



**OFNER**  
DER BACKPROFI®

Nimm Dein Brot  
selbst in die Hand:  
[www.derbackprofi.at](http://www.derbackprofi.at)

*Seit mehr als einem Jahrzehnt begeistert  
der steirische Backpionier Christian Ofner  
unzählige junge und alte Selberbäcker.*

# Christian Ofner

**DER BACKPROFI BRINGT DAS  
GANZE LAND ZUM BACKEN.**

Warum Brot kaufen, wenn man es mithilfe eines echten **Bäckermeisters** selbst backen kann? Der Backprofi macht auch Sie zum Brot- und Backgenie! Neben seinen mittlerweile **sechs Büchern** stellt der erfahrene **Back-Pionier** auf seiner Webseite nicht nur zahlreiche Tipps & Tricks zur Verfügung, sondern auch eine große Auswahl an **100% gelingsicheren Rezepten**.

## **BROT BACKEN FÜR ALLE – DER BACKPROFI HATS „ERFUNDEN“!**

2010 war er einfach Christian Ofner. Gelernter und leidenschaftlicher Bäckermeister. Aber seine Visionen waren alles andere als einfach: Nicht mehr „nur“ Bäcker sein. Sondern in die Welt hinaustragen, wie schnell und unkompliziert (Brot-) Backen gehen kann. Eine mutige Idee. Sowa gab es damals nämlich noch gar nicht. Aber Christian wollte immer schon

mal Pionier sein. Gesagt, getan: **Mit dem Duft von frisch gebackenem Brot im Herzen** war „Ofner – der Backprofi“ geboren und erobert seitdem einen Backofen nach dem anderen. Schließlich schreibt Christian Ofner jedes seiner Rezepte selbst. Deswegen gelingen sie auch wirklich immer. Gelernt ist eben gelernt.



Das Anleitungs-Video zum Mitbacken finden Sie auf [www.derbackprofi.at](http://www.derbackprofi.at)



# Landbrot

## **ANFRISCHEN:**

20 g Anstellgut aus dem Kühlschrank (alter Sauerteig)  
125 g Wasser  
125 g Roggenmehl Type 960  
= ergibt 270 g Natursauerteig

## **REIFEZEIT:**

ca. 16-18 h / Raumtemperatur

## **HAUPTTEIG:**

510 g Wasser ca. 40°C  
8 g frische Hefe (nach Wunsch)  
270 g Natursauerteig  
Alle Zutaten mit dem Schneebesen verrühren

500 g Roggenmehl Type 960  
110 g Roggenmehl Type 2500  
110 g Weizenbrotmehl Type 1600  
17 g Salz  
18 g Schweineschmalz oder Speiseöl

## **KNETZEIT:**

5 Minuten langsam /  
Gesamt 5 Minuten

## **TEIGRUHE NACH DEM KNETEN:**

30 Minuten

## **AUFARBEITUNG:**

Runder Laib, Schluss unten im bemehlten Gärkorb 2kg, Oberfläche gut mit Roggenmehl bestauben

## **AUSFERTIGEN VOR DEM BACKEN:**

Brot aus dem Gärkorb schupfen

## **BACKEN:**

Schwaden nach 3-5 Minuten abziehen lassen (Backofentüre öffnen)

## **BACKZEIT:**

1 h 20 Minuten / 1,4kg Brot  
280°C fallend auf 180°C

## **100 % GELINGSICHERE REZEPTE – ONLINE!**

Der Backprofi teilt sein Wissen gerne, um jede Küche in eine meisterliche Backstube zu verwandeln. Deswegen finden Sie auf seiner **Webseite** auch eine umfassende Sammlung von Original-Backprofi-Rezepten zum Nachbacken. Egal ob Krapfen, Sauerteigbrot oder Kleingebäck, da ist für jeden Geschmack das Passende dabei!

## **100 % BIO-ZUTATEN & ZUBEHÖR**

Vom regionalen Mehl bis hin zu handverlesenen Saaten, Gewürzen und schmackhaften Füllungen aus eigener Produktion – mit einem Klick holen Sie sich die besten 100% BIO-Zutaten sowie hochwertiges Zubehör aus dem Backprofi-Webshop direkt nach Hause.

Oder aber Sie besuchen ganz gemütlich den Backprofi-Shop im steirischen Gleisdorf, fachkundige Beratung vor Ort inklusive. Der Backprofi weiß genau, was ein echter Bäckermeister braucht!

## **ORIGINALVIDEOS MIT TIPPS & TRICKS**

Die 100% gelingsicheren Backprofi-Rezepte klappen gleich noch besser, wenn der Backprofi selbst sie vorzeigt: Per **Youtube** können Sie Christian Ofner in Ihre Küche (be-)stellen und sich von ihm persönlich durch seine 100% gelingsicheren Rezepte begleiten lassen. Mit mehr als **3,3 Millionen Klicks** vertrauen mittlerweile richtig viele Hobbybäcker/innen auf das Fachwissen des gelernten Bäckermeisters.

## **DER BACKPROFI FÜR ZUHAUSE**

Der gelernte Bäckermeister und Pionier der Brotbackkunst muss sein Wissen einfach teilen. Mit den gelingsicheren Büchern und der umfangreichen Rezeptsammlung auf der Website von Christian Ofner backen auch Sie in Zukunft wie ein Profi!



Gleich bestellen unter  
[www.derbackprofi.at](http://www.derbackprofi.at)

