

# BACKE, BACKE ...

LAIB MIT SEELE:  
BROTE WIE VOM  
BÄCKERMEISTER.  
SEITE 34



TORTA DI PANE:  
WIE ALTBACKENES  
BROT ZU EINER  
SPEZIALITÄT WIRD.  
SEITE 42

# So kriegst du dein Brot gebacken

Wer einmal selbst Teig geknetet und sich im verführerischen Duft danach geseht hat, den heissen Laib aus dem Ofen zu holen, der wird bestätigen: Es gibt nichts Sinnlicheres als Brotbacken. Back mit uns wie eine Bäckermeisterin.

Rezepte, Text: Katrin Klaus Fotos: Lukas Lienhard Illustrationen: Pia Bublies

## KNETEN



**Homogenität** Teig mit einer Hand von sich wegdrücken, überschlagen und um 90 Grad drehen. Teig kneten, bis er homogen und elastisch ist – mindestens 5 Minuten.



**Lufteinschluss** Teig auf der Arbeitsfläche drehen, dabei mit den Fingern in den Teig greifen. Teig und die entstandenen Löcher durch Umschlagen verschliessen. So wird möglichst viel Luft in den Teig eingearbeitet.



**Struktur** Teig während des Aufgehenlassens mit leicht feuchten Händen ohne viel Kraft 2-3-mal dehnen und übereinanderfalten. Teig jeweils um 45 Grad drehen, den Dehnvorgang wiederholen, bis man wieder am Ausgangspunkt ist. Teig zu einer Kugel ziehen und zugedeckt wieder ruhen lassen.

### TIPP

DEHNEN UND FALTEN VERLEIHT DEM TEIG STRUKTUR. AUCH UNTERSTÜTZT ES DIE AKTIVITÄT DER HEFE.

## FORMEN



**Kugelformen** Teig von der Mitte her auf allen Seiten etwas nach unten zur Mitte ziehen, um eine straffe Teigoberfläche und Kugel zu erhalten. Auf der Arbeitsfläche rollen, dabei den Teig von oben her immer wieder unter die Kugel ziehen. Dies erfordert nicht viel Kraft, die Technik muss aber etwas geübt werden.



**Formen I** Teig zu einem ovalen oder langen Brot formen. Dazu die Kugel mit den Fingerkuppen etwas flach drücken. Den Teig von beiden Seiten her gegen die Mitte falten, etwas festdrücken. Arbeitsfläche dazu etwas bemehlen. Jedoch darauf achten, dass kein Mehl in den Teig gelangt, sonst wird das Verschliessen der Naht schwierig.



**Formen II** Beidseits des Falzes den Teig im Abstand von 2-3 cm greifen, nach oben ziehen und über dem Falz durch zusammendrücken zu einer Naht verschliessen. Für lange Brote Teig anschliessend mit den Händen von der Mitte her ausrollen. Für ovale Brote die Naht etwas in den Teig drücken. Laib auf der Naht aufs Backpapier legen.

### TIPP

JE STRAFFER DIE TEIGOBERFLÄCHE, DESTO SCHÖNER BLEIBT DAS BROT IN FORM.



## Ährenbagnette

REZEPT SEITE 41



1. Mit einer Schere
2. die Baguetterolle von oben einschneiden, abwechselnd nach links und rechts wegziehen, sodass
3. eine Ähre entsteht.



**SCHÖNES BROT**  
Schmeckt gut und sieht gut aus:  
[migusto.ch/brot-verzieren](http://migusto.ch/brot-verzieren)



**KATRIN KLAUS**  
REZEPTAUTORIN

### FASZINATION BACKEN

## Das Klima backt mit

Schon als Kind habe ich gern gebacken, meistens Süßes. Irgendwann wagte ich mich ans Brot. Resultat: schwer und trocken. Ich war enttäuscht. Seit einem Jahr setze ich mich intensiver mit dem Thema Brot auseinander. Ich habe viel gelesen, Brotbackbücher und Brotblogs durchstöbert. Ich habe festgestellt, dass es weit mehr gibt als den Standard: Teig zubereiten, aufgehen lassen, formen, nochmals aufgehen lassen, backen.

Es ist auch möglich, Teig über Tage im Kühlschrank gehen zu lassen. Und: Es spielt eine Rolle, ob Brot im Sommer oder im Winter gebacken wird; das Klima hat einen Einfluss auf den Teig. Die chemischen und physikalischen Vorgänge bei der Teigführung sind super spannend, mir hats den Ärmel reingekommen.

Ich hab drei Rezepte immer und immer wieder ausprobiert: eine Baguette aus Weiss-, ein Bauernbrot aus Ruch- und ein Zopf mit Weissmehl, Eiern und Butter. Im Moment faszinieren mich Brote, die nicht geknetet werden müssen, No-knead-Bread. Das Resultat ist vergleichbar, einfach mit weniger Aufwand. Backen in einem Topf ergibt eine richtig knusprige Kruste, innen bleibt das Brot aber schön feucht. Herrlich!

## Körnli-Kastenbrot mit Mango

ERGIBT 1 BROT À 750 GRAMM  
FÜR 1 CAKEFORM À 25 CM



**50 g getrocknete Mangoschnitze**  
**1 Pack Brotfertigmischung Körnlibrot**  
**à 500 g**  
**3,1 dl Wasser**  
**Mehl zum Bestäuben**

**1. Teig herstellen** Mango fein hacken. Mit der Brotmischung in einer Schüssel mischen. Wasser dazugießen und alles ca. 5 Minuten zu einem elastischen, eher klebrigen Teig verkneten. Teig in der Schüssel mit Klarsichtfolie bedecken. Ca. 60 Minuten ruhen lassen. Form mit Backpapier auskleiden.

**2. Brot formen** Teig zu einer ca. 25 cm langen Rolle formen. In die Form legen. Form mit Klarsichtfolie bedecken, den Teig weitere ca. 60 Minuten ruhen lassen. Aus Papier eine Schablone schneiden, dazu das Blatt längs halbieren und ein eher grobes Muster schneiden

**3. Brot verzieren und backen** Backofen auf 220°C vorheizen. Schablone direkt auf den Teig legen, Mehl mit einem Sieb darüberstreuen. Schablone sorgfältig entfernen. Brot in der unteren Ofenhälfte ca. 50 Minuten backen. Herausnehmen, aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

### ZUBEREITUNG

 ca. 25 Minuten  Einsteiger  
+ ca. 2 Stunden ruhen lassen  
+ ca. 50 Minuten backen  
+ auskühlen lassen

Pro Stück ca. 52 g Eiweiss, 4 g Fett,  
293 g Kohlenhydrate, 6000 kJ/1440 kcal



**1. Teig mit Klarsichtfolie bedeckt in der Form gehen lassen.**  
**2. Papier falten, eine Schablone schneiden.**  
**3. Schablone direkt auf den Teig geben. Mit einem Sieb bemehlen.**



Körnlibrot Brot-  
fertigmischung  
500 g, Fr. 1.95

## Bäckerlatein

**Autolyse** Es wird nur Mehl und Wasser, manchmal mit einem Vorteig, kurz geknetet und 30–60 Minuten bedeckt ruhen gelassen. In dieser Zeit verquellen Stärke und Eiweisse mit dem Wasser. Das Klebereiweiss verkettet sich

zu Glutensträngen, die für die Elastizität des Teigs sorgen. Autolyseteige enthalten kein Salz. Bei einer kalten Autolyse wird nur ein Viertel des Teigs gemacht und für 8–12 Stunden bei 15–18°C gelagert.

**Backen** Für gutes Brot ist die Hitze von unten elementar:

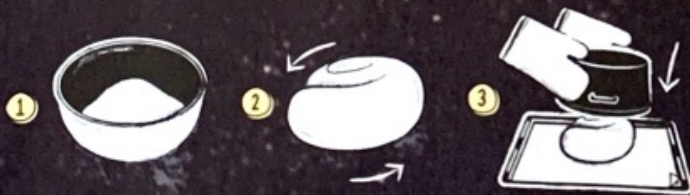
Das Backblech oder den Backstein vor dem Auflegen des Brots erhitzen. Ein Lochblech, wie es Bäcker benützen, ermöglicht dank guter Luftzirkulation und Hitzeverteilung bessere Backresultate. Backprobe: Klopft man auf die Brotunterseite, und es tönt hohl, ist das Brot fertig gebacken.

**Backofen** Wichtig ist das Vorheizen auf 250°C für mindestens 30 Minuten, sowie das Backen bei Unter- und Oberhitze. Umluft trocknet die Teighaut aus.

**Bedecken** Damit der Teig elastisch bleibt, die Teighaut feucht halten. Die Schüssel

# No-knead-Topfbrot

REZEPT SEITE 40



1. Teig in einem gedeckten Gefäss mind. 2 Stunden stehen lassen. 2. Teig in der Luft zu einem runden Laib formen, auf ein Blech geben. 3. Brot für den ersten Teil des Backens decken.



Bio Urdinkel  
Vollkornmehl  
500 g, Fr. 3.40

mit einem feuchten Küchentuch oder Klarsichtfolie decken. Für lange Garzeiten Schüssel oder Gärkorb in einen sauberen Plastiksack stellen, diesen gut verschliessen.

**Dampf** Er hält beim Anbacken die Teighaut weich und elastisch, das Brot kann bes-

ser aufgehen. Für den Dampf auf der untersten Schiene ein zweites Backblech miterhitzen. Kaum ist das Brot im Ofen, etwas kaltes Wasser auf das Blech giessen, Ofentür sofort schliessen. Nach 10–15 Minuten ist das Brot ausgebildet und wird ohne Dampf fertig gebacken. Teige,

deren Oberfläche vor dem Backen mit Ei oder anders benetzt wurden, werden nicht beschwadet.

**Einschneiden** Am besten mit einem Bäckermesser mit auswechselbarer Klinge, einer Rasierklinge oder einem sehr scharfen Küchenmesser. Ein-

schneiden ist wichtig für die Brotqualität. Durch den Schnitt können Gär-gase entweichen, das Brot gewinnt an Volumen und Luftigkeit.

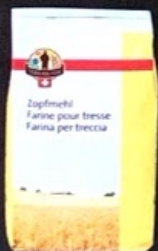
**Garen/Haben** Die Gare ist die Zeit zwischen der Teigbereitung und dem Backen. Hier ruht und geht der Teig.



1. Teighälften zu 65 cm langen Strängen rollen. 2. Stränge versetzt aneinanderlegen und verdrehen. Enden der Stränge ebenfalls ineinander verdrehen. 3. So abschliessen, dass die Enden unter dem Ring zu liegen kommen.



**Zopfring**  
REZEPT SEITE 40



TerraSuisse  
Zopfmehl  
1 kg, Fr. 1.95

**Gärzustand** Mit der Fingerkuppe in den Teig drücken: Kommt der Abdruck langsam zurück, ist das Brot perfekt für den Ofen. Springt er sofort zurück, braucht das Brot noch Zeit. Bleibt der Abdruck im Teig, ist es übergärt und muss sofort ohne Einsneiden gebacken werden.

**Gluten** ist ein Gemisch aus Eiweissen, das besonders in Weizen und Dinkel vorkommt. Es ist von grosser Bedeutung für die Backfähigkeit von Mehl.

**Hefe** Je frischer, je besser! Während der Gärung wandelt sie Zucker in Kohlendioxid um und sorgt so für Volumen im

Teig. Ausserdem unterstützt sie die Aromenbildung.

**Kneten** Eine Maschine erleichtert diese Arbeit besonders bei schweren und butterlastigen Teigen. Teig lieber etwas länger, dafür schonend auf kleiner bis mittlerer Stufe kneten, bis er elastisch ist.

**Krume** Das lockere und elastische Innere eines Brots. Aromen und Geruch der Krume werden durch die Zutaten beeinflusst und durch die Aromastoffe der Kruste.

**Kruste** Sie ist die Hülle der Krume und ist entscheidend für die Aromabildung.



## Bauernbrot

REZEPT SEITE 41



1. Den Brotlaib mit einem Sieb gleichmässig mit Mehl bestäuben.
2. Mit einer Ringbackform ein Blumenmuster ins Mehl zeichnen.
3. Mit einem sehr scharfen Messer das Muster in den Teig einritzen.



TerraSuisse  
Ruchmehl  
1 kg, Fr. 2.-

**Mehl** besteht aus Stärke und wenig Eiweiss. Stärke verkleistert während des Backprozesses und macht das Brot knusprig. Zudem ist es Nahrungsgrundlage der Hefe.

**Salz** ist Geschmacksträger und -verstärker. Grobkörniges Salz in Wasser auflösen.

**Sauerteig** dient als Aromageber, Trieb- und Säuerungsmittel. Er hält Brot länger frisch und macht Roggenmehl backfähig. Sauerteig wird täglich bis wöchentlich mit Anstellgut, Mehl und Wasser aufgefrischt, um die Mikroorganismen aktiv zu halten. Wie das geht, siehst du auf [migusto.ch](http://migusto.ch).

**Wasser** Hahnenwasser ist wunderbar fürs Brotbacken. Bei sehr kalkhaltigem Wasser oder Wasser aus salzbasierten Entkalkungsanlagen besser auf Wasser auf der Flasche zurückgreifen.

**Wirken** wird das Formen des Teigs genannt. Es wird zwi-

schen Rundwirken (Rundmachen) und Langwirken (Langmachen) unterschieden. Das Rundwirken ist die Grundlage fast aller Brotformen. Rundgewirkter Teig kann nach einer Ruhephase von 5–15 Minuten in seine endgültige Form gebracht werden.



## Zopfring

ERGIBT 1 ZOPFRING À 850 GRAMM

**500 g Zopfmehl**

**5 g Zucker**

**10 g Salz**

**½ Hefewürfel**

**2,5 dl Milch, lauwarm**

**75 g Butter, weich**

**5 g Honig**

**1 Ei**

ZUM BESTREICHEN

**1 Eigelb**

**1 EL Milch**

**1. Teig zubereiten** Mehl, Zucker und Salz in einer grossen Schüssel mischen. In der Mitte eine Mulde formen. Hefe hineinbröckeln. Milch, Butter, Honig und Ei in die Mulde geben. Zutaten in der Mulde mischen, dabei immer etwas Mehl vom Rand der Mulde beimischen. Alles 5–10 Minuten zu einem homogenen, weichen Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen. Zugedeckt in der Schüssel ca. 2 Stunden ruhen lassen. Teig 2–3-mal mit leicht feuchten Händen in der Luft langziehen und falten. Teig drehen und Vorgang wiederholen.

**2. Stränge rollen** Teig halbieren. Mit beiden Teigstücken gleich verfahren. Teig mit der Schnittstelle nach oben liegend mit den Fingerkuppen rechteckig flach drücken. Teig zur Mitte hin falten. Entlang der Naht rechts und links mit 2–3 cm Abstand fassen und über der Naht zu-

sammenziehen, mit den Fingern durch Zusammendrücken verschliessen. Zu zwei Strängen à ca. 65 cm rollen.

**3. Zopfring formen** Stränge leicht versetzt, mit der Naht nach unten, nebeneinander legen und verdrehen. Zu einem Ring zusammenziehen und die beiden überstehenden Enden miteinander verflechten, sodass die Enden unten liegen. Auf ein Backpapier legen.

**4. Zopfring backen** Lochblech in den Ofen schieben. Backofen mit dem Blech auf 220°C vorheizen. Zopfring mit einem sehr leichten, feuchten Tuch zudecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Eigelb und Milch verquirlen. Zopfring damit bestreichen. Ca. 10 Minuten trocknen lassen, erneut mit Eigelb bestreichen. Blech vorsichtig aus dem Ofen nehmen. Zopfring mit dem Backpapier aufs heisse Blech ziehen. Blech in der unteren Ofenhälfte einschieben, Ofentemperatur auf 200°C reduzieren. Zopfring ca. 35 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

### ZUBEREITUNG

ca. 40 Minuten Geübte

+ ca. 2 ½ Stunden ruhen lassen

+ ca. 35 Minuten backen

+ auskühlen lassen

Pro Zopf ca. 85 g Eiweiss, 91 g Fett, 378 g Kohlenhydrate, 11300 kJ/2710 kcal



## No-knead-Topfbrot

ERGIBT 1 BROT À 1,5 KILOGRAMM  
FÜR 1 OFENFESTE FORM À CA. 24 Ø,  
Z.B. GUSSEISENTOPF

**½ Hefewürfel (21 g)**

**7 dl Wasser, lauwarm**

**600 g Halbwaismehl**

**300 g Urdinkel-Vollkornmehl**

**1 gehäufter TL Salz (8 g)**

**1. Teig herstellen** Hefe im Wasser auflösen. Mehle und Salz begeben und alles zu einem möglichst homogenen, eher klebrigen Teig verrühren. Teig in ein grosses Gefäss geben und mindestens 2 Stunden gut verschlossen bei Raumtemperatur stehen lassen. Oder Teig im Gefäss über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

**2. Brot formen** Backofen auf 250°C vorheizen. Ein Blech und die Form in den Ofen schieben und ca. 40 Minuten vorheizen. Kurz vor dem Backen den Teig grosszügig mit Mehl bestäuben und aus dem Gefäss lösen. In der Luft zu einem runden Brot verdrehen und auf ein Backpapier geben.

**3. Brot backen** Mit Ofenhandschuhen Blech und Topf aus dem Ofen nehmen. Brot mit Backpapier vorsichtig auf das heisse Blech ziehen. Topf umgekehrt darüberstülpen. Blech in die untere Ofenhälfte einschieben. Ofentemperatur auf 220°C senken. Brot ca. 35 Minuten backen. Topf abheben und das Brot 15–20 Minuten fertigbacken. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

### ZUBEREITUNG

ca. 20 Minuten Geübte

+ mind. 2 Stunden ruhen lassen

+ 50–55 Minuten backen

+ auskühlen lassen

vegan

Pro Stück ca. 124 g Eiweiss, 20 g Fett, 606 g Kohlenhydrate, 13400 kJ/3180 kcal

MITMACHEN  
UND  
GEWINNEN



## Geknetet und gerührt

Brot backen wie ein Bäckermeister – mit einer hochklassigen Küchenmaschine von Meletronics. Gewinnen Sie jetzt eine von drei Küchenmaschinen Kenwood KM336 Chef Classic im Wert von je Fr. 499.–.

Mitmachen auf [migusto.ch/kuechenmaschine](http://migusto.ch/kuechenmaschine)

Der Wettbewerb läuft bis zum 29. März 2020 und ist nur für Migusto-Mitglieder bestimmt. Teilnahmebedingungen unter [migusto.ch/kuechenmaschine](http://migusto.ch/kuechenmaschine)





## Ährenbaguette

ERGIBT 3 BROTE À 230 GRAMM  
FÜR 1 GELOCHTES BACKBLECH

### VORTEIG

**1,5 dl Wasser**  
**2 g Hefe**  
**150 g Weismehl**

### AUTOLYSETEIG

**1,8 dl Wasser**  
**350 g Weismehl**

### HAUPTTEIG

**8 g Hefe**  
**10 g Salz**

**1. Vorteig herstellen** Am Vorabend in einer Schüssel Wasser mit Hefe verrühren. Mehl dazugeben und zu einer homogenen Masse verrühren. Schüssel mit Klarsichtfolie bedecken. Vorteig über Nacht in den Kühlschrank stellen.

**2. Autolyseteig herstellen** Vorteig 30 Minuten vor der Zubereitung des Autolyseteigs aus dem Kühlschrank nehmen. 2 EL des Wassers beiseitestellen. Restliches Wasser und Vorteig in eine grosse Schüssel geben. Mehl begeben, ca. 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

**3. Hauptteig herstellen** Hefe mit beiseitegestelltem Wasser verrühren. Mit dem Salz zum Autolyseteig geben, ca. 5 Minuten zu einem weichen, geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt ca. 2 Stunden ruhen lassen. Teig 2–3 Mal mit leicht feuchten Händen in der Luft langziehen, falten. Teig drehen, Vorgang wiederholen, Teig wieder zu einer Kugel ziehen.




**4. Baguettes formen** Teig dritteln, zu Kugeln formen, ca. 10 Minuten ruhen lassen. Auf Mehl zu Rechtecken flach drücken, beidseitig zur Mitte falten. Beidseits der Naht im Abstand von 2–3 cm fassen, zusammendrücken. Zu ca. 30 cm langen Baguettes rollen, mit der Naht unten auf Backpapier ca. 30 Minuten ruhen lassen.

**5. Ähren einschneiden** Ofen auf 250 °C vorheizen. Ein Lochblech in die untere

Ofenhälfte schieben, ein Blech darunter schieben, vorheizen. Baguetterollen mit der Schere von oben einschneiden und abwechselnd rechts und links wegziehen, damit eine Ährenform entsteht.

**6. Baguettes backen** Lochblech aus dem Ofen nehmen, Baguettes mit dem Backpapier daraufziehen. In die untere Ofenhälfte schieben. Ca. ½ dl kaltes Wasser aufs untere Blech giessen. Ofen sofort schliessen. Ähren-Baguettes 10 Minuten backen. Ofentür öffnen, Dampf ablassen, unteres Blech vorsichtig herausnehmen. Temperatur auf 220 °C reduzieren, Brote ca. 15 Minuten fertig backen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

### ZUBEREITUNG

 **ca. 35 Minuten**  **Profi**  
**+ ca. 15 Stunden ruhen lassen**  
**+ ca. 25 Minuten backen**  
**+ auskühlen lassen**  
 **vegan**

Pro Stück ca. 21 g Eiweiss, 2 g Fett,  
120 g Kohlenhydrate, 2500 kJ/590 kcal



## Bauernbrot

ERGIBT 1 BROT À 800 GRAMM

### VORTEIG

**2 g Hefe**  
**1 dl Wasser**  
**100 g Bauernmehl**

### HAUPTTEIG

**2 dl Milch, lauwarm**  
**0,7 dl Wasser**  
**10 g Hefe**  
**360 g Ruchmehl**  
**50 g Bauernmehl**  
**10 g Salz**  
**Mehl**



**1. Vorteig** Am Vorabend in einer Schüssel Hefe im Wasser auflösen. Mehl begeben, zu einer homogenen Masse verrühren. Schüssel mit Klarsichtfolie decken. Teig ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

**2. Hauptteig** Vorteig ca. 30 Minuten im Voraus aus dem Kühlschrank nehmen. In einer grossen Schüssel Milch, Wasser und Hefe verrühren. Vorteig, beide Mehle und Salz begeben. 5–10 Minuten zu einem homogenen, weichen, eher klebrigen Teig verkneten. Zugedeckt ca. 2 Stunden ruhen lassen. Teig 2–3-mal mit leicht feuchten Händen in der Luft langziehen und falten. Wieder zu einer Kugel ziehen.

**3. Brot formen** Teig zu einer Kugel formen, ca. 10 Minuten ruhen lassen. Zu einem Rechteck flach drücken, rechts und links zur Mitte hin falten. Rechts und links der Naht im Abstand von ca. 2–3 cm fassen, zusammenziehen und durch Zusammendrücken mit den Fingern verschliessen. Brot zu einem Oval formen, mit der Naht nach unten auf Backpapier legen und zugedeckt ca. 45 Minuten ruhen lassen.

**4. Brot backen** Lochblech in die untere Ofenhälfte schieben, ein Blech darunter einschieben. Ofen mit den Blechen auf 250 °C vorheizen. Laib mit Mehl bestäuben. Nach Belieben mit einer Bäckerklinge einschneiden. Lochblech vorsichtig aus dem Ofen nehmen, Brot auf dem Backpapier draufziehen. Blech wieder in die untere Ofenhälfte schieben. Ca. ½ dl Wasser auf das untere Blech giessen. Ofentür sofort schliessen. Brot ca. 10 Minuten backen. Ofentür öffnen, den Dampf ablassen. Temperatur auf 220 °C reduzieren, Brot ca. 35 Minuten fertig backen. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

### ZUBEREITUNG

 **ca. 35 Minuten**  **Geübte**  
**+ ca. 12 Stunden ruhen lassen**  
**+ ca. 45 Minuten backen**  
**+ auskühlen lassen**

Pro Stück ca. 84 g Eiweiss, 18 g Fett,  
357 g Kohlenhydrate, 8250 kJ/1970 kcal

# Neues Leben für altes Brot

So simpel die Zutaten, so raffiniert das Resultat. Für die traditionelle Tessiner Torta di pane braucht es nur altes Brot, Milch und Kakao. Spitzenkoch Lorenzo Albrici aus Bellinzona verrät uns, wie er die Brottorte zusätzlich pimpt.

Text: Claudius Wirz Fotos: Claudio Bader

**A**llmählich beginnt es in der Küche der Locanda Orico in Bellinzona, herrlich nach Schokolade zu riechen.

Lorenzo Albrici zieht das Blech mit der Torta di pane etwas aus dem Ofen und testet mit einem Zahnstocher, ob der Kuchen im Innern schon genug gebacken ist. Noch nicht ganz, meint er mit einem Blick auf das nasse Hölzchen und schliesst den Ofen wieder. Die Locanda Orico, das Restaurant, in dessen Küche wir stehen, liegt in einem kleinen Palazzo am Rand der Altstadt. In den schlichten Räumen mit hölzernen Deckenbalken und Steinböden serviert Küchenchef Lorenzo Albrici mittags und abends eine mediterrane Küche, die vom Restaurantführer «Gault Millau» mit 16 Punkten und von «Michelin» mit einem Stern bewertet wird. Albrici stammt aus der Tessiner Hauptstadt, hat viele Seasons in Engadiner Hotels, später in Zürich im Hotel Savoy gearbeitet und in Paris die renommierte Ritz-Escoffier-Kochschule absolviert. Beim legendären Koch Frédy Girardet in Crissier habe er seine inspirierendste Zeit verbracht, wie er erzählt, und dann 1996 als 30-Jähriger zurück in Bellinzona sein eigenes Restaurant eröffnet.

### Drei Grundzutaten und ganz viele für die Kür

«Jede Familie hat ihr eigenes Rezept für die Torta di pane», erzählt Albrici. «Neben den zwingenden Basiszutaten wie trockenes Weissbrot, am besten vom Vortag, Milch und Kakao gibt es eine Vielzahl an



Lorenzo Albrici's Auswahl an Aromen, damit die Torta so richtig gut wird.

Der Sternekoch bereitet die Grundzutaten vor.

«JEDE FAMILIE HAT IHR EIGENES REZEP FÜR DIE TORTA DI PANE.»

Verfeinerungsmöglichkeiten.» In den Kuchen, der jetzt im Ofen steckt, hat Albrici zusätzlich Zucker, ein Ei, Zitronen- und Orangenesten, Amaretti, Pinienkerne, in Grappa eingelegte Rosinen, kandierte Schale der Zitronatzitrone, Mandelblättchen, gemahlene Haselnüsse und Vanille gemischt. «Mehl kommt keines dazu. Davon hat es schon genügend im verwendeten Brot», erklärt der Koch. Jedes Mal, wenn viel Brot vom Abendservice übrig bleibt, verwertet er es für den traditionellen Tessiner Kuchen, den er in kleine Würfel schneidet und als Friandise zum Espresso reicht. Reste-Essen auf Sterne-Niveau sozusagen.



Die Torta di pane gelte im Tessin als ein typisches Gosselterndessert, erzählt Albrici. Sie eigne sich hervorragend, um zusammen mit Kindern zu backen. Diese haben grossen Spass daran, die Zutaten miteinander zu verkneten. Die sonst beim Backen nötigen exakten Mengen braucht es hier nicht. Und welches Kind liebt nicht ein Dessert, in dem viel Kakao steckt.

### Torta mit persönlicher Note

«Es ist ein sehr persönlicher Kuchen», findet Lorenzo Albrici, da jeder neben den Grundzutaten etwas andere Zutaten dafür verwenden kann. Zum Beispiel auch Zimt, Nelken oder getrocknete



Das aufgeschlagene Ei kommt zum Milchbrot. Die Amaretti werden vor der Beigabe zerbröselt, mit der Masse vermischt und in die Form gestrichen. Fertig gebacken kommt ein Hauch Puderzucker auf die Torta (von oben links).

Fertig ist das Prachtstück. Diesmal wird es Lorenzo Albrici seinen Mitarbeitenden offerieren.



## Torta di pane

FÜR 1 RUNDES KUCHENBLECH À 28 CM Ø

- 250 g trockenes Weissbrot**
- 5 dl Milch**
- 1 Vanilleschote**
- 1–2 EL Rosinen**
- 1 cl Grappa**
- 1 Ei**
- 90 g Zucker**
- 3–4 grosse Amaretti**
- 1 EL Kakaopulver nach Belleben**
- Zesten von 1 Zitrone und 1 Orange**
- 1 EL kandierte Zitronatzitrone, klein geschnitten (Delikatessgeschäft)**
- 1–2 EL Mandelblättchen**
- 1–2 EL gemahlene Haselnüsse**
- Butter**
- Mehl zum Bestäuben**
- 1–2 EL Pinienkerne**

**1.** Am Vorabend Milch aufwärmen. Vanilleschote aufschneiden, Mark herauskratzen und zur Milch geben. Brot in Würfel schneiden, Vanilmilch darübergiessen und über Nacht stehen lassen. Rosinen in Grappa einlegen.

**2.** Am Backtag Ofen auf 180°C vorheizen. Ei und Zucker mischen, mit einem Schwingbesen aufschlagen, zum Milchbrot geben. Amaretti zerbröseln,

mit den übrigen Zutaten bis und mit Haselnüsse in die Milchbrotmasse kneten. Backform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Brotmasse im Kuchenblech ausstreichen und ca. 1 Stunde backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

**Tipp:** Einige Pinienkerne mit Zucker caramolisieren und am Schluss über den Kuchen verteilen.



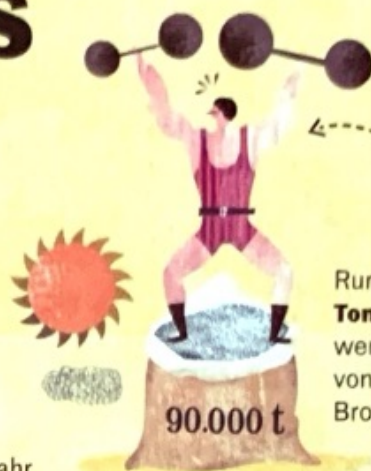
Den krönenden Abschluss machen caramoliserte Pinienkerne.

Feigen. Sein eigenes Rezept hat uns Albrici zur Verfügung gestellt (rechts). Jetzt nimmt Lorenzo Albrici den Kuchen aus dem Ofen, bestreut ihn mit Puderzucker und caramolisierten Pinienkernen. «Genau so muss er sein», freut sich der Spitzenkoch, dessen Rezept vor einigen Jahren von der Genossenschaft Migros Ticino für ihre Nostrani-Linie übernommen wurde. «Aussen knusprig und innen noch schön feucht.» In den Genuss dieser perfekten Torta di pane kommen allerdings für einmal nicht die Gäste, verrät Albrici mit einem Schmunzeln, sondern der sei für seine Mitarbeiter nach dem Abendservice reserviert.

# Backstubenfacts

Brot ist Grundnahrungsmittel, aber auch Lifestylezubehör. Etwa in Frankreich, wo das Baguette unterm Arm ein so selbstverständlicher Begleiter ist wie der Regenschirm in England. Einige Fakten zur Bedeutung des Brots in der Schweiz und in der Migros.

Text: Claudius Wirz Illustration: Martin Haake



Rund **90 000 Tonnen** Getreide werden jährlich von der Migros zu Brot verarbeitet.



## Zopf-Bäckerei

Die Migros verkauft jedes Jahr rund 15 Millionen Zöpfe. Sie sind allesamt von Hand gezöpft.



Auf zwei von drei **Migros-Kassenbons** ist frisches Brot aufgeführt.

SCHWEIZWEIT BACKT DIE MIGROS ÜBER 200 BROTSORTEN.



Für **1kg Brot** braucht es

**1,8m<sup>2</sup>**

mit Getreide bepflanzte Fläche.



Rund **130 Hausbäckereien** stellen 25% des Brots her (Stand Dezember 2019). In M-Supermärkten mit einer Hausbäckerei wird das Brot von A bis Z hergestellt – **frisch und handgemacht!**

**Über 90%** des von der Migros verarbeiteten Getreides wird nach IP-Suisse-Standard angebaut.



## Die fünf beliebtesten Brote der Migros-Hausbäckereien



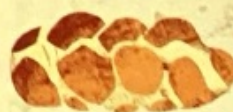
Krustenkranz



Tessinerbrot



Alpenbrot



Butterzopf 500 g



Steinofen Twister hell