Projekt „Nehmt und Esst“ der Dekanatsjugend Fügen-Jenbach

1.) Vorteig „Sauerteig“ anfüttern

Du bekommst im Marmeladenglas einen Ansatz für einen Vorteig.

Rezept Ansatz im Marmeladenglas (schon fertig):

Weizenmehl W1600	53 g
Wasser	53 g
Hefe	4 g

Nach einer Stehzeit von 24 Stunden im Kühlschrank kannst du diesen Ansatz weiter „füttern“, damit der Vorteig sich weiterentwickelt und ein Aroma bilden kann. Dafür nimmst du den Ansatz und mischt mit der Hand die folgenden Zutaten unter.

Rezept, anfüttern Vorteig (das ist jetzt deine Aufgabe):

Weizenmehl W1600	53 g
Wasser	53 g

Das Mehl fürs Anfüttern findest du in einem Säckchen am Marmeladenglas angehängt. Die weiteren Zutaten für das Backen musst du dir bitte selber besorgen – je nachdem welches Gebäck du gerne hättest.

Nach dem Anfüttern des Vorteiges, stellst du ihn (in einer Schüssel und zugedeckt) wieder für 24 Stunden in den Kühlschrank, damit er sich entwickeln kann. Nach dieser „Wartezeit“ kannst du den Teig mischen: Entweder du knetest den Teig mit der Hand bis er schön glatt ist oder du knetest ihn mit einer Küchenmaschine bis er sich von selbst von der Knetschüssel löst.

2.) Entscheiden

Nach der Wartezeit kannst du den Teig mischen. Du kannst entweder ein Osterbrot (süß) backen, oder normales Weizenbrot bzw. Kleingebäck. Wenn du das Osterbrot backen willst, lies bei Punkt 3 weiter. Für das Weizenbrot nimmst du das Rezept bei Punkt 4.

3.) Osterbrot

Zutaten für den Teig

Weizenmehl W700 oder W1600	400 g
Wasser	41 ml
Milch	102 ml
Hefe	28 g
Zucker	61 g
Vollei	1x
Dotter	2x
Aromen: Vanille, Zitrone	5 g
Butter	46 g
Salz	8 g

nach Belieben:

Rosinen	40 g
Orangeat	10 g
Zitronat	10 g
Deko	Hagelzucker, usw.

Wenn du alles miteinander vermischt und durchgeknetet hast, lass den Teig nochmal für 20 Minuten zugedeckt unter einem Küchentuch rasten. Teile danach den Teig in Stücke mit etwa 250g Gewicht und lass' die Teigstücke wieder für 15 Minuten rasten.

Jetzt haben die Teiglinge genug pausiert und du kannst aus den Stücken Wecken formen.

Stell deine fertigen Kunstwerke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backpapier in eine feuchte und warme Umgebung für 40 Minuten. Zum Beispiel ins Backrohr bei 30 Grad mit einer Schüssel voll Wasser. Oder du lässt ihn einfach doppelt so lange (80 Minuten) zugedeckt unter einem Küchentuch ruhen.

Heize den Ofen vor auf 185°C (Heißluft)

Während der Ofen aufheizt verquirle ein Ei und bestreiche damit deine Brote. Ritze ein Karomuster in die Oberseite und bestreue die Wecken nach Belieben mit Hagelzucker, Mandelsplittern oä.

Hat der Ofen die Temperatur erreicht, gibst du die Brote für zirka 30-40 Minuten ins Backrohr bis sie goldbraun sind.

4.) Weizenbrot

Rezept Teig:

Weizenmehl W700 oder W1600	526 g
Wasser	302 ml
Hefe	18 g
Butter	14 g
Malz oder Zucker	14 g
Salz	18 g

Wenn du alles miteinander vermischt und durchgeknetet hast, lass den Teig nochmal für 20 Minuten zugedeckt unter einem Küchentuch rasten. Teile danach den Teig in Stücke mit etwa 100g Gewicht und lass' sie nochmal für 15 Minuten rasten.

Jetzt hat der Teig genug gerastet und du kannst damit beginnen die Stücke in die von dir gewünschte Form bringen: Flesserl, Weckerln, Salzstangerl... und nach Belieben bestreuen, zum Beispiel mit grobem Salz, Mohn, Sesam, Leinsamen oder ähnlich.

Deine fertigen Kunstwerke gibst du anschließend für 40 Minuten eine feuchte, warme Umgebung, damit er dort gären kann. Wenn so eine „Raumsituation“ gerade nicht vorhanden ist, dann kannst du deine Brötchen auch einfach zugedeckt unter einem feuchten Küchentuch gären lassen – hier kann es eventuell länger als 40 Minuten dauern, bis sie backbereit sind.

Während du wartest kannst du deinen Ofen auf 245°C vorheizen (Heißluft). Wenn dein Ofen nicht so heiß wird, dann einfach länger backen 😊

Nach Ablauf der Gärzeit, schiebst du deine Brötchen in den Ofen mit etwas Wasserdampf (zum Beispiel: hitzebeständige Schüssel mit Wasser gefüllt). Nach etwa 15-25 Minuten sind deine selbstgemachten Kunstwerke fertig gebacken und du kannst sie auskühlen lassen.