



## Störbrot

Rezept für ein Teiggewicht von 2355g/  
2x Stk 1178 g Teigeinlage

**Roggensauerteig:** 400 g Roggenmehl  
Type 960, 400 g Wasser (45°C), 20 g An-  
stellgut

Reifezeit: 15-20 Std

**Poolish (Vorteig):** 200 g Weizenmehl Ty-  
pe 700, 200 g Wasser (15°C), 1 g Hefe

Reifezeit: 15-20 Std.

**Dampfl:** 260 g Milch 30-35°C, 200 g Wei-  
zenmehl Type 700, 15 g Hefe

Reifezeit: 30 Minuten vor der Zubereitung  
des Hauptteiges anrühren

**Hauptteig:** 820 g reifer Sauerteig, 401 g  
reifes Poolish, 475 g gereiftes Dampfl,  
540 g Roggenmehl Type 500, 30 g Salz,  
60 g weiche Butter/Schweineschmalz, 25  
g Zucker, 5 g gemahlene Fenchel und  
Anis

**Anleitung:** Alle Zutaten und Vorteige sie-  
ben Minuten am langsamen Gang mi-  
schen. Anschließend wird der Teig noch  
eine Minute lang schnell geknetet. Zuge-  
deckt reift der Teig für 20 Minuten in  
Knetkessel bzw. Teigschüssel. In der Zwi-  
schenzeit Simperl stauben und mit Anis  
ausstreuen. Nach der Teigreife den Teig  
teilen und nach Belieben formen (Strie-  
zel/Laibe). Gebacken werden die Störbro-  
te mit Schwaden (Wasserdampf) bei  
240°C. Schwaden nach 3-4 Minuten ab-  
lassen (Ofentür ein bis zwei Minuten  
einen Spalt aufmachen) und Ofen auf  
195°C zurückschalten. Die Backzeit sollte  
55 Minuten nicht unterschreiten.

VORSICHT: Brot erst bei „voller Gare“ (40  
bis 50 Minuten nach dem Formen des Lai-  
bes) in den Ofen schieben!

Quelle: [www.homebaking.at](http://www.homebaking.at), Dietmar Kappl



Fotos: Reichl Brot

## Schöne alte Kunst des Brotbackens

*Text: Melanie Wagenhofer*

„Mich hat geärgert, dass so viele alte Rezep-  
te verloren gehen. Das alte Wissen rund um  
das Brotbacken liegt mir sehr am Herzen“,  
sagt Bäckermeister Dietmar Kappl, Produk-  
tionsleiter bei Reichl Brot in St. Marien. Es  
gäbe leider nur mehr wenige Bäcker, die mit  
altem Brauch etwas anfangen können. Ge-  
meinsam mit seinem Chef Patrick Reichl hat  
Kappl vor einiger Zeit begonnen, das alte  
Wissen nicht nur auszugraben, sondern es  
auch in duftende, schmackhafte Praxis umzu-  
setzen. So gibt es zu Weihnachten und zu Os-  
tern — wie es das Brauchtum vorsieht —  
Störbrot. Am 24. Dezember holen sich die  
Leute das vorbestellte Festtagsbrot, das tra-  
ditionell aus feinem, hochvermahlenem Mehl  
gebacken wird und heller ist, beim Reichl ab.  
„Wenn es das das ganze Jahr über gibt, dann  
ist es ja nichts mehr Besonderes.“ Kappl  
„forscht“ gerade auch am rar gewordenen  
Martinskipferl und an alten Varianten des Al-  
lerheiligenstriezels. Zuhause hat er schon  
ziemlich viel Literatur über Brot gesammelt  
und steckt jede freie Minute in seine Backlei-  
denschaft.

Sein Wissen teilt Kappl aber auch und er will

das Brauchtum auf diese Weise weiter am  
Leben halten. In einem Blog veröffentlicht  
der Bäcker Rezepte und kommuniziert mit In-  
teressierten: „Es freut mich, den Leuten, die  
zuhause backen, helfen zu können.“ Und er-  
fährt dabei viel Zuspruch: Die Bandbreite  
reicht von 20-jährigen Hobbybäckern bis zum  
60-Jährigen, die sich freuen, Traditionen aus  
ihrer Kindheit wieder zu begegnen. Nicht sel-  
ten schicken die stolzen Bäcker dann ein  
Foto: „Es ist schön zu sehen, was die Leute  
zuhause mit ihrem Haushaltsofen für ein Brot  
zusammenbringen.“ Brot sei eben mehr als  
Mehl, Wasser und Kerne, so der Mühl-  
viertler, da stecke viel Arbeit dahinter, um  
aus einfachsten Zutaten verschiedenste Va-  
rianten zu backen. „Früher haben sich die  
Kinder auf ihren Allerheiligenstriezel oder ihr  
Godnkipferl gefreut, heute wollen sie statt-  
dessen Geld haben“, bedauert Kappl. Nach  
und nach sei jedoch wieder eine Rückbesin-  
nung spürbar und dazu leistet auch die  
Bäckerei Reichl einen Beitrag. Nächstes Jahr  
soll es dann das gute alte Martinskipferl wie-  
der geben und Variationen vom Störi.

Blog: [www.homebaking.at](http://www.homebaking.at)

Reichl Brot, 4502 St. Marien 4

Tel. 07227/8174 [www.reichlbrot.at](http://www.reichlbrot.at)