertem Teig.

### Wie es der Zufall so mag ...

Durch das Backen von Fladenbrot hat sich vieles für die Völker geändert, insbesondere für nomadische Völker war das Laib, das quasi überall auf einem heißen Stein gebacken werden konnte, nicht nur angenehm zu transportieren - auch als Besteck wurde es genutzt, zum Beispiel als Hilfsmittel zum Essen flüssiger Speisen.

Dies ist auch ein gutes Beispiel dafür, wie sich die Gewohnheiten in noch heute anhaltende Traditionen umgewandelt haben:

Viele nutzen Brot, um Sauce vom Teller zu “tunken”, Brot dient als Beilage (Currywurst mit Brot) oder als Hilfsmittel und Verpackung (Bratwurst im Brötchen) und wird noch heute oft gegessen, wenn man unterwegs ist (Pausenbrot, belegte Brötchen).

Da das Fladenbrot die älteste Form von Brot ist werden auf den folgenden Seiten noch typische Rezepturen beschrieben.



## Backwaren in der heutigen Zeit

Heute sind Brot und Backwaren **Grundnahrungsmittel** für viele Menschen auf der ganzen Welt, die Tageszeit, zu der es gegessen wird, reicht von Morgens bis Abends und die Varianten von Brot und Gebäck heute sind unzählbar:

Sei es die feine Brötchenauswahl mit Belägen oder das Croissant zum Frühstück für den perfekten Start in den Tag, Mittags ein Eintopf mit Brotbeilage, ein Kasserler im Brotteig, eine Leberkäsesemmel oder eine Frikadelle im Brötchen als Snack, abends arme Ritter, ein Schinkenbrot mit Ei und Gurke, eine Scheibe Pumpernickel, ein Bananenebrot, die Breze zum Bier...

Auch internationale Klassiker sind heute bis weit über ihre Grenzen bekannt und haben sich aufgrund der geografischen und geschichtlichen Hintergründe in den jeweiligen Ländern ganz unterschiedlich entwickelt: Baguette und Brioche, Ciabatta, Knäckebrot, Naan

Backwaren haben in der heutigen Zeit einen hohen Stellenwert - und vor allem müssen sie in großen Mengen produziert werden, sie sollen vor allen Dingen jederzeit frisch verfügbar sein.

Die Herstellung mit Hilfe von heißen Steinen oder Feuerstellen ist also nicht mehr denkbar.



## Technische Hilfsmittel

Für die Produktion von kleineren Chargen, also wenigen hundert Brötchen oder Broten sind in der heutigen Zeit verschiedenste Arten von Öfen verfügbar - **Stikkenöfen, Etagenbacköfen, Heißluftöfen mit Beschwadung oder eben klassische Umluftbacköfen und Kombidämpfer.**

Die meist immer **programmierbaren Geräte** wie z.B. Kombidämpfer sichern eine täglich konstante Qualität der Backwaren, sind einmal programmiert quasi durch Jedermann zu bedienen und bieten eine schier unendliche Auswahl von mehrstufigen Backvorgängen die nicht nur in Zeit und Temperatur sondern in vielen weiteren wichtigen Parametern an die Erwartungen der Kunden und Gäste angepasst werden können - denn diese sind höchst unterschiedlich:

typischerweise bevorzugt die südliche deutsche Bevölkerung eine eher heller gebackene Brezel während die Norddeutschen gerne zur dunkleren, knusprigeren Variante greift.



### Einstreichen des rohen Teigs

Der Charakter eines Brotes wird durch verschiedene Techniken bereits lange vor dem Backen im Ofen bestimmt:

**Eine glänzende und feine Optik** entsteht durch das Wässern des rohen Teiges (indem man es beispielsweise bepinselt oder eintaucht) bei der sogenannten Teigruhe bzw. dem Gären.

Im Kombidämpfer erhält man diese Technik, indem man den rohen Teig bei 35 °C im Dampfmodus bei niedrigster Lüftergeschwindigkeit (und getaktetem Lüfterrad) benebelt.

Wir dieser erste Arbeitsschritt als Teil eines Backprogramms fest hinterlegt, sichert er die konstante und gleichbleibende Qualität bei einfachster Bedienung.

Beispiel:

"Einpinseln mit Wasser"								
Schritt 1	100 %	35 %	2 Min.	-	zu	40 %	ja	ja
Pause	-	-	2 Min.	-	-	-	-	-
Schritt 2	100 %	35 °C	2 Min.	-	-	40 %	ja	-
Pause	-	-	2 Min.	-	-	-	-	-

**Das Aufreißen der Oberfläche** ist ein typischer Charakter von verschiedenen Backwaren, die die Optik der Backware unterstützen kann.

rustikales Aufreißen der Oberfläche  
(z.B. Land- und Bauernbrote)  
keine Schnitte in den rohen Teig setzen, damit das Brot dort aufreißen kann, wo es gerade am dünnsten ist

gezieltes Aufreißen der Oberfläche  
(z.B. Laugenbrezel, Baguette)

flache Schnitte mit einem scharfen Messer in den Teig setzen, die Schnitte sollten möglichst schnell und nicht zu tief gemacht werden. Ein scharfes Messer ist nur dann auch gut, wenn nicht der Teig an dem Messer kleben bleibt, hierzu empfiehlt sich ein Messer mit dünner glatten Klinge.



**Das Vorheizen** des Kombidämpfers beim Backen ist sehr wichtig, damit eine direkte und sofortige Wärmeübertragung auf den Teig gewährleistet ist. Hierzu gibt es einige grundlegende Bedingungen, die man beachten sollte.

Das Vorheizen ist der erste Schritt zum Anbacken der Teige und die optimale Vorheiztemperatur ist abhängig von:

- dunklen und hellen Mehlsorten
- der Masse eines Teiglings
- der gesamten Masse aller Teiglinge
- der Temperatur der Teiglinge
- der Garstufe der Teiglinge

Die Vorheiztemperatur wird immer in Abhängigkeit von der Anbacktemperatur festgelegt welche wiederum der Rezeptur entnommen wird, siehe untenstehende Beispiele.

<b>Dunkle mehltypische Brote</b>	
Anbacktemperatur	210 - 230 °C
Vorheizen bei halber Beschickung	+25 °C
Vorheizen bei voller Beschickung	+ 50 °C
<b>Helle mehltypische Brote</b>	
Anbacktemperatur	170 - 190 °C
Vorheizen bei halber Beschickung	+15 °C
Vorheizen bei voller Beschickung	+30 °C
Tiefkühlteiglinge	+40 °C
Gekühlte Teiglinge	+30 °C
Gegärte Teiglinge	+20 °C
"Fix und Fertig" Teiglinge	+15 °C

**Das Beschicken des Kombidämpfers** sollte möglichst schnell und gleichzeitig in allen Einschüben von Statten gehen, damit die Hitze im Gerät verbleibt. Die Teiglinge sollten hierzu bereits fertig vorbereitet auf den entsprechenden Platten oder Blechen bereitliegen, auch ein Beschickungswagen kann genutzt werden.

**Das Fertigbacken** oder Ausbacken erfolgt nach dem Vorheizen und Anbacken. Pauschal lässt sich sagen, dass die Temperaturdifferenz zwischen An- und Ausbacktemperatur umso höher ist, je höher das Teiglinggewicht ist. Kleine dünne Brote wie z.B. Baguettes oder Fladenbrote können fast bei konstanter Temperatur gebacken werden, wohingegen große Brote eine niedrige Ausbacktemperatur benötigen, damit diese über den langen Backzeitraum nicht zu dunkel oder zu trocken werden.

**Das Backgeschirr**, also die Behälter, Platten oder Bleche spielt beim Backen im Kombidämpfer mit Umluft eine maßgebliche Rolle, durch unpassend gewähltes Geschirr kann das Backergebnis maßgeblich beeinträchtigt werden.



Aus folgenden Gründen sollten **beschichtete Backplatten** mit Lochmuster anderen Backblechen und Behältern vorgezogen werden da sie insgesamt zu einem optimalen Ergebnis führen:

- **Beschichtung (Lotan®)** (statt Backpapier, Silikon oder Trennfett)  
Ein Anbacken des Teiglings wird vermieden, direkt auf der Platte erfährt der Teigling auch eine ideale und sofortige Wärmeübertragung (was Silikon oder Backpapier erschwert, da ein Temperaturgefälle zwischen Blech und Teigling entsteht). Backpapier sollte generell im Umluftofen nicht verwendet werden, da es sich aufstellen und die Teiglinge überdecken kann was zu Ungleichmäßigkeit führt oder die Teiglinge darauf verrutschen. Allein die Kosten, welche man sonst für Backpapier oder Trennfett ausgeben würde, werden gespart, die Umwelt wird geschont und die Reinigung der beschichteten Backplatten ist schnell, einfach und hygienisch.
- **Die Dicke** der Backplatte sowie deren Material (Aluminiumguss) speichert die Wärme und gibt sie an den Teig wieder ab. Im Vergleich zum Backen auf Edelstahlblechen oder dünnen Backblechen erhält das Gebäck so einen feinen Boden und backt gleichmäßiger durch.
- **Die gelochte Variante** der Backplatte mit konisch geformten Löchern haben den Vorteil, luftdurchlässig zu sein, dass die heiße Luft als Wärmeüberträger direkt an den Teigling gelangt. Allgemein ist das Backen mit gelochten Platten oder Blechen von Vorteil in jedem Umluftbackofen, da dies die gleichmäßige Wärmeverteilung unterstützt.

- **Eine flache Form** des Zubehörs ist zum Backen unbedingt notwendig - ein Backen in Behältern mit einer höheren Aufkantung ist unbedingt zu vermeiden, da diese die Luft vor dem Gargut blockiert und so Ungleichmäßigkeiten entstehen. Eine geringe Aufkantung ist kein Problem und schützt die Teilglinge vor dem Herabrutschen.

Das Backzubehör ist sowohl in **Gastronorm 1/1** als auch in **Bäckernorm 60/40** verfügbar, bei Retigo Kombidämpfern der Gerätegrößen 611 oder 1011 können die Standardeinhängegestelle (GN1/1) in Bäckernormgestelle getauscht werden.

**Tip:** Verwenden sie beim Backen immer identisches Zubehör, eine Beschickung mit verschiedenen Blechen, Platten, Rosten usw. ist nicht zu empfehlen, da das Backergebnis so sehr unterschiedlich ausfallen kann.

**Die Brotkruste** speichert 80% der Aromen eines Brotes, das heißt der Geschmack steht in direkter Verbindung zur Kruste bzw. Krume. Auch dient die Kruste als "Frischetresor" eines Brotes.

Die Krustenbildung beeinflusst natürlich das Klima im Kombidämpfer aber auch das Backgeschirr, sofern der Ofen voll beschickt wird - denn bei der Verwendung von wärmespeichernden Backplatten, strahlen diese auch direkte Wärme auf die darunterliegende Ebene ab. Die Konvektion durch Umluft wird unterstützt durch Strahlungswärme, welche die Krustenbildung maßgeblich unterstützt.



### Das Wassersprühen beim Brot ist wie das Salz in der Suppe

Wie bereits beschrieben ist das Aufreißen eine typische Charakterisierung von Broten. Für ein gutes Backergebnis ist eine elastische Teighaut sehr wichtig, denn dann kann der Teig gut aufgehen und wird locker und luftig, die Kruste bräunt stärker und bekommt einen schönen Glanz. Selbst wenn im Vorfeld viele Brote mit Wasser benetzt werden, sollten Sie im Kombidämpfer noch einmal zusätzlich benetzt werden. Durch das Einschleiben in das heiße Gerät verdunstet gleich ein Großteil des Wassers, ohne zusätzliches Beschwadern wird die Teighaut also zu trocken. Auch im Anschluss an das Backen kann eine zweite Beschwadung erfolgen, damit die gebackene Teighaut nicht an Elastizität verliert und ein schöner Glanz entsteht. Zusätzliche verbessert das leicht feuchte Backklima die gleichmäßige Wärmeübertragung.

**Die Schwadengabe** und deren Menge steht in direkter Verbindung mit der Anzahl bzw. Oberfläche der Teiglinge. Geht man davon aus, dass sich grundsätzlich ca. 70 ml Wasser an der Ofeninnenwand absetzen (Gerätegröße 611, 1011), hängt es nun von der Beschickungsmenge ab, wie viel Schwaden generell gegeben werden sollte.

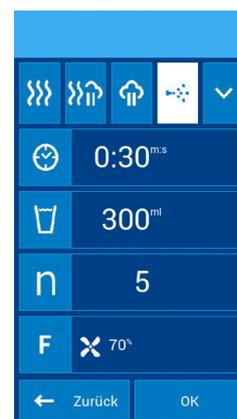
Beispiel:

Vollbeschickung mit 300 ml (230 ml für die Teilglinge, 70 ml für die Innenwände)

Halbe Beschickung mit 185 ml (115 ml für die Teilglinge, 70 ml für die Innenwände)

**Im Retigo Blue Vision Kombidämpfer und DeliMaster** gibt es für die Schwadengabe eine extra Programmiermöglichkeit: wählt man den Garmodus "Beschwadung" so kann man die Dauer, die Wassermenge, die Anzahl der Sprühvorgänge und die Lüftergeschwindigkeit während des Beschwadens perfekt automatisieren.

Die Schwadengabe ist allerdings nicht für jeden Teig geeignet, Laugengebäck, Blätterteiggebäck, Mürb- und Rührteige werden komplett ohne Schwadengabe gebacken.



## Klopfprobe

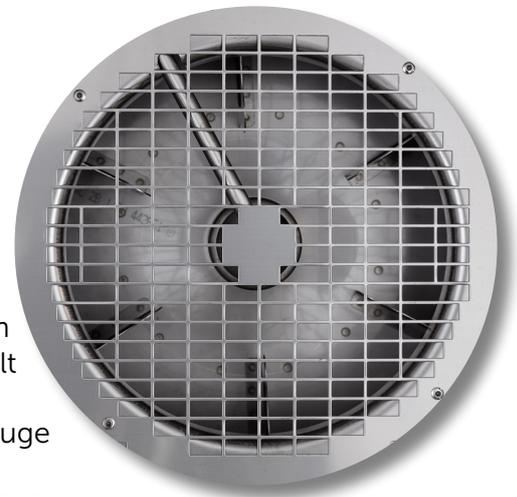
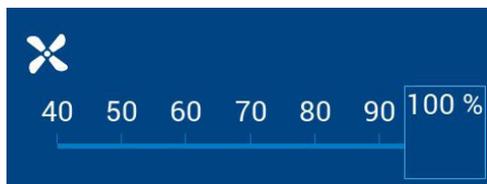
Bei der Klopfprobe wird das Brot mit dem Handschuh aus dem Ofen genommen und mit der Faust auf dessen Boden geklopft. Wenn das Brot hohl klingt ist es durchgebacken. Der Hohlton gibt auch Hinweise über die Krustenstärke, heißt aber nicht automatisch, dass das Brot auch fertig ist.

## Lüftergeschwindigkeit

Ursprünglich wurde im Wesentlichen mit stehender Hitze, also mit Ober- und / oder Unterhitze gebacken.

Im Kombidämpfer oder im Heißluftofen wird mit Umluft gebacken, der Vorteil besteht darin, dass in einer Backkammer auf mehreren Etagen gleichzeitig gebacken werden kann. Das Umwälzen der Luft nimmt dabei einen entscheidenden Einfluss auf die Geschwindigkeit der Wärmeübertragung, auf die Gleichmäßigkeit und kann - zu hoch eingestellt - bei empfindlichen Teigen einen negativen Effekt bewirken.

Sie sollte dementsprechend nicht zu hoch eingestellt werden und liegt in der Regel bei 50-70%. Das **Takten des Lüfterrads**, das dann stillsteht, wenn die Heizung nicht aktiv nachheizt, führt ebenfalls zu einer ruhigen, sanften Backumgebung.



## Wrasenklappe / Zug

Die Wrasenklappe wird beim Backen dazu verwendet, um dem Raum Feuchtigkeit zu entziehen. Beim Backen von Laugengebäck empfiehlt es sich beispielsweise mit geöffneter Wrasenklappe zu Backen, da die Teiglinge von Natur aus sehr feucht und nass sind, da sie in Lauge getränkt wurden. Wäre die Klappe beim Backen von frischem, selbstgemachtem Laugengebäck geschlossen, könnte dies dazu führen, dass die Teiglinge zu schwitzen beginnen und sich sogenannte "Nasen" bilden.

Für eine schöne Ausbildung der Kruste kann die Klappe gegen Ende des Backvorgangs generell geöffnet werden.



# REZEPTE

## Aiysh Baladi (Ägypten)

500 g	Vollkornmehl
100 g	Weizenkleie
300 ml	warmes Wasser
15 g	frische Hefe
1 TL	Salz
	Zucker

Mehl, Salz und Kleie in einer Schüssel mischen und eine Mulde hineindrücken. Hefe zerbröseln und zusammen mit dem Zucker in die Mulde geben. Warmes Wasser in die Mulde füllen und die Hefe langsam auflösen lassen.

Nun alles zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen bis der Teig ca. das doppelte Volumen erreicht hat.

Tipp: Das Gehen kann auch wie zuvor beschrieben abgedeckt im Kombidämpfer erfolgen: 35°C Heißluft bei 40% Lüftergeschwindigkeit, getaktetes Lüfterrad und vielen Pausen.

Nach dem Gehen lassen den Teig in tennisballgroße Kugeln formen und auf Weizenkleie legen, mit bemehlten Hände flache Fladen drücken von ca 5 Millimeter Dicke, mit etwas Weizenkleie bestreuen und erneut ca. 30 Minuten gehen lassen, anschließend wie folgt backen:

<b>Vorheizen</b>	
	200 °C

<b>Beschwaden</b>				
	200 ml	1	30 Sek.	100 %

<b>Backen</b>							
	0 %	180 °C	8-10 Min.	-	zu	60 %	ja

<b>Beschwaden</b>				
	300 ml	1	30 Sek.	100 %

Die Fladen sollten wie ein Ballon aufgehen und nicht zu dunkel werden, denn dann wären sie zu hart. Nach dem Backen sofort aus dem Kombidämpfer nehmen und auskühlen lassen, so dass sie nicht schwitzen und klebrig werden.

### Hintergründe:

Aish oder Aiysh ist der ägyptische / arabische Name für Brot und bedeutet wörtlich übersetzt "Leben". Diese Verbindung macht deutlich, wie wichtig das Brot als Grundnahrungsmittel dort schon immer war und noch heute ist.

Das Aish Baladi wird als Beilage zu fast jedem Essen gereicht und lässt sich aufgrund seiner hohlen Form gut füllen - mit Hackfleisch, Salat, Gemüse und sie eignen sich hervorragend zum Dippen oder Auftunken von Sauce, Gulasch, Hummus.

## Nane Barbari (Iran)

380 g lauwarmes Wasser  
 20 g frische Hefe  
 1 TL Salz  
 1 TL Zucker  
 550 g Weizenmehl Typ 550  
 Sesam, schwarzer Sesam, Kreuzkümmel  
 Weizengrieß

Roo-Mal  
 1 TL Weizenmehl  
 3 TL Wasser



### Vorteig ansetzen

Die frische Hefe mit dem lauwarmen Wasser vermischen, so dass sich die Hefe auflösen kann, anschließend Mehl, Zucker und Salz hinzugeben und kurz mit einem Löffel verrühren, danach mit den Händen gut durchkneten, bis ein Teig entsteht. Ruhen lassen für ca. 30 Minuten. Nun zu einer Kugel formen und abgedeckt über Nacht an einen warmen Ort gehen lassen.

Am nächsten Tag den Teig in 3 Portionen teilen und erneut zu Kugeln formen, mit einem Tuch abgedeckt ruhen und erneut gehen lassen für weitere 3 Stunden.

### Derweil das Roo-Mal ansetzen

Kaltes Wasser und Mehl verrühren in einem Topf verrühren und einmal kurz aufkochen lassen bis eine klumpenfreie und zähige Masse entsteht, diese wieder abkühlen lassen.

Die Arbeitsfläche mit Weizengrieß bestreuen und darauf den Fladenbrotteig nun in eine Form von drei länglichen ovalen Fladen bringen, die ca. 1 cm dick sind. Bezüglich der Musterung gibt es mehrere Varianten: mit den Fingerspitzen Mulden eindrücken, mit der Handkante längliche Rillen eindrücken oder auch rautenförmige Rillen eindrücken - je nach gewünschter Optik. Die Oberfläche und Ränder sorgfältig mit Roo-Mal bestreichen und mit Sesam, schwarzen Sesam und Kreuzkümmel bestreuen, nochmals kurz ruhen lassen und anschließend wie folgt backen:

<b>Vorheizen</b>	
	250 °C

<b>Beschwaden</b>				
	200 ml	1	30 Sek.	100 %

<b>Backen</b>							
	0 %	210 °C	6-8 Min.	-	zu	40 %	ja
	0 %	180 °C	4-6 Min.	-	zu	70 %	nein

### Hintergründe:

Barbari bedeutet "von den Barbaren" womit ursprünglich das Hazara-Volk an der östlichen Grenze des Irans gemeint war. Das Hazara-Volk hat diese Art Fladenbrot während der Qajar Dynastie nach Teheran gebracht und wurden zu dieser Zeit als "Barbari" (fremd, unzivilisiert) verunglimpft.

Gegessen wird das Barbari am besten noch warm (sonst kann es bei späterem Verzehr nochmal kurz aufgebacken werden) mit Schafskäse, Nüssen und darauf gerne etwas Honig oder alternativ Fruchtaufstrich oder natürlich als Beilage zu Hauptgerichten, mit Gemüse wie frischen Gurken oder Kräutern oder ganz einfach mit "Maste-Moussir", ein persischer Joghurt mit wildem Knoblauch.

## Focaccia (Italien)

- 250 g Mehl Typ 405 oder 550
- 20 g frische Hefe
- Zucker
- Salz
- 3 EL Olivenöl
- 1/2 Tl frischer Rosmarin und Zitronenthymian,  
gehackt
- 3 EL weiche Knoblauchbutter
- 150 g grüne Mamutoliven ohne Stein
- 160ml lauwarmes Wasser
- Meersalzflöcken



Mehl, Kräuter und Salz in einer Schüssel mischen, ein Mulde hineindrücken. In die Mulde die frische Hefe bröseln, Zucker und das lauwarme Wasser hinzugeben. Warten bis sich die frische Hefe aufgelöst hat, Olivenöl hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. An einem warmen Ort, abgedeckt ruhen lassen bis sich das Teigvolumen fast verdoppelt hat.

Den Teig nun auf einer bemehlten Arbeitfläche leicht ausrollen und anschließend in eine höhere beschichtete Backform geben, mit den Oliven belegen, mit der Knoblauchbutter einstreichen und mit den Meersalzflöcken bestreuen.

Alles nun wieder abgedeckt ruhen lassen für ca. 20 Minuten und anschließend backen:

<b>Vorheizen</b>	
	190 °C

<b>Backen</b>							
	0 %	170 °C	10 Min.	-	zu	70 %	nein
	0 %	160 °C	5-8 Min.	-	zu	70 %	nein

<b>Beschwaden</b>				
	300 ml	1	30 Sek.	100 %

### Hintergründe:

Der typische italienische Klassiker ist sehr beliebt und vielseitig. Ursprünglich ist Focaccia ein gebackener Fladen der mit Olivenöl bestrichen und mit Salz bestreut wird, es gibt jedoch viele weitere Varianten in denen man den Fladen mit den unterschiedlichsten Zutaten (wie getrocknete oder frische Tomaten, gedünsteten Knoblauchscheiben, Frühlingszwiebeln, Schinken, Feigen, Sardellen, Parmesan usw. belegen kann. Hierbei ist zu beachten, dass die Temperatur reduziert und die Zeit verlängert wird, da ansonsten der Belag verbrennen könnte. Der Ursprung des Fladenbrot liegt in Ligurien und die ersten Erwähnungen gehen bis auf die Etrusker zurück. Der Name geht auf das lateinische "panis focacius" - in Herdasche gebackenes Brot zurück und aufgrund der unterschiedlichen und regional variierenden Beläge liegt es nahe, dass dieses Brot ein Vorläufer der heutigen Pizza ist.

## Vinschgauer Fladenbrot (Südtirol)

### Vorteig

220 g	Roggenmehl
200 ml	Wasser ca. 30°C
5 g	frische Hefe

### Teig

500 g	Roggenmehl
280 g	Weizenmehl
700 ml	Wasser ca. 30°C
20 g	frische Hefe
20 g	Salz
10 g	Fenchelsaat gehackt
5 g	Kümmelsaat gehackt
3 g	Bockshorn
5 g	Brotklee



Die Zutaten für den Vorteig in eine Schüssel geben und gut verkneten bzw. verrühren, anschließend ca. 1 Stunde abgedeckt wirken lassen, dies geht am besten im Kombidämpfer:

<b>Vorteig gehen lassen</b>							
	0 %	30 °C	1 Std.	-	zu	40 %	ja

Den Vorteig mit den anderen Zutaten vorsichtig verrühren, mit etwas Roggenmehl bestäuben und 10-20 Minuten zugedeckt bei 30°C wirken lassen.

Den Teig gut durchkneten und zu 80 Gramm schweren Ballen formen, anschließend etwas platt drücken, als Paar oder auch einzeln auf einer beschichtete, gelochten Backplatte legen und weitere 30-45 Minuten ruhen lassen. Anschließend wie folgt backen:

<b>Vorheizen</b>	
	250 °C

<b>Beschwaden</b>				
	400 ml	2	30 Sek.	100 %

<b>Pause</b>	
	45 Min.

<b>Backen</b>							
	0 %	220 °C	10 Min.	-	zu	50 %	nein
	0 %	195 °C	20 Min.	-	zu	50 %	nein
	0 %	185 °C	20 Min.	-	zu	50 %	nein

<b>Beschwaden</b>				
	400 ml	1	30 Sek.	100 %

### Hintergründe

Der Südtiroler Klassiker hat durch seine flache Form einen hohen Krustenanteil, schmeckt besonders würzig und ist länger haltbar, z.B. auf längeren Wanderungen. Er wird gerne in zwei zusammenhängenden Teilen gebacken und ist daher auch als Vinschgauer "Paarl'n" bekannt.

## Gekräutertes Castelluccio-Linsenbrot

¼ Bund	Liebstöckel, gehackt
¼ Bund	Salbei, gehackt
2 Stk.	Schalotten, fein gewürfelt
150 g	Castelluccio-Linsen
50 ml	heller Balsamico-Essig
½ TL	Zucker
200 ml	Wasser
200 g	eingelegte Paprika, in Streifen geschnitten

Die eingelegte Paprika abtropfen lassen und den Sud (200 ml) auffangen und diesen mit allen weiteren Zutaten außer der Paprika in einen beschichteten GN-Behälter geben und dämpfen:

<b>Dämpfen</b>							
	100 %	99 °C	20 Min.	-	zu	50 %	nein

Anschließend über Nacht ruhen lassen, so dass die Linsen die Flüssigkeit voll aufsaugen. Am nächsten Tag die Paprikastreifen hinzugeben.

Teig	
15 g	frische Hefe
350 ml	Wasser
50 g	flüssiger Natursauerteig
350 g	Mehl Typ 550
150 g	Roggenmehl Typ 1150
10 g	Meersalz

Für den Teig alles in eine Schüssel geben und gut vermengen, etwas ruhen lassen, dann die Linsen mit Flüssigkeit hinzugeben und leicht verkneten. Anschließend 1 Std. ruhen lassen bei ca. 30°C. Wenn der Teig zu nass ist, mit etwas Roggenmehl aufarbeiten. Alles nun in einen beschichteten GN-Behälter der Größe 1/3 geben und ca. 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen und backen, nach dem Backen nach Belieben mit Olivenöl bestreichen.

<b>Vorheizen</b>	
	250 °C

<b>Beschwaden</b>				
	200 ml	1	30 Sek.	100 %

<b>Pause</b>	
	60 Sek.

<b>Backen</b>							
	0 %	210 °C	5 Min.	-	zu	50 %	nein
	0 %	190 °C	30 Min.	-	zu	50 %	nein

### Tipp:

Brotscheiben mit etwas Butter bestreichen, darauf hauchdünn geschnittenen rohen Schinken und eine Creme von gekochten Eiern mit grobem Senf, Sherry und leichter Mayonnaise geben.

## Bierbrot auf Bacon

### Vorbereitung:

500 ml dunkles Bier  
250 g Malzschrot

### Brotteig:

300 g Weizenmehl Typ 550  
200 g Dinkelvollkornmehl  
75 g Sauerteig, flüssig  
2 TL Salz  
1 Würfel Hefe, frisch  
250 ml warmes Wasser



Das Bier mit dem Schrot in einen geeigneten Behälter geben und wie folgt im Kombidämpfer quellen lassen. Danach bis zum nächsten Tag an einen kalten Ort stellen.

<b>Quellen lassen</b>							
	100 %	85 °C	17 Min.	-	zu	50 %	nein

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken und die Hefe in die Mulde bröseln, mit warmem Wasser bedecken die Hefe etwas auflösen lassen. Die anderen Zutaten hinzugeben, alles gut verkneten und für 20 Minuten gehen lassen. Danach das Bier mit dem Schrot hinzugeben und wiederum alles gut verkneten und für weitere 30 Minuten gehen lassen.

500 g Bacon

1/2 GN-Behälter mit dem Bacon auslegen und den Brotteig oben aufgeben, anschließend im Kombidämpfer wie folgt backen.

<b>Vorheizen</b>	
	200 °C

<b>Beschwaden</b>				
	350 ml	4	30 Sek.	100 %

<b>Backen</b>							
	0 %	180 °C	12 Min.	-	zu	70 %	nein
	0 %	175 °C	12 Min.	-	zu	70 %	nein
	0 %	170 °C	15 Min.	-	zu	70 %	nein
	0 %	170 °C	5 Min.	-	auf	80 %	nein

## Gepfeffertes Brot mit Radicchio und Gewürzgurke

### Vorteig:

200 g	Weizenmehl Typ 550
1 g	Hefe
120 ml	warmes Wasser

### Brotteig:

250g	Weizenvollkornmehl
500g	Weizenmehl
50g	Hartweizengrieß
550ml	Wasser, warm
15g	Grünkernschrot
20g	Salz
100g	Radicchio in feine Streifen geschnitten
100g	Gewürzgurke in feine Streifen geschnitten
100g	geriebener Hartkäse
10g	grober Steampfeffer
20g	Hefe
35g	Olivenöl
35g	Walnussöl



Alle Zutaten für den Vorteig gut verkneten und anschließend abgedeckt über Nacht ruhen lassen. Am folgenden Tag mit den restlichen Zutaten wie folgt beschrieben zur Teigherstellung fortfahren.

Weizenvollkornmehl, Weizenmehl und Hartweizen in eine Schüssel geben und eine Mulde formen, darin die Hefe zerbröseln und mit warmem Wasser aufgießen, quellen lassen.

Alles gut verkneten und den Vorteig hinzugeben, und erneut gehen lassen.

Restliche Zutaten hinzugeben, alles gut verkneten und erneut gehen lassen, anschließend backen:

<b>Vorheizen</b>	
	210 °C

<b>Beschwaden</b>				
	350 ml	3	50 Sek.	100 %

<b>Pause</b>	
	45 Sek.

<b>Backen</b>							
	0 %	195 °C	18 Min.	-	zu	50 %	nein
	0 %	185 °C	5 Min.	-	zu	50 %	nein
	0 %	170 °C	3 Min.	-	auf	50 %	nein

## Bärlauchbrot aus dem Wiesenheu

### Für das Pesto

150 g	Bärlauch-Blätter gut gewaschen
150 ml	Olivenöl
200 g	Pinienkerne
10 g	gestoßener Pfeffer, schwarz
1 Prise	Salz

### Für den Teig

500 g	Weizenmehl, Typ 550
150 ml	Wasser
100 ml	Kräuterlimonade
10 g	Salz
15 g	Hefe

### Zusätzlich

50 g	grob geriebener Cheddar
50 g	Alpenwiesenheu



Zunächst die Zutaten für das Pesto in einem Mörser verarbeiten.

Alle Zutaten des Hefeteigs gut verkneten und löffelweise das Pesto hinzugeben. Den fertigen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche abgedeckt für ca. 30-40 Minuten ruhen lassen.

Nun den Teig in zwei Leiber teilen und rund wirken, damit das Ergebnis luftiger ist.

Die Leiber mit etwas Wasser bestreichen, so dass der geriebene Cheddar halt findet und diesen darauf verteilen. Die Leiber nun auf das Heu legen und mit dem unten beschriebenen Programm backen.

<b>Vorheizen</b>	
	200 °C

<b>Beschwaden</b>				
	350 ml	3	30 Sek.	100 %

<b>Pause</b>	
	60 Sek.

<b>Backen</b>							
	0 %	200 °C	10 Min.	-	zu	70 %	nein
	0 %	190 °C	10 Min.	-	zu	70 %	nein
	0 %	185 °C	8 Min.	-	zu	70 %	nein
	0 %	185 °C	5 Min.	-	auf	70 %	nein