

Backleidenschaft trifft auf fundiertes Wissen,
vom Bäckermeister persönlich

Christopher Lang

Gebackene Erinnerungen

Rezepte vom
Bäckermeister, Konditormeister, Brot-Sommelier



Inhalt

Mit dem Backbuch *Gebackene Erinnerungen* öffnet Christopher Lang – Bäckermeister, Konditormeister, Brot-Sommelier und gefragter Bäckereiberater – die Türen zu seiner Backstube.

Auf über 50 Rezepte verteilt, präsentiert er eine Bandbreite des Backens: von unterschiedlichsten Brotsorten über feine Handgebäckstücke und festliche Torten bis hin zu Klassikern wie Sauer- teigweckerl oder internationalen Spezialitäten wie Focaccia und Kanelbulle.

Neben den Rezepten vermittelt Lang kompaktes Bäckerwissen und praktische Tipps, die auch fortgeschrittenen Hobbybäcker:innen Sicherheit geben. Zwischen den Kapiteln erzählt er persönliche Geschichten zu Orten, Produkten und Gebäckstücken – und macht so jedes Rezept zu einer kleinen Reise in seine Welt des Handwerks. Ein Buch, das Backleidenschaft, fundiertes Wissen und Genusskultur miteinander verbindet – inspirierend, verständlich und mit viel Liebe zum Detail.

Klappentext

Backen ist kein Trend. Es ist ein Handwerk. Und manchmal ist es auch Erinnerung, Alltag oder einfach Ausdruck von Leidenschaft.

In diesem Backbuch versammelt Christopher Lang – Bäckermeister, Konditormeister, Brot-Sommelier und Bäckereiberater – persönliche Backrezepte, die sein Leben erzählen. Doch jedes dieser ca. 50 Rezepte ist mehr als eine Anleitung. Es ist eine gebackene Erinnerung, entstanden aus einem Moment, einem Gefühl, einem Menschen oder einem Ort. Manche schmecken nach Kindheit. Andere nach Neuanfang oder besonderen Festtagen. Alle tragen eine Geschichte in sich – und eine Seele.

Gebackene Erinnerungen richtet sich an alle, die fundiertes Bäckerwissen suchen und Wert auf authentische Rezepte legen.

Autor und Herausgeber

Christopher Lang
www.christopherlang.at

Umfang

Hardcover Buch
mit Leineneinband
240 Seiten
Format:
ca. 215 x 275 mm

Preis

Euro 49,90
inkl. 10 % MwSt

Produktion

Linz, Österreich

Erscheinungstermin

November 2025

Zielgruppe

Geübte und ambitionierte
Hobbybäcker:innen, die
fundiertes Meisterwissen
und Präzision schätzen

Bestellung

Erhältlich im Onlineshop
des Herausgebers



christopherlang-shop.at







Backen mit Wasserdampf

Wasserdampf spielt beim Backen eine entscheidende Rolle: Er unterstützt die Teigentwicklung, sorgt für eine elastische Oberfläche und dafür, dass die Gebäckstücke länger saftig bleiben. Außerdem bekommen Backwaren durch Wasserdampf eine glänzende Kruste und eine schönere Bräunung. Daher kommt er beim *Großteil meiner Rezepte* zum Einsatz, sei es in Form eines Dampfbüchsen oder durch gezielte Steuerung der Luftfeuchtigkeit im Backraum. Der Dampf kann handlich oder mit einem speziellen Backofen erzeugt werden und ist bei fast allen Gebäckstücken gefragt.

Das Erzeugen von Wasserdampf, in der Bäckersprache Schwaden genannt, erfolgt zu Beginn des Backvorgangs, mit wenigen Ausnahmen: etwa, wenn das Gebäck mit Ei bestrichen oder in Laugen gewässert wurde, oder bei Brotsorten, die eine matte Oberfläche haben sollen. In diesen speziellen Fällen kann es sich lohnen, etwas zu warten, damit das Ei bzw. die Lauge nicht durch das Wasser verdunstet werden.



Der Fenstertest

So kriegt man jeden Weizen- und Dinkelteig gebacken mit dem Fenstertest (auch Fensterprobe). Denn der einfache, aber aussagekräftige Test ist als Qualitätssicherung in jeder Backende Standard. Mit ihm lässt sich während des Knetprozesses beurteilen, ob der Teig schon fertig ist und über die gewünschten Eigenschaften verfügt.

Das erfolgt in drei Schritten:

- 1. Knoten:** Der Teig muss zunächst geknetet werden, damit eine dehnbare Glutenstruktur entsteht. Diese ist wichtig, weil sie die durch die Hefe erzeugte Gase hält, und das Brot beim Backen so schön aufgeht.
- 2. Teigprobe entnehmen:** Nach dem Kneten wird eine kleine Teigmenge aus der Schüssel genommen und mit Mehl ummantelt, damit sie nicht kleben bleibt. Es ist wichtig sicherzustellen, dass die Probe repräsentativ für den gesamten Teig ist.
- 3. Fensterprobe durchführen:** Die mehligte Teigprobe wird zwischen den Fingern angedehnt. Idealerweise bildet der Teig dabei eine dünne, durchscheinende Membran.

Ergebnis mit Durchblick

Der Fenstertest ermöglicht, vorzeitig den Backausgang zu erkennen – und ist somit ein wichtiges Bäcker-Tool. Grundsätzlich lässt sich jeder Teig in folgende drei Kategorien teilen:

Der perfekte Teig
Eine gut entwickelte, elastische Membran zeigt an, dass der Weizen- oder Dinkelteig die optimale Konsistenz erreicht hat. Beim Dinkelteig sollte der Test erfolgen, bevor der Teig zu elastisch wird, da er sonst schon überknetet ist.

Der unterentwickelte Teig
Reißt der Teig beim Fenstertest – oder lässt sich beim Wischvorgang keine elastische Membran bilden – ist er möglicherweise unterknetet. Um die gewünschte Struktur zu erreichen, ist weiteres Kneten erforderlich.

Der überentwickelte Teig
Einen überkneteten Weizen- oder Dinkelteig erkennt man an seiner glänzenden Oberfläche und seiner klebrigen und weichen Struktur. Überknetete Dinkelteige lassen sich gefühllos, unendlich langziehen, und der Teig geht beim Backen nicht auf. Das ergibt flache Hunder statt fluffiger Brote.