

# Backprofi Christian Ofner präsentiert neues Brotbackbuch

Seine Brotbackkurse sind bereits legendär und teilweise auf Monate ausgebucht, sein erstes Buch zum Thema „Kleingebäck“ ein großer Erfolg. Nun präsentiert Backprofi Christian Ofner aus Laßnitzhöhe sein zweites Buch zum Thema „Schwarzbrot“.

## Bio Roggenvollkornbrot 100%

**Zutaten für 1 Brot mit einem Ausbackgewicht von ca. 1000g**  
 460 g Wasser 32°C, 1 Pkg. Trockenhefe oder halber Würfel frische Hefe, 575 g Bio Roggenvollkornmehl fein, 12 g Salz, 6 g Backprofi Bio Gerstenmalzmehl, 58 g Backprofi Bio Roggenvollkornsaureteig, 2 g Bio Fenchelsamen ganz, 3 g Bio-Anis ganz

**Knetzeit:** 4 Minuten langsam, 4 Minuten etwas intensiver, Gesamt 8 Minuten

**Teigruhe nach dem Kneten:** 30 Minuten, Gehzeit nach dem Aufarbeiten: ca. 30 Minuten

**Backzeit:** 50-55 Minuten bei 240°C fallend auf 185°C

### Zubereitung:

1. Wasser temperieren, abmessen bzw. abwiegen und die Hefe darin mit einem Schneebesen auflösen.
2. Die restlichen Zutaten einwiegen und alle Zutaten mit einem Kochlöffel kurz durchmischen.
3. Den Teig wie in der Anleitung kneten.
4. Anschließend Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zugedeckt 30 Minuten rasten lassen.
5. Den Backofen vorheizen und ein feuerfestes Gefäß mit in den Backofen stellen.
6. Den Brotteig nach der Teigruhe rund formen (wirken). Anschließend zu einem Wecken formen.
7. Mit dem Schluss nach unten in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform legen.
8. Die Oberfläche des Brotes mit einem feinen Sieb stark mit Bio-Roggenvollkornmehl bemeh-

9. len.
9. Brot mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.
10. Eiswürfel oder Wasser in das feuerfeste Gefäß im Backofen geben. Vorsicht! Verbrennungsgefahr!
11. Wenn sich an der Oberfläche des Kastenbrotes leichte Risse gebildet haben, in die mittlere Schiene des Backofens schieben.
12. Sobald das Brot im Backofen ist, kann man die Hitze auf 185°C reduzieren.
13. 10-15 Minuten vor Backende das Brot aus der Kastenform stürzen und ohne Form fertig backen.
14. Das Brot muss sich nach der Backzeit an der Unterseite „hohl“ anfühlen, dann ist es gut durchgebacken.
15. Auf einem Küchenros: gut auskühlen lassen.



## Gewinnen

Sie eines von 5 Büchern des Backprofi Christian Ofner und backen Sie von nun an Ihr Schwarzbrot selbst.

Senden Sie ein E-Mail mit den Kennwort „Schwarzbrot“ an [gewinnspiel@journal-graz.at](mailto:gewinnspiel@journal-graz.at) oder eine Karte an Journal Graz, Elarivweg 6, 8054 Seiersberg. Die Sieger werden durch das Los ermittelt. Der Betrag kann nicht in bar abgelöst werden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

In seinem zweiten Buch widmet sich der bekannte Profi-Bäcker dem Grundnahrungsmittel Brot. Ganz einfach zubereitet - ohne Geschmacksverstärker oder Zusatzstoffe. „Brot ist so ein tolles Lebensmittel und ich möchte die Leute wieder animieren, selbst Hand anzulegen und ihr Brot selbst zu backen.“ Christian Ofner ist kein Biofanatiker und dennoch verwendet er nur Zutaten biologischen Ursprungs. Auch wenn der Wareneinsatz dadurch höher ist, ist es für ihn ein Muss. „Es schmeckt mir einfach besser“, so der Backprofi, „wenn das von mir verwendete Mehl aus Österreich kommt und ich es mit dem Charge-Code bis zu dem erzeugenden Bauern zurückverfolgen kann!“

Für diesen hohen Qualitätsstandard garantieren der Backprofi Ofner und die österreichischen Müh-

len. Am Samstag, den 05. Oktober 2013 öffnete der Backprofi sein Geschäft auf der Laßnitzhöhe und gab von 9-14 Uhr eine große Signierstunde. Diesem Aufruf sind zahlreiche Backfans gefolgt und holten sich das druckfrische Exemplar des Profi-Bäckers. Aus allen Teilen der Steiermark kamen die Hobbybäcker/innen angereist und freuten sich über das neue Buch.

In den kommenden Tagen und Wochen reist Ofner wieder durch ganz Österreich und präsentiert in humorvollen Backshows sein zweites Buch.

Am 2. November 2013 findet zum Abschluss der Buchpräsentationen eine große Koch- und Backshow mit Willi Haider & Backprofi Ofner im Saturn Citypark in Graz statt.

[www.derbackprofi.at](http://www.derbackprofi.at)