

Neue Brot-Backkurse: Traditionelles Handwerk neu erleben

Interaktive Brot-Backkurse – vor Ort und online

Ein besonderer Schwerpunkt unseres neuen Bildungsprogramms liegt auf den Brotbackkursen, die wir sowohl vor Ort als auch online anbieten. Unsere erfahrenen Seminarbäuerinnen vermitteln Ihnen nicht nur die Kunst des traditionellen Brotbackens, sondern geben auch wertvolle Tipps zur richtigen Lagerung und kreativen Verwertung von Brot. Nutzen Sie die Gelegenheit, von den Besten zu lernen und Ihr Wissen in einem interaktiven Cookinar oder direkt vor Ort zu erweitern.

Cookinar: Krachfrisches Kleingebäck selber backen

Ob klassisches Kleingebäck oder genial rustikale Weckerl - gemeinsam zaubern wir Schritt für Schritt coole pikante Gebäcke.

Dieser Online-Backkurs ist einfach zum Anbeißen!

Denn unsere Bäckerin und Seminarbäuerin Magdalena Mehringer hat für diese "Mitmach-Backstube" ihre flottesten und bewährtesten Weckerlrezepte aus der Backtruhe geholt. Einfache, unkomplizierte Universalteige von hell bis dunkel werden zubereitet. Dann wird kreativ geformt und gebacken. Ob Stangerl, Laibchen, Pizzaschnecken oder köstliches Jausengebäck - mitmachen lohnt sich. Unsere Backfee gibt viele wertvolle Anregungen und kreative Ideen und steht für Fragen rund ums Backen zu Hause zur Verfügung. Eine genaue Einkaufs- und Materialliste wird vor dem Cookinar verschickt. Ob als Back-Solist, mit der ganzen Familie oder mit Freunden - verwandle deine eigene Küche in einen "Back-Hotspot".

Melde dich jetzt an und beiß in knusprig frische Weckerl aus dem eigenen Backofen!

<https://ooe.lfi.at/nr/3229>

Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen

Außen knusprig, innen locker und luftig, würzig aromatisch oder fein im Geschmack, dunkel oder hell, aus Roggen oder Weizen, mit alten Getreidesorten oder handelsüblichen Mehlen, mit Sauerteig oder Hefe? Fragen über Fragen, die sich alle stellen, die Brot aus dem eigenen Backofen zaubern wollen.

In diesem Kurs werden sie beantwortet. Denn wir starten das spannende und leckere Abenteuer Brotbacken - vom rustikalen Bauernbrot bis zum fluffigen Gebäck. Bei diesem praktischen Kurs liegt ein magischer Brotbackduft in der Luft!

Gemeinsam wird geknetet, geformt, gebacken und natürlich verkostet. Unsere erfahrenen Seminarbäuerinnen vermitteln die Grundlagen des Brotbackens und zeigen, dass Sauerteig machen keine Hexerei ist. Natürlich liefern sie viele gelingsichere Rezepte für zu Hause, verraten bewährte Techniken und ihre besten Tipps für zahlreiche Brotvariationen und -formen. Ob herzhaft-knusprig, vollwertig-kernig oder duftig-würzig - in diesem Praxiskurs ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Ob "Brotback-Neuling", neugieriger Selbermacher, backwütiger Teenie oder Oldie - gemeinsam „BACKEN“ wir es!

<https://ooe.lfi.at/nr/3230>

Rezept: COUNTRY-KRUSTERL

Rezept Landwirtschaftskammer OÖ/Seminarbäuerin Magdalena Mehringer

ca. 12 kleine Laibchen oder 1 Laib

Zutaten:

250 g Weizenmehl glatt (Type 700)
150 g Roggenmehl (Type 960)
10 g Salz (=1 gehäufte TL)
½ TL Honig
20 g Frischgerm (optional 1 Pkg. Trockengerme)
Ca. 375 ml Buttermilch
Falls gewünscht: Brotgewürz, Schabzigerklee etc.
etwas Mehl zum Ausarbeiten
Stärkemehl zum Wälzen

Zubereitung:

- Nimm eine große Schüssel und gib Weizen- und Roggenmehl, Salz, Honig und Buttermilch hinein. Den Germ zerbröseln und ebenfalls dazugeben.
- Jetzt heißt es kräftig kneten. Du kannst mit deinen Händen alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten oder wenn du es gechillt angehen willst, kannst du den Teig natürlich auch mit der Küchenmaschine (Knethaken verwenden) kneten.
- Ist der Teig schön glatt, deckst du ihn mit einem sauberen Tuch ab und lässt ihn ca. eine halbe Stunde rasten.
- Wenn dein Teig gut aufgegangen ist – geht's weiter. Nun gibst du den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche, knetest nochmals durch und teilst diesen in ca. 12 Stücke. Achtung: Wenn du einen Brotlaib backen willst, formst du natürlich nur einen Laib.
- Die kleinen Teigstücke werden jetzt zu Kugeln „geschliffen“. Dazu nimmst du ein Teigstück und formst zwischen den zwei Händen Kugeln - durch drehende Bewegungen.
- Diese Kugeln wälzt du dann in etwas Stärkemehl (dadurch entsteht eine rustikale Kruste und Bestäubung).
- Die mit Stärkemehl bestäubten Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einem Tuch zudecken und nochmals 20–30 Minuten rasten lassen.
- Inzwischen das Backrohr einschalten. Wenn du kleine Laibchen machst, schalte auf 210–220 °C ein. Wenn du nur einen großen Laib backst, dann stelle eine Temperatur von 200–220 °C ein.
- Nach der Gehzeit wird gebacken! Also das Blech auf die mittlere Schiene des Backrohrs schieben.
- Die Backzeit beträgt bei Kleingebäck rund 15–20 Minuten. Bei einem großen Laib musst du 40–45 Minuten rechnen.