

## >> BÄCKER AUS LEIDENSCHAFT „VOLLKORNBROT UND KLEINGEBÄCK“ LAUTET DAS THEMA DES WORKSHOPS VON PROFI-BÄCKER CHRISTIAN OFNER IN DER MIELE GALERIE.



### CHRISTIAN OFNER

>> Als der Vollblutbäcker 2002 die Meisterprüfung als jüngster Bäckermeister der Steiermark ablegte, wusste er, dass er aus seinem Beruf etwas ganz Besonderes machen wollte. Nachdem er jahrelang Erfahrung in namhaften Bäckereien und den unterschiedlichsten Aufgabengebieten gesammelt hatte, wünschte er sich nichts sehnlicher, als die alte Kunst des Brotbackens zu verfeinern und zu neuem Leben zu erwecken. Seit 2010 profitieren sowohl Hobbybäcker als auch Firmen von seinem umfangreichen Wissen, seinen vielfältigen Erfahrungen und seiner nahezu grenzenlosen Kreativität: In seinen Brotbackkursen mit speziellen Themen zeigt Christian Ofner den Teilnehmern, wie es geht. Neue, köstliche Brotsorten entwickelt er als Auftragsarbeit.

Diese und weitere Veranstaltungen in der Miele Galerie finden Sie auf [www.miele-veranstaltungen.at](http://www.miele-veranstaltungen.at)

### DINKELVOLLKORNLAIBCHEN

1000 g Dinkelperle  
20 g Salz  
25 g Malz  
20 g Speiseöl  
20 g Bienenhonig  
5 g Fenchel  
14 g Germ  
660 g Wasser

-----  
Alle Zutaten zu einem weichen Teig kneten, ca. 12 Min. auf der Kenwood Maschine und danach für etwa 15 Min. zugedeckt rasten lassen. Nach der Teigruhe werden kleine Laibchen zu je 70 g ausgewogen, rundgeformt und mit geriebenen Kürbiskernen bestreut. Auf ein gelochtes Blech geben und nochmals gut gehen lassen, falls nötig immer wieder mit Wasser befeuchten. Danach in das vorgeheizte Rohr geben; ca. 16 Min. bei 210° C / Umluft.

### Miele Backofen:

Backofen auf 230°C vorheizen  
Einstellung: Klimagaren / 3 Dampfstoße. Beim Einschieben der Brötchen auf 200°C reduzieren und gleich den 1. Dampfstoß auslösen, den 2. Dampfstoß nach 10 Minuten auslösen, den 3. Dampfstoß nach weiteren 6 Minuten. Dauer: ca. 20 Minuten.

### Einstellung Combi-Dampfgarer:

1. Schritt: 215° C / 100 % Feuchte / 10 Minuten ( Vorheizen). Jetzt werden die Dinkelbrötchen eingeschoben.  
2. Schritt: 215° C / 100 % Feuchte / 18–20 Minuten.

### Tipps zum Brotbacken:

1. Verwenden Sie beim Backen stets eine Küchenwaage! Alle Rohstoffe müssen immer genau eingewogen werden! Nur dadurch erzielt man stets die gleiche Qualität beim Brotbacken!
2. Die Wassertemperatur soll bei Weckerln eher kühl, bei Broten lauwarm sein! Zu kaltes Wasser führt zu einer zu kühlen Teigtemperatur (optimal 26–28° C)!
3. Den Teig nach dem Kneten immer etwas ruhen lassen und mit einem Tuch zudecken! Bei Kleingebäcken ca. 10–15 Min., bei Broten bis zu 30 Min.!
4. Nach dem Aufarbeiten die Teiglinge erneut mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort „gehen“ lassen. Falls nötig immer wieder befeuchten!
5. Vor dem Backen die Teiglinge mit einem Pinsel leicht mit Wasser abstreichen. Dadurch wird das Gebäck saftiger.
6. Geben Sie stets ein Gefäß mit heißem Wasser in den Backofen. Dadurch entsteht eine hohe Luftfeuchtigkeit im Backrohr, was sich wiederum positiv auf die Gebäckkrume auswirkt! Anstelle des Wassers kann man auch einen Eiswürfel verwenden.
7. Miele Backöfen mit der Einrichtung Klimagaren sowie Miele Combi-Dampfgarer bieten eine geregelte Feuchtigkeitszugabe. Somit werden immer professionelle Ergebnisse erzielt.

