



ÉRIC KAYSER

**DAS NEUE BUCH**  
VOM BROT

Fotos: **Massimo Pessina**  
Design: **Delphine Lebrun**  
Fachlektorat: **Régis Garnaud**

Aus dem Französischen von **Sandra Göbel**



JAN THORBECKE VERLAG



ERIC KAYSER

# VORWORT

2013 erschien das „Larousse – Das Buch vom Brot“. Mit seinen Rezepten hatte das Werk den Anspruch, zu den Wurzeln zurückzugehen, nämlich zu dem „wahren Brot“ und dem Backen mit Sauerteig, das unseren Vorfahren so lieb und wert war. Die Menschen hatten genug von faden industriellen Produktionen von reduziertem Nährwert und wollten ihre Ernährung wieder selbst in die Hand nehmen, wissen, welche Zutaten benutzt werden, und selbst Verantwortung übernehmen. In der Überzeugung, dass Ernährung die beste Medizin ist, wollte „Das Buch vom Brot“ darauf eine Antwort geben.

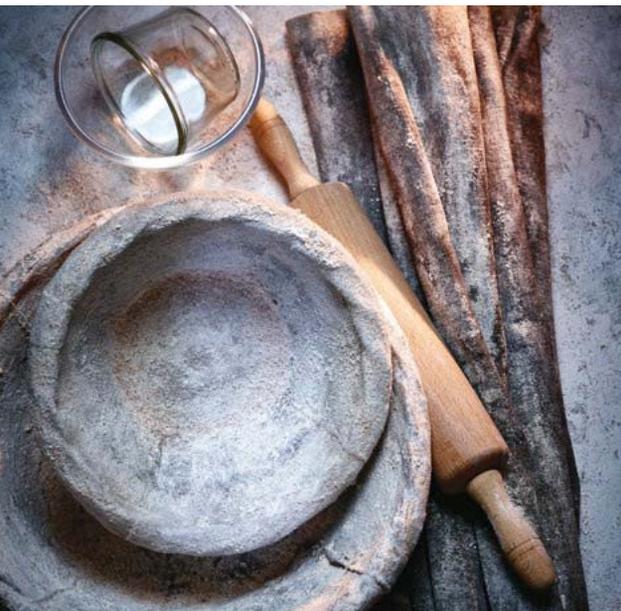
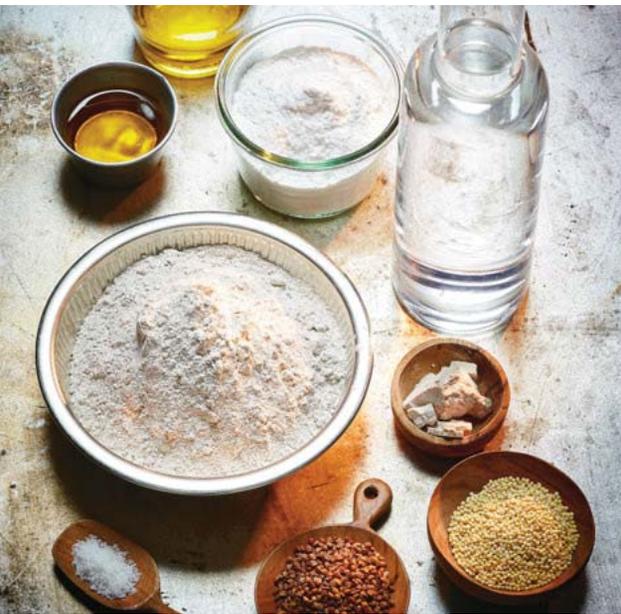
Bäckermeister Éric Kayser hatte damals die Herausforderung angenommen, seine Brotrezepte – eben jene, die den Erfolg des Hauses Kayser seit 1996 ausmachen – zu teilen und es so jedem von uns zu ermöglichen, sie zu Hause nachzubacken. Das Werk, übersetzt in acht Sprachen und zu beinahe 200 000 Exemplaren verkauft, begleitete zahllose Anfänger bei der Wiedereroberung des Genusses! In der vertrauten heimischen Küche, mit einfachen und leicht zugänglichen Zutaten schafften sie es, ihren Sauerteig herzustellen, ihren Teig zu kneten, ihr Brot zu backen und somit zu ihren eigenen Bäckern zu werden..

Acht Jahre später ist dieses neue Buch nun – stolz auf seine Vorgeschichte – die logische Folge, förmlich ein Muss. Wenn auch die Brotbacktechniken dieselben bleiben, so eröffnen doch die (Wieder-)Entdeckung alter Mehlsorten oder auch die Entwicklung neuer Mehlsorten ein völlig neues Experimentierfeld sowie eine ganze Palette an überraschenden Geschmacksrichtungen. Mit den Bildern des Fotografen Massimo Pessina werden 50 Rezepte vorgestellt, um Mehlsorten von hohem Proteingehalt (Linsenmehl, Mehl aus traditionellen Getreidesorten ...) sowie andere, von Natur aus glutenarme Mehlsorten, wie Einkorn, zu entdecken. Wie gewohnt hat Éric Kayser beim Geschmack keine Kompromisse gemacht. Jedes Rezept ist beides: gesund und lecker; ob Kamut®-Brot, Hanfbrot oder auch Babka ...

„Das neue Buch vom Brot“ lädt auf diese Weise ein, die im „Larousse – Das Buch vom Brot“ begonnene Entdeckungsreise fortzusetzen und weiterzuführen.

**Kneten Sie sich mitten ins Herz des Brotes hinein!**

# INHALT



## EINFÜHRUNG

<b>ALLES ÜBER MEHL</b> .....	<b>10</b>
<b>KÖRNER UND CO</b> .....	<b>15</b>
<b>DIE GRUNDZUTATEN</b> .....	<b>16</b>
<b>DER SAUERTEIG</b> .....	<b>18</b>
<b>FLÜSSIGER SAUERTEIG</b> .....	<b>18</b>
<b>FESTER SAUERTEIG</b> .....	<b>19</b>
<b>GÄRUNG</b> .....	<b>19</b>
<b>ARBEITSMATERIAL</b> .....	<b>20</b>
<b>DIE VERSCHIEDENEN SCHRITTE DES BROTBACKENS</b> .....	<b>22</b>
<b>DEHNEN UND FALTEN</b> .....	<b>24</b>
<b>AUSARBEITEN UND FORMEN</b> .....	<b>25</b>
<b>DIE VERSCHIEDENEN FORMEN</b> .....	<b>26</b>
<b>EINE KUGEL FORMEN</b> .....	<b>26</b>
<b>EIN BÂTARD-BROT FORMEN</b> .....	<b>27</b>
<b>EIN BAGUETTE FORMEN</b> .....	<b>28</b>
<b>EIN RECHTECK FORMEN</b> .....	<b>29</b>
<b>MUSTER EINSCHNEIDEN</b> .....	<b>30</b>
<b>KREUZMUSTER EINSCHNEIDEN</b> .....	<b>30</b>
<b>BAGUETTEMUSTER EINSCHNEIDEN</b> .....	<b>30</b>
<b>VIERECK EINSCHNEIDEN</b> .....	<b>32</b>
<b>FISCHGRÄTMUSTER EINSCHNEIDEN</b> .....	<b>32</b>
<b>RAUTENMUSTER EINSCHNEIDEN</b> .....	<b>33</b>
<b>BÄCKERWORTSCHATZ</b> .....	<b>34</b>
<b>FEHLER BEIM BACKEN VERMEIDEN</b> .....	<b>36</b>

## HERKÖMMLICHE BROTE

<b>VOLLKORNBROT</b> .....	<b>40</b>
<b>BROT OHNE KNETEN</b> .....	<b>42</b>
<b>KRANZBROT</b> .....	<b>46</b>
<b>TOPFBROT</b> .....	<b>48</b>
<b>ROGGENLAIB</b> .....	<b>50</b>
<b>DREIKORNLAIB</b> .....	<b>52</b>
<b>EINKORNBROT</b> .....	<b>54</b>
<b>DINKEL-KÖRNER-BROT</b> .....	<b>58</b>
<b>BUCHWEIZEN-KÖRNER-BROT</b> .....	<b>60</b>
<b>DÄNISCHES BROT</b> .....	<b>62</b>
<b>NORWEGISCHES BROT</b> .....	<b>64</b>
<b>SESAMBROT</b> .....	<b>66</b>
<b>LANDBROT</b> .....	<b>70</b>



## BROTE AUS UNGEWÖHNLICHEN MEHLEN

<b>REIS-BUCHWEIZEN-BROT</b> .....	<b>74</b>
<b>KASTANIENBROT</b> .....	<b>76</b>
<b>MAISBROT MIT SONNENBLUMENKERNEN</b> .....	<b>78</b>
<b>TRAUBENKERNBROT</b> .....	<b>80</b>
<b>GRIESSBROT</b> .....	<b>82</b>
<b>LUPINEN-MANDEL-BROT</b> .....	<b>84</b>
<b>KAMUT®-BROT</b> .....	<b>86</b>





<b>LINSEN-KICHERERBSEN-BROT</b> .....	<b>88</b>
<b>HANFBROT</b> .....	<b>92</b>
<b>QUINOA-BROT</b> .....	<b>94</b>
<b>SÜSSKARTOFFELBROT</b> .....	<b>96</b>

## **BROTE DER WELT**

<b>PIZZA</b> .....	<b>100</b>
<b>BURGERBRÖTCHEN</b> .....	<b>102</b>
<b>BAO-BUNS</b> .....	<b>106</b>
<b>NAAN-BROT</b> .....	<b>108</b>
<b>PITA</b> .....	<b>110</b>
<b>BAGEL</b> .....	<b>114</b>
<b>WRAP</b> .....	<b>116</b>
<b>ROSMARIN-FOCACCIA</b> .....	<b>120</b>
<b>CIABATTA MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND BASILIKUM</b> .....	<b>122</b>
<b>CHALLA</b> .....	<b>124</b>

## **BROTE MIT BESONDEREN ZUTATEN**

<b>KÄSEBROT</b> .....	<b>128</b>
<b>OLIVENBROT</b> .....	<b>132</b>
<b>WALNUSS-HASELNUSS-CURCUMA-BROT</b> .....	<b>134</b>
<b>FEIGEN-HASELNUSS-FENCHEL-BROT</b> .....	<b>136</b>

**BLUMENBROT** ..... 140

**BROT MIT GRÜNEM TEE UND KANDIERTEN  
ORANGEN** ..... 142

**DATTEL-CURRY-BROT** ..... 144

## SÜSSE BROTE

**MILCHBRÖTCHEN** ..... 148

**BRIOCHE MIT WEISSER SCHOKOLADE** ..... 150

**BRIOCHE SCHOKO-BANANE** ..... 154

**GÂCHE DE VENDÉE** ..... 160

**ROSINEN-PEKANNUSS-EKMEK** ..... 164

**SCHOKO-KOKOS-EKMEK** ..... 165

**VIENNOISE AU CHOCOLAT** ..... 166

**BABKA** ..... 170

**KOKOS-BRIOCHE** ..... 172

**JAPANISCHES MILCHBROT MIT WEISSER  
SCHOKOLADE** ..... 176

**JAPANISCHES MILCHBROT MIT PISTAZIEN  
UND KIRSCHEN** ..... 177

**INDEX DER REZEPTE** ..... 178

**INDEX DER ZUTATEN** ..... 180



# BROT OHNE KNETEN



Für 3 Brote



500 g herkömmlisches Weizenmehl Type 550

325 ml Wasser (20 °C)

9 g Salz

2 g frische Backhefe

150 g fester Sauerteig (siehe S. 19)

- 1 Am Vortag (24 h vorher): Mehl und Wasser in die Schüssel einer Küchenmaschine mit Knethaken geben und auf niedriger Stufe vermischen, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Die Schüssel mit einem Tuch bedecken und 24 h bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- 2 Am nächsten Tag: Salz, Hefe und Sauerteig in die Schüssel geben. Bei niedriger Stufe vermischen, bis man einen glatten Teig erhält. Den Teig in eine Schüssel geben und mit einem Tuch bedecken. Etwa 5 h bei Zimmertemperatur angären lassen. Nach jeder Stunde dehnen und falten (s. S. 24).
- 3 Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche in drei gleich große Teiglinge (je etwa 330 g) teilen. Leicht zu Kugeln formen. Mit einem Tuch bedecken und sie 15 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- 4 Die Teiglinge zu Baguettes formen (siehe S. 28). Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit einem Tuch bedecken und 2 h bei Zimmertemperatur gehen lassen.
- 5 Den Ofen auf 250 °C vorheizen. Vorher ein zweites Blech auf der untersten Schiene einschieben. Jedes Baguette längs einritzen. Unmittelbar vor dem Einschieben in den Ofen 50 ml Wasser auf das heiße Blech gießen. Die Baguette erst 20 Minuten anbacken, dann die Temperatur auf 220 °C senken und weitere 20 Minuten ausbacken.
- 6 Nach dem Herausholen aus dem Ofen die Brote auf einem Gitter abkühlen lassen.



# KASTANIENBROT



Für 3 Brote



- 125 g Bio-Kastanienmehl
- 325 g herkömmliches Bio-Weizenmehl Type 550
- 350 ml Wasser (16 °C)
- 150 g fester Sauerteig (siehe S. 19)
- 10 g Meersalzflöcken (Fleur de Sel)
- 10 g Kastanienhonig
- 3 g frische Backhefe
- 150 g Kastanien

- 1** Am Vortag: Sämtliche Zutaten (außer den Kastanien) in die Schüssel einer Küchenmaschine mit Knethaken geben. 13 Minuten bei niedriger Stufe kneten, dann die Kastanien hinzugeben und 2 Minuten bei niedriger Stufe weiterkneten. Am Ende des Knetvorgangs sollte der Teig eine Temperatur von etwa 24 °C haben. Die Schüssel mit einem Tuch bedecken und den Teig 45 Minuten bei Zimmertemperatur angären lassen.
- 2** Den Teig auf die mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben, dehnen und falten (s. S. 24). Den Teig in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken. Über Nacht kühl aufbewahren.
- 3** Am nächsten Tag: Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche in drei gleich große Teiglinge (je etwa 370 g) teilen. Leicht zur Kugel formen. Mit einem Tuch bedecken und 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- 4** Die Teiglinge zu rechteckigen Laiben formen (s. S. 29). Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit einem Tuch bedecken und 1:30 h bei Zimmertemperatur gehen lassen.
- 5** Den Ofen auf 240 °C vorheizen. Vorher ein zweites Blech auf der untersten Schiene einschieben. Unmittelbar vor dem Einschieben in den Ofen 50 ml Wasser auf das heiße Blech gießen. Die Brote für 40 Minuten in den Ofen schieben.
- 6** Nach dem Herausholen aus dem Ofen die Brote auf einem Gitter abkühlen lassen.







# OLIVENBROT



Für 3 Brote



500 g herkömmliches Weizenmehl Type 550

350 ml Wasser (16 °C)

100 g flüssiger Sauerteig (siehe S. 18)

10 g Salz

3 g frische Backhefe

35 g Olivenöl

150 g schwarze und grüne Oliven

- 1** Sämtliche Zutaten (bis auf das Olivenöl und die Oliven) in die Schüssel einer Küchenmaschine mit Knethaken geben. 5 Minuten bei niedriger Stufe kneten, dann 10 Minuten bei hoher Stufe, bis der Teig glatt ist und sich von der Schüsselwand löst. Nach und nach das Olivenöl, danach die Oliven hinzugeben und 2 Minuten bei niedriger Stufe kneten. Die Schüssel mit einem Tuch bedecken und 2 h 30 bei Zimmertemperatur angären lassen. Nach 1 h einen Dehn- und Faltvorgang durchführen.
- 2** Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche in 3 gleich große Teiglinge (je etwa 380 g) teilen und leicht zu einer Rugbyballform aufarbeiten. Mit einem Tuch bedecken und 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- 3** Die Teiglinge leicht ausbreiten, ohne sie zu entgasen **1**. In der Mitte mit einem Messer oder Teigschneider dreifach einkerben **2**. Die Teiglinge miteinander verdrehen **3** **4**. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit einem Tuch bedecken und 2 h bei Zimmertemperatur gehen lassen.
- 4** Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Vorher ein zweites Blech auf der untersten Schiene einschieben. Die Brote mit einem Pinsel befeuchten. Unmittelbar vor dem Einschieben in den Ofen 50 ml Wasser auf das heiße Blech gießen. Die Brote 25 bis 30 Minuten backen.
- 5** Nach dem Herausholen aus dem Ofen die Brote auf einem Gitter abkühlen lassen.



1



2



3



4

**VERLAGSGRUPPE PATMOS**

**PATMOS  
ESCHBACH  
GRUNEWALD  
THORBECKE  
SCHWABEN  
VER SACRUM**

Die Verlagsgruppe  
mit Sinn für das Leben



Die Verlagsgruppe Patmos ist sich ihrer Verantwortung gegenüber unserer Umwelt bewusst. Wir folgen dem Prinzip der Nachhaltigkeit und streben den Einklang von wirtschaftlicher Entwicklung, sozialer Sicherheit und Erhaltung unserer natürlichen Lebensgrundlagen an. Näheres zur Nachhaltigkeitsstrategie der Verlagsgruppe Patmos auf unserer Website [www.verlagsgruppe-patmos.de/nachhaltig-gut-leben](http://www.verlagsgruppe-patmos.de/nachhaltig-gut-leben)

Alle Rechte vorbehalten

© der deutschen Ausgabe 2022 Jan Thorbecke Verlag  
Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern  
[www.thorbecke.de](http://www.thorbecke.de)

© der französischen Ausgabe unter dem Titel Le Grand Livre du Pain: Larousse 2021

Übersetzung: Sandra Göbel  
Umschlaggestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart  
Umschlagabbildung: Massimo Pessina  
Satz: Schwabenverlag AG, Ostfildern  
Druck: PNB Print Ltd, Silakrogs  
Hergestellt in Lettland  
ISBN 978-3-7995-1583-2

**Éric Kayser** dankt Élodie De Montbron, Richard Boussuge, Jawad Abouassam, Gérard Boulanger, Ali Binkdan, Christophe Rouault und Claudia Sobrecases für ihre wertvolle Hilfe während der Arbeit an diesem Buch.

**Projektleitung:** Isabelle Jeuge-Maynard et Ghislaine Stora

**Lektoratsleitung:** Émilie Franc

**Lektorat:** : Flore Beaugendre

**Künstlerische Leitung:** Géraldine Lamy

**Innengestaltung:** Valentine Antenni

**Satz:** Lucile Jouret

**Korrektorat:** Natacha Dimakopoulos

**Herstellung:** Émilie Latour

**Bildbearbeitung:** Chromostyle

**Illustrationen:** © Shutterstock