

# Kreative Brote

mit Claudio Perrando



# Inhalt

Lass deiner Kreativität beim Brotbacken freien Lauf!

Claudio Perrando

Rustikales Kartoffelbrot

Zweifarbigen Kürbisbrot mit schwarzem Knoblauch

Tomaten-Rosmarin-Ciabatta mit Parmesankruste

Marmorierte Olivenölbrioche



# Lass deiner Kreativität beim Brotbacken freien Lauf!

Wagen wir uns, etwas anderes als gewöhnliche Brote zu backen. Hier lernst du, wie du mit Pürees, aromatischen Gewürze und hochwertigen Ölen normalen Teig in außergewöhnliche Brote verwandelst, die echte Hingucker sind.

Kreatives Brot lebt von der Harmonie zwischen Aroma und Optik – hier zählt das Äußere genauso viel wie der Geschmack. In diesem Kurs entdeckst du, wie Zutaten wie goldener Kürbis, intensiver Kakao oder süßlicher schwarzer Knoblauch für faszinierende Kontraste sorgen, die erst beim Anschnitt zum Vorschein kommen. Doch es geht um mehr als nur die Optik: Wir perfektionieren die Konsistenz der Brote – von der wattig-weichen Struktur einer Olivenölbrioche bis zur rustikalen, saftigen Krume eines Kartoffelbrots.

Du lernst, wie diese Zusätze die Hydratation und Teigstärke beeinflussen, damit du kunstvolle Brote backen kannst, die alle Sinne ansprechen und durch echtes Bäckerhandwerk überzeugen.

Danke!



**GRAEF**  
Für heute. Für morgen. Für dich.

# Claudio Perrando

Claudio Perrando ist ein Bäcker aus Leidenschaft und Überzeugung. Sein Weg führte ihn vom Koch in der Karibik zum international gefragten Bäckereiberater, der seinen einzigartigen Stil durch unzählige Experimente und eine tiefe Auseinandersetzung mit dem Teig entwickelte.

Claudio, ursprünglich gelernter Koch, entdeckte seine Leidenschaft für das Backen aus der Not heraus, als er in einem Restaurant auf einer karibischen Insel ohne Hefe und gutes Brot auskommen musste. Was als Herausforderung begann, entwickelte sich zu einer tiefen Passion. Ein entscheidender Moment war ein Besuch der legendären *Tartine Bakery* in San Francisco. Die dort erlebte Backkultur eröffnete ihm eine völlig neue Perspektive und motivierte ihn, seinen eigenen Stil zu entwickeln.

Ohne formale Ausbildung, aber mit einem unstillbaren Wissensdurst, begann er zu experimentieren, die Hydratation seiner Teige immer weiter zu erhöhen und die Grenzen des Möglichen auszuloten. Über die Jahre und durch seine Arbeit in unzähligen Bäckereien weltweit – von Panama über Singapur bis nach Europa – sammelte er einen riesigen Erfahrungsschatz. Er beschreibt sich selbst als „Instinkt-Bäcker“, der einen Teig anfasst und spürt, was er braucht. Heute teilt er dieses tiefgreifende, praktische Wissen in Kursen auf der ganzen Welt und inspiriert andere, keine Angst vor Fehlschlägen zu haben, sondern aus ihnen zu lernen.



Claudio Perrando

**Kreatives Brot zeichnet sich für mich durch die Harmonie zwischen Aroma und Optik aus.**

# Rustikales Kartoffelbrot



## Zutaten & Infos



Zubereitung  
2 h



Gesamtzeit  
30 h



Portionen  
6

1 Portion = 1 Laib

20 g Anstellgut  
300 g Dinkelvollkornmehl  
660 g Kartoffeln

100 g Olivenöl

74 g Salz

400 g Sauerteig

660 g Süßkartoffeln, lila

1800 g Wasser

1800 g Weizenmehl, Type 812

100 g Weizenvollkornmehl

## Rezeptschritte

Schritt 1

### Sauerteig zubereiten

Mehle, Wasser und Anstellgut vermischen. Abgedeckt für 12 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen, bis die Masse Blasen bildet und aktiv ist.

100 g Weizenmehl (Type 812)

100 g Weizenvollkornmehl

200 g Wasser

20 g Anstellgut

Schritt 2

### Kartoffeln vorbereiten

Die Kartoffeln und Süßkartoffeln im Ofen backen, bis sie weich sind (ca. 30 Minuten bei 230 °C) und auf Raumtemperatur abkühlen lassen, bevor sie zum Teig gegeben werden.

660 g Kartoffeln

660 g Süßkartoffeln (lila)

## Schritt 3

**Teig 1 vorbereiten** \_\_\_\_\_

Mehle, Kartoffeln, die Hälfte des Wassers, Salz und Sauerteig in die Knetmaschine geben. Auf langsamer Stufe mischen, bis die Kartoffeln zerkleinert sind. Dann unter ständigem Mischen nach und nach das restliche Wasser hinzufügen. Zum Schluss das Olivenöl unterrühren.

**Tipp**

Zunächst nur die Hälfte des Wassers hinzufügen, damit der Teig sehr fest wird; das hilft dabei, die Kartoffeln beim Kneten zu zerdrücken. Wenn man das gesamte Wasser auf einmal hinzufügt oder Kartoffelpüree verwendet, wird das Kneten erschwert.

150 g Dinkelvollkornmehl

850 g Weizenmehl (Type 812)

37 g Salz

800 g Wasser

50 g Olivenöl

200 g Sauerteig

## Schritt 4

**Teig 2 vorbereiten** \_\_\_\_\_

Mehle, Süßkartoffeln, die Hälfte des Wassers, Salz und Sauerteig in die Knetmaschine geben. Auf langsamer Stufe mischen, bis die Kartoffeln zerkleinert sind. Dann unter ständigem Mischen nach und nach das restliche Wasser hinzufügen. Zum Schluss das Olivenöl unterrühren.

150 g Dinkelvollkornmehl

850 g Weizenmehl (Type 812)

37 g Salz

800 g Wasser

50 g Olivenöl

200 g Sauerteig

## Schritt 5

**Stockgare** \_\_\_\_\_

Beide Teige in einen Plastikbehälter geben, dabei einen Teig auf den anderen legen, und 30 Minuten ruhen lassen. Dann dehnen und falten und dabei die Farben vermischen. Den Teig anschließend 4–5 Stunden bei 24 °C ruhen lassen. Der Teig sollte bis dahin sein Volumen um 60 % vergrößert haben.

## Schritt 6

**Formen und Stückgare**

Nun den Teig in 1 kg schwere Stücke teilen und diese zu runden Kugeln vorformen. Die Teiglinge vor dem endgültigen Formen 30–45 Minuten ruhen lassen. Anschließend 6–12 Stunden in den Kühlschrank stellen (kalte Gare).

**Tipp**

Wenn du das Brot noch am selben Tag backen möchtest, kannst du die Teiglinge 90 Minuten bei Raumtemperatur zur Stückgare stellen.

## Schritt 7

**Backen**

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf Backpapier stürzen, einschneiden und in einen Topf geben. Bei 260–280 °C mit geschlossenem Deckel ca. 25 Minuten backen, dann die Temperatur auf ca. 220 °C reduzieren und weitere 15–20 Minuten mit Dampf backen.

## Schritt 8

**Geschafft**

Das Brot aus dem Ofen nehmen und prüfen, ob es beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt.

**Tipp**

Für eine knusprigere Kruste und eine längere Haltbarkeit kannst du das Brot ein zweites Mal backen, sobald es vollständig abgekühlt oder aufgetaut ist. Backe es dann bei 200 °C, bis es eine Kerntemperatur von 92 °C erreicht hat.

## **Workbook**

mit Rezepten und Infos  
für den Online-Kochkurs  
mit Claudio Perrando

## **Kurs**

Kreative Brote

## **Bäcker**

Claudio Perrando