

Open Crumb

mit Claudio Perrando



Inhalt

Der Weg zur perfekten offenen Krume	2
Claudio Perrando	3
Glossar: Die wichtigsten Backbegriffe	4
Die fünf Säulen der offenen Krume	6
Tartine-Brot	9
Sylter WeißbrotDark-Brick-Brot	15
Ciabatta & Focaccia	20
Pan de Cristal	24
Baguette	28
Chili-sin-Carne-Brot	32

9



15



20



24



28



32



Der Weg zur perfekten offenen Krume

Die offene, wilde Porung bei Weizensauerteigbrot liegt im Trend. Doch was ist das Geheimnis hinter den Open-Crumb-Brot?

Du backst bereits gutes Sauerteigbrot, aber die Krume will einfach nicht so luftig und wild werden, wie du es dir wünschst? Du hast unzählige Rezepte ausprobiert, doch das Geheimnis der spektakulär offenen Porung – der „Open Crumb“ – bleibt ein Rätsel? Dann ist dieser Kurs genau für dich.

Wir tauchen tief in die Welt der hochhydrierten Teige ein und widmen uns sechs legendären Broten, bei denen die Krume die unbestrittene Hauptrolle spielt: Tartine-Brot, Ciabatta, Focaccia, Pan de Cristal, Baguette und das dunkle Sylter Weißbrot.

Claudio Perrando lüftet die Geheimnisse, die oft den Unterschied zwischen einem guten und einem beeindruckenden Brot ausmachen. Er zeigt dir, wie du die entscheidenden Puzzleteile – vom mehrstufig geführten Sauerteig über die richtige Mehllwahl bis hin zu professionellen Knet- und Fermentationstechniken – zusammensetzt. Lerne, deinen Teig zu lesen, und entdecke, wie du auch in deinem Haushaltsofen Ergebnisse erzielst, die sonst nur den Profis gelingen.

Wenn du mehr über die Grundlagen lernen möchtest und wie man einen Sauerteig züchtet, dann schau dir zuerst die Kurse „[Brotbacken Basics](#)“ und „[Brotbacken mit Sauerteig](#)“ an.

Danke!

onoma

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

**Brotbacken ist wie Schachspielen:
Man muss immer einige Schritte voraus denken.**

Baguette



Zutaten & Infos



Vorbereitung
40 min



Gesamtzeit
18 h



Portionen
10

1 Portion = 1 Baguette

25 g Anstellgut
weicher Weizensauerteig

4 g Frischhefe

7,5 g Olivenöl

27,65 g Salz

1.125 g Wasser

1.000 g Weizenmehl
W 330–360

500 g Weizenmehl
W 280

4,4 g Zucker
optional, für die Farbe

Rezeptschritte

Schritt 1

Pasta di Riporto

Alle Zutaten für den Pasta di Riporto vermischen und abgedeckt für 12–16 Stunden im Kühlschrank bei 4–6 °C reifen lassen.

250 g Weizenmehl (W 330–360)

200 g Wasser

5,75 g Salz

1,25 g Frischhefe

7,5 g Olivenöl

Schritt 2

Poolish

Alle Zutaten vermischen und abgedeckt für 1,5–2,5 Stunden bei Raumtemperatur bis zu einer Volumenzunahme von 15–20 % anspringen lassen. Anschließend über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.

500 g Wasser

500 g Weizenmehl (W 330–360)

1 g Frischhefe

Schritt 3

Sauerteig

Alle Zutaten vermischen und abgedeckt für 12–14 Stunden bei 22–24 °C reifen lassen.

250 g Weizenmehl (W 330–360)

250 g Wasser

25 g Anstellgut (weicher Weizensauerteig)

Schritt 4

Hauptteig

Alle Vorteige, das Mehl, die Hefe und einen kleinen Teil des Wassers in die Knetschüssel geben. Langsam mischen. Zucker und Salz hinzufügen und langsam unterkneten. Die Geschwindigkeit erhöhen und kneten, bis sich eine gute Glutenstruktur entwickelt hat. Das restliche Wasser langsam hinzufügen und den Teig fertig auskneten. Er sollte glatt, elastisch und stabil sein.

500 g Weizenmehl (W 280)

175 g Wasser

4,4 g Zucker (optional, für die Farbe)

1,75 g Frischhefe

21,9 g Salz

Schritt 5

Stockgare

Den Teig in eine leicht geölte Wanne geben und bei 24–26 °C für 60–90 Minuten ruhen lassen. Das Volumen sollte sich um ca. 20–25 % vergrößern. Nach 30 Minuten dehnen und falten.

Schritt 6

Vorformen und formen

Den Teig in Stücke à 250 g teilen. Jedes Stück vorsichtig zu einem Zylinder vorformen, ohne den Teig zu stark zu entgasen. Mit Plastikfolie abgedeckt 20–30 Minuten entspannen lassen. Anschließend die Zylinder zu Baguettes ausrollen. Dabei den Teig erst zur Mitte falten, dann die obere Kante zum Boden ziehen und mit dem Handballen versiegeln, um Spannung aufzubauen.

Schritt 7

Stückgare

Die geformten Baguettes auf ein bemehltes Bäckerleinen legen und für 10 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Danach für 30–45 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Jetzt solltest du die Baguettes nicht mehr abdecken, damit sie leicht anhaften und du sie besser einschneiden kannst.

Schritt 8

Backen

Den Ofen mit einem Blech, Backstahl oder Pizzastein auf 250 °C vorheizen. Die kalten Baguettes mit 3–5 überlappenden, schnellen Schnitten einschneiden. Mit viel Schwaden in den Ofen geben und für ca. 18–20 Minuten goldbraun backen.

Schritt 9

Geschafft

Die Baguettes auf einem Gitterrost auskühlen lassen. Sie sollten beim Abkühlen knistern.

Workbook

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

Kurs

Open Crumb

Bäcker

Claudio Perrando