

Sekowa Spezial-Backferment

nach Hugo Erbe

Sekowa Spezial-Backferment ist ein Teiglockerungsmittel, mit dem jedes Getreide zu wohlschmeckendem Gebäck verbacken werden kann.

Was ist das Besondere an Sekowa Spezial-Backferment?

Das Sekowa Spezial-Backferment wird auf der Grundlage von hochwertigem Blütenhonig, biologisch angebauten Erbsen, Weizen und Mais aus spontaner Gärung hergestellt.

Durch die im Honig vorhandenen Nektarhefen und Fermente wird das Getreide auf eine nur dem Sekowa Spezial-Backferment eigenen Art aufgeschlossen.

Dadurch werden die Gebäcke besonders lecker und köstlich im Geschmack.

**Brotbacken mit dem
Sekowa Spezial-Backferment**
von 1 kg Schrot oder Mehl
oder Gemisch der beiden

Teigansatz: Der Teigansatz ist ein Vorteig, der möglichst nachmittags oder abends bereitet werden soll und welcher mindestens **12 Stunden** stehen bleibt. Man nimmt dafür: 10 g Grundansatz, d. i. ein gehäufter Teelöffel.

Weniger sollte nicht genommen werden. Größere Mengen schaden nicht, sie beschleunigen nur die Gärung.

3 g Sekowa-Spezial-Backferment, d. i. ein leicht gehäufter Teelöffel.

300-400 g Schrot oder Mehl oder Gemisch der beiden,

300-400 ccm Wasser, ca. 40°C.

Der Grundansatz – Bereitung des Grundansatzes siehe besondere Anleitung – und das Sekowa-Spezial-Backferment werden in einem kleinen Teil des abgemessenen Wassers klümpchenfrei aufgelöst. Dann fügt man das restliche Wasser, den Schrot oder das Mehl oder das Gemisch der beiden hinzu und vermengt die Masse gründlich.

Verwendet man zum Teigansatz 300 g Schrot (oder Mehl oder Gemisch) wird das Brot besonders mild. Den Teigansatz lässt man möglichst über Nacht in einer ausreichend großen Schüssel gut bedeckt bei **28°C (Tipp Backofenleuchte)** stehen. Der Teig muss so bedeckt werden, dass er nicht abtrocknet. Tuch alleine genügt nicht.

Der Teig muss mindestens **12 Stunden** stehen bleiben. Es schadet nichts, wenn der Teigansatz 20 Stunden und mehr stehen bleibt. In diesem Fall muss man mit einer stärkeren Säuerung rechnen. Nach dieser Zeit, also nach mindestens 12 Stunden, muss der Teig lebhaft gären, er muss ausgereift sein. Dieses „Ausgereift-Sein“ des Teiges zeigt sich darin, dass der Teig nicht mehr hochsteigt, sondern bereits etwas zurückfällt. Reißt man die obere Schicht des Teiges auf, so zeigen sich viele Gärbläschen.

Hauptteig-Bereitung: Zu dem über Nacht gestandenen Teigansatz werden hinzugefügt: 700 oder 600 g Schrot oder Mehl oder Gemisch (so dass die Gesamtmenge 1 kg beträgt)

10 - 18 g Salz. Dieses wird in etwas Wasser gelöst und über den Schrot geschüttet und so viel Wasser ca. 40°C, dass ein geschmeidiger Teig entsteht.

Die Wassermenge richtet sich nach der Schrot- oder Mehlart.

Die gesamte Wassermenge bei Verarbeitung von 1 kg Schrot oder Mehl oder Gemisch liegt zwischen 650 - 850 ccm.

Nachdem der Teig durchgeknetet wurde, wird er gut bedeckt an einen warmen Ort gestellt. Auch dieser Teig darf nicht abtrocknen. Nach **30-50 Minuten** muss sich eine gute Lockerung des Teiges zeigen. Nun wird dieser aufgegangene Teig leicht bearbeitet und in gefettete Backformen gelegt. Die Füllung der Backformen richtet sich danach, ob es sich um schwere Teige (aus Schrot) oder leichte Teige (aus Mehl) handelt. Beim Bearbeiten der Teige stets Streumehl (oder Feinschrot) verwenden! Wiederum muss der Teig in Formen **30-50 Minuten** am warmen Ort bedeckt stehen. Die Oberfläche des Teiges darf nicht abtrocknen!

Die Gärzeit der Teigstücke ist beendet, wenn der Teig nicht mehr rund, sondern **etwas** abgeflacht ist. An der Oberfläche zeigen sich bei Schrotteigen kleine Risse, die durch geplätzte Gärbläschen entstehen. Erst durch die Erfahrung lernt man beurteilen, wann der richtige Zeitpunkt der Gare erreicht ist.

Die Brote mit zu knapper Gare reißen auf. Die

Brote mit richtiger Gare sind leicht gewölbt. Die Brote mit Übergare fallen an der Oberfläche ein.

Backen: Das Backen erfolgt bei einer Temperatur von ungefähr 220°C und dauert je nach Größe der Gebäcke 1-2 Stunden. Bei 1 kg Brot ist die Backzeit 1 Stunde. Die richtige Einstellung des Ofens muss erprobt werden, da jeder Ofen anders bäckt. Die Oberhitze muss mäßig sein. Vor dem Einschieben ein Schälchen mit kochendem Wasser in die Backröhre stellen.

Anmerkung: 1 kg = 1000 g,
1 Liter = 1000 ccm.

Kuchenartige Gebäcke hergestellt mit dem Sekowa Spezial-Backferment

Kuchenartige Gebäcke können aus Weizenfeinschrot alleine bereitet werden oder aus jeder beliebigen Mischung von Weizenfeinschrot und Weizenvollmehl.

In diesem Rezept werden zwei Mischungen aufgezeigt.

Teigansatz:

10 g	Grundansatz, das ist ein gut gehäufter Teelöffel, (Grundansatz-Bereitung siehe gesonderte Anleitung)
3 g	Sekowa-Spezial-Backferment, d. i. ein leicht gehäufter Teelöffel
300 g oder	Weizenfeinschrot
150 g	Weizenfeinschrot und
150 g	Weizenvollmehl
300 ccm	Wasser, ca. 40°C.

Zunächst den Grundansatz und das Sekowa-Spezial-Backferment in einem kleinen Teil des

abgemessenen Wassers auflösen. Sodann restliches Wasser dazugeben und dann mit dem Weizenfeinschrot oder dem Schrot/Mehlgemisch gut vermengen. Gut bedecken! Der Teig darf nicht abtrocknen, sonst wird die Gärung unterbunden. Ein Tuch alleine genügt nicht.

Der Teigansatz bleibt am besten über Nacht, **mindestens 12 Stunden**, stehen.

Hauptteig-Bereitung:

Zu dem Teigansatz werden nun hinzugegeben:

700 g	Weizenfeinschrot oder
350 g	Weizenfeinschrot und
350 g	Weizenvollmehl
200 g	Butter oder Margarine. Diese soll geschmeidig sein und zuletzt in den Teig eingearbeitet werden.
100-200 g	Magerquark
8 g	Salz, in etwas Wasser auflösen oder durchsieben
1 - 2	Esslöffel Honig, eventuell auch mehr und so viel Wasser, ca. 40°C,

dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Soll der Teig in Formen gebacken werden, kann er weicher sein, aber nur so weich, dass er von Hand noch gut zu bearbeiten ist. Soll Kleingebäck bereitet werden, muss der Teig fester sein, damit das Gebäck nicht zu flach wird. Je nach Wunsch können dazugegeben werden: 250 g Korinthen, 100 g gemahlene Nüsse.

Alle Zutaten anwärmen, damit der Teig nicht abkühlt. Gewürze nach Geschmack verwenden, z. B. je 1 Messerspitze gemahlenen Zimt, Nelken und Vanille. Es ist darauf zu achten,

dass die Zutaten gleichmäßig im Teig verteilt sind. Den Teig am warmen Ort 40-50 Minuten stehen lassen, so bedecken, dass er nicht abtrocknet. Nachdem der Teig gut aufgegangen ist, wird er in gefettete Backformen gebracht oder als Formgebäck (Brötchen, Hörnchen, Brezel, Zöpfe) auf ein gefettetes Blech gelegt und 40 bis 50 Minuten an einen warmen Ort gestellt. So abdecken, dass die Teigstücke an der Oberfläche nicht abtrocknen, z. B. mit Cellophan-Papier, Frischhaltefolie oder Alu-Folie. Diese dürfen den Teig nicht berühren.

Backen: Bei einer Ofentemperatur von 180-200°C wird gebacken. Damit sich nicht zu schnell eine Kruste bildet, ein Schälchen mit kochendem Wasser in die Backröhre stellen. Die Backzeit beträgt beim Kleingebäck 20-30 Minuten.

Der Teig in den Backformen ist in 45-60 Minuten gebacken.

Grundansatz-Bereitung aus dem Sekowa Spezial-Backferment

Wenn mit dem Sekowa Spezial-Backferment gebacken werden soll, muss der **Grundansatz** zur Verfügung stehen.

Der Grundansatz ist ein gärender Teig, der aus dem Spezial-Backferment bereitet wird. Der Grundansatz kann entweder fertig bezogen oder selbst hergestellt werden.

Zur Herstellung des Grundansatzes soll ein schmales, hohes Gefäß (z. B. ein 2 bis 3 Liter Einmachglas) verwendet werden, welches mit Deckel, Teller oder einer Folie abzudecken ist, damit der Teig an der Oberfläche nicht abtrocknet. Tuch alleine **genügt nicht!**

Einen milden, für alle Arten von Gebäcken geeigneten Grundansatz erhält man nach folgendem Rezept:

1. Stufe

- 20 g Sekowa Spezial-Backferment, d.i. ein gehäufter Esslöffel in ca. 220 ccm Wasser, d.i. 1 Kaffeetasse, randvoll, klümpchenfrei auflösen. Wassertemperatur ca. 40°C.

Dazu ein Gemisch aus:

- 100 g Weizenschrot, mittelgrob
- 100 g Weizenmehl

Gut vermengen! Der Teig soll ziemlich weich sein, es soll sich aber kein Wasser absetzen. Dieser Teig bleibt **12-18 Stunden** zugedeckt stehen. Die günstigste Temperatur für diesen Teig liegt bei 28-30°C. Diese erreichen Sie problemlos mit der Sekowa-Backofenleuchte, in die eine 25 W Glühlampe eingeschraubt werden muss.

Nach der entsprechenden Stehzeit **muss** sich eine Bläschenbildung zeigen!

2. Stufe

Sodann werden zu diesem Teig gegeben:
70-100 ccm Wasser, d.i. $\frac{1}{2}$ Kaffeetasse, knapp oder gut messen, je nach dem wie fest der Grundansatz gewünscht wird. Wassertemperatur ca. 40°C. Das Wasser unter den Teig mengen:

Dazu ein Gemisch aus:

- 150 g Weizenschrot, mittelgrob
- 150 g Weizenmehl

Gut vermengen!

Weitere **5-7 Stunden** stehen lassen. Auch für diese zweite Stufe ist bei der Grundan-

satz-Bereitung die günstigste Temperatur ca. **28-30°C**. Die Reifezeit kann man feststellen, wenn der Ansatz mit vielen kleinen Gärbläschen durchsetzt ist und sich ungefähr um 20-30% vergrößert hat. Beim Anstoßen sinkt der reife Ansatz leicht in sich zusammen, bzw. es gibt eine Wölbung nach unten. Die Güte des Grundansatzes ist entscheidend für das Backergebnis. In einem Schraubglas (nicht mehr als $\frac{1}{4}$ angefüllt) im Kühlschrank, hält sich der Grundansatz ca. 4 Monate, so dass er zur Verfügung steht, wenn gebacken werden soll. Zum Verbacken von 1 kg Schrot benötigt man 10 g Grundansatz.

Aufbewahrung des Grundansatzes

Wie bereits erwähnt, wird der fertige Grundansatz am besten in Schraubgläsern im Kühlschrank aufbewahrt. An der Oberfläche des Grundansatzes bildet sich bei längerer Lagerung manchmal ein grauer Belag. Dieser besteht aus arteigenen Hefen und kann ohne Bedenken mit verwendet werden.

Backen mit dem SEKOWA Spezial-Backferment im Brotbackautomat

Dinkelschrotbrot für 1000 g Getreide

Geben Sie in den Backautomat:

- 1) 10 g Sekowa Grundansatz
- 3 g Sekowa Spezial-Backferment in einem Teil des Wassers klümpchenfrei auflösen
- 2) 250 g Wasser
- 3) 300 g Dinkelschrot fein
- 4) Mit „Menü“-Taste auf „Teig“

- 5) „Start“-Taste drücken
- 6) Nach ca. 5 Min. mit Spachtel restliches Schrot an Behälterwand und Ecken ablösen und untermischen, so dass eine homogene Masse entsteht
- 7) Nach 10 Min. „Stop“-Taste drücken.
- 8) 430 g warmes Wasser (ca. 35°C) auf den Ansatz schütten
- 9) 700 g Dinkelschrot fein
- 10) 20 g Salz
- 11) Mit „Menü“-Taste auf „Vollkornbrot“
- 12) Mit „Bräunungs“-Taste auf „H“ = dunkel
- 13) Mit „Zeitwahl“-Taste auf 12 Std.
- 14) Mit „Start“-Taste abschließen.

Vollkorn-Weizenschrotbrot für 900 g Getreide

Geben Sie in den Backautomat:

- 1) 10 g Sekowa Grundansatz
- 3 g Sekowa Spezial-Backferment in einem Teil des Wassers klümpchenfrei auflösen
- 2) 350 g Wasser
- 3) 300 g Weizenschrot fein
- 4) Mit „Menü“-Taste auf „Teig“
- 5) „Start“-Taste drücken
- 6) Nach ca. 5 Min. mit Spachtel restliches Schrot an Behälterwand und Ecken ablösen und untermischen, so dass eine homogene Masse entsteht
- 7) Nach 10 Min. „Stop“-Taste drücken.
- 8) 300 g warmes Wasser (ca. 35°C) auf den Ansatz schütten
- 9) 600 g Weizenschrot fein
- 10) 20 g Salz

- 11) Mit „Menü“-Taste auf „Vollkornbrot“
- 12) Mit „Bräunungs“-Taste auf „H“ = dunkel
- 13) Mit „Zeitwahl“-Taste auf 12 Std.
- 14) Mit „Start“-Taste abschließen.

Vollkorn-Weizen-Roggen-Mischbrot für 1000 g Getreide

Geben Sie in den Backautomat:

- 1) 10 g Sekowa Grundansatz
- 3 g Sekowa Spezial-Backferment
in einem Teil des Wassers klümpchenfrei auflösen
- 2) 450 g Wasser
- 3) 300 g Roggenschrot fein
- 4) 100 g Weizenschrot fein
- 5) Mit „Menü“-Taste auf „Teig“
- 6) „Start“-Taste drücken
- 7) Nach ca. 5 Min. mit Spachtel restliches Schrot an Behälterwand und Ecken ablösen und untermischen, so dass eine homogene Masse entsteht
- 8) Nach 10 Min. „Stop“-Taste drücken.
- 9) 300 g warmes Wasser (ca. 35°C) auf den Ansatz schütten
- 10) 600 g Weizenschrot fein
- 11) 20 g Salz
- 12) Mit „Menü“-Taste auf „Vollkornbrot“
- 13) Mit „Bräunungs“-Taste auf „H“ = dunkel
- 14) Mit „Zeitwahl“-Taste auf 12 Std.
- 15) Mit „Start“-Taste abschließen.

Bei allen Rezepturen können noch Saaten, z. B. Leinsamen (+ 50 g Wasser), Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne oder Nüsse zugegeben werden. Dies bitte mit der zweiten Schrotzugabe zusetzen.

Sekowa Backzubehör

Teigthermometer unzerbrechlich, aus Kunststoff, Meßbereich bis + 70° C.

Backofenleuchte

Technische Daten:

1. Standfuß 130 mm Durchmesser
2. Gewinde für Glühbirne
3. Elektrokabel ca. 1,5 m mit Stecker

Das problemlose Backen hängt ab von einer gleichmäßigen Gärtemperatur.

Dies können Sie erreichen, indem Sie die Backofenleuchte mit einer 25 W Glühbirne versehen und in den ausgeschalteten Backofen stellen. Sie erreichen mit einem geringen Energieaufwand eine gleichbleibende Gärtemperatur.

Dadurch gelingt Ihnen auch die Herstellung des Grundansatzes ganz einfach.

Es gibt außerdem noch:

Sekowa Grundansatz

Sekowa Mais Spezial-Backferment glutenfrei

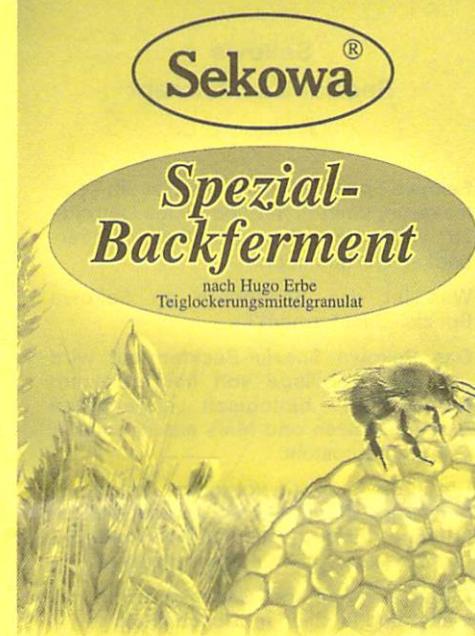
Sekowa Mais Grundansatz glutenfrei

Sekowa demeter-Gemüsebrühpulver, ohne Hefeextrakt, ohne Geschmacksverstärker

Sekowa Backhupf Backpulver phosphatfrei

Sekowa Backmischungen glutenfrei: Frühstücks-, Misch-, Mehrkornbrot, Rührkuchen

Sekowa Spätzle Mehlmischung glutenfrei



SEKOWA
Backtechnik GmbH
61197 Florstadt
Basaltstraße 8-10
Tel.: 06035/96060
Fax: 06035/9606100
E-mail: info@sekowa.de