

Kleine Brotkunde

Mehr als 300 Brotsorten gibt es in Deutschland. Unter dem Begriff "Sorte" versteht man alle nach Mehllart, -type und -mischung, Verarbeitung und Rezeptur gleichen Brote: Es werden Mehle oder Schrote der verschiedenen Getreidearten für die Teigbereitung in unterschiedlichen Mengen verwendet. Gerade die Mischung von Roggen und Weizen in Rezepturen für die Brotherstellung ist typisch für das deutsche Sortiment und Grundlage der weltweit einmaligen Sortenvielfalt.



Roggenbrote

1. Roggen-Bauernbrot

Roggenmischbrote

2. dunkles Stangenbrot

3. (gegerstetes) Hannoverbrot

Weizenmischbrote

4. Krustenbrot

Weizenbrote

5. Weißbrot

6. Baguette

Spezial-/Schrot-/Vollkornbrote

7. Mehrkornbrot

8. Rheinisches Schrotbrot

9. Holsteiner Schwarzbrot

Roggenbrote ...

werden aus mindestens 90 % Roggenmahlerzeugnissen unterschiedlichen Ausmahlungsgrades und üblicherweise mit Sauerteig hergestellt. Sie besitzen einen ausgeprägt kräftigen, meist als "aromatisch-säuerlich" umschriebenen Geschmack.

Weizenbrote...

bestehen aus mindestens 90 % Weizenmehl - teilweise auch unter Zugabe geringer Mengen Milch, Fett oder Zucker. Sie haben eine helle Krume und eine goldbraune Kruste - deswegen nennt man sie auch "Weißbrote". Die Teiglockerung erfolgt meist ausschließlich mit Hefe. Weizenbrote schmecken mild, aber bei entsprechendem Krustenanteil dennoch aromatisch.

Mischbrote...

werden aus Roggen- und Weizenmehl in unterschiedlichen Mischungsverhältnissen mit Sauerteig und/oder Hefe gebacken. Sie heißen Roggen- bzw. Weizenmischbrote, je nach der überwiegend verwendeten Mehlsorte. Sie sind die in Deutschland meistgekauften Brote und zeichnen sich durch einen Geschmack aus, der bei den stärker weizenhaltigen Sorten zu "mild", bei den stärker roggenhaltigen Sorten zu "würzig" tendiert. Je mehr Weizenmehl an einem Mischbrot beteiligt ist, desto lockerer wird die Krume und desto heller die Kruste.

Vollkornbrote...

haben einen Mindestanteil von 90 % Roggen- und/oder Weizenvollkornenerzeugnissen, wobei sowohl grober Schrot als auch fein zerkleinertes (Vollkorn-) Mehl verwendet werden kann. Sie schmecken würzig-nussartig, manche auch kräftig-säuerlich. Die meisten Vollkornbrote werden zum überwiegenden Teil aus Roggenschroten hergestellt, wie das in Norddeutschland typische Roggenvollkornbrot, das auch als "Schwarzbrot" bezeichnet wird.

Spezialbrote...

enthalten spezielle Zutaten, z.B.

- andere Getreideerzeugnisse, wie Haferflocken oder Gerstenmalz
- Ölsaaten, wie Leinsamen, Sesam, Kürbis- oder Sonnenblumenkerne
- weitere Gewürze oder Geschmacksgeber von Anis bis Zwiebeln

Besonders beliebt sind Mehrkornbrote, die es sowohl als Schrotbrote wie auch als Mehlbrote gibt. Bei ihnen werden außer Weizen- und Roggenmehlen/-schroten auch noch Mehle oder Schrote anderer Getreidearten (zumeist Gerste oder Hafer) verwendet. Die Namen der Mehrkornbrote richten sich nach der Zahl der in dem Brot verbackenen Getreidearten.

Haushaltstipps zur Brotaufbewahrung

- *Helle Brote, d.h. mit hohem Weizenmehlanteil, sollte man nicht zu lange lagern, sondern besser öfter in kleineren Portionen einkaufen. Dunkle, mehr roggenhaltige Sorten lassen sich meist gut ein paar Tage aufbewahren und sind daher ideal z.B. für übers Wochenende.*
- *Brot ist generell bei Zimmertemperatur am besten aufgehoben. Soll es längere Zeit gelagert werden, muss man es vor dem Austrocknen schützen: Dazu ist eine möglichst luftdichte Aufbewahrung empfehlenswert. Normalerweise gehört Brot nicht in den Kühlschrank, denn dort wird es schneller altbacken. In der Gefriertruhe dagegen kann es bis zu einigen Wochen lagern, in Gefrierbeuteln verpackt. Das Auftauen geschieht bei Raumtemperatur - zweckmäßigerweise über Nacht, denn das Brot sollte mindestens fünf Stunden vor dem Verzehr aus dem Froster genommen werden.*
- *Die wichtigste Vorbeugemaßnahme zum Schimmelschutz im Haushalt ist die Reinigung des Brotbehälters: Diese sollten alle ein bis zwei Wochen mit Essig oder Essigessenz-Lösung gereinigt und anschließend mit einem Papiertuch sorgfältig trockengerieben werden.*

Weitere Infos über Brot, Backen und Bäcker:

www.baeckerhandwerk.de und www.grossbaecker.de