

# BROTAL GUAT

Auf den Spuren der  
Bäckerlehrlinge

---

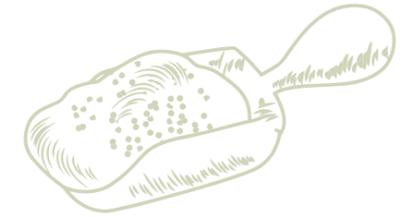
Rezepte und  
Backtechnologien

---

Einblicke in den  
Bäckeralltag



# Vorwort



Der Wecker klingelt, es ist 00:00 Uhr.

Bald beginnt mein Arbeitstag, genauer genommen meine Arbeitsnacht.

Ich mach mich auf den Weg zu meiner Arbeit, öffne die Tür der Produktionsstätte und so gleich strömt mir ein herrlicher Duft von aromatischem Roggenbrot, süßem Plunder und feinem Briochegebäck entgegen. Einige meiner Kollegen formen bereits die nächsten Gebäcke: Weißbrote, Baguettes, Roggenweckerl. In der Mischerei werden schon die nächsten Teige gemischt und geknetet. Die Semmelanlage läuft auf Hochtouren. Nahezu ununterbrochen werden die Öfen mit neuen Gebäckstücken und Broten beschickt. Wieder breiten sich wunderbare Düfte von Röstaromen in der ganzen Backstube aus.

Und auch diese Arbeitsnacht ist irgendwann vorbei. Spätestens dann, wenn alle Teige der Backliste, geknetet, geformt und gebacken wurden, alles für den folgenden Arbeitstag vorbereitet und die Backstube wieder auf Vordermann gebracht wurde, die nur darauf wartet, dass in der nächsten Nacht wieder Leben einkehrt. Die Lichter der Backstube werden ausgeschaltet und draußen geht die Sonne auf.

Aber wofür lohnt es sich, die Nacht, statt in seinem Bett in der Backstube zu verbringen?

Weil wir Brot lieben!

Weil wir unser Handwerk lieben!

Und weil es uns erfüllt, am Heimweg in den frühen Morgenstunden die Schlange an Kunden zu sehen, die sich vor den vollgefüllten Vitrinen unseres Geschäfts bildet und sich oft vor der Verkaufsraumtür auf der Straße fortsetzt. In dem Wissen, dass unsere Backwaren ihren Geschmack treffen und sie die Qualität unserer Produkte schätzen.

Doch was ist das Geheimnis unseres Brotes, das so unvergleichlich schmeckt? Was macht gutes Brot aus? Und vor allem, wie wird man eigentlich ein Bäcker oder eine Bäckerin?

In Zusammenarbeit mit den Abschlussklassen der Medienberufe und der BäckerInnen der Landesberufsschule 2 in Salzburg ist diese Magazin entstanden, die dir einen Einblick in den Lehrberuf des Bäckers/der Bäckerin gibt und dir auf den nachfolgenden Seiten einige dieser Fragen beantwortet.

Und vielleicht trifft man auch dich bald in der Backstube der Landesberufsschule 2!



Bäcker- und Medienklasse  
mit den Fachlehrern

# Inhalt

06 Geschichte der  
Bäckerei

13 Weizenteig-  
technologie

24 Roggenteig-  
technologie

08 Ausbildung

14 Weizenkleingebäck

26 Sauerteig

10 Q & A

17 How to Flösserl

28 Gasteiner Laib

18 Ciabatta

30 Finnenbrot

20 Plunderteig

32 Making of

22 Blätterteig

34 Sponsoren



# Geschichte der Bäckerei

## Every bread has a story!

Ob zum Frühstück mit Butter und Marmelade oder zur Jause mit Speck und Käse. Brot ist allzeit beliebt und das schon seit mehreren tausend Jahren. Doch seit wann gibt es eigentlich den Beruf Bäcker und wie wurde Brot früher hergestellt?

Um diese Fragen zu beantworten, reisen wir zurück ins Jahr 2.500 vor Christus:

Damals galt Brot als Zahlungsmittel und wurde als Basisentlohnung für Bedienstete verwendet. Mit dem aus Lehm und Ton hergestellten Backöfen konnten die Ägypter sogar schon 16 verschiedene Brotsorten herstellen.

Über den Mittelmeerraum kam das Handwerk des Bäckers dann zu uns. Die Römer entwickelten steinerne Drehmühlen, mit denen besonders feines Mehl hergestellt werden konnte. Auch die Backöfen bauten die Römer aus Stein. Um die Großstädte versorgen zu können, entwickelten sich mit der Zeit größere Brotfabriken.

Ende des 8. Jahrhunderts galt die Arbeit in Bäckereien anfänglich als Arbeit für Leibeigene und Knechte. Durch das Wachstum der Städte bildete sich im 10. Jahrhundert der Bäckerberuf als „freier“ Berufsstand heraus.

Schon ein paar Jahre später, im 12. Jahrhundert, gelang es Bäckerzünften ihre Interessen gegenüber der Politik besser zu vertreten und den Wettbewerb untereinander zu regeln. Die Zünfte beschafften ihren Mitgliedern unter anderem Arbeitsmaterial und Rohstoffe, überprüften die Qualität der Waren und bestimmten Preise, Löhne und Arbeitszeiten.

Bis ins 17. Jahrhundert galt Weißbrot als Luxusgut, die normale Bevölkerung aß grobes, dunkles Brot. Dadurch waren die Bäckereien in Schwarz- und Weißbäckereien geteilt.

In den Schwarzbäckereien verarbeitete man Roggenmehle als Schwarzbrot und Halbweißes, in den Weißbäckereien Milchbrotwaren sowie Kuchen.

Knetmaschinen und Industrieöfen sind aus der heutigen Bäckerei kaum noch wegzudenken. Computergestützte Anlagen und der Einsatz der Kältetechnik erleichtern die Produktion. Handwerkliches Können ist jedoch nach wie vor Grundlage für den Beruf als BäckerIn.



# Ausbildung

## Born for Korn!

### Wie lange dauert die Lehre?

Die Ausbildung zum Bäcker dauert in der Regel drei Jahre. Um die Herstellung von verschiedenen Brot- und Gebäcksorten, feinen Backwaren, Dauerbackwaren, Snacksetc. zu erlernen, sind folgende persönliche Eigenschaften wesentlich:

- Geschicklichkeit, Genauigkeit und Sinn für Ästhetik (z.B. beim Dekorieren von Gebäck)
- Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)
- Gute körperliche Konstitution (z.B. beim Heben von schweren Backblechen)

In der Berufsschule, die in drei neunwöchigen Lehrgängen absolviert wird, findet der theoretische Teil deiner Ausbildung statt. In den berufsspezifischen Fächern eignest du dir ein umfangreiches Wissen über Teigbereitungsarten, die backtechnologischen Eigenschaften der Teigzutaten, die Aufarbeitung verschiedenster Gebäckformen, die Gärvorgänge im Teig die Backprozesse und Fachrechnkenntnisse an. Im Praxisunterricht wird das Erlernete angewandt und somit vertieft.

Neben dem berufsorientierten Unterricht werden auch allgemeinbildende Fächer unterrichtet, wie berufsbezogenes Englisch, Deutsch und Angewandte Wirtschaftslehre, die dich optimal auf deinen weiteren beruflichen Werdegang vorbereiten.

Interessiert du dich für den Beruf des Bäckers?

## Dann back es an!

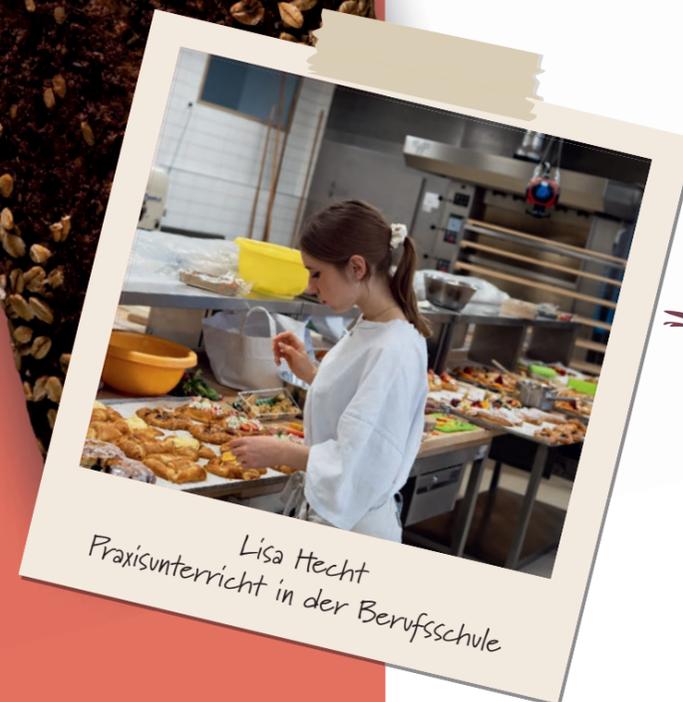
### Weiterbildung

- Meisterprüfung
- Technikerin Lebensmitteltechnik / Bäckereitechnik
- Berufsreifeprüfung
- Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie, Getreidewirtschaft und Biotechnologie
- Verwandte Berufe (z.B. Konditor/in, Koch/Köchin)

### Weitere Infos:



<https://www.wko.at/branchen/gewerbe-handwerk/lebensmittelgewerbe/baecker/kollektivvertrag-baecker.html>



Lisa Hecht  
Praxisunterricht in der Berufsschule

# Q & A

## 1 Wieso hast du dich für das Bäckerhandwerk entschieden?

**Max:** Nach der Konditorlehre habe ich den Betrieb gewechselt. Danach wurde mir angeboten eine Bäckerlehre zu machen. Durch die vorhergehende Konditorlehre dauert diese für mich nur 1,5 Jahre.

**Christina:** Schon als Kind habe ich gerne mit meiner Mama und Oma gebacken. Backen wurde aber vor allem im Corona-Lockdown zu meiner Leidenschaft. Später konnte ich für einige Tage in die Arbeit des Bäckers hineinschnuppern, um herauszufinden, ob ich mir mein Hobby auch als Beruf vorstellen kann.

**Emircan:** Ich habe meine Liebe zum Beruf durch meinen Vater gefunden, da mein Vater schon über 30 Jahre Bäcker ist und mir schon als Kind kleine Handgriffe gezeigt und mir das damals schon sehr viel Spaß gemacht hat.



Christina Schönleitner

## 2 Was sind die größten Herausforderungen in deinem Beruf?

**Max:** Die Arbeitszeiten sind eindeutig die größte Herausforderung. Ich muss um Mitternacht außer Haus und bin normal vor 9 Uhr wieder Zuhause. Frage ist also: wann schläfst du, wenn nicht in der Nacht? Kaffee wird deshalb sehr gerne getrunken. Zwei Espresso vor der Arbeit, ein Verlängerer in der Pause ...

**Christina:** Einen Tag-Nacht-Rhythmus mit Freizeit unter einen Hut zu bringen und dennoch genug zu schlafen, ist gar nicht so einfach. Daher habe ich mir eine fixe Anzahl an „Schlafstunden“ festgelegt, die ich einhalten will.

## 3 Wie wichtig ist in deiner Firma die Nachhaltigkeit?

**Christina:** In unserem Betrieb wird darauf geachtet, nicht verkaufte Waren wiederzuwerten. Aus Weißgebäck werden Semmelwürfel und -brösel hergestellt, Schwarzbrot vom Vortag wird zu einem bestimmten Prozentsatz dem neuen Schwarzbrotteig hinzugegeben. Unsere Bäckerei arbeitet mit der Initiative „To Good To Go“ zusammen und unterstützt Einkommensschwache mit Spenden von Backwaren an die Flachgauer Tafel.



Emircan Sener

## 4 Welche Backwaren sind bei euren Kunden am beliebtesten?

**Christina:** Definitiv unser Dampfgebäck. Dazu zählen unsere saftigen und lange frischhaltenen Semmeln, Salzstangerl, Kräuter-, Knoblauch- und Speckstangerl, die mit einem Polish-Vorteig hergestellt werden.

**Emircan:** Am liebsten kaufen unsere Kunden unsere frisch gebackenen Croissants.

## 5 Hast du viel Kundenkontakt in deinem Bereich?

**Max:** Ich habe eigentlich keinen Kundenkontakt. Ich bin immer in der Backstube als Produktionsmitarbeiter. Verkäufer und Lieferanten sind separat.

## 6 Welche Fehler machen Anfänger am häufigsten?

**Max:** Am Anfang weiß man ja noch nichts über die Abläufe in einer Bäckerei. Fachwissen und das handwerkliche Geschick entwickelt sich erst mit der Zeit.

**Emircan:** Jeder macht Fehler, wichtig ist nur das man daraus lernt.

## 7 Welche Fähigkeiten sind deiner Meinung nach am wichtigsten?

**Max:** Durchhaltevermögen, Teamarbeit, Genauigkeit und Wertschätzung für das Produkt sind besonders wichtig für diesen Beruf.



Max Vogl

## 8 Arbeitest du als Bäcker viel im Team?

**Christina:** In der Backstube gehen alle Arbeitsabläufe Hand in Hand über. Viele Arbeitsschritte werden im Team ausgeführt, wie zum Beispiel das Formen der Teiglinge, das Tauchen des Gebäcks in Streumaterial. Dennoch ist es notwendig, eigenverantwortlich zu arbeiten und die nächsten Arbeitsschritte zu kennen.

## 9 Wie sehen deine Zukunftspläne nach der Lehrabschlussprüfung aus?

**Max:** Ich will ins Ausland. International ist die Bäckerlehre in Österreich durch das duale Ausbildungssystem extrem hoch angesehen.

**Christina:** Nach meinem Lehrabschluss möchte ich in meinem Betrieb noch weiter Erfahrung sammeln und meine Fähigkeiten optimieren, um danach die Meisterprüfung an der Meisterschule für Bäcker in Wels zu absolvieren.

**Emircan:** Ich möchte so viel Erfahrung wie möglich sammeln und mein Ziel ist es die Meisterprüfung zu absolvieren.



**Die Krume:**  
das Innere der Gebäcke

# Weizenteig- technologie

## Gluten Tag!

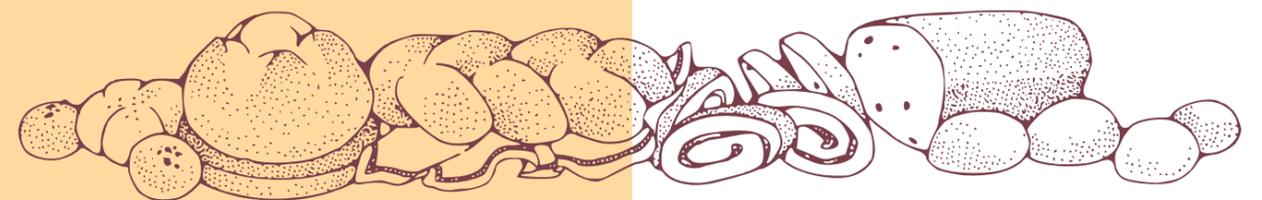
Damit man einen perfekten Weizenteig herstellen kann, kommt es auf eine gute Kleberbildung an. Hierfür benötigt man die im Weizenkorn enthaltenen quellfähigen Eiweißstoffe Gliadin und Glutenin. Diese wiederum spielen für die Krumenbildung eine große Rolle. Rohstoffe wie Salz fördern die Kleberbildung, die Teige haben dadurch ein besseres Gashaltevermögen.

**Gashaltevermögen:**  
die Treibgase, die im Gebäck  
gehalten werden

Die Hefezellen produzieren das Lockerungsgas Kohlenstoffdioxid (CO<sup>2</sup>), welches im Teig gehalten wird.

Salz verbessert nicht nur den Geschmack, sondern fördert die Kleberquellung und trägt somit zur Frischhaltung bei.

Zucker macht die Teige weicher und dient als Nahrung der Hefe. Sie unterstützt unter anderem auch die Krustenbräunung.



# Weizenklein- gebäck

## Grundteig

### Zutaten

#### Teig:

9,000 kg Weizenmehl 700

5,000 kg Wasser

0,300 kg Hefe

0,180 kg Backmittel

0,180 kg Salz

Handsemmerl: 240 Stk.

Salzstangerl: 240 Stk.

Flösserl: 240 Stk.

Salzweckerl: 130 Stk.

<b>Teigtemperatur</b>	25°C
<b>Mischzeit</b>	5 min. langsam 6 min. schnell
<b>Backtemperatur</b>	220°C
<b>Backzeit</b>	16 min.
<b>Teigeinlage</b>	1,800 kg / 1,650 kg
<b>Teigruhe</b>	ca. 5 min.
<b>Zwischengare</b>	ca. 20 min.
<b>Stückgare</b>	ca. 30 min



#### \*Die Pressen aufschleifen:

Mit der Teigteil- und Schleifmaschine wird die Press in 30 Teiglinge geteilt und geschliffen

### So geht's:

- 1 Salz und Hefe getrennt in Wasser lösen
- 2 Das gesiebte Mehl und die restlichen Zutaten zugeben und wie angegeben mischen
- 3 Nach dem Knetprozess eine kurze Teigruhe einhalten
- 4 Nach der Teigruhe die Press auswiegen (Handsemmerl, Salzstangerl, Flösserl: 1,8 kg; Salzweckerl 1,65 kg) und für ca. 10 Minuten auf Gare stellen
- 5 Die Pressen aufschleifen\* (für Salzweckerl die Pressen doppelt zusammenschleifen)
- 6 Nach der Zwischengare je nach Gebäckart aufarbeiten:
- !! Individuelle Schritte für Semmerl, Salzstangerl, Flösserl und Salzweckerl
- 8 Nach der Stückgare Semmerl und Salzweckerl umdrehen, Salzstangerl mit Salz und Kümmel bestreuen
- 9 Mit Schwaden\*\* ca. 16 Minuten backen



\*\*Schwaden:  
Wasserdampf

weitere Varianten

## Handsemmerl

!! Für Handsemmerl die Teiglinge mit Weißbroggen zu Semmerl schlagen und mit der Oberseite nach unten wegsetzen



## Salzstangerl

!! Für Salzstangerl die Teiglinge mit Weißbroggen oval vorlängen und wickeln



# Flösserl

!! Für Flösserl die Teiglinge vorlängen, flechten, mit Wasser bestreichen und in Mohn-Salz, Mohn oder Sesam tauchen.



Salzstangerl



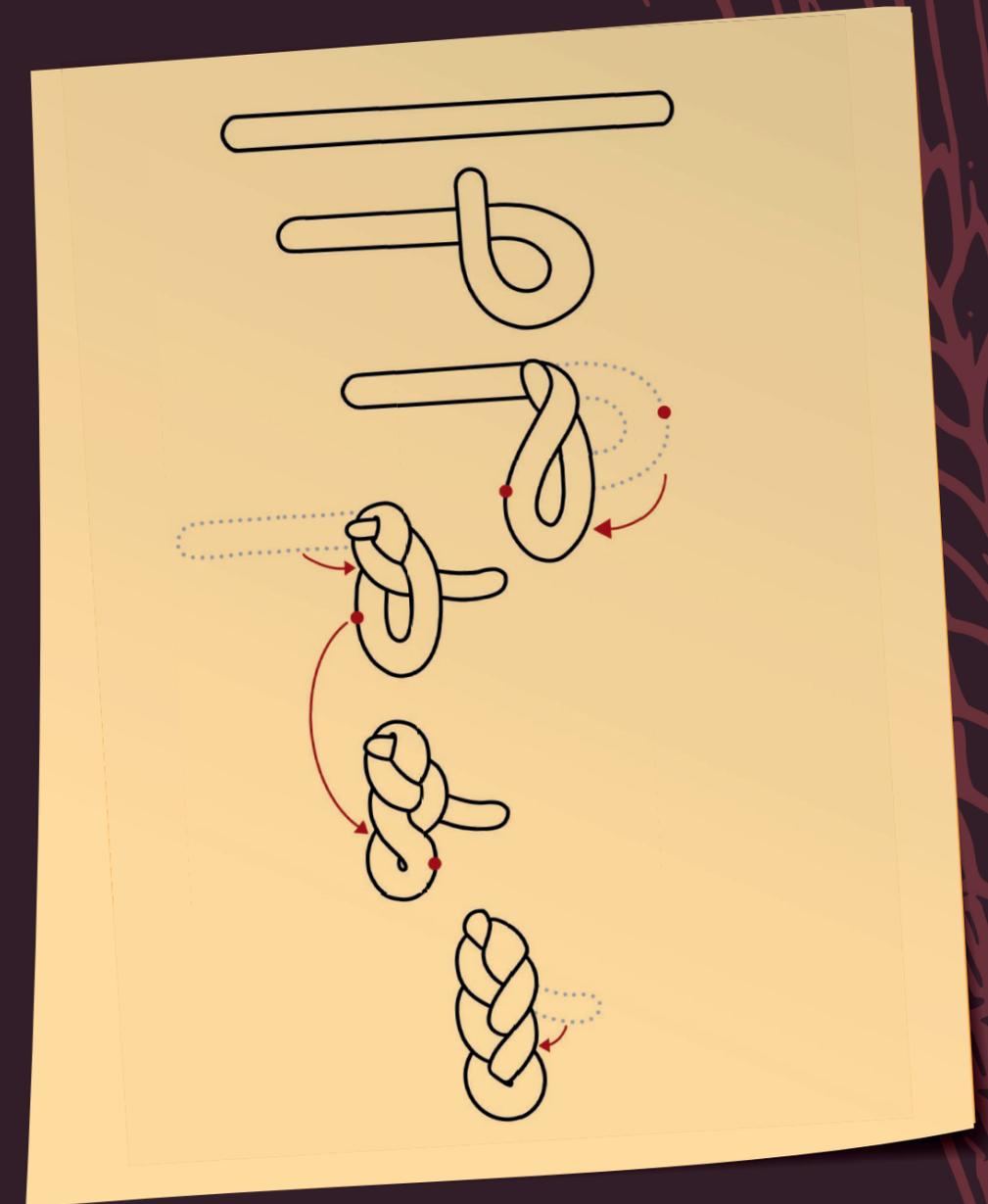
Rundgeschliffene Teiglinge

# Salzweckerl

!! Für Salzweckerl die Teiglinge mit Weißbroggen zu einem Weckerl schlagen und mit der Oberseite nach unten wegsetzen.



# How to Flösserl



Grundteig

# Ciabatta

## 30 Stück

Das aus Italien stammende Ciabatta bedeutet übersetzt Pantoffel, aufgrund seiner breiten, langgezogenen Form.

Doch nicht nur seine luftige, großporige Krume, sondern auch die rösche Kruste machen dieses traditionelle Weizengebäck unvergleichbar.

<b>Teigtemperatur</b>	25°C
<b>Mischzeit</b>	4 min. langsam 5 min. schnell
<b>Backtemperatur</b>	250°C fallend auf 230°C
<b>Backzeit</b>	38 min.
<b>Teigeinlage</b>	0,560 kg
<b>Teigruhe</b>	1-1,5 h
<b>Stückgare</b>	ca. 20 min.

**\*\*Weizensauer:**  
getrockneter Weizensauerteig



### Autolyseteig\*

**7,175 kg** Weizenmehl 700

**6,970 kg** Wasser

**1,538 kg** Roggenmehl 500

### Teig:

**0,359 kg** Wasser

**0,267 kg** Weizensauer\*\*

**0,267 kg** Salz

**0,226 kg** Hefe

### \*Autolyseteig:

Um die Quellung der Eiweißstoffe im Mehl zu fördern wird Wasser mit Mehl verknetet und ruht für 30 Minuten



Tobias Hattinger

## So geht's:

- 1 Für den Autolyseteig die Mehle mit dem Wasser vermischen
- 2 Eine Ruhezeit von ca. 30 Minuten einhalten
- 3 Die restlichen Zutaten, außer das Salz zugeben und wie angegeben mischen
- 4 Das Salz 2 Minuten vor dem Knetende begeben
- 5 Nach dem Knetprozess eine Teigruhe einhalten
- 6 Nach der Teigruhe auswiegen, schonend mit reichlich Weißbroggen formen und auf den Abziehapparat setzen
- 7 Nach der Stückgare ohne Schwaden ca. 38 Minuten backen

**\*tourieren**

Fett wird durch eine bestimmte Faltechnik in die Teigschichten eingearbeitet

# Plunderteig

So plundervoll  
5 x 20 Stück

Der Plunderteig wird aus einem feinen Hefeteig hergestellt. Durch tourieren\* wird mindestens 250g Butter pro Kilogramm Grundteig eingezo-gen.

## Zutaten

### Teig:

<b>1,888 kg</b> Weizenmehl 700	<b>0,115 kg</b> Hefe
<b>0,860 kg</b> Wasser (kalt)	<b>0,085 kg</b> Trockenmilch
<b>0,214 kg</b> Zucker	<b>0,028 kg</b> Salz
<b>0,214 kg</b> Margarine	<b>0,020 kg</b> Hefeteigaroma
<b>0,140 kg</b> Eier	<b>1,250 kg</b> Ziehfett



## So geht's:

- 1 Salz, Zucker und Hefe in Wasser lösen
- 2 Das gesiebte Mehl und die restlichen Zutaten, außer Eier und Butter zugeben und wie angegeben mischen
- 3 Bei Beginn der Teigbildung die Eier und die weiche Butter zugeben
- 4 Nach der Teigruhe den Teig auswiegen und wirken
- 5 Nach kurzer Ruhezeit die Teige mit jeweils 250g Ziehfett tourieren\*: drei einfache Touren
- 6 Nach kurzer kühlen Teigruhe die Teige auf 40 x 50 cm ausrollen und in 10 x 10 cm große Stücke schneiden
- 7 Zügig nach Belieben ausfertigen
- 8 Nach der Stückgare einschießen und ca. 15 Minuten backen

**Teigtemperatur** 15°C

**Mischzeit** 5 min. langsam  
5 min. schnell

**Backtemperatur** 180°C

**Backzeit** 15 min.

**Teigeinlage** 0,700 kg

**Zwischengare** ca. 5 min.

**Zwischengare** ca. 15 min. in Kühlung

**Teigruhe** ca. 5 min.

**Stückgare** ca. 30 min.



Nicole  
Leobacher

Christina  
Schönleitner

# Blätterteig

Blätterteig wird aus einem Weizenteig, in dem Fett schichtweise eintouriert wird, hergestellt. Die luftigen und blättrigen Gebäckstücke haben einen geringen Eigengeschmack und eignen sich daher für süße sowie auch für pikante Backwaren.

## Teig:

<b>2,500 kg</b>	Weizenmehl 700
<b>1,300 kg</b>	Wasser (kalt)
<b>0,025 kg</b>	Magerine
<b>0,005 kg</b>	Backmittel
<b>0,004 kg</b>	Salz
<b>2,000 kg</b>	Zieh fett

<b>Teigtemperatur</b>	22°C
<b>Mischzeit</b>	5 min. langsam 6 min. schnell
<b>Backtemperatur</b>	ca. 200 °C
<b>Backzeit</b>	je nach Gebäckart
<b>Teigeinlage</b>	4,140 kg
<b>Teigruhe</b>	15 min.
<b>Ruhezeit</b>	30 min.



**Blätterteiggebäck:**  
8x20 Stk.

**Schaumrollen:**  
ca. 130 Stk.

## So geht's:

- 1 Salz in Wasser lösen
- 2 Das gesiebte Mehl und die restlichen Zutaten, außer die Margarine, zugeben und wie angegeben mischen
- 3 Bei Beginn der Teigbildung die weiche Margarine zugeben
- 4 Nach dem Knetprozess eine kühle Teigruhe einhalten
- 5 Das Zieh fett eintourieren:  
Einfache, doppelte, einfache, doppelte Tour  
Kurze kühle Teigruhe zwischen den Touren einhalten
- 6 Den tourierten Teig in 8 Stücke zu je ca. 750g auswiegen und aufarbeiten



Die 3 Lisas  
Buchner Renoth Hecht

### Blätterteiggebäck:

- > Den Teig auf 40 x 50 cm ausrollen und in 10 x 10 cm große Stücke schneiden
- > Nach Belieben ausfertigen
- > Mit Schwaden ca. 20 - 25 Minuten backen

### Schaumrollen:

- > Den Teig ca. 2 mm dünn ausrollen und in 25 mm breite Streifen schneiden
- > Die Streifen mit Wasser bestreichen und auf Schaumrollenformen wickeln
- > Eine kühle Teigruhe von 30 Minuten einhalten
- > Mit Schwaden ca. 20 Minuten backen



# Roggenteig-technologie

**Roggenmehle enthalten im Vergleich zu Weizenmehlen:**

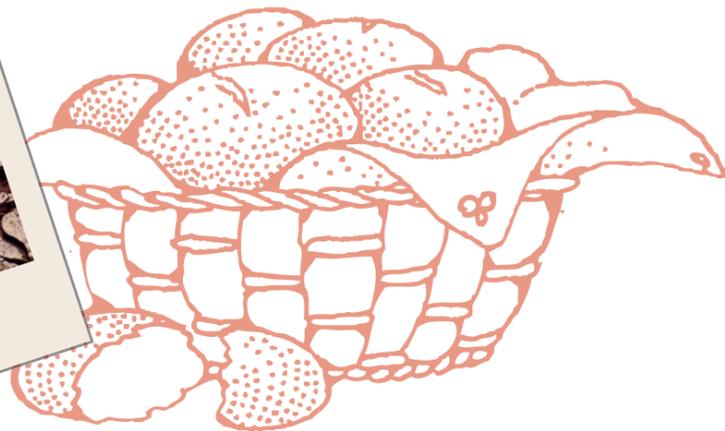
Weniger quellfähige Eiweißstoffe

Mehr Wasser bindende Pentosane (Schleimstoffe)

**Auswirkungen:**

Geringeres Gashaltvermögen, geringere Standfestigkeit, weniger Elastizität

Roggenmehle binden Wasser im Teig und setzen es beim Backen wieder frei. Dadurch hat die Stärke mehr Wasser zum Aufnehmen, wenn das Brot bäckt = Hält länger frisch



## Eigenschaften der Roggeninhaltsstoffe

Roggenmehlerzeugnisse haben im Vergleich zu Weizenmehlerzeugnissen aufgrund der unterschiedlichen Zusammensetzung der Mehl-inhaltsstoffe andere Teig- und Backeigenschaften.

Roggen enthält von Natur aus mehr stärkeabbauende Enzyme als Weizen. Roggen ist daher nur backfähig, wenn er versäuert wird. Säure hemmt die Enzyme.

Roggenhaltiges Brot und Gebäck ist saftig, hat einen mild säuerlichen, aromatischen Geschmack, schmeckt bei richtiger Lagerung auch noch nach Tagen hervorragend und bleibt länger frisch. Im Gegensatz zu Weizenmehl enthält Roggenmehl keine kleberbildenden Eiweißstoffe. Weshalb es meistens mit Weizenmehl als Mischbrot verarbeitet wird.



# Sauerteig

*Sei nicht sauer, Teig!*

## Sauerteig:

Sauerteig ist ein in Gärung befindliches Roggenmehl-Wasser-Gemisch, welches durch ständige Zugabe von Mehl und Wasser in Gärung gehalten wird.



## Wie entsteht Sauerteig?

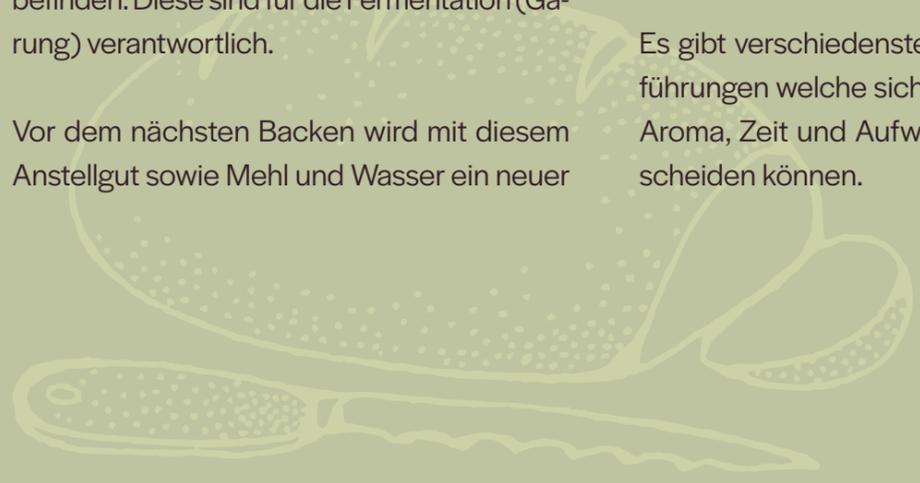
Um einen Sauerteig herstellen zu können benötigen wir ein Anstellgut.

Als Anstellgut verwendet man einen Teil vom reifen Sauerteig, in dem sich Milchsäurebakterien und Sauerteighefen in hoher Zahl befinden. Diese sind für die Fermentation (Gärung) verantwortlich.

Vor dem nächsten Backen wird mit diesem Anstellgut sowie Mehl und Wasser ein neuer

Sauerteig hergestellt, in welchem sich die erwünschten Mikroorganismen (Lactobazillen und Sauerteighefen) vermehren. Bei der Fermentation entstehen Milch- und Essigsäuren, welche für die backtechnischen Eigenschaften und Aromen verantwortlich sind.

Es gibt verschiedenste Arten der Sauerteigführungen welche sich in Herstellungsweise, Aroma, Zeit und Aufwendigkeit stark unterscheiden können.



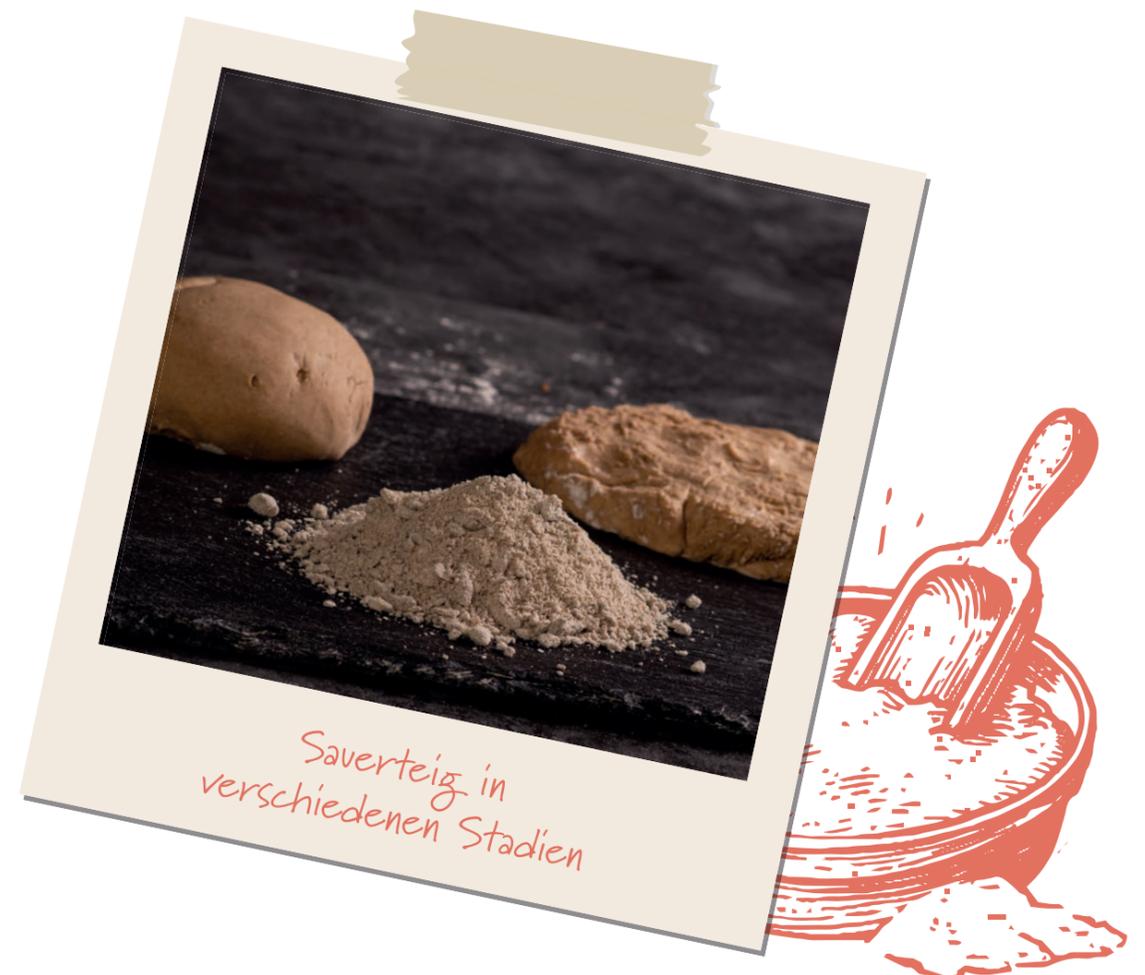
## Was beeinflusst den Sauerteiggeschmack?

Hochausgemahlene Mehle liefern mehr Nährstoffe und sind deshalb besser zum versäuern, d.h. je länger die Abstehtzeit ist, desto mehr vermehren sich die Mikroorganismen und können so mehr Mehl bzw. Schrot versäuern.

Einwandfreies und reifes Anstellgut ist Voraussetzung für eine fehlerfreie Sauerteigführung.

Festere Sauerteige brauchen längere Abstehtzeiten und reifen dadurch langsamer, weiche Teige benötigen eine kürzere Abstehtzeit.

Die Sauerteigtemperatur sollte zwischen 20-35°C liegen. Eine warme Teigführung begünstigt die Milchsäurebildung, welche einen milden Säuregeschmack entwickelt. Eine kühle Teigführung hingegen fördert die Essigsäurebildung, welche für einen kräftigeren Säuregeschmack verantwortlich ist.



*Sauerteig in verschiedenen Stadien*

# Gasteiner Laib

Roggenmischbrot  
23 Stück

Der Gasteiner Laib ist ein Roggenmischbrot, welches durch die Zugabe von Dawamehl eine besonders dunkle Färbung der Kruste und Krumme, intensive Röstaromen und eine unvergleichliche malzige Note erhält.

## Zutaten

### Teig:

10,590 kg	Wasser
8,960 kg	Roggenmehl 960
4,374 kg	Weizenmehl 1600
1,400 kg	Dawamehl**
0,322 kg	Salz
0,360 kg	Protosauer*
0,322 kg	Hefe
0,223 kg	Brotgewürz***

<b>Teigtemperatur</b>	28°C
<b>Mischzeit</b>	15 min. langsam
<b>Backtemperatur</b>	250°C fallend auf 220°C
<b>Backzeit</b>	60 min.
<b>Teigeinlage</b>	1,150 kg
<b>Teigruhe</b>	ca. 60 min.
<b>Stückgare</b>	ca. 30 min.

**\*Protosauer:**  
getrockneter Sauerteig

**\*\*Dawamehl:**  
dunkles, geröstetes Roggenmalzmehl

## So geht's:

- 1 Salz und Hefe in Wasser lösen
- 2 Das gesiebte Mehl und die restlichen Zutaten zugeben und wie angegeben mischen
- 3 Nach dem Ketprozess Teigruhe einhalten
- 4 Nach der Teigruhe auswiegen, wirken und Laibe formen
- 5 Mit dem Schluss nach oben in gestaubte Simperl geben
- 6 Nach der Stückgare die Laibe auf den Abziehapparat setzen, den Ofen vorschwaden und einschießen
- 7 Mit Schwaden ca. 60 Minuten backen, den Zug nach 20 Sekunden öffnen und nach 10 Minuten wieder schließen

**\*\*\*Brotgewürz:**  
Mischung aus Fenchel, Kümmel, Anis und Koriander



Volkan Yildirim



Daniel Kruckenfeller



# Finnenbrot

Ein Brot für alle Fälle!  
18 Stück

Das Finnenbrot ist ein dunkles, im Kasten gebackenes Spezialbrot mit einem hohem Anteil an ballaststoffreichen Körnern und Saaten.

## So gehts:

- 1 Salz und Hefe in Wasser lösen
- 2 Das gesiebte Mehl, das Quellstück und die restlichen Zutaten zugeben und wie angegeben mischen
- 3 Nach dem Knetprozess eine Teigruhe einhalten
- 4 Nach der Teigruhe auswiegen, wirken und zu einem Wecken einschlagen
- 5 Die Wecken mit Wasser bestreichen, in Goldkernflocken wälzen und in geölte Toastformen legen
- 6 Der Länge nach ca. 2 cm tief einschneiden
- 7 Nach der Stückgare den Ofen vorschwaden und die Finnenbrote einschießen
- 8 Mit Schwaden ca. 70 Minuten backen, den Zug nach 2 Minuten öffnen und nach 10 Minuten wieder schließen

### \*\*Quellstück:

Einweichen größerer Brotbestandteile (Körner, Saaten, Schrote) in Wasser für bessere Frischhaltung und angenehmeren Biss

### \*Kornmix:

Fertige Kornmischung für Finnenbrot und Kornspitz



<b>Teigtemperatur</b>	26°C
<b>Mischzeit</b>	3-5 min. langsam 5-8 min. schnell
<b>Backtemperatur</b>	240°C fallend auf 220°C
<b>Backzeit</b>	ca. 70 min.
<b>Teigeinlage</b>	1,150 kg
<b>Teigruhe</b>	ca. 30 min.
<b>Stückgare</b>	ca. 60 min.

## Zutaten

### Quellstück\*\*:

- 5,000 kg** Kornmix\*
- 5,000 kg** Wasser (60-70°C)

### Teig:

- 10,000 kg** Quellstück
- 3,000 kg** Wasser
- 2,500 kg** Weizenmehl 700
- 2,500 kg** Roggenmehl 960
- 2,500 kg** Sonnenblumenkerne
- 0,200 kg** Hefe
- 0,200 kg** Salz



# Making of



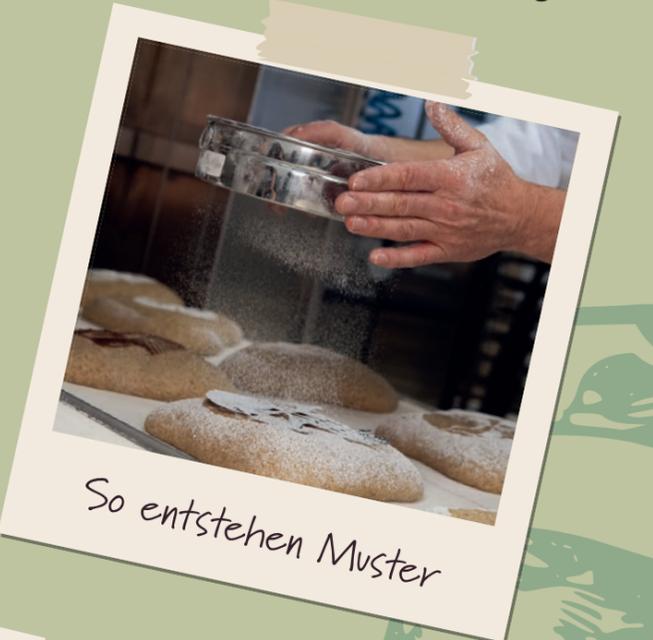
Ausfertigen macht Spaß



Fleißig am Dekorieren



Frisch aus dem Ofen



So entstehen Muster



Und ab in den Glarraum



Salzstangerl



Letzter Feinschliff



Ja, es wird auch gelacht

# Wir danken unseren Sponsoren



**wieninger hefe**  
die gute bayerische

**Pföß**

Brot aus Meisterhand,  
regional & bio!

Christophorusstraße 62, 5061 Elsbethen  
Tel.: +43 662 623471  
[www.pfoess.com](http://www.pfoess.com)

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren

**STAMAG**

ÄHRLICHES  
BACKHANDWERK  
SEIT 1670

BÄCKEREI  
KONDI TOREI  
KAFFEEHAUS

ÄHRLICH WÄHRT AM LÄNGSTEN.  
In unserem Fall schon 350 Jahre.

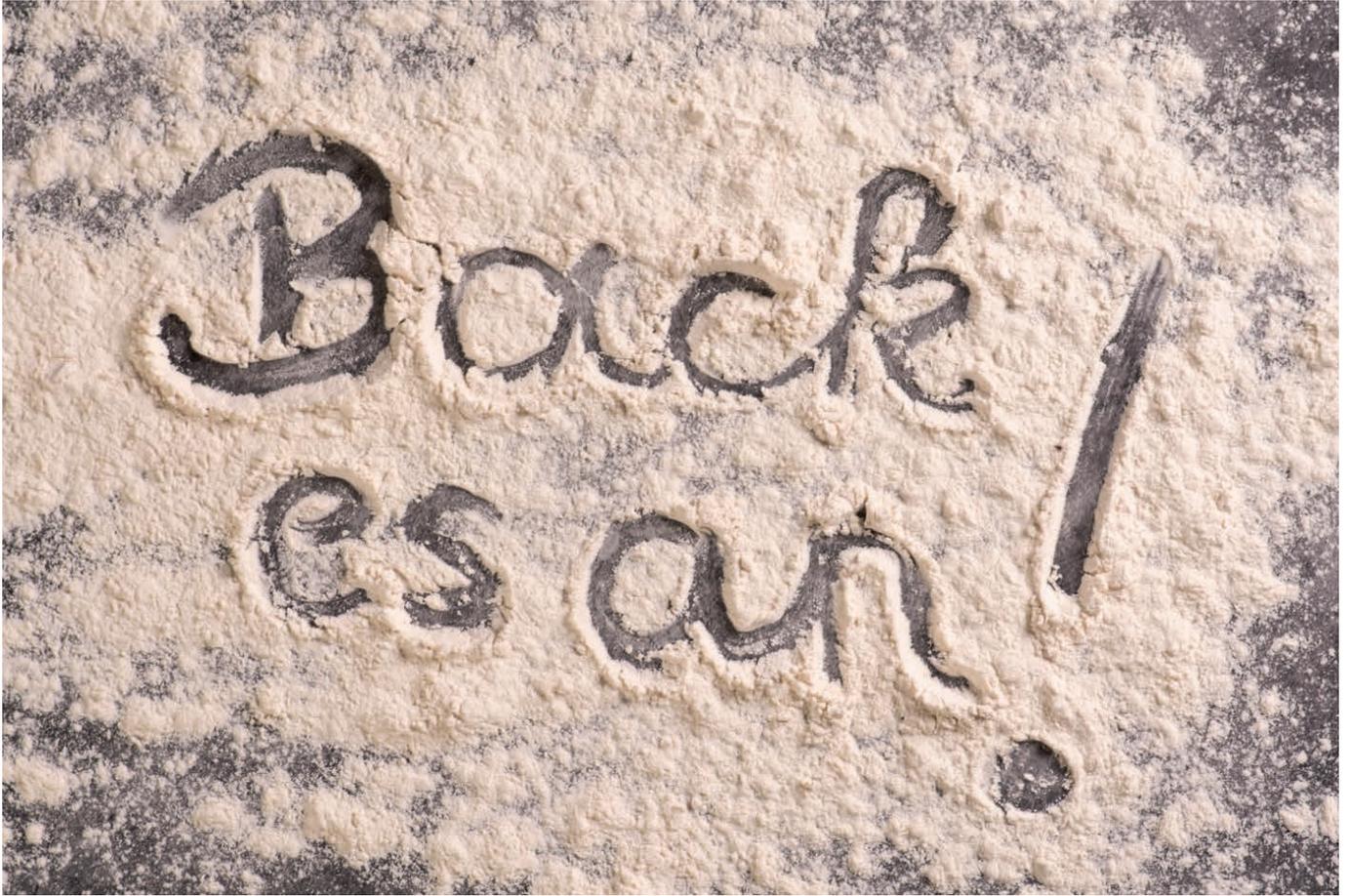
**UNTER  
BÄCK**

SEEKIRCHEN\_SALZBURG\_OBERTRUM

unterbaeck  
www.unterbaeck.at

**RÖSSLHUBER**  
SALZBURGS MEISTERBÄCKER & KONDITOR  
- SEIT 1940 -

**NATÜRLICH**  
**BAUER**  
— seit 1908 —



2023 / LBS 2 / 3MBP

LANDES  
BERUFS  
SCHULE  
ZWEI



Magazin der Landesberufsschule 2  
Makartkai 1 / 5020 Salzburg