



Osterbrot mit Kartoffeln und Rumrosinen

REZEPT VON CHRISTOPHER LANG

Zutaten: Quellstück: 100 g Rosinen, 30 g Rum (optional)

Dampfl (Vorteig): 250 g Weizenmehl, 250 g Milch (ca. 35 °C), 10 g Hefe

Hauptteig: gesamtes Dampfl 250 g gekochte Kartoffeln, 250 g Weizenmehl, 10 g Salz, 80 g Zucker, 3 Eigelb, 50 g Butter

Zum Bestreichen: 1 Ei, 1 Prise Salz

Zubereitung:

Vortag: Rosinen mit Rum einweichen (optional), Kartoffeln kochen und abkühlen lassen.

Dampfl: Für das Dampfl lauwarme Milch in Rührschüssel geben und die Hefe darin auflösen. Mehl dazugeben und alles verrühren., zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Teig: Alle Zutaten (außer Rosinen) kneten, danach Rosinen unterheben. 1 Stunde ruhen lassen. Nach der Reifezeit Teig von jeder Seite einmal falten, erneut mit Tuch abdecken und nochmals für 1 Stunde reifen lassen.

Formen: In 2 runde Brote teilen und auf Backblech abgedeckt 45 Minuten ruhen lassen

Backen: Mit Ei und Salz bestreichen, kreuzförmig einschneiden, bei 160 °C für 35–40 Minuten backen.

Rezept einsenden und ein Kochbuch gewinnen:

Jede Woche wird eine Koch- oder Backidee veröffentlicht. Einsendungen mit Fotos per E-Mail an redaktion.wien@bauernzeitung.at oder per Post an BauernZeitung, Sturzgasse 1a, 1140 Wien. Als Dankeschön verlosen wir pro Quartal ein Kochbuch.

BUCHTIPP

Das Backbuch für das ganze Jahr

Mit seinem Backbuch „Gebackene Erinnerungen“ erzählt Christopher Lang vom Handwerk des Backens und die Geschichte dahinter.

Für den Autor ist Backen weit mehr als ein Trend. Es ist ein Handwerk, das Wissen, Erfahrung und Geduld verlangt. In seinem Buch vermittelt er genau dieses Verständnis: Neben klassischen Rezepten für Brot, Gebäck, Kuchen und Torten finden sich kompakte Erklärungen zu wichtigen Grundlagen, etwa zu Sauerteig, Mehl, Backtechniken oder Knetmethoden.

Die rund 50 Rezepte reichen von traditionellen Broten und Handgebäck bis zu süßen Klassikern und internationalen Spezialitäten wie Focaccia oder Kanelbulle. Damit richtet sich das Buch sowohl an ambitionierte Hobbybäckerinnen und -bäcker als auch an jene, die sich erstmals intensiver mit der Kunst des Backens beschäftigen wollen.

Drei Perspektiven auf die Backstube

Strukturiert ist das Werk in drei große Kapitel: Bäckermeister, Konditormeister und Brot-Sommelier. Jedes Kapitel zeigt eine andere Perspektive auf das Backen, spricht vom traditionellen Brot über feines Handgebäck bis hin zur geschmacklichen Vielfalt moderner Backkunst. Diese Dreiteilung spiegelt auch Langs beruflichen Weg wider. Sein Wissen aus mehr als 18 Jahren Praxis fließt in jedes Rezept ein, ergänzt durch Tipps und Tricks, die das Gelingen auch in der heimischen Küche erleichtern sollen.

Wenn Rezepte Geschichten erzählen

Besonders prägend für das Buch ist der erzählerische An-



Christopher Lang, Kochbuchautor

satz. Jedes Rezept steht im Zusammenhang mit einer Erinnerung, einem Ort oder einer Begegnung aus dem Leben des Autors. Für Lang ist ein Rezept nicht nur eine Anleitung, sondern ein Stück Kultur und verbunden mit persönlichen Momenten, Reisen und Erfahrungen aus der Backstube. Gerade diese Mischung aus Rezept, Fachwissen und persönlicher Erzählung verleiht dem Buch seinen Ton. „Gebackene Erinnerungen“ ist damit weit mehr als nur eine Sammlung von Backrezepten.

Gebackene Erinnerungen

Rezepte vom Bäckermeister, Konditormeister & Brot-Sommelier

Christopher Lang, 240 Seiten, 49 Euro

