

Open Crumb

mit Claudio Perrando



Inhalt

Der Weg zur perfekten offenen Krume

Claudio Perrando

Glossar: Die wichtigsten Backbegriffe

Die fünf Säulen der offenen Krume

Tartine-Brot

Sylter Weißbrot Dark-Brick-Brot

Ciabatta & Focaccia

Pan de Cristal

Baguette

Chili-sin-Carne-Brot



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!

ono
mao

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.**

Tartine-Brot



Zutaten & Infos



Vorbereitung
45 min



Gesamtzeit
36 h



Portionen
2

1 Portion = 1 Brot

20 g Anstellgut, weicher Weizensauerteig

5 g Roggenmalz, optional

25 g Salz

50 g Vollkornmehl, Roggen oder Dinkel

40 g Wasser, 35 °C

150 g Wasser, 42 °C

870 g Wasser, kalt

940 g Weizenmehl, W 280–340

200 g Weizenmehl, W 390–450

Rezeptschritte

Schritt 1

Sauerteig: 1. Stufe

Zunächst das Wasser und das Anstellgut in eine Schüssel geben und gut verrühren. Dann das Mehl dazumischen. Abgedeckt für ca. 3 Stunden bei 28 °C ruhen lassen oder für ca. 90 Minuten bei 28 °C und anschließend für 10–14 Stunden bei 4–6 °C in den Kühlschrank stellen. Der Sauerteig sollte sich mindestens verdoppeln und einen angenehmen joghurtartigen Geruch entwickeln.

Tipp

Wenn du dein Anstellgut nicht täglich pflegst, empfiehlt Claudio die 3-Stufen-Führung. Falls du ein sehr aktives Anstellgut hast, kannst du auch mit 2 Stufen arbeiten: Setze die 1. Stufe mit 40 g Anstellgut, 80 g Mehl und 80 g Wasser an und geh direkt zu Stufe 3 über.

20 g Anstellgut (weicher Weizensauerteig)

40 g Weizenmehl (W 280–340)

40 g Wasser (35 °C)

Schritt 2

Sauerteig: 2. Stufe _____

Den Sauerteig aus Stufe 1 im Wasser auflösen und das Mehl daruntermischen. Abgedeckt für 90–120 Minuten bei 28–32 °C ruhen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

50 g Weizenmehl (W 280–340)

50 g Wasser (42 °C)

Schritt 3

Sauerteig: 3. Stufe _____

Den gesamten Sauerteig aus den vorherigen Stufen mit den Zutaten für die dritte Stufe mischen. Abgedeckt für ca. 90 Minuten bei 28–32 °C ruhen lassen. Der Sauerteig ist fertig, wenn er einen pH-Wert von ca. 4.2–4.3 erreicht hat, joghurtartig riecht und sich verdoppelt hat.

50 g Vollkornmehl (Roggen oder Dinkel)

50 g Weizenmehl (W 280–340)

100 g Wasser (42 °C)

Schritt 4

Autolyse _____

Das kalte Wasser mit den beiden Mehlsorten nur kurz von Hand oder im Mischer vermengen, bis kein trockenes Mehl mehr sichtbar ist. Abgedeckt für 60 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen.

Tipp

Für mehr Flexibilität kann die Autolyse auch für ca. 12 Stunden im Kühlschrank durchgeführt werden. Dies kühlt den Teig vor und verkürzt die Knetzeit.

670 g Wasser (kalt)

800 g Weizenmehl (W 280–340)

200 g Weizenmehl (W 390–450)

Schritt 5

Hauptteig _____

Den Autolyse-Teig in die Knetschüssel geben. Den Sauerteig und das Malz hinzufügen und auf langsamster Stufe 3–5 Minuten kneten, bis alles gut vermischt ist. Nun das restliche Wasser (200 g) schluckweise zugeben (Bassinage). Zwischen den Wassergaben wird die Geschwindigkeit immer wieder erhöht, um die Glutenstruktur erneut zu stärken. Das Salz zusammen mit einem Schluck Wasser hinzufügen. Der Teig ist fertig geknetet, wenn er sich komplett vom Schüsselrand löst, glänzt und eine sehr starke, dehnbare Struktur hat. Die finale Teigtemperatur sollte 22–26 °C betragen.

5 g Roggenmalz (optional)

25 g Salz

200 g Wasser (kalt)

Schritt 6

Stockgare _____

Den Teig in eine leicht geölte Wanne geben und abdecken. Bei einer Raumtemperatur von 24–26 °C für 4–5 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen um 100 % verdoppelt hat. Während der ersten 60 Minuten nach jeweils 30 Minuten dehnen und falten, um die Temperatur auszugleichen und die Struktur zu stärken.

Schritt 7

Vorformen und Formen _____

Den Teig vorsichtig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche kippen und in zwei gleich große Stücke teilen (ca. 1 kg pro Brot). Jedes Stück vorsichtig zu einer runden Kugel vorformen, dabei so wenig wie möglich entgasen. Abgedeckt für 30–45 Minuten auf der Arbeitsfläche entspannen lassen. Anschließend die Teiglinge final zu runden Laiben oder länglichen Broten formen und mit dem Schluss nach oben in gut bemehlte Gärkörbe legen.

Schritt 8

Stückgare _____

Die Gärkörbe abdecken und für 6–12 Stunden im Kühlschrank bei 4 °C reifen lassen.

Schritt 9

Backen

Den Backofen mit einem gusseisernen Topf auf 280 °C (oder so hoch wie möglich) für mindestens 45 Minuten vorheizen. Den Teigling direkt aus dem Kühlschrank auf ein Stück Backpapier stürzen, mit einer scharfen Klinge einschneiden und vorsichtig in den heißen Topf heben. Den Deckel aufsetzen, die Temperatur auf 250 °C reduzieren und für 30 Minuten backen. Danach den Deckel abnehmen und das Brot für weitere 15–20 Minuten backen, bis es eine tiefbraune Farbe hat und beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt. Um die Kruste noch etwas dunkler werden zu lassen, kannst du das Brot zum Schluss nochmal für ca. 5 Minuten ohne Topf nachbacken.

Tipp

Nach 5 Minuten im Ofen kannst du das Brot bei Bedarf nochmal einschneiden.

Schritt 10

Geschafft

Das Brot auf einem Gitterrost vollständig auskühlen lassen, bevor es angeschnitten wird.

Workbook

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

Kurs

Open Crumb

Bäcker

Claudio Perrando