

Beienbacher Backesbrot – Backanleitung

Grundrezept für ca. 40 Brote (ca. 1.750 g/Brot)

Zutaten:

- Ca. 40 kg Beienbacher Roggenmehl (alternativ: handelsübliches Roggenmehl 50% Type 1370, 50 % Type 1150)
- 5 kg Weizenmehl Type 405 (alternativ für Allergiker Dinkelmehl)
- 3 Würfel frische Hefe
- 700 g Salz
- ca. 1,80 kg Sauerteig
- 31 Liter lauwarmes Leitungswasser



Für entsprechend kleinere Mengen, das Rezept anpassen.

Backzeit ca. 90 Minuten

Vorteig

Die Hälfte der Gesamtmehlmenge in den Bucketrog geben. Den Sauerteig und die Hefe in etwa 6 l lauwarmen Wasser sorgfältig auflösen und zum Mehl hinzugeben. Die weiteren 25 l Wasser nach und nach untermischen. Mit den Händen alles gründlich verrühren, so dass ein zäh-breiiger Teig entsteht.

Der Bucketrog sollte jetzt nur bis zur Hälfte gefüllt sein, da der Brotteig in den nächsten Stunden sein Volumen noch stark

vergrößert. Den Vorteig mit ein wenig Roggenmehl auf der Oberfläche abpudern und Trog mit einem Tuch komplett abdecken. Jetzt den Vorteig für ca. 10 Stunden in einem warmen Raum reifen lassen.

Hauptteig

Wenn Sie jetzt das Tuch vom Trog abnehmen, sollte erkennbar sein, dass der Brotteig bedingt durch den Sauerteig und die Hefe eine Volumenvergrößerung erfahren hatte.

Streuen Sie jetzt die komplette Salzmenge über den Vorteig und geben Sie unter ständigem Rühren/Kneten die restliche Mehlmenge nach und nach dazu. Sind alle Zutaten dem Teig beigegeben, muss der Teig dreimal von der einen auf die andere Seite des Troges durchgeknetet werden. Der Teig soll eine ordentlich zähe und trotzdem geschmeidige Konsistenz haben (nicht zu fest!). Lassen Sie nun den fertigen Brotteig ca. 20 Minuten im Bucketrog reifen.

Anmerkung: Für Körnerbrot werden die über mehrere Stunden in Wasser eingeweichten Körner zum Ende der Knetphase dem Teig zugegeben.

Brotlaibe formen

Nehmen Sie immer so viel Teig aus dem Trog, wie Sie für ein Brot benötigen. Formen Sie den Teig auf einer mehlbestäubten Unterlage. Die fertig geformten Laibe legen Sie auf dem Backebrett ab, welches unbedingt mehlbestäubt ist. Das Brett dient lediglich für den Transport zum Backhaus und zur besseren Handhabung im Backes.

Backes anheizen

Jedes Backhaus ist von seinem Backverhalten her anders. Wichtig beim Anheizen ist, dass man gleichmäßig heizt. Der Backofen wird zunächst mit einer Schanze angefeuert. Ist diese komplett am Brennen, wird diese brennende Schanze verteilt und die dickeren Äste aus den „Steckebüren“ nach und nach in den Ofen geworfen. Die dickeren Äste machen die glühenden Kohlen und geben viel Hitze ab. Wichtig ist, dass man mit dem Rührholz (lange Holzstange, möglichst gerade) die Kohlen immer wieder im Ofen verrührt und verteilt. Es sollte im ganzen Ofen ein gleichmäßig verteilter Glutteppich vorhanden sein, der die Schamottesteine der Decke und der Bodenfläche aufheizt. Es kommt nicht auf die große Hitze im Luftraum des Ofens an, sondern vielmehr auf ein gleichmäßiges Aufheizen der Ofenflächen (Boden und Decke). Schließlich sollen ja auch alle Brote gleichmäßig gebacken werden. Nachdem alle Steckebüren verbrannt sind, werden weitere 2-3 Schanzen verbrannt. Auch hier müssen immer wieder die Kohlen verteilt und verrührt werden. Der Beienbacher Backofen besitzt drei Rauchabzugschieber. Diese können in drei Stellungen positioniert werden (zu, halb offen, ganz offen). Die Erfahrung hat gezeigt, dass beim Aufheizen des Backofens zwei Züge halb offen und der mittlere zu sein sollte. Die Ofentür wird bei dem Aufheizen halb offen gelassen, damit frische Luft den Backofen durchströmt. Denn ohne Sauerstoff kann nichts brennen. Der Vorgang des Aufheizens dauert ca. 90 Minuten. Dies ist auch die Zeit, die fürs Teig fertig machen und Laibe formen gebraucht wird.



Brote einschießen

Sobald die Brote im Backhaus angekommen und die Kohlen gut verbrannt sind, kann man mit dem Fegen des Backofens beginnen. Mit dem Rührholz ziehen wir die Asche und Restkohlen in die vorderen beiden Ecken. Dann wird mit einem zuvor gewässerten Ginsterbesen (in Beienbach der sogenannte Wösch) der Ofenboden gefegt. In anderen Ortschaften wird anstatt des Ginsterbesens auch ein langer Holzstiel mit einem feuchten Lappen an der Stielspitze zum Auswischen verwendet. Beeilen Sie sich beim Fegen, denn jede Minute die es länger dauert, geht Hitze verloren, die wir zum Brotbacken dringend brauchen. Wird mit einem Ginsterbesen gefegt, sind vorher die Rauchabzugschieber zu schließen, denn sonst fängt der Ginsterbesen, bedingt durch die große Hitze, an zu brennen.

In der Zwischenzeit, während der Ofen gefegt wird, wird jedes Brot mit einer Gabel sieben Mal (für jeden Wochentag einmal 😊) verteilt eingestochen. Hierdurch soll das „Abbacken“ vermieden werden. Mit Hilfe einer Bürste werden alle Brote mit Wasser an der Oberfläche angefeuchtet. Diesen Vorgang nennt man „Frischen“. Nun kann das Brot mit dem „Schössel“ in den Ofen „ingeschossen“ werden. Achten Sie darauf, dass die Brote gut platziert werden und verschenken Sie keinen Platz, denn einmal abgelegt, bleibt es für die nächsten 90 Minuten an dieser Stelle. Sind alle Brote im Ofen, die Ofentür schließen und die Uhrzeit festhalten. Vergewissern Sie sich auch noch einmal, dass alle Rauchabzugsschieber an dem Ofen geschlossen sind.



Brote backen

Nun lassen Sie das Brot zunächst ca. 10 Minuten backen. Wenn der Ofen heiß genug ist, sollten Sie jetzt ein Zischen von Wasser hören, welches aus dem Brot heraustritt. Nach dieser ersten Backzeit, sollen die Laibe schön hoch gekommen sein und eine leichte Braunfärbung haben. Dann ist alles gut und die Ofentemperatur passt. Ist das Brot jetzt schon sehr dunkel gebacken, dann muss der Ofen gelüftet werden (Schieber und evt. Ofentür öffnen). Hat das Brot noch keine Farbe und hat es auch noch seine Ursprungsform, dann ist der Ofen nicht heiß genug und Sie müssen nachheizen.

Unsere Temperatur im Ofen passt. Nach 30 Minuten schauen Sie hin und wieder kurz in den Ofen, um bei Bedarf mit den Rauchabzugsschiebern die Temperatur im Ofen zu regulieren. Die Gesamtbackzeit muss mind. 75 Minuten betragen, damit das Brot auch vollkommen durchgebacken ist. Lassen Sie sich nicht von der braunen Kruste verleiten, das Brot früher aus dem Ofen zu holen.

Am Ende der Backzeit werden die Brote einzeln mit dem „Schössel“ vorgeholt, erneut gefrischt und wieder kurz in den Ofen geschoben. Hierdurch erhält das Brot seinen besonderen Glanz.

Die Brote legen wir auf den Backebrettern ab und lassen sie abkühlen.

Guten Appetit!



Beienbacher Backes-Begriffe

Abbacken	Die Kruste des Brotes hat sich vom Teig gelöst. Nicht schön, aber es passt viel Butter rein 😊!
Backebrett	Holzbrett zum Ablegen der Brotlaibe und zum Transport, Länge ca. 1,40 – 1,80m, ca. 30 cm breit
Backetrog	Teigtrog aus Holz zum Ansetzen des Brotteiges, Der Teigtrog muss doppelt so groß sein, wie die Anmachmenge des Vorteiges
Brot einschießen	Ablegen der Brotlaibe in dem Ofen
Brot frischen	Brot vor und nach dem Backen mit Wasser auf der Oberfläche anfeuchten
Gebäckesack	dicht gewebter Mehlsack aus Leinen
Rührholz	lange (ca. 3,50 m) gerade Holzstange, zum Verrühren der Kohlen
Schanzen	Reisigbündel aus dem Hauberg, fest gebunden und abgelagert, zum Heizen des Backofens
Schössel	Hartholzbrett mit langer Stange, zum Ablegen und Rausholen der Brotlaibe
Steckebüre	Dickere Äste ohne Reisig bis ca. 4 cm Durchmesser, fest gebunden und abgelagert, zum Heizen des Backofens
Wösch	gewässerter Ginsterbesen an langer Holzstange, zum Ausfegen der Asche