

# Bäckerlatein

Jeder Bäcker hat seine eigenen Fachbegriffe und Ausdrücke. Hier sind meine:

**Den Teig bearbeiten** Die Technik des Teigknetens unterscheidet sich von meiner Art der Teigbereitung, bei der Luft in den Teig eingearbeitet und ihm so gewissermaßen Leben eingehaucht wird. Daher spreche ich lieber vom Bearbeiten des Teiges (Seite 24) als vom Kneten (das klingt so grob).

**Erstes Gehen (Erste Ruhephase)** In dieser Phase lässt man den bearbeiteten Teig, mit einem Küchenhandtuch bedeckt, an einem warmen, vor Zug geschützten Ort üblicherweise etwa 1 Stunde ruhen. Während dieser Zeit verdoppelt der Teig sein Volumen und entwickelt Struktur und Geschmacksstoffe. Was ist ein warmer, vor Zug geschützter Ort? »Warm« ist natürlich ein sehr dehnbarer Begriff, der für jeden etwas anderes bedeutet. Für mich ist es die wohlige Wärme, die in meiner Küche herrscht (etwa 25–30 °C), wenn der Ofen bereits seit dem frühen Morgen eingeschaltet ist. Sie können den Teig in die Mikrowelle stellen (ausgestellt, versteht sich!) oder in einen Küchenschrank. Von einem Trockenschrank würde ich jedoch abraten, da der Teig darin leicht austrocknet. Das Gleiche gilt für die Herdoberfläche, die in der Regel zu heiß ist. Wenn Sie den Eindruck haben, dass der Teig während des Ruhens austrocknet, entfernen Sie ihn von der etwaigen Hitzequelle und besprühen Sie das zum Abdecken verwendete Küchenhandtuch mit etwas Wasser.

**Falten** Nach dem ersten Gehen, so heißt es in vielen Büchern, soll man den Teig »abschlagen«, damit die Luft entweicht. Ich mag dieses Wort nicht, es klingt, als müsse man den Teig kurz und klein schlagen, statt ihn viel sanfter und behutsamer zu behandeln. Ich drehe den Teig zunächst um – die Oberfläche nach unten – und falte die Ränder mehrmals mit leichtem Druck zur Mitte hin. Dann wende ich ihn erneut und forme ihn mit einer drehenden Bewegung zu einer Kugel. Diese Technik des Falzens und Drückens wende ich auch an, um den Teig oder die Teiglinge in ihre entsprechende Form zu bringen.

**Zweites Gehen (Zweite Ruhephase)** Nach dem Formen des Teiges zu Laiben, Brötchen usw. müssen die Teiglinge ein zweites Mal ruhen. Dabei verdoppelt der Teig erneut annähernd sein Volumen. Gewöhnlich dauert das rund 1 Stunde. Ich sage »annähernd«, weil es ohne ein gewisses Maß an Erfahrung nicht ganz einfach zu bestimmen ist, wann der Teig sein Volumen verdoppelt hat. Teige, die etwas zu wenig gegangen sind, erzielen in jedem Fall ein besseres Ergebnis als zu lange gegangene Teige.

**Backen** Die Stunde der Wahrheit. Da jeder Ofen seine individuellen Tücken oder Eigenarten hat, ist es von Vorteil, das eigene Gerät möglichst genau zu kennen. Heizen Sie den Ofen grundsätzlich auf die angegebene Temperatur vor und vergessen Sie nicht, die Uhr einzuschalten.

**Starter** Bei dieser Methode der Teigbereitung wird zunächst ein so genannter Starter angesetzt, den man 4–6 Stunden – oder sogar mehrere Tage – gären lässt. Das Brot wird dadurch wunderbar locker und aromatisch. Erst nach dem Gärprozess werden die restlichen Zutaten beigemischt.

## Aus fertigem Teig einen Starter ansetzen

- Wenn Sie von dem fertigen Teig 200 Gramm abnehmen und bis zum nächsten Backen im Kühlschrank aufbewahren, entwickelt er noch mehr Aroma. Diesen kneten Sie dann unter den nächsten Teig und behalten davon erneut eine kleine Portion zurück und so weiter ... Auf diese Weise entfaltet der Teig mit jedem Backen etwas mehr Geschmack und Charakter. Zwischendurch muss der Teig gelegentlich »aufgefrischt«, das heißt mit Wasser und Mehl ergänzt werden. Das Teigstück zunächst in eine Schüssel legen und, mit Klarsichtfolie bedeckt, 2 Tage in den Kühlschrank stellen. Dann die gleiche Menge Wasser (200 Gramm) und die doppelte Menge Mehl (400 Gramm) zugeben, alles zu einem festen Teig verarbeiten und wieder in den Kühlschrank stellen. Wenn Sie längere Zeit nicht backen, den Teig alle 7–10 Tage auffrischen. Damit der Kühlschrank mit der Zeit nicht überquillt, jeweils zunächst 200 Gramm Teig abnehmen (den Rest wegwerfen) und anschließend die gleiche Menge Wasser und die doppelte Menge Mehl hinzufügen. Häufig wird geraten, den Teig bei Raumtemperatur aufzubewahren, im Kühlschrank lässt sich aber die Temperatur viel besser regulieren. Sie sind in der Pflicht, nicht der Teig. Sobald Sie etwas sicherer im Umgang mit Brotteigen sind und häufiger backen, können Sie auch größere Teigmengen bevorraten und auffrischen. Je größer die Teigmenge, desto langsamer reift sie und desto weniger oft muss der Teig »gefüttert« werden. Ich bewahre bis zu 2 Kilogramm Teig in meinem Kühlschrank auf; und auch wenn ich verreise, muss ich mich nicht sorgen.