

Wie backe ich eine knusprige Brotkruste?

Das meiste Brot, das man kaufen kann, muss man sofort essen, sonst trocknet es aus. Deshalb habe ich angefangen, mein Brot selber zu backen. Zopf gelingt mir gut, aber Baguette oder Bürli oder überhaupt ein Brot, das innen feucht ist und aussen eine richtig schöne, knusprige Kruste hat, gelingt nie. Ich habe etwa zehn Bücher übers Brotbacken. Überall sind die Rezepte ein bisschen anders, alle zeigen schönes, knuspriges Brot auf den Fotos, aber wenn ich dann so ein Rezept befolge, erhalte ich ein Resultat, das zwar schmeckt, aber keine richtige Kruste hat. Was mache ich falsch? P. I. F.

Lieber Herr F.

Es kann verschiedene Gründe geben, warum Ihr Brot keine Krume bildet, warum es zum Beispiel nicht aufreisst und es krachen lässt, wenn Sie in die dunkelbraune, gezackte Falte beißen. Das Mehl, die Hefe, die Flüssigkeit, das Kneten, das Gehenlassen – diese Möglichkeiten haben Sie ja wohl alle geprüft.

Vermutlich liegt es an der Backkurve. In einem komplett eingheizten Holzbackofen beträgt die Anfangstemperatur, wenn das Brot hineingeschossen wird, 350 Grad. Diese Hitze bringt der Backofen zu Hause nicht zustande. Wenn der Bäcker sein Brot bei 350 Grad backen lässt, entsteht innerhalb kurzer Zeit eine prächtige Kruste. Das Innere des Laibs ist dann noch nicht fertig gebacken. Deshalb öffnet der Bäcker nach etwa 15 Minuten die Luftschlitz und lässt kalte Luft in den Ofen strömen. Die Temperatur stürzt ab. Und das Brot wird bei 220 bis 240 Grad fertig gebacken.

Diese schönen Erklärungen bringen Ihre Bemühungen, knuspriges Brot zu backen, kein Jota weiter. Aber vielleicht die folgende Anleitung, auf die ich in der Zeitschrift «Essen & Trinken» gestossen bin. Das Rezept stammt von Thomas Vilgis, Physiker am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz und Hobbykoch: «Aus 220 g Weizenmehl (Typ 405), 1 TL Salz, ¼ TL Trockenhefe, 120 ml lauwarmer Wasser, 50 ml Pils schnell und ohne Kneten einen sehr flüssigen Teig zusammenrühren, notfalls noch mit ein, zwei Spritzern Wasser nachhelfen.» Nicht kneten! Das ist wichtig. Nur vermischen, am besten mit einem Spachtel. Den Teig gibt man in eine Schüssel, die man mit Klarsichtfolie gut verschliesst, und lässt ihn bei 20 Grad Raumtemperatur gehen (das Bier hilft mit). Nach 18 bis 20 Stunden nimmt man ihn heraus, platziert ihn auf Backpapier und lässt ihn (in der Schüssel, bedeckt) weitere 2 Stunden gehen. Vor dem Backen stellt man einen gusseisernen Topf samt Deckel in den Ofen und heizt auf 250 Grad. Dann hebt man das Backpapier samt Teig in den Topf. Deckel drauf, in den Ofen. Nach 25 Minuten Deckel entfernen, die Temperatur auf 220 Grad herunternehmen und noch etwa 15 Minuten im Ofen lassen, damit die Kruste kräftiger wird.

Meine Variante: gleiches System, aber doppelte Menge Mehl (Weissmehl), ein Hefewürfel (aufgelöst), doppelte Menge Flüssigkeit (nur Bier). Es hat stets geklappt. Nur ein Versuch mit Hartweizen- und Hartweizenmehl ist nicht gut gelungen – das Mehl steigt nicht richtig, es ist wohl zu schwer; aber der Geschmack ist ausgezeichnet.