

DAS BROT

Chad Robertson

Das
Kultbuch
aus der
»Tartine Bakery«
San Francisco

atVERLAG



DAS BROT

Chad Robertson

Fotografiert von Eric Wolfinger

atVERLAG



INHALT

**Brot –
ein altes Handwerk neu erfahren 8**

KAPITEL 1

Grundrezept Country Bread 41

KAPITEL 2

Brot aus Hartweizen und Vollkornweizen 109

KAPITEL 3

Baguettes und reichhaltige Backwaren 123

KAPITEL 4

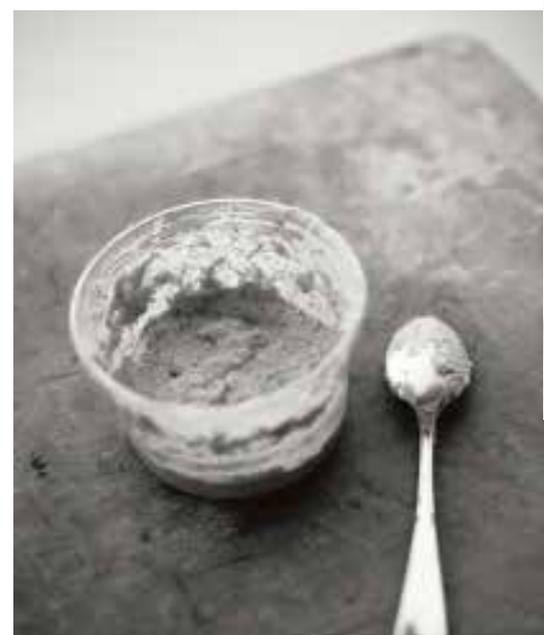
Altes Brot 175

Dank 295

Register 297

Zu den verwendeten Mehlsorten 304





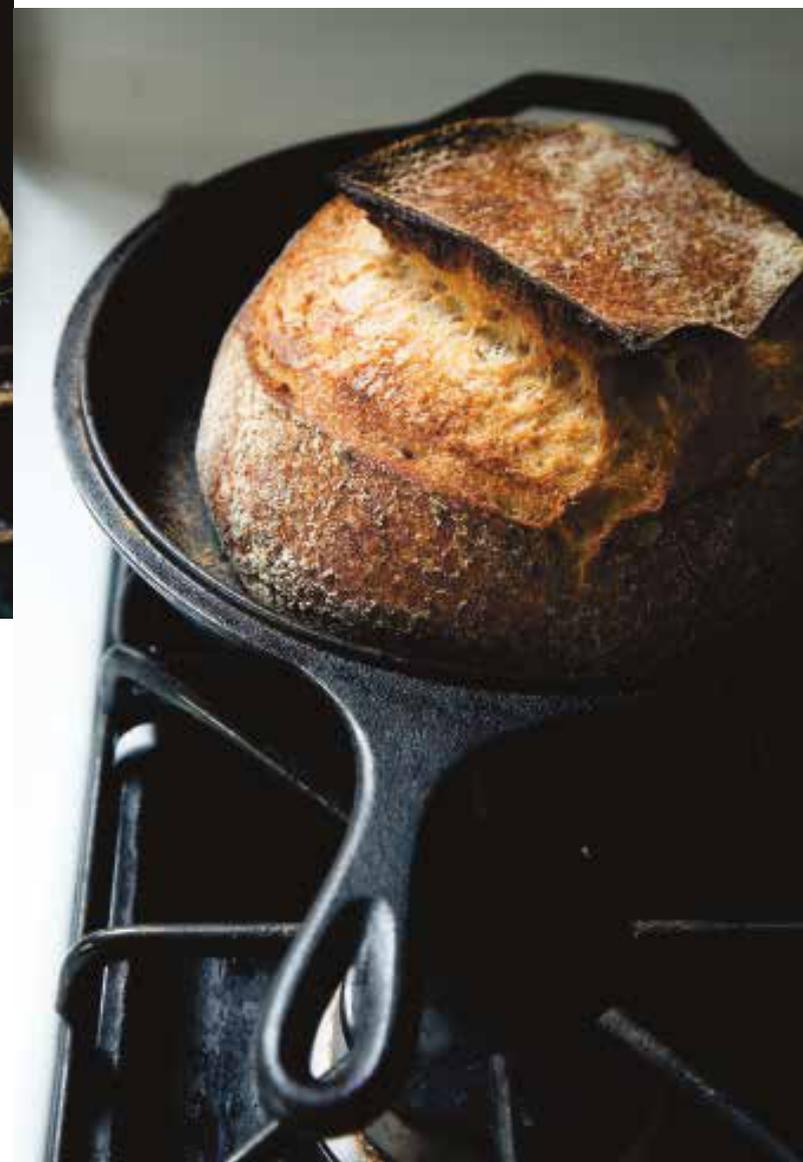
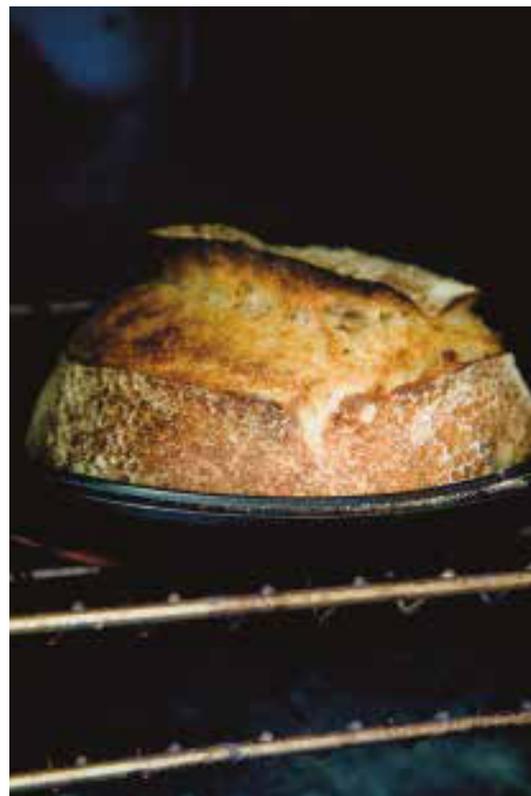
GRUNDREZEPT COUNTRY BREAD

Das Brotbacken mit Sauerteig kann in drei grundlegende Phasen unterteilt werden. Als Erstes muss ein kräftiger Sauerteigansatz heranreifen. Die in diesem Sauerteigansatz enthaltenen Hefepilze und Bakterien werden durch eine regelmäßige Routine gepflegt – man spricht hier auch von »Füttern« –, sodass daraus ein Sauerteig heranreift, der das Brot später schön aufgehen lässt. Zum Schluss wird der Teig zu einem Laib geformt (gewirkt) und gebacken. Das Basisrezept ergibt 2 Laibe Brot.

Der Sauerteigansatz

Ausgangspunkt für die Entwicklung eines Sauerteigstarters ist eine Kultur. Eine Sauerteigkultur entsteht, wenn Mehl und Wasser gemischt werden und die darin enthaltenen Mikroorganismen – im Mehl, in der Luft und auf den Händen des Bäckers vorhandene Hefen und Bakterien – spontan zu gären beginnen. Nachdem diese Spontangärung eingesetzt hat, muss die Kultur regelmäßig »gefüttert« werden, um daraus ein lebendiges und berechenbares Anstellgut heranzuziehen.

1) Stellen Sie aus 1 kg hellem Weizenmehl und 1 kg Vollkornweizenmehl eine Brotmehlmischung her. Mit dieser 50:50-Mehlmischung wird der Starter für den Weizensauerteig gefüttert und das spätere Anstellgut entwickelt. Füllen Sie eine kleine durchsichtige Schüssel mit lauwarmem Wasser. Eine Handvoll der 50:50-Mehlmischung zum Wasser geben und mit den Händen zu einem dicken,



7) Mit Ofenhandschuhen den Topf aus dem Ofen nehmen und den Brotlaib zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen oder irgendwo schräg anlehnen, damit rund um das Brot Luft zirkulieren kann. Das Brot wird sich in der Hand leicht anfühlen, ein Zeichen dafür, dass die richtige Menge an Wasser beim Garen ausgetreten ist. Klopft man auf die Unterseite, klingt es hohl.

Bevor das zweite Brot in den Ofen kommt, die Ofentemperatur wieder auf 260 Grad erhöhen. Den Topf mit einem trockenen Küchentuch auswischen und beide Teile wieder 10 Minuten im Ofen vorheizen. Den zweiten Brotlaib backen, wie in den Schritten 3–7 beschrieben.

Beim Abkühlen des fertigen Brots zieht sich die Kruste leicht zusammen. Lauschen Sie den leise knisternden Geräuschen – der Gesang des Brotes.

Sesam

Kräftig geröstete Sesamsamen sorgen im Brot für eine überraschende geschmackliche Tiefe. Die Sesamsamen werden nach dem Einarbeiten in den Teig geschmacklich noch intensiver, da sich deren Aroma mit denen der natürlichen Gärung vermischt. Nach dem Backen mildert sich der Geschmack ab. Dieses Brot ist immer ein guter Ersatz für das Country-Bread-Grundrezept, in manchen Kombinationen ist es sogar der besondere Kick: gegrilltes Käse-Sandwich, Sandwich mit Erdnussbutter oder *Pan con Tomate* (Seite 199) zum Beispiel.

Ergibt 2 Brote

150 g Sesamsamen, ungeschält

1 Grundrezeptmenge Country Bread (Seite 45)

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Sesamsamen gleichmäßig auf einem Backblech verteilen und im Backofen 10 Minuten rösten. Das Blech herausnehmen und die Samen neu verteilen, da jene am Rand schneller bräunen als die in der Mitte. Weitere 10–15 Minuten rösten, bis sie gut gebräunt sind. 20 Minuten abkühlen lassen.

Nach dem ersten Faltdurchgang in Schritt 5 (siehe Seite 55) die abgekühlten Sesamsamen zum Teig geben und mit etwas Wasser anfeuchten. Die Samen mit den Händen in den Teig einarbeiten und die Stockgare wie beschrieben zu Ende führen.



Walnusskerne

Bei Walnussbrot sollte man im Idealfall bei jedem Bissen auf Nüsse treffen. Mit hochwertigen, biologisch angebauten Walnüssen ist dieses Brot eher teuer, aber es lohnt sich. Wie schon bei der Sesamvariante werden auch die Walnusskerne vorab geröstet, um einen intensiveren Geschmack zu entwickeln. In den Walnusskernen enthaltene Tannine färben den Teig leicht rosa. Wer mag, kann für eine zusätzliche fein nussige Note noch 2 Esslöffel gutes Walnussöl (nach Geschmack auch mehr oder weniger) dazugeben.

Ergibt 2 Brote

300 g Walnusskerne

1 Grundrezeptmenge Country Bread (Seite 45)

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Walnusskerne gleichmäßig auf einem Backblech verteilen und etwa 15 Minuten rösten, dabei alle 5 Minuten umrühren, damit sie gleichmäßig bräunen. Um zu prüfen, ob sie genügend geröstet sind, einen Walnusskern aufbrechen: Er sollte innen hell karamellfarben und außen eine Nuance dunkler sein. 20 Minuten abkühlen lassen. Die Nusskerne einmal zerbrechen oder grob hacken, wenn kleinere Stücke gewünscht sind.

Nach dem zweiten Faltdurchgang in Schritt 5 (siehe Seite 55) die abgekühlten Walnussstücke zum Teig geben und diesen mit etwas Wasser anfeuchten. Die Kerne mit den Händen in den Teig einarbeiten und die Stockgare wie beschrieben zu Ende führen.





WEIZENVOLLKORNBROT

Da Weizenvollkornmehl mehr Wasser aufnimmt als Weißmehl, profitiert der Teig von einer längeren Ruhephase nach dem Ansetzen. Während für den Teig des Country-Bread-Grundrezepts die Ruhephase 25–40 Minuten dauert, sollte man einem Vollkornteig 40–60 Minuten Zeit geben. Manche Bäcker bevorzugen bei Vollweizen eine Ruhephase über Nacht – dies ist ebenfalls einen Versuch wert, solange Sie mit der Zugabe des Sauerteigs warten, bis Sie beginnen, den Teig zu falten. Weizenvollkornmehl fermentiert stärker als Weißmehl, daher sollte bei diesem Teig das verwendete Wasser etwas kühler sein, um die Gärung zu verlangsamen. Sie können auch den Anteil an Sauerteig von 20 Prozent auf 15 Prozent reduzieren; bedenken Sie aber, dass eine vollständige Stockgare nach wie vor unerlässlich ist, um im Teig vor dem Wirken die richtige Spannung zu erreichen.

Für 2 Brote

| ZUTAT | MENGE | MENGE IN BÄCKERPROZENTEN (BEZOGEN AUF DIE MEHLMENGE ALS 100 %) |
|-----------------------------------|-------|--|
| Weizensauerteig | 200 g | 20 |
| Wasser (24 Grad) | 800 g | 80 |
| Weizenvollkornmehl Type 1600 | 700 g | 70 |
| Weizenmehl Type 550 (Weißmehl) | 300 g | 30 |
| Salz | 20 g | 2 |

Bereiten Sie den Sauerteig vor, wie in Schritt 1 des Country-Bread-Grundrezepts beschrieben (siehe Seite 47). Wenn der Sauerteig den Schwimmtest besteht, kann der Weizenvollkornteig angesetzt werden.

Das warme Wasser in eine große Rührschüssel gießen, den Sauerteig dazugeben und gut verrühren. Das Weizenvollkornmehl und das Mehl Type 550 (Weißmehl) dazugeben und mit den Händen alles gründlich vermengen, bis keine trockenen Mehlklümpchen mehr im Teig sind. Den Teig 40–60 Minuten in der Schüssel ruhen lassen.

Folgen Sie dann den Schritten 5–9 auf Seite 55–58 zum Fertigstellen des Teigs und den Schritten 1–7 auf Seite 65–68 zum Backen der Brote.



Croissants

Das Rezept für Croissantteig ist praktisch das gleiche wie das für Baguetteteig, nur dass der Teig mit Milch anstelle von Wasser angerührt und eine kleine Menge Zucker zugegeben wird. Die Butter wird nach dem Mischen des Teigs schichtweise durch wiederholtes Falten und Auswalzen in den Teig eingearbeitet. Dieses Verfahren, fachsprachlich als Tourieren bezeichnet, klingt komplizierter als es eigentlich ist, sorgt aber für genau die knusprig-leichte, vielschichtige Textur, die man von einem klassischen Croissant erwartet.

Ergibt 14 oder 16 Croissants

POOLISH

200 g Weizenmehl Type 550 (Weißmehl)
200 g Wasser (24 Grad)
3 g Trockenbackhefe

SAUERTEIG

1 EL reifes Anstellgut (Seite 45)
220 g Weizenmehl Type 550 (Weißmehl)
220 g Wasser (24 Grad)

| ZUTATEN | MENGE | MENGE IN BÄCKERPROZENTEN (BEZOGEN AUF DIE MEHLMENGE ALS 100 %) |
|---------------------------------|--------|--|
| Vollmilch | 450 g | 45 |
| Weizensauerteig | 300 g | 30 |
| Poolish | 400 g | 40 |
| Mehl Type 812 (Halbweißmehl) | 1000 g | 100 |
| Salz | 28 g | 2,8 |
| Zucker | 85 g | 8,5 |
| Trockenbackhefe | 10 g | 1 |
| Kalte Butter | 400 g | 40 |

Zum Ausrollen und Bestreichen

60 g Weizenmehl Type 550 (Weißmehl)
2 große Eigelb
1 TL Rahm (Sahne)

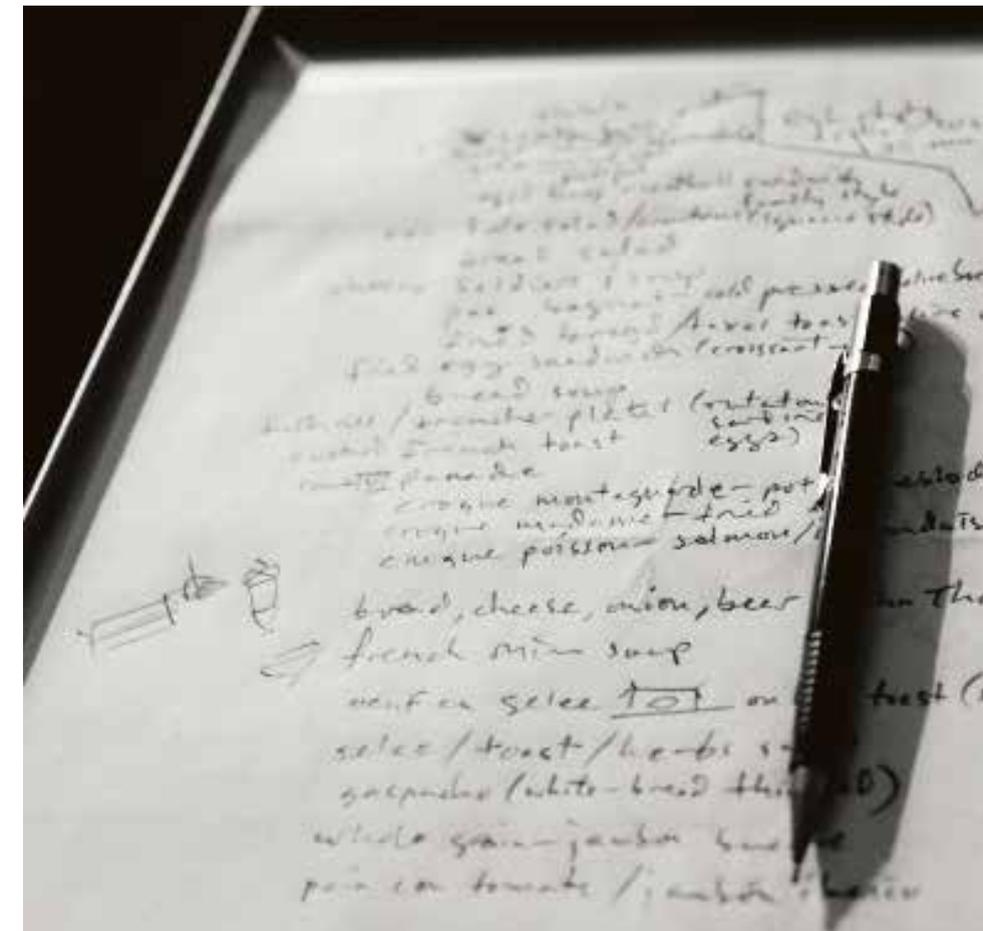
Für den Poolish Mehl, Wasser und Hefe in einer Schüssel mischen und 3–4 Stunden bei warmer Zimmertemperatur (24 –27 Grad) oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.





BROT IST UNSER GRUNDNAHRUNGSMITTEL. Wir essen es warm aus dem Ofen, naschen davon bei der Zubereitung einer Mahlzeit und reichen es auch am Tisch. Wir toasten es zum Frühstück und machen uns Sandwiches zum Mittagessen. Von den großen Laiben essen wir oft mehrere Tage lang.

Überall dort, wo Brot zum Alltag gehört, haben sich einfallreiche Köpfe überlegt, wie man Brot verwerten kann, um nichts davon zu verschwenden. Die mehr als dreißig Rezepte in diesem Kapitel zeigen, wie sich aus altem Brot wunderbare Mahlzeiten zaubern lassen. Alle hier verwendeten Brotsorten finden Sie in diesem Buch zum Nachbacken. Aber natürlich können Sie für die Rezepte jede beliebige Sorte Brot nehmen. Den Anfang machen einige Gerichte, die ich über die Jahre immer wieder gegessen habe und die sich in meiner Erinnerung festgesetzt hatten. Bei vielen handelt es sich um klassische Rezepte, die wir nach unseren Vorlieben angepasst haben.



A

Affogato à la Trouble Café 277
 Ahornsirup
 Glasierte Nüsse 153
 Speck mit Ahornsirupglasur 271
 Aioli 196
 Grünes Aioli 241
 Schnelles Aioli 261
 Anchovis, siehe Sardellen
 Aprikosen
 Gugelhupf 156
 Arme Ritter, siehe French Toast
 Artischocken
 Ofengebackene Artischocken-
 Croûtons 183
 Tomaten-Panzanella 183
 Aubergine
 Auberginen-Paprika-Bruschetta 204
 Escalivada 187
 Involtini 255
 Autolyse 74

B

Baba mit Prosecco-Nektarinen 283
 Bagnet Verd 189
 Baguette 126ff.
 Bánh-mì 241
 Beerenpudding 287
 Beignets 152
 Blumenkohl, Panade 243
 Bohnen
 Hummus 213
 Kichererbsensuppe 251
 Panzanella mit Favabohnen 181
 Bostock 281
 Bourdon, Richard 20, 78, 113
 Brennessel
 Brennessel-Frittatine 247
 Brennessel-Pizza 95
 Brioche 144ff.
 Brioche-Buns 261
 Brioche aux Lardons (Speck) 155
 Olivenöl-Brioche 151

Brot

 Geschichte 15, 124ff.
 Holzofen 32
 Sauerteig vs. Hefe 15, 124ff.
 Brot Grundrezept (Country Bread)
 Abkühlen 68, 79
 Ausrüstung 43
 Backen 65ff., 78ff.
 Bäckerprozente 48
 Formen 56ff., 76f.
 Kneten 55
 Sauerteig 47, 73f.
 Starter, Sauerteigansatz 43, 45f.
 Stockgare 52ff., 74f.
 Stückgare 58, 77
 Teig anrühren 47ff.
 Ruhephase 52, 73f.
 Zwischengare 56, 75f.
 Zutaten 47f., 70f.

Brotlauf, herzhafter 257

Brühe, kräftige Hühner- 223

Bruschetta

 Auberginen-Paprika-Bruschetta 204
 Bruschetta mit Tomate, Melone und
 Chili 202
 Spätsommerliche Bruschetta 201
 Zuckererbsen-Zucchini-Bruschetta 203

Burger 261

Butter, Cognac- 265

C

Caesar Dressing 218
 Chermoula 251
 Chili
 Bruschetta mit Tomate, Melone und
 Chili 202
 Chermoula 251
 Chilisalz 202
 Harissa 251
 Chorizo, Kirschtomatenkonfitüre 261
 Calvel, Raymond 74, 125
 Cognac
 Leberpastete 265
 Cognac-Butter 265

Colin, Daniel 22, 71, 113, 233

Consommé, gelierte, mit geröstetem Brot 223

Country Bread

 Grundrezept 45ff.
 Variationen 87ff.

Croissants 144, 160ff.

Croûtons 192

Croûtons, Artischocken-, ofengebacken 183

E**Eier**

 Kichererbsensuppe 251
 Tourin 248

Eiscreme

 Affogato à la Trouble Café 277
 Kokoseis 277

English Muffins 140

Escalivada 187

F

Favabohnen, Panzanella 181

Feigen

 Anchoïade 187
 Escalivada 187

Fenchel

 Shrimp-Sandwich 217
 Porchetta 269

Fendu 137

Fisch, siehe auch Sardellen

 Eingelegte Sardinen 209
 Hummus mit Sardinen 213
 Kichererbsensuppe 251
 Pan Bagnat Niçoise 233
 Thunfisch-Confit 233

Focaccia, Kartoffel- 101

Fougasse 139

Französische Zwiebelsuppe 231

French Toast nach Tartine-Art 271

Frikadellen-Sandwich 237

Frittierte Kartoffeln 261

G

Gazpacho, weiße 225

Gelierte Consommé mit geröstetem Brot 223

Grünes Aioli 241

Grünkohl, Palmkohl

 Palmkohl mit Caesar Dressing 218

Panade 243

Tourin 248

Gugelhupf 156

H

Harissa 251

Hartweizenbrot

 Grundrezept 110f.

 Brot mit Sultaninen, Fenchelsamen
 und Orangenschale 112

Haselnüsse, Brioche aux Lardons 155

Hefewaffeln 275

Huhn

 Bánh-mì 241

 Gelierte Consommé mit geröstetem
 Brot 223

 Kräftige Hühnerbrühe 223

 Leberpastete 265

Hummus 213

Hydratation 48

I

Involtini 255

K

Kaffee, Affogato à la Trouble Café 277

Kandierte Pistazien 283

Karamellisierte Zwiebeln 261

Karotten

 Eingelegtes Gemüse 241

 Tourin 248

Kartoffel

 Frittierte Kartoffeln 261

 Kartoffel-Focaccia 101

Käse

 Brennessel-Pizza 95

 Burger 261

Französische Zwiebelsuppe 231
 Frikadellen-Sandwich 237
 Herzhafter Brotauflauf 257
 Kartoffel-Focaccia 101
 Palmkohl mit Caesar Dressing 218
 Pizza Margherita 100
 Pain au Gruyère 117
 Pan con Tomate 199
 Panade 243
 Provenzalische Tomaten 221
 Raclette 206
 Tomaten-Panzanella 183
 Zuckererbsen-Zucchini-Bruschetta 203
 Kichererbsen
 Hummus 213
 Kichererbsensuppe 251
 Kirschtomatenkonfitüre 261
 Knoblauch
 Knoblauch-Fischsauce 241
 Sopa de Ajo 228
 Kokosnuss
 Affogato à la Trouble Café 277
 Kokoseis 277
 Konfitüre
 Kirschtomatenkonfitüre 261
 Liz's Konfitüre 291
 Korinthen
 Baba mit Prosecco-Nektarinen 283
 Gugelhupf 156
 Kirschtomatenkonfitüre 261
 Krabbenfleisch-Sandwich 215
 Kräutersalat 209
 Kürbis, Panade 243

L
 Leber
 Bánh-mì 241
 Leberpastete/-pâté 265
 LePort, Patrick 22, 26, 71, 113

M
 Mandeln
 Bostock 281
 Mandelcreme 281
 Weiße Gazpacho 225
 Melone
 Bruschetta mit Tomate, Melone und
 Chili 202
 Zuckererbsen-Zucchini-Bruschetta 203

N
 Nektarinen, in Prosecco gedünstet 283
 Nüsse, glasiert 153

O
 Oliven
 Olivenbrot 88
 Olivenöl-Brioche 151
 Tapenade 233
 Orangensirup 281

P
 Pain au Gruyère 117
 Pain Tordu 137
 Pan con Tomate 199
 Panade 243
 Panzanella (Brotsalat)
 Panzanella mit Favabohnen 181
 Tomaten-Panzanella 183
 Paprikaschote
 Auberginen-Paprika-Bruschetta 204
 Escalivada 187
 Harissa 251
 Pan Bagnat Niçoise 233
 Rouille 196
 Pépin, Jacques 15
 Pesto 237
 Pickles
 Eingelegtes Gemüse 241
 Quick Pickles 261
 Pilze, Brotauflauf 257

Pistazien
 Baba mit Prosecco-Nektarinen 283
 Gugelhupf 156
 Kandierte Pistazien 283
 Pizza
 Brennnessel-Pizza 95
 Pizza Margherita 100
 Polentabrot 93
 Poolish 125ff.
 Porchetta 269
 Pudding, Beeren- 287

R
 Raclette 206
 Radicchio, Brotauflauf 257
 Radieschen, eingelegt 241
 Ricotta
 Baba 283
 Involtini 255
 Rindfleisch
 Burger 261
 Frikadellen-Sandwich 237
 Roggen-Landbrot 118
 Rosinen, Sultaninen
 Brot mit Rosinen und Koriander 116
 Brot mit Sultaninen, Fenchelsamen
 und Orangenschale 112
 Rouille 196
 Rum, Baba mit Prosecco-Nektarinen 283

S
 Salat
 Escalivada 187
 Kräutersalat 209
 Palmkohl mit Caesar Dressing 218
 Panzanella mit Favabohnen 181
 Tomaten-Panzanella 183
 Salatgurke
 Quick Pickles 261
 Tomaten-Panzanella 183
 Weiße Gazpacho 225

Salatsauce
 Caesar Dressing 218
 Sherryvinaigrette 204
 Zitronenvinaigrette 181, 202
 Sandwich
 Bánh-mì 241
 Burger 261
 Frikadellen-Sandwich 237
 Krabbenfleisch-Sandwich 215
 Pan Bagnat Niçoise 233
 Schinkenbrot 232
 Shrimp Sandwich 217
 Sardellen
 Anchoïade 187
 Bagnet Verd 189
 Caesar Dressing 218
 Marinierte Sardellen 189
 Tapenade 233
 Sardinien
 Eingelegte Sardinien 209
 Hummus mit Sardinien 213
 Saucen, Pasten, Dips
 Aioli 261, 196
 Anchoïade 187
 Bagnet Verd 189
 Chermoula 251
 Grünes Aioli 241
 Harissa 251
 Hummus 213
 Knoblauch-Fischsauce 241
 Pesto 237
 Rouille 196
 Tapenade 233
 Tomatensauce 237, 255
 Sauerteig
 Füttern 73
 Geschichte 124ff.
 Geschmack 73
 Herstellung 47
 Starter, Anstellgut 71

Schinken
 Herzhafter Brotauflauf 257
 Pan con Tomate 199
 Schinkenbrot 232

Schweinefleisch
 Bánh-mì 241
 Frikadellen-Sandwich 237
 Kirschtomatenkonfitüre 261

Porchetta 269

Scott, Alan 26, 79

Semmelbrösel 192, 193

Sesambrot 90

Sherryvinaigrette 204

Shrimp Sandwich 217

Sonnenblumenkerne, Brot mit Leinsamen
und Sonnenblumenkernen 116

Sopa de Ajo 228

Speck
 Brioche aux Lardons 155
 Speck mit Ahornsirupglasur 271

Starterkultur, Sauerteigansatz
 Aufbewahren 72
 Auffrischen 72
 Herstellung 45, 71
 Säuregehalt 72

Suppe
Französische Zwiebelsuppe 231
 Kichererbsensuppe 251
 Sopa de Ajo 228
 Tourin 248
 Weiße Gazpacho 225

T
Tapenade 233

Thunfisch
 Kichererbsensuppe 251
 Pan Bagnat Niçoise 233
 Thunfisch-Confit 233

Tomaten
 Brennnessel-Frittatine 247
 Bruschetta mit Tomate, Melone und
 Chili 202
 Escalivada 187

Frikadellen-Sandwich 237

Involtini 255

Kirschtomatenkonfitüre 261

Pan con Tomate 199

Pizza Margherita 100

Provenzalische Tomaten 221

Tomaten-Panzanella 183

Tomatensauce 237

Weiße Gazpacho 225

Tourin 248

Trauben, Weiße Gazpacho 225

V
Vollkornbrot (Weizen-)
 Pain au Gruyère 117
 Vollkornbrot Grundrezept 114
 Vollkornbrot mit Leinsamen und Sonnen-
 blumenkernen 116
 Vollkornbrot mit Rosinen und Korian-
 der 116

W
Waffeln 275

Walnüsse
 Anchoïade 187
 Walnussbrot 91

Waters, Alice 192

Weiße Gazpacho 225

Weizenvollkornbrot 114

Wurzelbrot (Pain Tordu) 137

Z
Zitrone
 Zitronenglasur 153
 Zitronenvinaigrette 181, 202

Zuckererbsen-Zucchini-Bruschetta 203

Zwiebel
 Eingelegtes Gemüse 241
 Französische Zwiebelsuppe 231
 Karamellisierte Zwiebeln 261
 Tourin 248

Zu den verwendeten Mehlsorten

Die amerikanischen Mehlsorten unterscheiden sich grundlegend von den im deutschsprachigen Raum gebräuchlichen. Zudem gelten in Deutschland, Österreich und der Schweiz unterschiedliche Bezeichnungen für die verschiedenen Mehlsorten.

Die Zahlenbezeichnungen der deutschen Mehlsorten stehen für die Menge Asche in Milligramm, die übrig bleibt, wenn man 100 Gramm des entsprechenden Mehls bei einer Temperatur von 900 Grad Celsius verbrennt. Je höher der Mineralstoffgehalt des Mehls, umso höher ist das Gewicht der übrig bleibenden Asche. So bleiben beispielsweise bei Mehl der Type 550 nach dem Verbrennen von 100 Gramm Mehl 550 mg Asche übrig. Dasselbe Prinzip liegt den österreichischen Mehlbezeichnungen zugrunde; zusätzlich wird das Mehl hier aber neben dem Mineralstoffgehalt auch oft nach seiner Korngröße in »glatt«, »universal«, »griffig« und »doppelgriffig« eingeteilt. Schweizer Mehl wird in der Regel nur nach dem Ausmahlungsgrad und der Farbe bezeichnet (Weiß- oder Halbweißmehl); selten findet man auch eine Angabe zum Mineralstoffgehalt.

Die folgende Tabelle vergleicht die im deutschsprachigen Raum erhältlichen Weizenmehle und setzt sie in Relation zu den amerikanischen. Dies ist nur ansatzweise und vergleichend möglich, da sich in den USA sowohl Typisierung, Herstellung der Mehle wie auch die verwendeten Weizensorten grundlegend von jenen in Europa unterscheiden. Amerikanische Mehle haben oft einen höheren Proteingehalt und enthalten mehr Gluten, was sich positiv auf die Wasseraufnahmefähigkeit des Mehls und die Elastizität des daraus hergestellten Teiges auswirkt. Nach Rücksprache mit Chad Robertson wurden die in der Originalausgabe verwendeten Mehle in folgender Weise übersetzt:

All-Purpose Flour: Weizenmehl Type 550 (Deutschland), W700 (Österreich), Weißmehl (Schweiz)

Bread Flour: Weizenmehl Type 812 (Deutschland), Type W700 (Österreich), Halbweißmehl (Schweiz)

Whole Wheat Flour: Weizenmehl Type 1600 (Deutschland), Vollkornweizenmehl (Schweiz, Österreich)