Als Hobbybäcker auf dem (Thai-) Land

Zuerst möchte ich mich bei unseren Gastgebern bedanken, die mit viel Geduld und Verständnis, Platz für mein Backhobby geschaffen haben, obwohl wir nur zu Gast sind!

Außerdem noch der Hinweis, dass dieser Bericht rein subjektiv zu sehen ist, besonders was mich, das thailändische Landleben und die Jahreszeit (Regenzeit / Juli) betrifft.

Ort

Wie angedeutet wurde für meine Backutensilien Platz geschaffen. Natürlich gab es keine klimatisierte Backstube und so musste ich mich mit einem überdachten Platz draußen begnügen. Hier wird generell draußen gekocht, ist also keine „Strafe“!

Um halbwegs sauber und hygienisch zu produzieren, wurden vorher alle Ameisen verdrängt / weggewischt. Für die Fliegen und Moskitos musste man sich etwas anderes ausdenken. Weitere Tiere mussten aber nicht beachtet werden.

Zeit

Beim Schein einer Lampe kann ich nicht genug sehen und so kommt nur Tageslicht in Frage. Damit keine Schweißtropfen ihren Weg in den Teig finden, ist der Morgen oder der späte Nachmittag zu bevorzugen. Da ich nachmittags von der Hitze schon etwas ausgepowert bin, entscheide ich mich für die Zeit nach dem Frühstück, also ab ca. 08:00 Uhr!

Zutaten

Die erste Überraschung war das Mehl. Es gab viele unterschiedliche Informationen dazu, welches thailändische Mehl welchem deutschen Mehl entspricht, aber das war solch ein Durcheinander, das musste ich selber herausfinden. Da es im Supermarkt nur maximal drei Sorten gab, habe ich die hellste und die dunkelste Sorte getestet. Nach meiner Einschätzung ist die dunkelste Sorte (bread) ungefähr unser 550 Mehl, während die hellste Sorte (cake) bei uns nicht existiert. Die Sorte dazwischen (all purpose) könnte unser 405 sein. Weitere Mehle scheint es nur im Internet oder in Spezialläden zu geben, so dass man sich sehr schnell danach sehnt!

Für andere Zutaten muss man diverse Geschäfte abklappern, um fündig zu werden. Das sehe ich bei Sesam (hell und dunkel), Mohn, Sonnenblumenkerne, alle Getreidesaaten, getrocknete Früchte (außer Rosinen), diverse getrocknete Kräuter, Hefe und Trockenhefe.

Gar nicht fündig geworden bin ich bei anderen Mehlsorten, Weizen- oder Roggenschrot, Hartweizengries, Quark, Vanillezucker, Orangenabrieb, Zitronenabrieb, weiße Backschokolade, Sauerteig, Cayennepfeffer, Hagelzucker, Backnougat, gehackte Nüsse, Pistazien und Schwarzkümmelsamen. Das müsste man im Internet bestellen oder aus Deutschland mitbringen.

Außer dem genannten hellen Weizenmehl gab es im Supermarkt also Zucker, Salz, Honig, Rosinen, getrocknete Cranberrys, Butter, Wasser, Öl, Backpulver, Natron, Eier, Puderzucker, Milch, Leinsamen und die Dinge aus „Für andere Zutaten …“.

Zutaten für Pizza, die hier noch nicht genannt wurden, muss ich noch überprüfen. Pizza-Käse habe ich aber schon gesehen.

Auf jeden Fall lernt man, dass nicht immer alle gewohnten Zutaten enthalten sein müssen, um zu einem schmackhaften Ergebnis zu kommen!

Werkzeug

Knetmaschine und Backofen gibt es in jedem größeren Supermarkt, wenn auch mit geringer Auswahl. Das Internet wäre eine gute Variante bei der Beschaffung. Da bei Bestellungen die Anschrift aber immer in Thailändisch angegeben werden muss, habe ich keinen direkten Draht dazu und müsste immer über Schwager oder Schwägerin bestellen, was ich im Ausnahmefall auch tue.

Von Pizzawerkzeugen abgesehen, bekommt man viele Haushaltswerkzeuge im Supermarkt. Nach drei Backtagen habe ich mir nur folgende Dinge aufgeschrieben, die ich im Internet bestellen werde: Arbeitsplatte aus Metall, Brotbackform aus Keramik, Eieruhr, Briefwaage, Muffinform aus Silikon, Pizzastein, Pizzaschieber und eventuell Backpapier, welches nicht am Teig festklebt.

Backen

Endlich kommen wir zum zweitwichtigsten Punkt! Der größte Unterschied zum Backen in Deutschland ist die verkürzte Gehzeit, also die Zeit, wo der Teig ruht, um sein Volumen zu vergrößern. Da hier aktuell um die 30 Grad herrschen, halbiere ich die Wartezeit.

Wegen der Fliegen nutze ich die durchsichtige Abdeckung über der Knetschüssel. - Silikonhandschuhe wären eine Möglichkeit gegen den Handschweiß, aber ich kann dann nicht gut kneten. So heißt es also kneten ohne zu schwitzen! - Brotbacken ist derzeit kein Thema, da ich der Einzige wäre, der es isst und es zu umständlich mit dem Einfrieren und Aufbacken der einzelnen Scheiben wäre. - Pizzabacken ist noch nicht getestet, steht aber auf dem Plan!

Grober Ablauf: Wasser und Hefe abwiegen, zusammen in einem Trinkglas vermischen und dann in die Knetschüssel geben. Mehl abwiegen und in die Schüssel. Je einen gestrichenen Teelöffel Salz und Zucker in die Schüssel geben. Weitere Zutaten in der passenden Menge in die Schüssel geben. Die Schüssel in die Knetmaschine setzen, Knethaken einsetzen und Maschine auf Stufe 1 für die angegebene Zeit laufen lassen. Es folgt Stufe 2 mit passender Zeit. Anschließend den Teig kurz herausnehmen, eine stramme, runde Oberfläche kneten und 30 Minuten in der abgedeckten Schüssel gehen lassen.

Danach teilt man den Teig, wenn gewünscht, bringt die Stücke in die endgültige Form, legt sie auf ein mit „echtem“ Backpapier ausgelegten Backblech und deckt sie für 30 Minuten ab. Kurz vor Ende wird der Backofen mit passender Temperatur vorgeheizt. Dann hängt man das Backblech (meist mittig) in den Backofen ein und lässt es die vorgegebene Zeit bei vorgegebener Temperatur drin.

Essen

Der vorhergehende Absatz war für Hobbybäcker nichts Neues. Der folgende Absatz ist das Schönste und Wichtigste am Backen: das Essen!

Im obigen Beispiel der „fast-Weltmeisterbrötchen“ wurden die Teigstücke statt der üblichen 21 Minuten nur 16 Minuten bei 200 Grad gebacken. Die fehlende Zeit wird an dem Tag nachgeholt, an dem die Brötchen gegessen werden sollen. Wenn sie bei Raumtemperatur gelagert wurden, schiebe ich sie in den kalten Backofen und belasse sie bei 200 Grad 8 Minuten dort, um sie richtig kross zu bekommen. Sind die Brötchen eingefroren, braucht es etwa 12 Minuten. Das muss jede/r für seine Umgebung ausprobieren.

Beim Beispiel der fast-Weltmeisterbrötchen fehlt noch eine Auflage. Die Thais haben es nicht so sehr mit Butter, daher wird sie weggelassen und die Marmelade direkt auf die Brötchenhälfte geschmiert. Für mich kein Problem!

Danach noch ein typisch thailändischer Nescafé (Pulverkaffee) mit Muffins. **Was will der stille Genießer mehr?!**