

Ingmar Henslers kleiner Erklärungspfad



Fall 10: Das Brot an und für sich. (Teil I)

Oft als Selbstverständlichkeit angesehen möchte ich dieses Mal versuchen, mit einigen irreführenden Grundannahmen hinsichtlich der Kunst des Brotbackens aufzuräumen.

Ei dann backen sie doch schnell noch ein paar Brote!

Komisch, das hör' ich immer wieder mal.

Ja... und?

„Schnell abbacken“ gibt's nur bei Aldi, und so schmeckt's dann auch, egal was man macht.

Na wenn die das können, wieso kann das dann nicht der Herr Bäckermeister hä?

... Meister, gelle....

Ein erster Vergleichsbiss würde zeigen, wieso das eine eben dann doch keine meisterliche Arbeit darstellt. Ein wirklich gutes Brot herzustellen braucht nun einmal seine Zeit, der Geschmack kommt nicht aus der Tube und das Backen dauert nun einmal eine gewisse Zeit.

Na schön. Wie lange muss so ein Ding also backen? Kann man da keine Mikro-

welle für nehmen?

Es gibt durchaus Technologien, mit denen man die Backzeit reduzieren könnte, wir jedoch backen ganz traditionell und daher langsame 45 Min.



Mit mehr Hitze würde sich das auch nicht beschleunigen lassen, das würde das Brot nur verbrennen.

Na gut, dann komm ich in ner Stunde wieder. Das wird ja wohl reichen, oder Meister?

Leider auch nicht, denn Backen ist ja nur die halbe Arbeit - wenn überhaupt. Der Teig muss ja auch noch geknetet und aufbereitet werden, treiben und garen. Vom Sauerteig hab ich dabei noch gar nix gesagt.

Jaja, Sauerteig. Davon hab ich schonmal was gelesen.

Jepp, damit befassen sich die Erklärungspfade 1 und 8. Und ich hoffe inständig, dass ich darin verständlich erklärt habe,

wieso ein ordentlicher Sauerteig einige Stunden dauern muss. Und in ein gutes Brot gehört nun einmal auch ein guter Sauerteig.

Ist denn von gestern nicht noch ein bisschen Sauerteig übrig?

Doch, der steckt aber schon im Sauerteig für morgen, ist also entsprechend verdünnt und kaum berechenbar verwendbar. Vielleicht doch noch mal die anderen Blätter lesen?

Grmlgrmpf Wie machen das denn die anderen dann, wenn das ja angeblich so lange dauert?

Die backen zum Beispiel vor, also nur halb durch, um es dann in der Filiale zu Ende zu backen. Die Lagerung in der Zwischenzeit ist aber eine gesteigerte Schimmelgefahr, die ich unter allen Umständen vermeiden will. Und natürlich kann man die Teiglinge auch halbgarschockfrostet um dann tatsächlich nur noch Tiefkühl aufzubacken.

Aha, es geht also doch! Wusst' ich's doch. Na dann hau mal rein Meister.

Ne, ganz bestimmt nicht. Ich schlage ja sonst nie einen Wunsch aus, aber so viele Drogen kann ich gar nicht nehmen, um hier Tiefkühlbrot aufzubacken. Der Frischeverlust durch das Frosten alleine würde mir den Spaß daran verderben, der Geschmack bliebe dabei größtenteils auf der Strecke und die



Kompromisse bei der Teigführung und den „speziellen“ Zutaten sind für mich völlig indiskutabel. Das „schnelle Brot“ gibt es bei mir einfach nicht, denn Aromaentwicklung braucht nun einmal seine Zeit. Sauerteigbereitung braucht nun einmal seine Zeit.

Und wie wär's mit einem Brot ohne Sauerteig?

Sobald Roggenmehl im Brot ist, muss Sauerteig in den Teig. Sonst wäre es ja ein Weißbrot. Das gilt auch für alle Körnerbrote und Brötchen.

Gibt es denn wirklich so gar keine Mög-

lichkeit, heute noch ein Brot gebacken zu bekommen?

Bestenfalls etwas schnell Improvisiertes. Vielleicht ein Kartoffelbrot mit ganz viel Zusatzhefe, damit es schnell treibt. Die Kartoffeln schwimmen ja in Essig, damit sie nicht braun werden, das gibt etwas Zusatzgeschmack fast wie richtiger Sauerteig. Dann noch in die Sonne gelegt, damit es noch schneller treibt und in den maximal heißen Ofen schieben, damit auch das schneller geht. Das ginge vielleicht tatsächlich in einer knappen Stunde.

Na wunderbar. Jetzt verstehn wir uns.

Und kosten würde das Brot dann gute 8€. Zumindest solange ich noch mit Öl heize. Aber im Sommer 2010 krieg ich ja nen neuen Ofen, dann wird alles gut.

Aus dem Archiv:

Brotpreise in Limburg

4 Pfd. Gemischtbr. 58 pfg., bei Wwe. Jost und Jakob Jost 57 pfg. 4 Pfd. Kornbrot 58 pfg., bei Menges u. Sommer 55 pfg., bei W. Wenz, Kaiser, Heun, Anton Brückmann, Fr. Hensler und Herm. Brückmann 56 pfg., Ww, Jost 68 pfg.

Bei W. Ludwig rundes Brot 50 pfg., 6-Pfünder 85 pfg.

Bei Kil. Hellbach, Brückengasse, Kornbrot 54 pfg., Gemischtbrot 56 pfg.

Fleischpreise