



Bio Sekowa Backferment

Das Sekowa Backferment nach Hugo Erbe ist ein Teiglockerungsmittel mit unvergleichlichen Eigenschaften. Unvergleichlich deshalb, weil es anders als andere Backmittel auf der Grundlage von hochwertigem Blütenhonig, biologisch angebauten Erbsen, und Mais aus spontaner Gärung hergestellt wird. Die Nektarhefen und Fermente, die im Honig sind, schließen das Getreide in einer ganz speziellen Art auf, die zu einem milden, unverwechselbaren Geschmack der Backwaren führt. Mit Sekowa Backferment kann jedes Getreide zum Backen von zahlreichen Gebäcksorten und Brotarten verwendet werden. Durch den Verzicht auf Weizen ist dieses Ferment glutenfrei und daher auch für Menschen, die sich glutenfrei ernähren möchten, geeignet, z.B. bei Zöliakie.

Sekowa Backferment Grundansatz

1. Stufe

20 g Sekowa Backferment
200 g Weizenmehl
220 g Wasser ca. 40° C

Sekowa Backferment in einem Teil des abgewogenen Wassers auflösen, gut vermengen, der Teig soll ziemlich weich sein, es soll sich jedoch kein Wasser absetzen.

Das genaue Einhalten der Temperatur ist für das Gelingen ganz entscheidend. Kontrollieren Sie die Temperatur mit einem Thermometer.

Temperatur: 28 – 30° C
Stehzeit: 12-18 Std.



2. Stufe

Grundansatz aus 1. Stufe
300 g Weizenmehl
70-100 g Wasser ca. 40° C

Gut vermengen, Teig gut abdecken, Festigkeit soll wie ein mittelfester bis fester Brotteig sein.

Temperatur: 28-30° C
Stehzeit: 5-10 Std.



Die Reifezeit ist erreicht, wenn der Ansatz sich ungefähr verdoppelt hat. Ist der Ansatz reif, sinkt er beim Anstoßen leicht in sich zusammen, bzw. es gibt eine Wölbung nach unten. Die Güte des Grundansatzes ist entscheidend für das Backergebnis.

Aufbewahrung des Grundansatzes

Der reife Grundansatz wird in ein Schraubglas gefüllt (ca. 3/4 voll) und im Kühlschrank bei 4°C aufbewahrt (Haltbarkeit ca. 1 Monat). 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.

Weizenbrot (Basisrezeptur)

für 1000 g Mehl

Hauptteig

825 g Vorteig

600 g Mehl

18 g Salz in einem Teil des abgemessenen Wassers lösen

300 g Wasser ca. 40° C

Durchkneten und gut abdecken.

Stehzeit: 30-50 Min. bei 28-30° C

Anschließend den Teig in die Backform füllen, gut abdecken und an einen warmen Ort stellen.

Stehzeit: 30-50 Min.

Brote mit zu knapper Gärzeit reißen auf, mit optimaler Gärzeit sind sie leicht gewölbt, zu lange gegärt fällt ihre Oberfläche ein.

Backen

Schale mit kochendem Wasser in den Backofen stellen, Backform in den vorgeheizten Backofen.

Backofen auf 240°C vorheizen

Backtemperatur: ca. 220° C

Backzeit: ca. 60 Min.

Glutenfreier Sekowa Backferment Grundansatz

1. Stufe

20 g Sekowa Backferment
200 g Maismehl
ca. 200 g Wasser ca. 40°C

Das Backferment in einem Teil des warmen Wassers auflösen, Rest dazu und gut vermengen, Festigkeit sollte einem Pfannkuchenteig entsprechen, Teig gut abdecken.

Temperatur: 30°C
Stehzeit: 12-16 Std.

Das genaue Einhalten der Temperatur ist für das Gelingen ganz entscheidend! Kontrollieren Sie die Temperatur mit einem Thermometer.



2. Stufe

Grundansatz aus 1. Stufe
300 g Maismehl
ca. 200 g Wasser ca. 40°C

Gut vermengen, Festigkeit sollte einem mittelfesten bis festen Brotteig entsprechen, Teig gut abdecken.

Temperatur: 26-28°C
Stehzeit: 5-8 Std.



Die Reifezeit ist erreicht, wenn der Ansatz 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.

Aufbewahrung des Grundansatzes

Der reife, glutenfreie Grundansatz wird in ein Schraubglas gefüllt (ca. 3/4 voll) und im Kühlschrank bei 4°C aufbewahrt (Haltbarkeit ca. 1 Monat). 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.

NATUURLIJK

NATUURLIJK

special food ingredients

Glutenfreies Mais Brot (Basisrezeptur)

für 500 g Maismehl

Brühstück

200 g Maismehl
ca. 300 g kochendes Wasser

Das Maismehl mit kochendem Wasser überbrühen, und gleichmäßig vermischen. Das Brühstück soll ziemlich fest, aber nicht hart sein. Bedeckt ca. 30 Min. ausquellen lassen, auf ca. 40°C abkühlen.

Teig

333 g Ansatz
Das Brühstück
150 g Maismehl
10 g Salz in einem Teil des abgemessenen Wassers auflösen
ca. 100 g Wasser ca. 40°C

Vorsichtig dosieren und in den Teig einarbeiten, Festigkeit soll wie ein weicher Brotteig sein, Teig gut abdecken.

Stehzeit: 50 Min. bei 28-30°C

Nochmals durchkneten. Teig in eine gefettete und mit Maismehl ausgestreute Form füllen. Oberfläche mit Wasser oder Fett einpinseln, gut abdecken.

Stehzeit: 40 Min.

Backen

Für eine gute Bräunung den Rost eine Stufe höher als üblich einschieben, eine Schale mit kochendem Wasser in den Backofen stellen.

Backofen auf 240°C vorheizen
Backtemperatur: ca. 220°C
Backzeit: ca. 50-60 Min.