

Rezension

LIPP Eva Maria, SCHIEFER Eva: Brot backen einmal anders. Neue Ideen für Brot, Gebäck und Baguettes. av Buch Cadmos Verlag, Wien 2011

Franziska KOLMER

Zwei engagierte Hobbybäckerinnen aus der Steiermark haben Eigenkreationen entwickelt, die sich von den traditionellen Rezepten abheben. Nach einer Einleitung zu Getreide und Mehl, Teigführung und Backen, folgen vier Hauptkapitel: kreative Brotideen, gefüllte Baguettes, pikantes und süßes Kleingebäck. Die raffinierten Rezepte sind ungewöhnlich bis sehr ausgefallen, etwa z.B. Schafkäse-Dörripflaumen-Baguette oder Käferbohnen-Kernöl-Baguette und gewöhnlich so reich mit Zutaten bestückt, dass sie schon ein eigenes Gericht darstellen. Häufig werden Vollkornhefeteige verwendet, für deren Teigführung es eigene Tipps gibt, daneben auch Natursauerteige, mit und ohne Hefe. Die Anweisungen sind klar, es gibt bildliche Darstellungen, zum Teil auch detaillierte für einzelne Herstellungsschritte. Die Zutaten sind in einer eigenen Spalte angegeben, daneben steht die genaue Zubereitung. Es folgen noch ein Tipp und darunter die technischen Hinweise, wie Backtemperatur, Backzeit, aber auch der Nährwert pro 100g. Die ca. 60 Rezepte zeigen die Möglichkeiten von kernig über pikant bis süß und bieten für Hobbybäcker zahlreiche Anregungen, um die herkömmlichen und traditionellen Wege zu verlassen.