

Bühne frei für
BROT

Croissant, Baguette, Tarte, Quiche und Macarons



NIMA HEMMAT-AZAD

Fotos von Bernhard Winkelmann

BÜHNE FREI FÜR BROT

Croissant, Baguette, Tarte,
Quiche und Macarons

NIMA HEMMAT-AZAD
Fotos von Bernhard Winkelmann

Die Originalausgabe erschien unter dem Titel
Le Pain fait son show
ISBN 978-2-8160-0992-7

Copyright der Originalausgabe:
© Losange, 2016. Éditions Artémis, pour la présente édition.

Fotos von Bernhard Winkelmann

Copyright der deutschen Ausgabe 2017:
© Börsenmedien AG, Kulmbach

Übersetzung: Rita Henss
Gestaltung, Satz und Herstellung: Johanna Wack
Lektorat: Hildegard Brendel, Karla Seedorf
Druck: Westermann Druck Zwickau GmbH

ISBN 978-3-86470-471-0

Alle Rechte der Verbreitung, auch die des auszugsweisen Nachdrucks,
der fotomechanischen Wiedergabe und der Verwertung durch Datenbanken
oder ähnliche Einrichtungen vorbehalten.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der
Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten
sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

BÖRSEN  MEDIEN
AKTIENGESELLSCHAFT

Postfach 1449 • 95305 Kulmbach
Tel: +49 9221 9051-0 • Fax: +49 9221 9051-4444
E-Mail: buecher@boersenmedien.de
www.books4success.de
www.facebook.com/books4success

Für meine Eltern Zhara und Asghar Hemmat-Azad,
die schon früh meinen Gaumen schulten.

INHALT

8/ BROT- KLASSIKER

Pain de campagne · Bauernbrot	10
Tourte de meule au levain · Sauerteigbrot mit Vorteig	14
Tourte au seigle · Roggenbrot	18
Chapeau d'Auvergne	22
Couronne bordelaise · Bordelaiser Krone	26
La jolie Parisienne · Die schöne Pariserin	30
La petite fleur · Die kleine Blume	34
Petite baguette · Mini-Baguette	38
Pain de mie · Kastenweißbrot	42
Pain complet · Weizen-Vollkornbrot	46
Crumpet	50

54/ BESONDERE BROTE

Pain de seigle aux céréales · Roggenbrot mit Sesam und Mohn	56
Pain du Nouveau Monde · Maisbrot aus der Neuen Welt	60
Sonnenblumenbrot	64
Pain au safran · Safran-Brot	68
Pain pleine lune · Vollmond-Brot	72

76/ KLEINGEBÄCK & KEKSE

Brioche parisienne	78
Croissant	82
Croissant Fit · Fitness-Hörnchen	88
Pain au chocolat · Schokoladen-Brot	92
Pain viennois au chocolat · Wiener Schokoladen-Brot	96
Pain mi-figue mi-raisin · Rosinen-Feigen-Schnecke	100
Chausson Belle Hélène · Blätterteigtasche mit Birne	104
Pain pistache · Pistazien-Schnecke	108
Pain des Trois Rois · Dreikönigs-Brot	112
La rose de Kashan · Die Rose von Kashan	116
Kouglof · Gugelhupf	120
Palmier à la vanille · Vanille-Schweinsöhrchen	124
Petits cookies · Cranberry-Cookies	128

132/ GOURMET- SNACKS

Burger du boulanger · Bäcker-Burger	134
Club croissant	138
Navette au safran · Safran-Schiffchen	142
Pain parmigiano reggiano · Parmesan-Brot	146
Quiche provençale	150
Tarte au saumon · Räucherlachs-Tarte	154
Tartine antipasti · Antipasti-Stulle	158
Tartine sur la caravelle · Karavellen-Stulle	162
Blinis russes · Russische Blinis	166
Grissini	177
Cocktail de Tahiti	174

178/ PATISSERIE

Donuts à la française · Französische Donuts	180
Financier à la pistache · Pistazien-Küchlein	184
Macaron au chocolat noir · Schokoladen-Macaron	188
Macaron pur pistache · Pistazien-Macaron	192
Madeleines au jasmin · Jasmin-Madeleines	198
Tarte amandine · Mandel-Tarte	202
Tarte fine au chocolat · Schokoladen-Ganache-Tarte	206
Tarte framboise pistache · Himbeer-Pistazien-Tarte	210
Tarte grenade meringuée · Granatapfel-Baiser-Tarte	214
Truffes au chocolat noir · Dunkle Schokoladentrüffel	218

ALLGEMEINE HINWEISE

Backen: Bitte immer auf mittlerer Schiene backen.

Gewicht Eiweiß / Eiklar: 1 Stck. entspricht 25-30 g.

Hefe (frisch): Den Hefewürfel vor dem Hinzufügen zerkrümeln.

Kühlen: Bitte nicht im Gemüsefach kühlen.

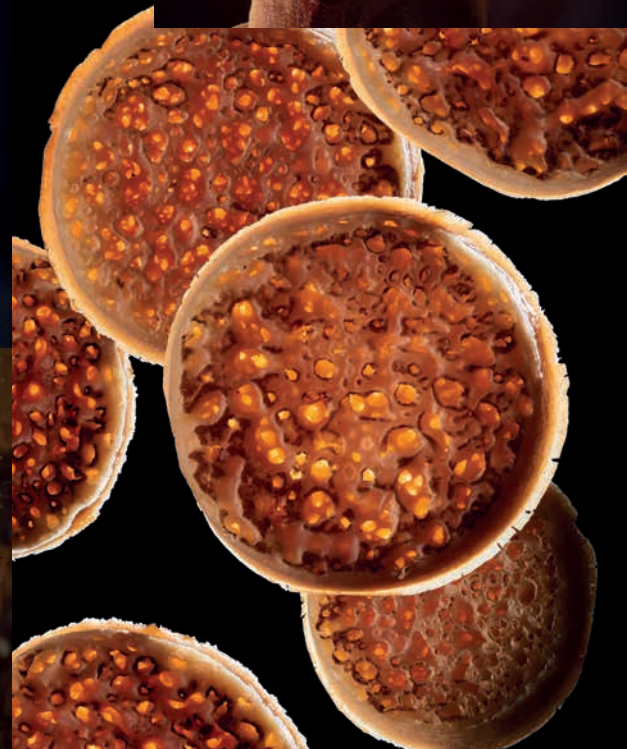
Ruhen: Den Teig stets bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Wassertemperatur = $55\text{ }^{\circ}\text{C}$ - Lufttemperatur - Mehltemperatur:
Wassertemperatur minus Lufttemperatur minus Mehltemperatur
(diese ist identisch mit der Lufttemperatur),
bei z. B. $20\text{ }^{\circ}\text{C}$ Lufttemperatur heißt das:
 $55\text{ }^{\circ}\text{C} - 20\text{ }^{\circ}\text{C} - 20\text{ }^{\circ}\text{C}$: Das Wasser sollte also $15\text{ }^{\circ}\text{C}$ betragen.



Brot ist vielseitig, hat viele Gesichter,
es ist ein ganzer Mikrokosmos.

Muriel Barbery,
Une Gourmandise (2000)



BROT- KLASSIKER

PAIN DE CAMPAGNE

BAUERNBROT

Das runde Pain de campagne mit seiner schönen mehligten Kruste ist eines der typischen Brote Frankreichs. Roggenmehl verleiht ihm einen leicht säuerlichen Geschmack und eine komplexe Textur (Krumen) - perfekt geeignet für eine Stulle mit deftigem oder süßem Belag.

MENGE	1 Brot à 500 g
ZUBEREITUNG	30 Min.
GEHZEIT	30 Min. + 1 Nacht + 1 Std. 5 Min.
BACKZEIT	30 - 35 Min. bei 200 °C

ZUTATEN

Mehl Typ 550	240 g
Roggenmehl	60 g
Wasser	200 g
Salz	6 g
Hefe (frisch)	2 g
Wassertemperatur = 62 °C - Lufttemperatur - Temperatur des Mehls	



1 ZUBEREITUNG DES TEIGS

Geben Sie Mehl und Wasser in eine Rührschüssel und vermischen Sie es 5 Min. mithilfe des Knethakens. Decken Sie die Schüssel mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie den Teig 30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen.

Geben Sie danach alle weiteren Zutaten hinzu und vermischen Sie alles 3 Min., zunächst auf niedrigster Stufe, dann auf mittlerer Stufe, bis eine glatte, homogene Masse entstanden ist.

Legen Sie den Teig erneut in eine mit Folie abgedeckte Schüssel und lassen Sie ihn eine Nacht im Kühlschrank ruhen.

PROFI-TIPP

Vermeiden Sie es, Salz in direkten Kontakt mit der Hefe zu bringen; es zerstört sie und hemmt dadurch das Aufgehen des Teigs.

EXPERTEN-RAT

Denken Sie daran, die Teigttemperatur zu messen; sie sollte zwischen 23 und 25 °C betragen.

2 TEILEN UND FORMEN DES RUNDEN BROTLAIBS

Am nächsten Morgen ist der Teig aufgegangen und hat sein Volumen verdoppelt. Spätestens 24 Std. nach Ende des Knetvorgangs sollten Sie ihn weiterverarbeiten. Legen Sie ihn dazu auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche.

So formen Sie den runden Brotlaib:

- Drehen Sie den Teig so, dass die glatte, glänzende Seite nach unten liegt.
- Drücken Sie mit dem Handballen auf den Teig, damit das Kohlendioxid entweichen kann.
- Nehmen Sie die vier Ecken des Teigs und klappen Sie sie zur Mitte ein.
- Drehen Sie das Teigstück um. Vollführen Sie mit beiden Händen unter leichtem Druck kreisende Bewegungen und formen Sie so allmählich einen runden Brotlaib.
- Bestäuben Sie den Laib mit Mehl, packen Sie ihn luftdicht in Folie und lassen Sie ihn 45 Min. bei Zimmertemperatur ruhen.

Danach bearbeiten Sie den Teig erneut wie oben beschrieben und lassen ihn anschließend 20 Min. ruhen. Bestäuben Sie ihn nun nochmals mit Mehl. Danach ist der Laib bereit für den Backvorgang.

BACKEN

Stellen Sie ein Gefäß mit 20 ml Wasser in Ihren Ofen und heizen diesen 10 auf 200 °C vor, damit genügend Luftfeuchtigkeit im Ofen ist.

Bevor Sie das Brot in den Ofen geben, schneiden Sie es ein: Nehmen Sie den Laib in eine Hand und ziehen Sie mit einer Messerklinge zwei sich kreuzende Linien durch den Teig. Halten Sie die Klinge dabei senkrecht.

Geben Sie das Brot nun in den Ofen. Schalten Sie diesen nach dem Backvorgang (30 - 35 Min.) aus und öffnen Sie die Ofentür leicht für 10 Min.: So nimmt Ihr Brot eine schöne Farbe an und bildet eine dickere Kruste aus.

