

[Sammelthread] Was habt ihr zuletzt gebacken? Bilder, Rezepte & Co.

Beitrag von „CMMChris“ vom 28. März 2024, 18:59

[Zitat von Max](#)

Hat leider nicht funktioniert

[Zitat von Max](#)

Habe den viel zu lang im Kühlschrank gelassen

Joa, wenn man sich nicht ans Rezept hält, kann das passieren. Käme er in den Kühlschrank, würde das ja dort stehen. Die Gehzeit hängt aber natürlich immer auch von der Umgebungstemperatur ab. Wenn's schneller gehen soll, stellst du warm. Mehr als 30°C sollten es aber nicht sein, sonst geht die Hefe kaputt.

Wenn du des Aromas wegen eine Kältegärung machen willst, dann lass dabei die Butter weg und erhöhe die Hydratation etwas. Nach der Kältegärung kannst du dann aufwärmen lassen und die Butter einarbeiten. Dann sollte die Hefe keine Probleme haben beim finalen Aufgehen.

[Zitat von Max](#)

ist auch irgendwie ziemlich kompliziert und nicht easy finde ich

Dann hast du dich wohl noch nicht viel mit Brotbacken beschäftigt. Das Rezept hier ist dead simple. Da gibt es noch ganz andere Kaliber, wo du dir denkst "Häää?!". 🤪

Ich backe das Ding mittlerweile, ohne das Rezept parat haben zu müssen, ist doch am Ende eigentlich gar nicht kompliziert. Kochstück und Vorteig machen, während das Kochstück auskühlt, kann der Vorteig gehen, danach alles mit den restlichen Zutaten vereinen, nochmal gehen lassen, ab in die Form, gehen lassen, backen, fertig. Das sind doch jeweils nur wenige Minuten Arbeit und in der Gehzeit macht man was Anderes.

Zitat

in anderen Rezepten wird nur mit einem Teig gearbeitet

Und entsprechend ist dann auch das Ergebnis. Mehr Hefezopf als Toast.

Zitat von Wolfe

Die Stelle, wo nicht erwähnt wird, dass Hefe am besten in Flüssigkeit aufgelöst wird, bevor sie in das Mehl gegeben wird?

Ich nehme Trockenhefe, da muss man nichts auflösen. Aber ja, bei Frischhefe sollte man es der Verteilung halber tun.