

## **Rückblick: Brotbacken im historischen Backhaus**

Am Samstag, 19. November konnten fünf Interessierte im historischen Backhaus in Mettingen unter Anleitung von Achim Schäfer, der schon seit vielen Jahren dort bäckt und Bäcker im Ruhestand Ernst Brzuske verschiedene Backwaren herstellen. Sie lernten, wie der Backofen richtig eingeheizt wird, wie man überprüfen kann, ob er die richtige Temperatur hat und was man tun kann, wenn die Temperatur nicht stimmt bzw. der Ofen nicht gleichmäßig heiß ist. Es wurde gerechnet, abgewogen und mit der großen Teigknetmaschine geknetet. Nachdem die verschiedenen Teige abgedeckt unter Tüchern gegangen waren, wurden sie geteilt, abgewogen und in Leibe geformt. Das Formen von Laiben mit einer guten Spannung und einem guten Teigschluss ist für Ungeübte immer wieder die größte Herausforderung. In Körbchen durften die Brotlaibe zugedeckt ein weiteres Mal gehen.

In der Zwischenzeit wurde der Teig für den Blaaz in Kugeln geformt und anschließend ausgewellt. Mit einem deftigen Guß aus Sauerrahm, Mehl, Eigelb, Salz, Pfeffer, gedämpften Zwiebeln und gewürfeltem Schinken bzw. einem süßen Guß mit geriebenen Äpfeln (statt Zwiebeln und Schinken) bestrichen, kam dieser Snack als erstes in den Ofen.

Nachdem die Bleche mit dem Blaaz aus dem Ofen geholt waren, wurden kleine Brotlaibe mit Brezellaugensauce bestrichen und ein von Achim Schäfer am Vortag vorbereiteter Vollkorn-Brotteig wurde unter Zugabe von Wasser noch einmal durchgeknetet. Dieser wurde anschließend geteilt, abgewogen und in Kastenformen gegeben, bevor er ebenfalls ruhen durfte. Nachdem wurden die Vollkornleibe noch mit einer Saatenmischung bestreut, bevor sie zusammen mit dem klassischen Holzofenbrot und dem Laugenbrot in den Ofen eingeschossen wurden. In der Zwischenzeit konnten sich die Bäckerinnen und Bäcker den Blaaz schmecken lassen. Nach einer halben Stunde wurden die Brote aus dem Ofen geholt und je nach Bräunungsgrad wieder (an einem passenden Platz mit der richtigen Hitze) im Ofen platziert.

Während der restlichen Backzeit wurde ein süßer Hefeteig auf der Arbeitsfläche mit den Händen zu Kugeln „geschliffen“, bis sie einen ordentlichen Teigschluss aufwiesen. Dieser wurde später zu Männlein geformt, mit Ei bestrichen und mit Hagelzucker und Rosinen verziert. Bis die Brote fertig waren und aus dem Ofen geholt wurden, gab es noch ein Gläschen Sekt. Zum Abschluss konnten dann noch die Hefeteig-Männlein gebacken werden.

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

Autor: Birgit Masur