Buchvorstellung: „Breadsong. The orange bakery. Backen für die Seele“ von Kitty & Al Tait

KITTY & AL TAIT

BREADSONG
THE ORANGE BAKERY

Backen für die Seele

60 herzerwärmende Rezepte,
die unser Leben veränderten

CHRISTIAN

Heute stelle ich euch ein weiteres Buch aus dem Christian Verlag vor, das wirklich etwas Besonderes und einfach herzerwärmend ist!

Geschrieben wurde es von Kitty und Al Tait, Tochter und Vater, die gemeinsam die Orange Bakery gründeten. Wie das kam, erzählen beide abwechselnd jeweils aus ihrer Sicht und nehmen den Leser mit auf eine spannende Reise.

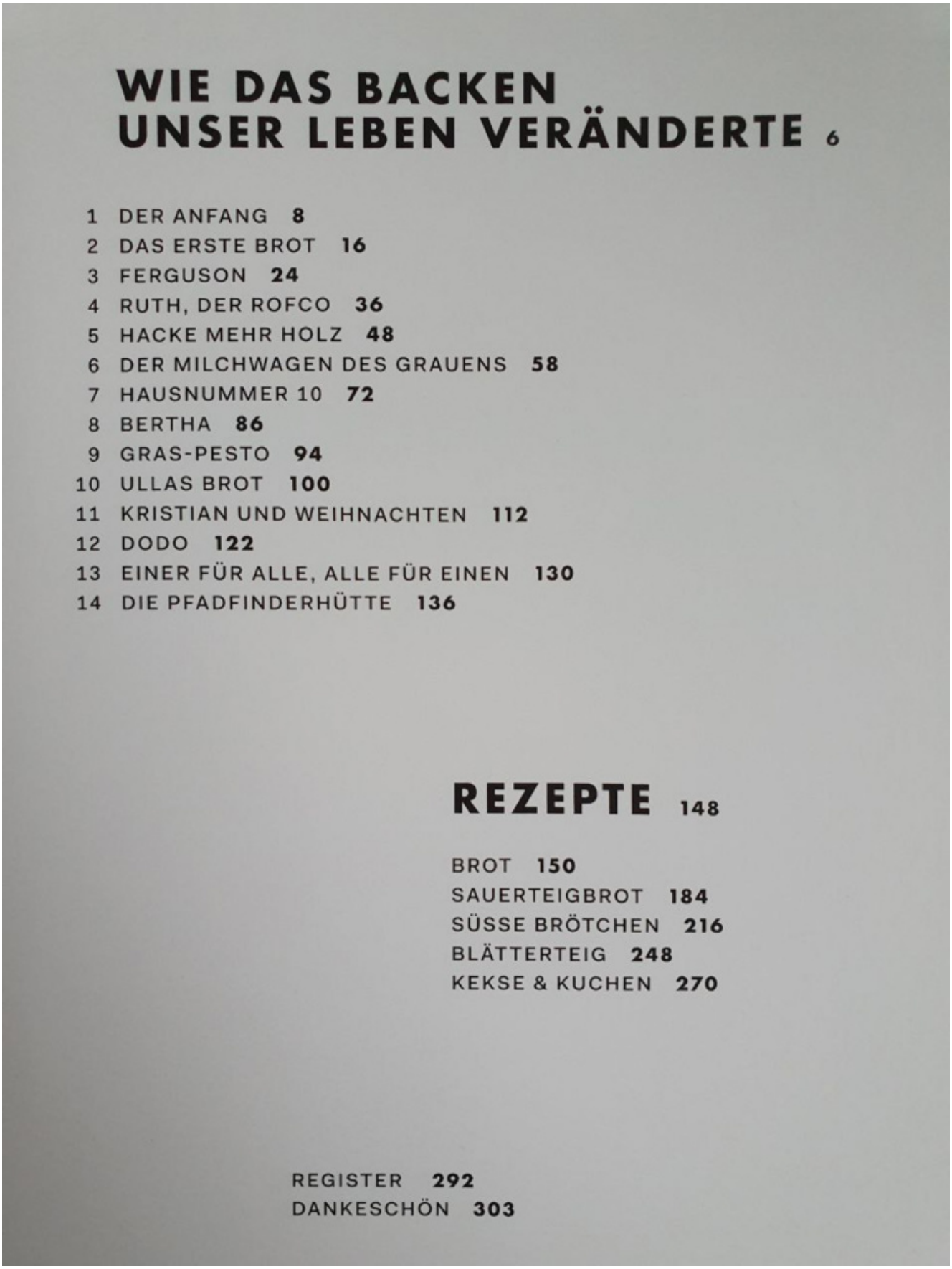
FROM SAD TO BREAD

Alles begann mit Kittys Krankheit. Die 14-jährige wurde immer depressiver und nichts half ihr. Die Eltern waren verzweifelt, versuchten ihr Bestes, um sie abzulenken, ihre Tage mit wohltuenden Dingen zu füllen, auf sie aufzupassen. Eines Tages backte Kitty einen Laib Brot und dies sollte ihr Leben verändern.

Backen beruhigte sie, machte sie zufrieden. Sie backte immer mehr, ihr Vater unterstützte sie. Bald versorgten sie die Straße mit Brot, irgendwann den halben Ort. Kitty ging auf in ihrer Berufung, lernte, recherchierte, probierte aus. Und backte, backte, backte.

Das Buch nimmt uns mit auf die Reise von den ersten Broten, über den ersten Sauerteigansatz, die Entstehung einer halbwegs

professionellen Backstube bis hin zu Pop-up-Verkäufen und einer richtigen Bäckerei: der Orange Bakery.



WIE DAS BACKEN UNSER LEBEN VERÄNDERTE 6

1 DER ANFANG 8
2 DAS ERSTE BROT 16
3 FERGUSON 24
4 RUTH, DER ROFCO 36
5 HACKE MEHR HOLZ 48
6 DER MILCHWAGEN DES GRAUENS 58
7 HAUSNUMMER 10 72
8 BERTHA 86
9 GRAS-PESTO 94
10 ULLAS BROT 100
11 KRISTIAN UND WEIHNACHTEN 112
12 DODO 122
13 EINER FÜR ALLE, ALLE FÜR EINEN 130
14 DIE PFADFINDERHÜTTE 136

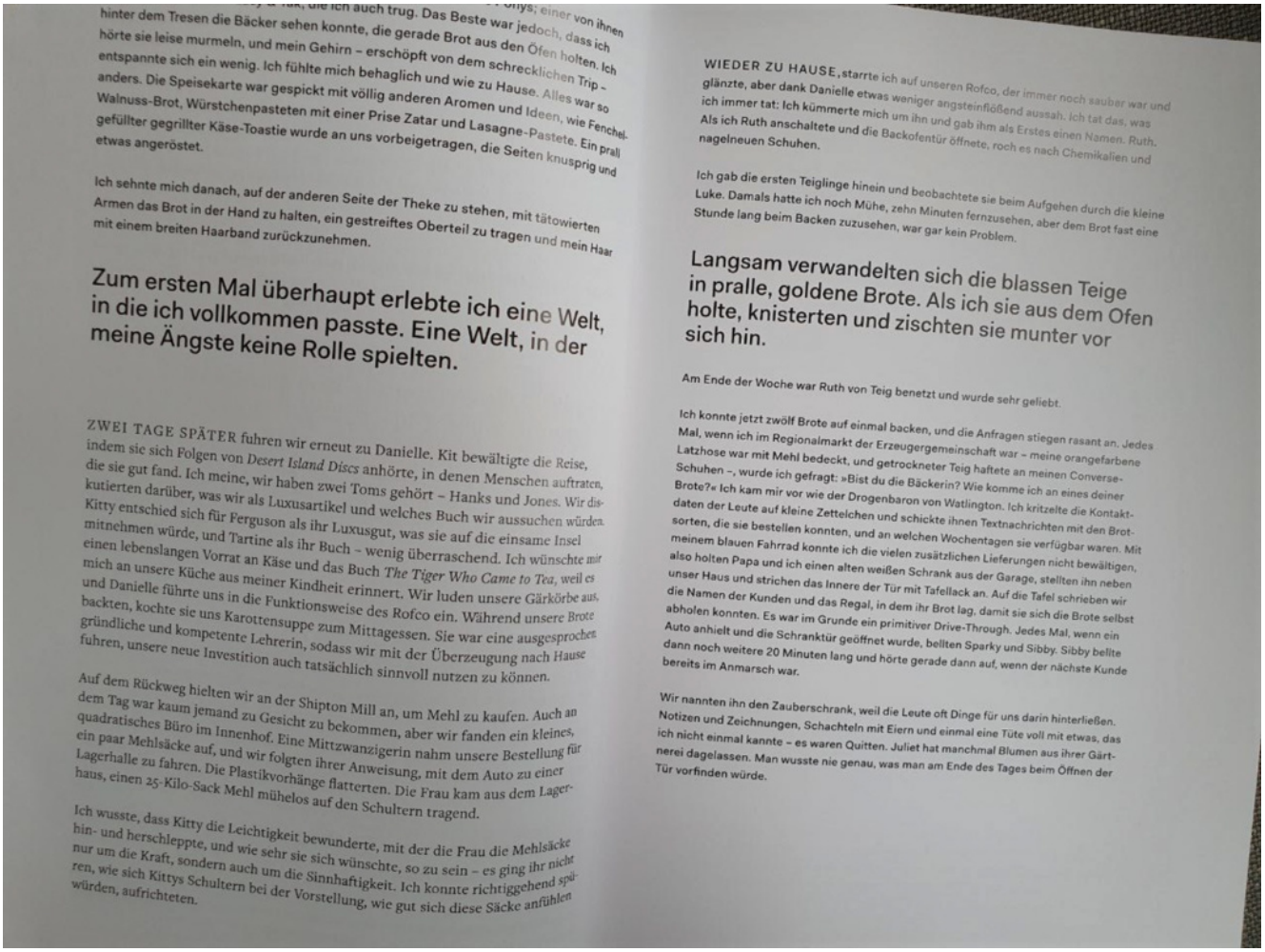
REZEPTE 148

BROT 150
SAUERTEIGBROT 184
SÜSSE BRÖTCHEN 216
BLÄTTERTEIG 248
KEKSE & KUCHEN 270

REGISTER 292
DANKESCHÖN 303

Inhalt

Gut die Hälfte des Buchs besteht aus der Geschichte der Orange Bakery, die zweite Hälfte enthält Rezepte.
Diese sind unterteilt in Brot, Sauerteigbrot, Süße Brötchen, Blätterteig und Kekse & Kuchen.



hinter dem Tresen die Bäcker sehen konnte, die gerade Brot aus den Öfen holten. Ich hörte sie leise murmeln, und mein Gehirn – erschöpft von dem schrecklichen Trip – entspannte sich ein wenig. Ich fühlte mich behaglich und wie zu Hause. Alles war so anders. Die Speisekarte war gespickt mit völlig anderen Aromen und Ideen, wie Fenchel-Walnuss-Brot, Würstchenpasteten mit einer Prise Zatar und Lasagne-Pastete. Ein prall gefüllter gegrillter Käse-Toastie wurde an uns vorbeigetragen, die Seiten knusprig und etwas angeröstet.

Ich sehnte mich danach, auf der anderen Seite der Theke zu stehen, mit tätowierten Armen das Brot in der Hand zu halten, ein gestreiftes Oberteil zu tragen und mein Haar mit einem breiten Haarband zurückzunehmen.

Zum ersten Mal überhaupt erlebte ich eine Welt, in die ich vollkommen passte. Eine Welt, in der meine Ängste keine Rolle spielten.

ZWEI TAGE SPÄTER fuhren wir erneut zu Danielle. Kit bewältigte die Reise, indem sie sich Folgen von *Desert Island Discs* anhörte, in denen Menschen auftraten, die sie gut fand. Ich meine, wir haben zwei Toms gehört – Hanks und Jones. Wir diskutierten darüber, was wir als Luxusartikel und welches Buch wir aussuchen würden. Kitty entschied sich für Ferguson als ihr Luxusgut, was sie auf die einsame Insel mitnehmen würde, und Tartine als ihr Buch – wenig überraschend. Ich wünschte mir einen lebenslangen Vorrat an Käse und das Buch *The Tiger Who Came to Tea*, weil es mich an unsere Küche aus meiner Kindheit erinnert. Wir luden unsere Gärkörbe aus, und Danielle führte uns in die Funktionsweise des Rofco ein. Während unsere Brote backten, kochte sie uns Karottensuppe zum Mittagessen. Sie war eine ausgesprochen gründliche und kompetente Lehrerin, sodass wir mit der Überzeugung nach Hause fuhren, unsere neue Investition auch tatsächlich sinnvoll nutzen zu können.

Auf dem Rückweg hielten wir an der Shipton Mill an, um Mehl zu kaufen. Auch an dem Tag war kaum jemand zu Gesicht zu bekommen, aber wir fanden ein kleines, quadratisches Büro im Innenhof. Eine Mittzwanzigerin nahm unsere Bestellung für ein paar Mehlsäcke auf, und wir folgten ihrer Anweisung, mit dem Auto zu einer Lagerhalle zu fahren. Die Plastikvorhänge flatterten. Die Frau kam aus dem Lagerhaus, einen 25-Kilo-Sack Mehl mühelos auf den Schultern tragend.

Ich wusste, dass Kitty die Leichtigkeit bewunderte, mit der die Frau die Mehlsäcke hin- und herschleppte, und wie sehr sie sich wünschte, so zu sein – es ging ihr nicht nur um die Kraft, sondern auch um die Sinnhaftigkeit. Ich konnte richtiggehend spüren, wie sich Kittys Schultern bei der Vorstellung, wie gut sich diese Säcke anfühlen würden, aufrichteten.

WIEDER ZU HAUSE, starrte ich auf unseren Rofco, der immer noch sauber war und glänzte, aber dank Danielle etwas weniger angsteinflößend aussah. Ich tat das, was ich immer tat: Ich kümmerte mich um ihn und gab ihm als Erstes einen Namen. Ruth. Als ich Ruth anschaltete und die Backofentür öffnete, roch es nach Chemikalien und nagelneuen Schuhen.

Ich gab die ersten Teiglinge hinein und beobachtete sie beim Aufgehen durch die kleine Luke. Damals hatte ich noch Mühe, zehn Minuten fernzusehen, aber dem Brot fast eine Stunde lang beim Backen zuzusehen, war gar kein Problem.

Langsam verwandelten sich die blassen Teige in pralle, goldene Brote. Als ich sie aus dem Ofen holte, knisterten und zischten sie munter vor sich hin.

Am Ende der Woche war Ruth von Teig benetzt und wurde sehr geliebt.

Ich konnte jetzt zwölf Brote auf einmal backen, und die Anfragen stiegen rasant an. Jedes Mal, wenn ich im Regionalmarkt der Erzeugergemeinschaft war – meine orangefarbene Latzhose war mit Mehl bedeckt, und getrockneter Teig haftete an meinen Converse-Schuhen –, wurde ich gefragt: »Bist du die Bäckerin? Wie komme ich an eines deiner Brote?« Ich kam mir vor wie der Drogenbaron von Watlington. Ich kritzelte die Kontaktdaten der Leute auf kleine Zettelchen und schickte ihnen Textnachrichten mit den Brotsorten, die sie bestellen konnten, und an welchen Wochentagen sie verfügbar waren. Mit meinem blauen Fahrrad konnte ich die vielen zusätzlichen Lieferungen nicht bewältigen, also holten Papa und ich einen alten weißen Schrank aus der Garage, stellten ihn neben unser Haus und strichen das Innere der Tür mit Tafellack an. Auf die Tafel schrieben wir die Namen der Kunden und das Regal, in dem ihr Brot lag, damit sie sich die Brote selbst abholen konnten. Es war im Grunde ein primitiver Drive-Through. Jedes Mal, wenn ein Auto anhielt und die Schranktür geöffnet wurde, bellten Sparky und Sibby. Sibby bellte dann noch weitere 20 Minuten lang und hörte gerade dann auf, wenn der nächste Kunde bereits im Anmarsch war.

Wir nannten ihn den Zauberschrank, weil die Leute oft Dinge für uns darin hinterließen. Notizen und Zeichnungen, Schachteln mit Eiern und einmal eine Tüte voll mit etwas, das ich nicht einmal kannte – es waren Quitten. Juliet hat manchmal Blumen aus ihrer Gärtnerei dagelassen. Man wusste nie genau, was man am Ende des Tages beim Öffnen der Tür vorfinden würde.

Wie schon erwähnt erzählen Al und Kitty ihre Geschichte gemeinsam, immer abwechselnd kommt einer der beiden zu Wort, was die ganze Situation und Geschichte viel anschaulicher macht, da man sie aus zwei Perspektiven erfährt.
Aufgelockert werden die Erzählungen optisch von kleinen Illustrationen.
Die meisten Rezepte sind bebildert und alle werden durch einen kürzeren oder längeren Text über die Entstehung des Rezepts oder seine Bedeutung eingeleitet.

SAFRAN-CORGI-BUTTER-BÄCKCHEN

Jemand hat mir einmal ein Bild von ein paar Brötchen geschickt, die wie ein Corgi von hinten aussahen. Corgis haben – wie soll man es höflich ausdrücken? – einen großzügigen Pfirsichhintern, und diese Brötchen waren unverkennbar Corgi. Ich habe hier ein wenig Safran für die Farbe verwendet (ich habe das Rezept von einem Safranbrötchen-Rezept übernommen, das uns unsere liebe schwedische Nachbarin Marianne gegeben hat), aber die Brötchen schmecken auch ohne.

FÜR 10 BRÖTCHEN

FÜR DEN TEIG

- 220 ml Vollmilch
- 120 g feiner Zucker
- 1 große Prise Safranfäden (oder ein ganzes 0,4-g-Glas)
- 500 g Weizenmehl Type 550 oder Weizenmehl Type 405 plus etwas mehr zum Arbeiten
- 10 g Trockenhefe (etwa 3 TL oder etwa 1½ Pck. à 7 g)
- 1 TL feines Meersalz
- 1 TL gemahlener Kardamom (optional, verleiht aber eine zusätzliche Geschmacksdimension)
- 3 Eier
- 50 g saure Sahne
- 120 g weiche ungesalzene Butter
- 100 g Schokoladentropfen oder Johannisbeeren (optional)

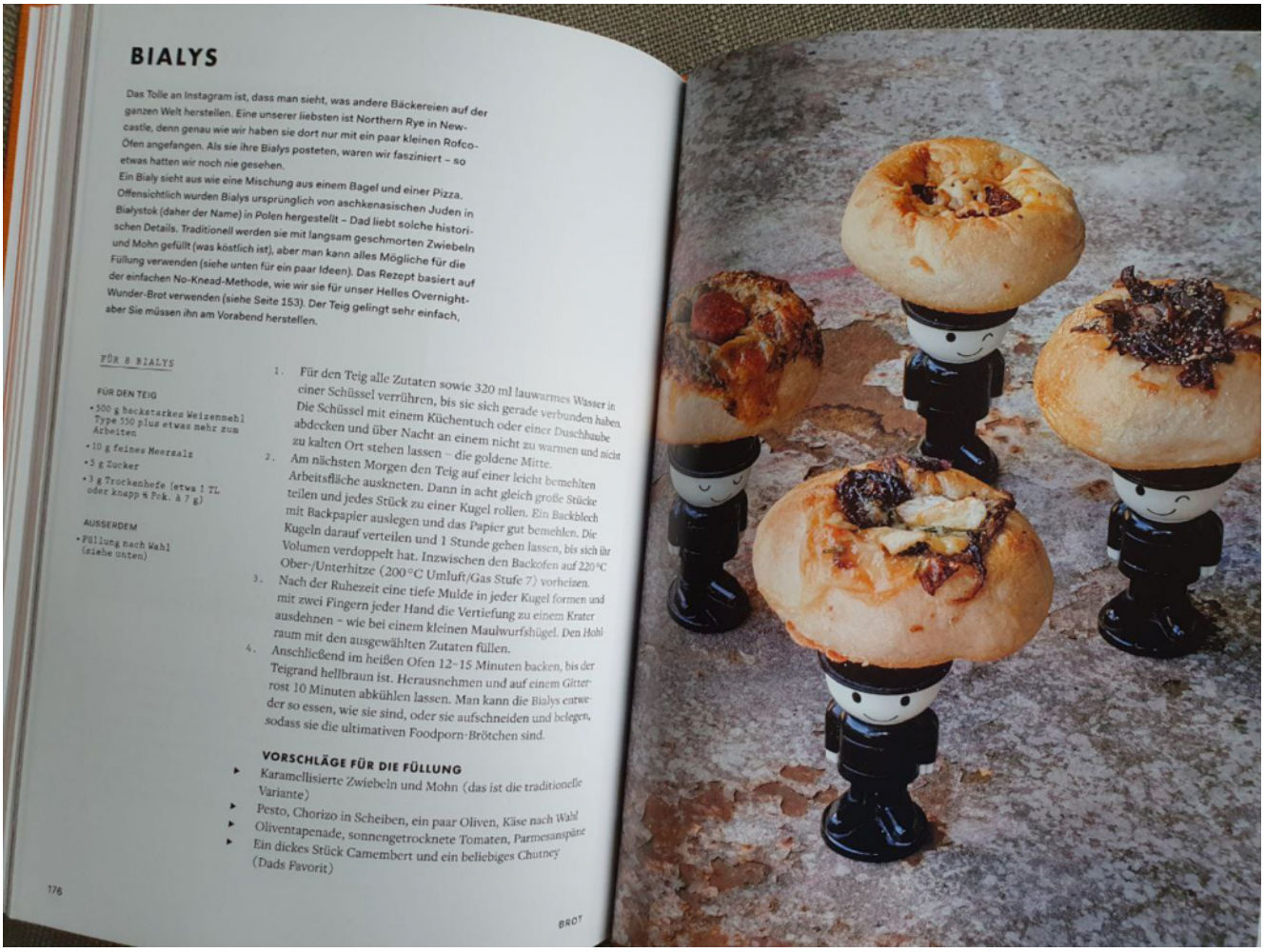
AUSSERDEM

- 1 Ei, leicht verquirlt, für die Eistreiche
- Hagelzucker zum Verzieren
- 50 g kalte gesalzene Butter

1. Für den Teig in einem Topf die Milch, den Z ran verrühren und erhitzen. 6 Minuten auf r ratur köcheln lassen, dann zum Abkühlen be
2. In einer großen Schüssel das Mehl, die Hefe, verwendet) den Kardamom vermischen. In c mischung eine Vertiefung bilden und die süße eingießen. Die Eier und die saure Sahne hinzu mischen, bis keine Mehlnester mehr sichtbar und nach die Butter dazugeben und einarbeite den Teig entweder 5 Minuten mit der Hand od einer Küchenmaschine mit dem Knethaken ver
3. Falls verwendet, danach die Schokoladenstücke Johannisbeeren langsam einarbeiten. Weitere 3 der Hand oder 2 Minuten mit der Küchenmasch der Teig schön glänzend und glatt ist. Ein feucht über die Schüssel legen und den Teig an einem w lichen Ort 40 Minuten gehen lassen, bis sich sein verdoppelt hat.
4. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer leicht beme fläche ausrollen und in 20 gleich große Stücke sch Stücke rund rollen oder zu »Bäckchen« formen u mit Backpapier ausgelegten Backblech paarweise legen – zu kleinen, frechen Popos.
5. Die Popos mit dem Ei bestreichen und mit dem Ha bestreuen. Die kalte Butter in zehn Würfel schneid in die Mitte der Popos setzen. Ein feuchtes Küchen das Blech legen und die Teiglinge 30 Minuten schön gehen lassen. Die Butter sollte danach ein wenig ein sein.
6. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 Gas Stufe 6) vorheizen.
7. Die Teiglinge im h

Kostprobe?

Spannend klingt „Süß-salziger Miso-Fudge“, aber auch bei den „Dekonstruierten Karamell-Erdnuss-Riegeln“ würde ich gerne mal naschen.
„Blumenkohl-Käse-Törtchen“ gegen den kleinen Hunger wären auch verlockend, oder „Hefeschnecken mit Zatar, Feta und Honig“.
Sowohl herzhaft, süß, als auch eine Mischung von beidem sind vertreten und machen Appetit.



BIALYS

Das Tolle an Instagram ist, dass man sieht, was andere Bäckereien auf der ganzen Welt herstellen. Eine unserer liebsten ist Northern Rye in Newcastle, denn genau wie wir haben sie dort nur mit ein paar kleinen Rofco-Öfen angefangen. Als sie ihre Bialys posteten, waren wir fasziniert – so etwas hatten wir noch nie gesehen.
Ein Bialy sieht aus wie eine Mischung aus einem Bagel und einer Pizza. Offensichtlich wurden Bialys ursprünglich von aschkenasischen Juden in Bialystok (daher der Name) in Polen hergestellt – Dad liebt solche historischen Details. Traditionell werden sie mit langsam geschmorten Zwiebeln und Mohn gefüllt (was köstlich ist), aber man kann alles Mögliche für die Füllung verwenden (siehe unten für ein paar Ideen). Das Rezept basiert auf der einfachen No-Knead-Methode, wie wir sie für unser Helles Overnight-Wunder-Brot verwenden (siehe Seite 153). Der Teig gelingt sehr einfach, aber Sie müssen ihn am Vorabend herstellen.

FÜR 8 BIALYS

FÜR DEN TEIG
- 500 g backstarkes Weizenmehl Type 550 plus etwas mehr zum Arbeiten
- 10 g feines Meersalz
- 5 g Zucker
- 3 g Trockenhefe (etwa 1 TL oder knapp ¼ Pck. à 7 g)

AUSSERDEM
- Füllung nach Wahl (siehe unten)

1. Für den Teig alle Zutaten sowie 320 ml lauwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren, bis sie sich gerade verbunden haben. Die Schüssel mit einem Küchentuch oder einer Duschhaube abdecken und über Nacht an einem nicht zu warmen und nicht zu kalten Ort stehen lassen – die goldene Mitte.
2. Am nächsten Morgen den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausklopfen. Dann in acht gleich große Stücke teilen und jedes Stück zu einer Kugel rollen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Papier gut bemehlen. Die Kugeln darauf verteilen und 1 Stunde gehen lassen, bis sich ihr Volumen verdoppelt hat. Inzwischen den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (200°C Umluft/Gas Stufe 7) vorheizen.
3. Nach der Ruhezeit eine tiefe Mulde in jeder Kugel formen und mit zwei Fingern jeder Hand die Vertiefung zu einem Krater ausdehnen – wie bei einem kleinen Maulwurfshügel. Den Hohlraum mit den ausgewählten Zutaten füllen.
4. Anschließend im heißen Ofen 12–15 Minuten backen, bis der Teigrand hellbraun ist. Herausnehmen und auf einem Gitterrost 10 Minuten abkühlen lassen. Man kann die Bialys entweder so essen, wie sie sind, oder sie aufschneiden und belegen, sodass sie die ultimativen Foodporn-Brötchen sind.

VORSCHLÄGE FÜR DIE FÜLLUNG
- Karamellisierte Zwiebeln und Mohn (das ist die traditionelle Variante)
- Pesto, Chorizo in Scheiben, ein paar Oliven, Käse nach Wahl
- Oliventapenade, sonnengetrocknete Tomaten, Parmesanspäne
- Ein dickes Stück Camembert und ein beliebiges Chutney (Dads Favorit)

176

BROT

Dass Backen therapeutisch ist, fand ich persönlich ja schon immer. Backen ist heilsam, es erdet und beruhigt. Man konzentriert sich auf das, was man gerade tut, ist also im Hier und Jetzt, und hat am Ende ein greifbares Ergebnis, was ich absolut befriedigend finde.

Aber zu lesen, wie umfassend und überwältigend heilsam Backen sein kann und für Kitty war, ist sehr berührend. Und zu sehen, wie ihre Familie zusammenhält und alles tut, um ihr zu helfen, auch wenn das bedeutet, dass der Vater seinen Lehrerjob aufgibt und Bäcker wird, wärmt das Herz wie frisch gebackener Schokokuchen.

Ich hoffe, dass dieses Buch viele Menschen berührt und inspiriert und kann jedem empfehlen, sich an kalten

Wintertagen einen Tee zu kochen, sich einzukuscheln und in die Geschichte der Orange Bakery einzutauchen.

Ich wünsche euch eine genussvolle Woche und viel Freude beim Backen!

Eure Judith

Kitty & Al Tait
„Breadsong. The orange bakery. Backen für die Seele“
Christian Verlag
hardcover
ISBN 9783959618090