

Knäckebrötchen - Eine Kurzgeschichte

Kategorien: Aufbau, Info, Brot, Knaeckebrot

Zutaten für: 1 Text

Knaeckebrot

Anleitung:

Das dünne Knusperbrot mit dem Lochmuster stammt aus Schweden und ist heute auf der ganzen Welt in unzähligen Varianten erhältlich.

Die ersten Knaeckebrotsscheiben wurden vor rund 500 Jahren in Schweden gebacken. Ursprünglich war Knaeckebrot ein Vorratsbrot. Der Teig wurde in dünne runde Platten ausgerollt, denen man in der Mitte ein Loch von etwa fünf Zentimetern Durchmesser verpasste. Wegen der geringen Schichtstärke war die Backzeit kurz, die Backtemperatur jedoch sehr hoch. Nach Fertigstellung reichte man die Brotplatten auf einer Stange auf und hängte sie an den Dachboden. Durch den Trocknungsvorgang reduzierte sich der Wassergehalt von ursprünglich zwanzig auf fünf Prozent. Auf diese Weise war das Vorratsbrot nahezu unbegrenzt haltbar.

Knaeckebrot (von schwedisch knäcka, "knacken") wurde früher nur aus grobem Roggenmehl gebacken. Heute stellt man es auch aus Weizenmehl oder einem Mehlgemisch her. Die Erkenntnisse der modernen Ernährungswissenschaft hinsichtlich Wert und Funktion der Ballaststoffe haben dazu geführt, dass man dem Knaeckebrotteig Körner und Kleie von verschiedenen Kornsorten beimischt. Im Handel sind daher zahlreiche Varianten dieses gesunden Nahrungsmittels erhältlich.

In der Knaeckebrotherstellung unterscheidet man im wesentlichen zwei Verfahren. Bei den sogenannten Kaltbroten - das sind die dünnen Scheiben - wird der Teig von Zimmertemperatur auf fast null Grad heruntergekühlt und durch Zugabe von kalter Luft gelockert. Die Kaltbrottechnik entwickelte sich aus einem Zufall: Im sogenannten Nordischen Krieg (1700 - 1715), in den der Schwedenkönig Karl XII. von August dem Starken und Zar Peter dem Grossen verwickelt wurde, um das Übergewicht Schwedens in Nordeuropa zu brechen, gab es auf einem Winterfeldzug in der Feldküche keine Hefe mehr. Trotzdem musste das Brot zur Versorgung der Soldaten gebacken werden. Der Teig war bereits fertig, als ein heftiger Schneesturm durch das Lager fegte. Dabei wurde auch der Brotteig stark abgekühlt. Als sich das Unwetter legte, backte man den eisgekühlten Teig im Feuer und erstaunlicherweise geriet das Brot besonders locker und wohlschmeckend. Bei den Warmbroten - dazu gehören die dunklen, dicken, besonders knusprigen Sorten - wird der Teig hauptsächlich durch eine Hefegaerung gelockert, wozu Wärme notwendig ist.

Die Oberfläche eines Knaeckebrots ist stets mit Vertiefungen unterschiedlicher Größe und Musterung versehen. Sie haben eine wichtige Funktion: Sie vergrößern die Oberfläche des Fladens und ermöglichen beim Backen eine große Hitzeeinwirkung - Voraussetzung für die extrem kurze Backzeit von nur sieben bis acht Minuten. Ausserdem kann die im Teig eingeschlossene Luft an diesen Stellen schneller entweichen. Ergebnis des kleinen Tricks: Das Knaeckebrot wird locker und knusprig, und die Inhaltsstoffe bleiben erhalten. Früher verwendete man Nudelholz mit vorstehenden Zapfen, um die Vertiefungen in die Brotfladen zu drücken. Heute geschieht dies durch vollautomatische Zapfenwalzen.

Knäckebrot - Eine Kurzgeschichte

(Fortsetzung)

Knaeckebrot kann man auch selbst backen: 25 g Hefe in 250 ml Milch auflösen, zerstoßene Fenchelsamen, Salz sowie 250 g Weizenmehl und 250 g Roggenmehl zugeben. Die Mischung zu einem Teig verkneten, den man auf einem Backbrett zu zwei laenglichen Rollen formt. Die Teigrollen jeweils in acht Teile teilen, jedes Teigstueck zu einer Kugel formen und 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Teigkugeln zu Platten von etwa 20 cm Durchmesser ausrollen und diese mehrmals mit einer Gabel einstechen. Auf einem gefetteten Backblech 10 Minuten backen.