

Rückblick: Brotbacken im historischen Backhaus

Am Samstag, 4. Mai konnten wieder vier Interessierte im historischen Backhaus in Mettingen unter Anleitung von Achim Schäfer und Bäcker im Ruhestand Ernst Brzuske verschiedene Backwaren herstellen. Während der Ofen aufheizte wurde gerechnet, abgewogen und mit der großen Teigknetmaschine geknetet. Ein Teil des Teiges wurde mit verschiedenen Körnern bzw. gekochten und geriebenen Kartoffel versehen. Nachdem der Brotteig abgedeckt unter einem großen Leintuch gegangen war, wurde er geteilt, abgewogen und in Laibe geformt. Letzteres war für die Teilnehmenden wie immer die größte Herausforderung, denn das Formen von Laiben mit einer guten Spannung und einem guten Teigschluss erfordert einige Übung. Dann durften die Brotlaibe zugedeckt ein weiteres Mal gehen.

In der Zwischenzeit wurde der Teig für den Blaaz in Kugeln geformt, nach kurzer Ruhezeit länglich ausgewellt, auf mit Backpapier ausgelegte Bleche gelegt und mit einem deftigen Guss aus Sauerrahm, Mehl, Eigelb, Salz und Pfeffer bestrichen. Auf diesen kamen dann noch gedämpfte Zwiebeln, gewürfelter Speck sowie etwas Schnittlauch. Nachdem der Holzofen die richtige Temperatur erreicht hatte, wurde die Asche ausgeräumt und die Bleche mit den Blaaz kamen als erstes für nur wenige Minuten in den Ofen.

Währenddessen knetete Herr Brzuske die Brotlaibe noch einmal kurz durch und gab sie einzeln in mit Tüchern ausgelegte Gärkörbe. Dort wurden sie mit einer Gabel mehrfach eingestochen, bevor sie zugedeckt ein weiteres Mal ruhen durften.

Kleine Brotlaibe wurden auf mit Backpapier ausgelegten Blechen mit Lauge bestrichen. Ein süßer Hefeteig mit viel Rosinen wurde geteilt, abgewogen und ebenfalls mit den Händen zu kleinen Kugeln „geschliffen“, bis sie einen ordentlichen Teigschluss aufwiesen. Nach dem Ruhen wurden diese von den Teilnehmern zu Teigsträngen gerollt, zu Zöpfen geflochten auf Bleche gegeben und zugedeckt.

Holzofenbrot und Laugenbrot wurden in den Ofen eingeschossen. In der Zwischenzeit konnten sich die Bäckerinnen und Bäcker die Blaaz schmecken lassen. Nach einer halben Stunde wurden die Brote aus dem Ofen geholt und je nach Bräunungsgrad (an einem passenden Platz mit der richtigen Hitze) für eine weitere halbe Stunde im Ofen platziert.

Abschließend wurden die Hefezöpfe mit Eigelb bepinselt, mit Mandelstiften und Hagelzucker bestreut, in den Ofen geschoben und in der Restwärme gebacken.

Es hat allen wieder viel Spaß gemacht und das Ergebnis des langen Vormittags konnte sich wirklich sehen lassen. Jeder konnte einen Anteil der leckeren Gebäcke mit nachhause nehmen.

Autoren: Birgit Masur/Achim Schäfer