



Rezeptübergreifende Kurzinformationen im Blog auf [www.brotfeuer.com](http://www.brotfeuer.com)

### **Was ist ein Kochstück (KS)?**

Beim KS werden Getreideerzeugnisse (z. B. Mehl, Schrot oder ganze Körner) unter ständigem Rühren aufgekocht. Durch das KS nehmen die Getreideerzeugnisse viel Wasser auf.

### **Warum ein Kochstück (KS)?**

Ein KS bringt Wasser (= Frischhaltung) ins Brot, die Krume wird wattiger, die Kruste knuspriger. Insbesondere Dinkelbrote sowie Brote mit hellen, back- oder proteinschwachen Mehlen profitieren durch ein KS.

### **MENIKOCHSTÜCK ZUBEREITEN (SCHROTKOCHSTÜCK ANALOG)**

5 - 10% des Rezeptmehls werden mit dem drei- bis fünfachen an Wasser als KS in ein bestehendes Rezept eingebracht. Das Mehl wird ins kalte(!) Wasser eingerührt und unter ständigem Rühren aufgekocht. Nach einigen Minuten erhält das Gemisch eine puddingartige Konsistenz. Während des Abkühlens sollte das KS abgedeckt sein, damit sich kein Kondenzwasser an der Oberfläche bilden kann.

Das ursprüngliche Brotrezept (ohne KS) anpassen: Wird ein KS in ein Rezept ohne KS eingefügt, so ist die im KS verarbeitete Mehlmenge vom ursprünglichen Rezeptmehl abzuziehen. Beim Wasser wird zunächst die Hälfte des im KS verarbeiteten Wassers vom Rezeptwasser abgezogen. Bei der Teigzubereitung zeigt sich später, ob weiteres Wasser hinzugefügt werden kann (Bassinage).

Außerdem wissenwert: Alle Kochstücke können einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Durch die Zugabe von Salz erhöht sich die Lagerfähigkeit.

Ein KS hat keine Enzymaktivität mehr weil die Enzyme bei ca. 80 Grad denaturiert werden. Außerdem trägt das im KS verarbeitete Mehl nicht mehr zur Bildung eines Glutennetzes bei.

### **Körnerkochstück zubereiten**

Die Zubereitung des Körnerkochstücks entspricht dem zuvor beschriebenen Mehlkochstück. Die wesentlichen Unterschiede: Die Körner werden so lange gekocht, bis sie weich sind und das Wasser verkocht ist. Das dauert deutlich länger als die Zubereitung eines Mehlkochstücks. Die puddingartige Konsistenz des Mehlkochstücks gibt es beim Körnerkochstück nicht. Ein KS mit ganzen Körnern und Schrot sorgt für eine gute Verquellung und macht ganze Körner erst bekömmlich.