

# Nichts ist so gut, dass man es nicht noch besser machen könnte!!!

- Donnerstag, Juli 13, 2017

<https://ketex.de/blog/allgemein/nichts-ist-so-gut-dass-man-es-nicht-noch-besser-machen-koennte/>

## Hallo an alle Leser und Besucher meines Blogs!

Von Zeit zu Zeit möchte ich Backfreunden und Nachbäckern Gelegenheit geben, hier auf meinem Blog ihre Ergebnisse zu zeigen und/oder ihre Veränderungen an meinen Rezepten zu kommentieren. Wer Zeit und Lust hat, sollte mir das veränderte Rezept und die Vorgehensweise in einer Mail mitteilen. Zum Veröffentlichen sollten auch Bilder von einer Mindestgröße von 600 x 400 Pixel mitgeschickt werden. Eventuell auch einen kleinen Beitrag, wie es zu den Veränderungen gekommen ist. Mein Wahlspruch lautet: "Nichts ist so gut, dass man es nicht noch besser machen könnte!"

Als erster hat mir Stefan seine Variation vom "Alten Fritz" geschickt. Er hat das Rezept wunderbar verändert, und das Ergebnis ist eine Offenbarung (hier der Link zu meinem Original-Rezept: [Alter Fritz](#)).

Stefan schreibt:

Ich bin ans Backen von Brot und Brötchen gekommen, weil mir nach vielen Jahren, in denen wir in Frankreich gelebt und gearbeitet hatten, die deutschen Backwaren mehr und mehr fehlten. Wir essen mit Begeisterung Baguettes, Croissants, Landbrot sowie sonstige Spezialitäten, aber die Sehnsucht nach heimischem Backwerk blieb. Während der gesamten Zeit von den ersten zaghaften Versuchen bis zur heutigen Hobbybäckerei hat mich Gerd mit seinem Blog und seinem Shop begleitet. Tatsächlich haben sich etwa fünf Brotrezepte aus verschiedenen Blogs herausgebildet, die unser Standardrepertoire darstellen, darunter allein zwei Rezepte aus Gerhards Blog: Das [Paderborner Landbrot](#) und der „Alter Fritz“ sind beide geschmacklich absolute Highlights, die wir immer wieder backen.

Während ich das Paderborner genau nach Rezept herstelle, habe ich am „Alten Fritz“ kleinere Modifikationen vorgenommen, die m.E. das Letzte aus dem Rezept herauskitzeln:

- Für das Quellstück verwende ich fein gemahlene Altbrot, das ich zuvor dunkelbraun geröstet habe.
- Ich stelle den Teig nach Gefühl mit gerade noch handhabbarer TA her. Zu dem Schüttwasser kommt das gesamte Kartoffelwasser einschließlich Kartoffelmehl. Die TA des fast fertig ausgekneteten Teiges stelle ich durch Besprühen mit einer Spritzflasche nach Gefühl ein.
- Zu dem Teig gebe ich ca. 100 g kalten Süßen Starter oder Lievito madre, beide sind extrem milde, kaum säuerliche, hefelastige Sauerteige, die im Kühlschrank geführt werden, und neben weiterem Ofentrieb geschmacklich Aromen wie sonst durch Altteig hinzufügen.
- Für den optischen Auftritt ist das [Gärkörbchen mit Tuch](#) ausgekleidet, der Teigling wird vor dem Anschneiden mit Wasser abgestrichen. Obwohl es sich um ein fast reinrassiges Weizenbrot handelt backe ich es möglichst dunkel aus, was gut zu den zusätzlichen Aromen passt.

Die Kunst ist eher, den Punkt der fast vollen Gare abzapfen, und das gelingt – wie vermutlich den meisten von uns – mal mehr, mal weniger gut.

Es wäre schön, wenn sich einige Leser dazu durchringen könnten, ihre Ergebnisse mit meinen Rezepten zu mailen, damit ich sie dann hier veröffentlichen kann.

---

-