

Rückblick: Brotbacken im historischen Backhaus

Am Samstag, 27. Mai konnten wieder fünf 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. Nachdem der Brotteig abgedeckt unter einem großen Leintuch gegangen war, wurde er geteilt, abgewogen und in Leibe 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 dürften 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 Schinken sowie etwas Schnittlauch. Nachdem der Holzofen die richtige Temperatur erreicht hatte, wurde die Asche ausgeräumt und dann kamen die Bleche mit dem Blaaz als erstes für nur vier 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 dürften.

Kleine Brotlaibe wurden auf mit Backpapier ausgelegten Blechen mit Brezellauge bestrichen und 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 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 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.

Abschließend wurden die Hefezöpfe mit Eigelb bepinselt, 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.

Autor: Birgit Masur