



Deutscher Text zu meinem Video Diw 003 Brot backen (Deutsch im Weinviertel), das Sie auf meiner Webseite www.urlaubmitsinn.at finden. Viel Spaß!

*** *** ***



Eigenes Brot backen? Selbst ein Haarshampoo herstellen? Aus alter Kleidung ein neues, schickes Kleid nähen? Selber machen ist im Trend und Internet, Bücher, Kurse bieten Wissen rund um Eigenproduktionen verschiedenster Art an. Viele Menschen sind daran interessiert, wie Lebensmittel oder Konsumgüter hergestellt werden, was genau die Bestandteile sind und woher diese Bestandteile kommen. Ich spreche heute über eine besonders schöne Tätigkeit, etwas selbst zu machen: das Brot backen. Brot, ein Grundnahrungsmittel, ist heute in unzähligen Varianten verfügbar und kann jederzeit schnell gekauft werden. Und das gar nicht teuer.

Wenn man aber Brot selber backen will, braucht man vor allem eines: Zeit. In meinem Beispiel besonders viel Zeit, denn dieses Brot wird im Lehmofen gebacken, der erst einmal ordentlich angeheizt werden muss, damit er so richtig glüht und eine Innentemperatur von rund 300 Grad hat.

Für den Brotteig gibt es verschiedene Grundarten. Ein richtig typisches österreichisches Landbrot ist mit Sauerteig gemacht. Wenn man Sauerteig selbst zubereitet, sind das mehrere kleine Arbeitsschritte über rund drei Tage verteilt, aber danach kann man immer etwas vom Sauerteig aufheben und hat ihn für den nächsten Backgang schon parat. Wenn man also ein Sauerteig Brot backen will, muss man am Vorabend des Backens den sogenannten Vorteig machen. Dazu mischt man den bestehenden Sauerteig mit lauwarmen Wasser und Mehl und stellt ihn warm, damit die Gärung in Gang kommt.

Am Backtag selbst kommt die Würzung dazu, Salz und Brotgewürze wie Anis oder Kümmel und dann den Teig wieder kneten. Nun muss der Teig rasten, das heißt an einem warmen Ort zugedeckt liegen, damit er schön groß wird, das nennt man aufgehen. Der aufgegangene Teig wird nun wieder geknetet, portioniert und die Brotlaibe werden geformt. Diese rasten wieder eine Zeitlang, um noch einmal aufzugehen.

In der Zwischenzeit soll der Ofen schön heiß sein, die Glut im Inneren hat den ganzen Backraum erhitzt. Die Glut wird nun ausgeräumt und der Ofen grob gereinigt. Jetzt ist es so weit: die Brotlaibe werden in den Ofen geschoben, das nennt man "einschießen" in der Bäckersprache. Die Ofentür wird verschlossen und nun kann man sich entspannt hinsetzen, denn das Backen macht der Ofen ganz allein. Oder man räumt die Küche auf und richtet alles für die Brotjause her:

Butter, Schnittlauch oder Radischen schmecken ganz hervorragend auf frischem Brot.

Selbst gebackenes Brot ist wie ein Wunder. Aus Mehl und Wasser wird ein herrlich duftender Brotlaib. Wenn das Mehl aus Biogetreide der Umgebung gemacht ist, und die Radischen im Garten wachsen, kommt zum Genuß noch die Gewissheit dazu, ein gesundes Essen ohne Konservierungsmittel und langem Transport auf dem Tisch zu haben. Das ist eine gewisse Art von Luxus für mich :-)

Ich danke für das Zuhören und hoffe, das Thema Brot war interessant. Liebe Leute, ich sende herzliche Grüße aus dem Weinviertel und "macht diesen Tag zu einem guten Tag"!