

# BROTZEIT



Brot ist allgegenwärtig, Brot gehört in jede Küche auf der ganzen Welt und nichts ist so vielfältig wie – genau – Brot. Richtig gutes Brot dank Zeit, Können, Geduld und den besten Zutaten entsteht in der Backstube von Konditor und Bäcker Christian Philipps. Bis in die Sterneküche hat er sich gebacken. Mit diesen Rezepten gelingt jede Brotzeit.

REZEPTE CHRISTIAN PHILIPPS LOCATION BÄCKEREI PHILIPPS, WALDMÜNCHEN  
FOTOS THOMAS PFEIFFER

PHILIPPS  
BÄCKEREI



CHRISTIAN PHILIPPS IN DER BÄCKSTUBE MIT SEINEM SIGNATURE-BROT, DEM 360°LAIB.

Um Mitternacht sind die Öfen heiß und die Teige zum Backen bereit. Um fünf Uhr verlassen die ersten Brote herrlich duftend Christian Philipps Backstube im bayerischen Waldmünchen und machen sich auf den Weg an die eigenen Verkaufstheken und in den Postversand nach Deutschland, Österreich und in die Schweiz. Sie machen sich aber auch auf den Weg in viele Sternerestaurants. „Das Brot ist Weltklasse“ sagt Tim Raue in Berlin über Philipps Signature-Brot, das 360°Laib.

Ein Brotlaib, den es so nirgends sonst gibt. Denn, wie Heiko Antoniewicz es ausdrückt, ist dieses Brot von Grund auf neu gedacht. Gebacken wird es, wie alles andere in der Bäckerei Philipps, konsequent aus regionalen Zutaten, extra heiß, extra lange und zweimal. Das genaue Rezept ist natürlich ein Geheimnis. Über 72 Stunden dauert es, um aus Vorteig, Sauerteig und Aromastück einen 360°Laib-Teig zu bekommen. Das Brot punktet mit dem vollen Sauerteiggeschmack, fluffig weicher Krume mit hohem Wasseranteil und einem ungleichmäßigen Krumenbild, einer krachenden Kruste, feinsplittrig mit süß-bitterer Aromatik. «Je ursprünglicher die Herstellung, desto besser der Geschmack und die Bekömmlichkeit. Da-

für sorgen selbstgezüchtete Sauerteige und lange Reifezeiten, dies wirkt sich auch positiv auf die Frischhaltung aus», weiß Christian Philipps. Für ihn ist es die natürlichste Sache der Welt, Brot zu backen. Schon als Kind stand er in der elterlichen Backstube.

Dass möglichst alles, was er verarbeitet, konsequent nachhaltig produziert und geliefert wird, ist dem überzeugten Mitglied von «JRE Origins» sehr wichtig. Nichts wird verschwendet: wenn etwas trotz umsichtiger Planung am Abend übrigbleibt, wird es entweder für einen guten Zweck, zum Beispiel an die Tafeln, verschenkt oder darf gar zu einem eigenen Whisky werden.

Keine der vorwiegend aus biologischer Landwirtschaft stammenden Zutaten soll einen langen Anfahrtsweg hinter sich haben, bevor es verarbeitet wird. Philipps will seine Lieferanten kennen und gibt ihnen mit Abnahmegarantien auch die Möglichkeit zu investieren. Wie zum Beispiel der Landwirt, der aus genau diesem Grund eine Leinsamenreinigungsmaschine angeschafft hat und die Bäckerei mit nachhaltig und regional produziertem versorgt. Ohne ein vertrauensvolles Verhältnis wäre so etwas gar nicht erst möglich.

Eine der wichtigsten Zutaten für Christian Philipps ist Zeit. Denn seine Sauerteige brauchen viel Zeit. Aus Vorteig, Quellstück oder Kochstück entstehen Teige, die anschließend entweder im Holzofen oder im Ofen auf Steinplatten, für die präzise Temperaturkontrolle, gebacken werden. Und weil Konsequenz auch hier dazu gehört, stammt das ganze Holz aus Waldmünchner Wäldern.

Sein Wissen gibt Philipps gerne in Workshops weiter. Es ist ihm ein großes Anliegen, dass von seinem Wissen und Können in Sachen Brotbacken viele profitieren und so richtig guten Broten der Weg auf die Tische geebnet wird. Ob nun in der Sternegastronomie oder auf dem heimischen Tisch: richtig gutes Brot muss es sein!

BESTELLEN KANN MAN CHRISTIAN PHILIPPS BROTE PER  
MAIL: [INFO@BAECKEREI-PHILIPPS.SHOP](mailto:INFO@BAECKEREI-PHILIPPS.SHOP)

[WWW.JRE.EU/DE/ORIGINS](http://WWW.JRE.EU/DE/ORIGINS)

WEITERE ADRESSEN:  
[WWW.BIOMILCHHOF-BERL.DE](http://WWW.BIOMILCHHOF-BERL.DE)  
[WWW.WILDFANG-FEINKOST.DE](http://WWW.WILDFANG-FEINKOST.DE)

# KÜRBIS-KASTEN-BROT

## QUELLSTÜCK

70 g Sonnenblumenkerne  
25 g feines Roggenvollkornschrot  
20 g grobes Roggenvollkornschrot  
20 g Sojaschrot | 20 g Leinsamen  
20 g Gerstenflocken | 45 g Kürbiskerne  
Man kann die Saaten für dieses Brot vorher anrösten. Alle Zutaten am Vortag in Wasser einweichen.

**HAUPTTEIG** 230 g Kürbisfleisch  
280 g Dinkelmehl Type 630  
14 g Meersalz | 140 g Wasser  
75 g Natursauerteig  
3,5 g frische Hefe  
45 g fein gemahlene Dinkelbrösel  
7 g Malz | Kürbiskerne  
Fett für die Backform

Das Kürbisfleisch würfeln. Dinkelmehl, Salz, Wasser, Natursauerteig, Hefe, Dinkelbrösel und Malz sowie das abgeschüttete Quellstück in einer Küchenmaschine mischen. Sieben Minuten rühren lassen. Kurz ruhen lassen und abermals vier Minuten rühren. Die Kürbiswürfel dazugeben und mit schonenderen Umdrehungen einrühren. Den Teig zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen. Eine Backform (zum Beispiel eine längliche) einfetten. Den Teig mit feuchten Händen in die Backform legen. Mit Kürbiskernen bestreuen.

Weitere 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Im auf 230 Grad vorgeheizten Backofen während einer Stunde mit Schwaden (Wasserdampf von einer Tasse oder einer Schale Wasser im Ofen) backen. Die Temperatur etwas runterregulieren und abermals 10 Minuten backen. Die Backzeiten können je nach Ofen etwas variieren. Die Form stürzen und das fertige Brot auf einem Gitter auskühlen lassen.



## Elisenlebkuchen aus Dinkelvollkorn

600 g Eiweiß | 600 g Zucker  
200 g Honig | 400 g Marzipan  
16 g Ammonium | 40 g Wasser  
300 g Dinkelvollkornmehl  
450 g extra feines Mandelgrieß  
50 g Lebkuchengewürz  
200 g Orangeat als Paste  
200 g Zitronat als Paste  
450 g gemahlene Haselnüsse  
1 Packung Oblaten

Eiweiß und Zucker zusammen zu einem steifen Schnee schlagen. Honig und Marzipan leicht erwärmen und zu einer glatten Masse vermengen. Das Ammonium ins Wasser mischen und unter den Eischnee heben.

Mehl, Grieß und Lebkuchengewürz sieben. Orangeat und Zitronat dazugeben und die Masse trocken kneten. Den Eischnee unter die Marzipanmasse haben. Das Mehl-Gemisch und die Haselnüsse nach und nach unter die Ei-Marzipanmasse heben. Die Masse 30 Minuten stehen lassen. Die Masse auf die Oblaten streichen. Auf ein Backblech legen und in einem trockenen Raum über Nacht antrocknen lassen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen rund 15 Minuten backen.



ELISENLEBKUCHEN  
AUS DINKELVOLLKORN



CREVETTEN-BROT



KÜRBIS MIT  
SCHIMMELKÄSE



REHSCHINKEN-BROT

## Brevetten-Brot

50 g Bauernbutter von Markus Berl  
4 Scheiben 360°Laib  
100 g Crevetten | Olivenöl  
etwas Knoblauch | Mediterrane Kräuter  
(gerne getrocknet) | Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Sprossen und Kressen für die Deko  
Fleur de Sel

Die Butter auf die vier Brotscheiben streichen. Die gekochten Crevetten mit Olivenöl, Knoblauch, Kräutern, Salz und Pfeffer marinieren. Auf der Butter verteilen. Mit Sprossen und Kressen garnieren und mit einer Prise Fleur de Sel fertigstellen.

## Kürbis mit Schimmelkäse

4 Scheiben Kürbiskernbrot  
100 g rezenten Blauschimmelkäse von Markus Berl nach Stilton Art  
Thymian | 50 g Walnüsse  
1 EL Bayerischer Waldhonig  
Fleur de Sel

Den Blauschimmelkäse stückig auf die Brotscheiben verteilen. Mit Thymian bestreuen, Walnüsse darauflegen und mit dem Honig beträufeln. Mit einer Prise Fleur de Sel fertigstellen.

## Rehschinken-Brot

50 g Kürbiswürfel | Butter  
4 Scheiben 360°Laib  
50 g Bauernbutter von Markus Berl  
80 g Rehschinken von Erwin Mauerer  
Salz | Pfeffer aus der Mühle  
Muskatnuss | kleine Salatblätter  
Kresse

Die Kürbiswürfel in etwas Butter anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Brotscheiben mit der Butter bestreichen. Den Rehschinken auf die Butter verteilen. Die Kürbiswürfel darauf verteilen. Mit Salatblät-



## PHILIPPS POWERKORNBROT

### Philipps Powerkornbrot (ohne Mehl und Hefe, glutenfrei)

70 g Sonnenblumenkerne  
70 g Kürbiskerne | 60 g geschrotete  
Leinsamen | 50 g ganze Haselnüsse  
50 g in Stifte geschnittene Mandeln  
35 g Sesam | 20 g gemahlene Flohsamen  
100 g Maisgrieß | 8 g Meersalz  
35 g Honig | 20 g Olivenöl  
335 g Wasser mit einer Temperatur von  
32 Grad | Fett für die Backform

Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Leinsamen, Haselnüsse, Mandeln und Sesam ohne Fett leicht anrösten. Aus der Pfanne nehmen und mit Flohsamen, Maisgrieß und Salz gut vermengen.

Honig und Olivenöl im Wasser gut auflösen. Zum Gesamtteig geben und zwei bis 30 Minuten kneten. Der Teig sollte eine Temperatur von 30 Grad haben. Die streichfähige Masse in gefettete Backformen (oder eine Backform) bis einen Zentimeter unter den Rand einfüllen. Glatt streichen. Zugedeckt bei Raumtemperatur eine bis zwei Stunden quellen lassen. Man kann den Teig auch während 16 bis maximal 20 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig leicht mit Wasser benetzen und unter einer guten Schwadengabe (Wasserdampf von einer Schale Wasser im Ofen) im auf 230 Grad vorgeheizten Backofen, fallend auf 190 Grad backen. Je nach Backform dauert die Backzeit zirka 70 Minuten.



## BUTTERBRETT

### Butterbrett

150 g frische Fassbutter von Markus Berl | herbstliche, essbare  
Blüten | frische Kräuter | Fleur de Sel

Die zimmerwarme Butter grob auf ein Holzbrett streichen. Darüber die Blüten und Kräuter streuen. Mit Fleur de Sel würzen. Das Butterbrett stellt man auf den Tisch und alle Gäste bedienen sich.



MARKUS BERL VOM BIOMILCHHOF  
BERL IM BAYERISCHEN ASCH

Zu diesen Brotzeiten passt ein Silvaner Altfränkischer Satz - Schlosstück (2020), trocken, von Markus Meier, Markt Nordheim

[WWW.MARKUSMEIER-WEIN.DE](http://WWW.MARKUSMEIER-WEIN.DE)

[WWW.BIOMILCHHOF-BERL.DE](http://WWW.BIOMILCHHOF-BERL.DE)  
[WWW.WILDFANG-FEINKOST.DE](http://WWW.WILDFANG-FEINKOST.DE)

bulthaupt kümmert sich um die Details,  
damit das Umfeld stimmig ist.



Wir gestalten das Umfeld für Ihre Momente. Besuchen Sie uns in München.  
Wir freuen uns auf die Gespräche mit Ihnen.

Wilhelm Gienger Küchen und Einrichtungs GmbH  
Landsberger Straße 287, 80687 München  
Tel. 089 58 98 72 00, [gienger.bulthaupt.de](http://gienger.bulthaupt.de)

bulthaupt  
W. Gienger