

Knusperwerk

SELBST GEMACHTES BAGUETTE

◆ **Backen** Einen Zopf haben die meisten irgendwann mal selber gebacken, was aber ist mit Brot? Zu schwierig, glauben Sie? Von wegen, sagt Seri Wada, Baguette-Bäcker in Zürich. — REGULA BÄTTIG

Meine Damen und Herren, dies ist ein Aufruf zu Mehlstaub in der Küche und Teigresten an den Fingern. Kurz: zum Brot selber backen. «Brotbacken ist kinderleicht», sagt Seri Wada. «Bei den ersten Versuchen geht vielleicht mal etwas schief – aber Übung macht den Meister.» Der 44-jährige Ex-Finanzler weiss, wovon er redet. Auch er hat einige Zeit geübt und gepröbelt, mittlerweile gelten seine Parisettes und Zöpfe bei der Zürcher Food-Szene jedoch als Geheimtipp. Das Besondere an seinen knusprigen Werken: Der gebürtige Ostschweizer stellt sie in Handarbeit her, ohne jede Maschine. «Ich bin jemand, der mit möglichst wenig Hilfsmitteln und möglichst wenigen Zutaten arbeitet.» Als Backstube dient ihm dabei die Küche des Restaurants Milchbar in Zürich, die er nachts über nutzen kann. Rund 50 Baguettes stellt er dort unter der Woche her, 130 (inklusive Zöpfe) am Wochenende.

Dass er nun in der völlig durchschnittlich ausgestatteten WG-Küche eines Freundes steht, um zu zeigen, wie ein gutes Baguette entsteht, ist für Seri

Wada kein Problem – schliesslich hat er vor rund einem Jahr genau so angefangen: Die ersten für den Verkauf bestimmten Brote hat er nämlich noch in der Küche seiner WG fabriziert.

Zwei Dinge habe er sich in Sachen Ausrüstung mittlerweile gegönnt: ein gutes Bäckermesser sowie eine kleine Digitalwaage, wie sie Baristas verwenden – das Nächste wird vermutlich ein Liefervelo sein, denn Wada liefert seine Brote auch selber aus.

Die Feinwaage braucht er, um die Hefe genau abzuwägen. Sein Vorteig kommt nämlich mit lediglich 0,3 Gramm Hefe aus und wirft nach 24 Stunden Ruhezeit Blasen ohne Ende. Vorher habe er die Menge jeweils Handgelenk mal Daumen abgemessen: «0,3 Gramm, das ist einfach ein Mini-Mini-Brösmeli.»

Backen statt Bank

Während Seri Wada, dessen Vater aus Japan stammt, den vorbereiteten Vorteig mit Wasser und Mehl vermengt, erzählt er, wie er auf die Idee kam, seinen Bankjob an den Nagel zu hängen, um sich die Nächte Brot backend



Fotos: Christoph Kaminski



Seri Wada, wie er seine Baguettes am liebsten hat: mit etwas Olivenöl. Oben links: 3 Gramm Hefe, die Menge, die er für den Hauptteig braucht. Unten links: der feuchte Teig.

BROT BACKEN: TIPPS UND TRICKS

- Wichtig für den ersten Backversuch: ein einfaches und erprobtes Rezept.
- Anders als beim Kochen zählt beim Brotbacken jedes Gramm: Halten Sie sich exakt an die Zutatenliste.
- Klima und Temperatur spielen eine Rolle – daher keine Zutaten aus dem Kühlschrank verarbeiten. Auch Zugluft mag Brotteig gar nicht.
- Falls nicht alle Brote auf einmal in den Ofen passen, können Sie die restlichen Teiglinge im Kühlschrank zwischenlagern.
- Brot braucht Hitze: Den Ofen auf 250 Grad vorheizen.
- Gutes Brot braucht beim Backen Feuchtigkeit: Ein Glas Wasser in den Ofen giessen (dafür ein Gefäss auf den Ofenboden stellen).
- Brotteig tiefkühlen: Den Teig dafür vor dem Aufgehen in einem grossen Beutel tiefkühlen. Im Beutel auftauen und aufgehen lassen. Bei Raumtemperatur dauert das 4 bis 6 Std. Danach wie gewohnt Brote formen.

„Man muss immer nett sein zum Teig.“

Seri Wada (44), Baguette-Bäcker

... um die Ohren zu schlagen: «Ich suchte hier in Zürich nach einem guten Baguette, fand aber keines: Also beschloss ich, es selber zu machen.» Was aber ist das Geheimnis von Seri Wadas Baguettes? «Die Zeit», sagt er. «Vom Anrühren des Vorteigs bis hin zum Formen eines Baguettes verstreichen bei mir mindestens 36 Stunden.» Das Rezept – Sie finden es online – an sich sei nicht speziell, betont er: «Das habe ich eins zu eins aus dem Internet übernommen», berichtet er.

Kneten verboten

Immer wieder unterbricht der Baguette-Mann (wie ihn die Kinder in seinem Quartier nennen) seine Arbeit, um den Teig ruhen zu lassen: «Nach jedem Arbeitsschritt braucht der Teig mindestens eine Viertelstunde Zeit.» Sprich: Gut Ding braucht Weile. Aber nicht nur das: «Man muss immer nett sein zum Teig», erklärt Wada, «alles andere nimmt er einem krumm.» Er grinst: «Seit ich backe, bin ich irgendwie viel esoterischer geworden.»

Wie gut der Back-Afficionado seinen Teig behandelt, zeigt sich, als er die Hefe und anschliessend das Salzwasser zum Teig gibt: Vorsichtig mischt er die Flüssigkeiten darunter. «Man darf nicht kneten», betont er. «Einfach nur behutsam einarbeiten, das Ganze.» Beim Formen der Baguettes zeigt sich schliesslich, dass die Sache mit dem «Brotbacken ist kinderleicht» doch ein



Wer sich Zeit nimmt, kann das Rauschen der sich auflösenden Hefe hören. Unten: das Formen und Einschneiden des Brots. Ganz unten: Gut gebacken ist halb gegessen.



klein bisschen übertrieben war. Denn ganze drei Durchgänge gibt es, in denen der Teig gefaltet und danach ruhen gelassen wird. Das Falten an sich gestaltet sich in etwa so, wie wenn man ein Blatt faltet, das in ein Couvert der langen schmalen Sorte passen soll. Beim letzten Durchgang erhalten die Brote zudem ihre charakteristisch spitzen Enden. Nach einer letzten 45-Minuten-Pause für den Teig werden diesem dann noch die Einschnitte verpasst. «Das Formen ist für mich immer eine Herausforderung», sagt Seri Wada. Er sei ein Perfektionist, «und hier kann man weder etwas nachbessern noch neu machen».

Mit Volldampf in den Ofen

Und dann kommt doch noch so richtig Action auf: Bevor Seri Wada seine Brote in den auf 250 Grad vorgeheizten Ofen schiebt, kippt er nämlich ein grosses Glas Wasser hinein. «Das muss extrem schnell gehen», erklärt er. «Sonst entweicht der Dampf wieder und die ganze Mühe war umsonst.» Die Feuchtigkeit im Ofen ist es nämlich, die für eine tolle, richtig knusprige Kruste sorgt. Nach all den Nächten in der Backstube und den Morgen mit dem Lieferrucksack auf dem Velo: Mag Seri Wada da überhaupt noch Baguette essen?

«Klar! Und es gibt sogar immer mal wieder Momente, da beisse ich rein und denke ‹Wow! Super!›» ●

Baguette-Video und das Rezept unter:

www.coopzeitung.ch/brotbacken