

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Rezepte für den NEFF-Gasherd**

**Bretten / Baden, [1950]**

Das Backen von Brot

**urn:nbn:de:bsz:31-56603**

## Das Backen von Brot

### Herstellung von Sauerteig

In einem Steingut- oder Porzellangefäß rührt man 2 Eßlöffel Roggenmehl mit etwas kaltem Wasser und einem kleinen Löffel Kümmel zu einem dicken Brei an und läßt ihn, mit Wasser bedeckt, 3–6 Tage in Zimmertemperatur stehen. Der Sauerteig ist dann gebrauchsfertig und wird, nachdem man das überflüssige Wasser abgeschüttet hat, dem Brotteig zugesetzt.

### Roggenbrot aus Sauerteig

Zu 1 l Wasser nimmt man 2500 g gesiebtes, angewärmtes Roggenmehl und 4 Eßlöffel Sauerteig. Am Abend vor dem Backen mengt man das warme Wasser mit einem Drittel des Mehles und dem Sauerteig zu einem Brei, der mit Mehl überstäubt bis zum nächsten Morgen warm gestellt wird. Darauf knetet man den Teig mit 50 g Salz und dem übrigen Mehl aus, formt Brote davon, läßt sie auf einem mehlüberstäubten Backbrett aufgehen und bäckt sie in gut vorgeheiztem Ofen etwa 2 Stunden. Sollte der Teig über Nacht nicht genug aufgegangen sein, so gibt man beim Verarbeiten noch 30 g Hefe dazu.

### Roggenbrot mit Hefe

Zu 2 Tassen warmer Milch rechnet man 1500–2000 g gesiebtes Roggenmehl und 50 g Hefe. Die Milch, etwas Mehl, 30 g Salz und die Hälfte der Hefe geben den Vorteig, der über Nacht in warmer Stube gehen muß. Anderntags wird der Teig mit der übrigen Hefe und dem Mehl geknetet, gehörig verarbeitet und zu Broten geformt, die nach gutem Aufgehen in gut vorgeheiztem Ofen etwa 1½ Stunden backen müssen.