

Inhaltsverzeichnis

HAUSGEMACHTE SCHINKEN-GRISSINI	4
Ciabatta Brötchen.....	4
Laugenbrezeln	5
Classic Brioche Burger Bun	6
Cornbread Burger Buns.....	7
Grissini	8
Frühstücksgebäck.....	9
SELBSTGEMACHTES BAGUETTE	10
Baguette	11
Original französisches Baguette.....	12
BAGUETTE	13
Vorschussbrot	14
Vinschger Paarden	16
Rustikales Mischbrot	17
Ruchmehl Brot.....	18
Ruchbrot mit Übernachtgare	19
Ruchmehl Brot.....	20
Joghurt Brot.....	21
Laugenbrezeln	22
Dinkelbrot.....	23
BRIOCHESTRIEZEL	24
Brotwinzer Brot.....	25
Apfelstrudel.....	26
Baguette	27
Baguette	28
Dinkel-Vollkorn-Sauerteigbrot mit gerösteten Kürbiskernen	29
EINFACHES BAUERNBROT	30
Nussbrot.....	32
KAROTTENBROT	33
Klassisches Bauernbrot	34
Kürbiskernbrot.....	35
mischbrot	36
Nussbrot.....	37

Roggenbrot mit Trockensauerteig	38
PURES ROGGENBROT OHNE HEFE	39
Reines Roggenbrot mit Sauerteig.....	40
Schüttelbrot	41
Sommerliches Tomatenbrot	42
Südtiroler Schüttelbrot	43
Tomatenwurzelbrote.....	44
Zucchini Brot.....	45
5 Minuten Brot.....	47
Dutch Oven Bauernbrot	47
Bauernbrot	48
Dutch Oven Bauernbrot	49
Dutch Oven-Brot als Grillbeilage	50
Garlic-Cheese-Rolls	51
Joghurt-Brot aus dem Dutch Oven	52
Joghurt-Brot.....	53
Käse-Zwiebel-Brot aus dem Dutch Oven	54
Maroni-Roggenbrot aus dem Dutch Oven.....	55
Roggenmischbrot mit Sauerteig	56
Rustikales Brot im Bräter.....	57
Dinkelbrot.....	58
Laugenbrezeln	59
Vorschussbrot	60
Kräuter Faltenbrot aus dem Dutch Oven	61
Dutch Oven Brot	62
Fladenbrot vom Grill.....	63
Grill-Fladenbrot.....	64
Joghurt-Brot.....	65
Baguettes	66
Burgenländische Salzstangerl	67
Gefüllte Pizzastangerl	68
KAISERSEMMEL.....	69
KAISERSEMMEL.....	70
Laugenbrötchen.....	71
Laugenstangen	72

MINI-CROISSANTS	73
Mohnflesserl	74
MOHNFLESSLERL	75
PIZZASTANGERL.....	76
SALZSTANGERL.....	77
Salzstangerl	78
Salzstangerl	79
Schnelle Salzstangerl.....	80
Semmeln.....	81
Wachauer	82
Wachauer Laibchen.....	83
Bannock – ein einfaches Cowboybrot.....	84
Grissini	8
SELBSTGEMACHTES BAGUETTE.....	10
Baguette	11

HAUSGEMACHTE SCHINKEN-GRISSINI



1. Den Germ (Hefe) mit 3 EL Mehl und Zucker in etwas lauwarmen Wasser auflösen und etwa 15 Min. gehen lassen. Anschließend mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten und zugedeckt ca. 40 Min. gehen lassen.

2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck mit einer Dicke von ca. ½ cm ausrollen. Daraus etwa 30 cm lange und ½ cm dicke Streifen schneiden und mit den Händen zu Stangerln rollen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Teigstangerln nebeneinander darauf platzieren, mit etwas Olivenöl bestreichen, mit Sesam und Meersalz bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 15 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen und anschließend mit einer Scheibe Almschinken luftgetrocknet umwickeln.

3. Für den Kräuter-Dip alle Zutaten gut miteinander vermischen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken

Für die Grissini:

180g Tiroler Schinken luftgetrocknet
15g Germ (oder ein gehäufter TL Trockengerm)
3 EL Mehl
1 TL Zucker
120 ml lauwarmes Wasser
250 g Weizenmehl
1 TL Salz
2 EL Olivenöl
150 g Sesam hell & dunkel
etwas Meersalz (grob)
Olivenöl zum Bestreichen

Für den Frischkäse-Kräuter-Dip:

200g Frischkäse
100 g Topfen
verschiedene Kräuter (Schnittlauch, Basilikum, Estragon,...)
Salz
Pfeffer
Zitronensaft
evtl. Milch

Ciabatta Brötchen



550g Mehl Typ 550
300ml lauwarmes Wasser
15g frische Hefe
1 Teelöffel Salz
30ml Olivenöl
Backpapier

Am Besten setzt Ihr den Vorteig für die Ciabatta Brötchen am Vortag an. Dazu braucht Ihr von den oben genannten Zutaten: 200g Mehl Typ 550, 180 ml warmes Wasser, 5g frische Hefe

Alle kommen in eine Schüssel und werden verknetet. Den Teig lasst Ihr dann jetzt über Nacht, mit einem Tuch abgedeckt, gehen.

Am nächsten Tag stellt Ihr den Teig für die Cibatta Brötchen fertig. Dazu nehmt Ihr die restlichen oben genannten Zutaten: 300g Mehl Typ 550 120ml warmes Wasser 10 g frische Hefe 1 Esslöffel Salz 30ml Olivenöl

Der Teig wird jetzt veknetet und sollte nach dem kneten so aussehen wie auf dem unteren Bild. Eventuell müsst Ihr noch Wasser oder Mehl zu Eurem Teig dazu geben. Den Teig lasst Ihr jetzt wider mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort eine stunde lang gehen.

Danach teilt Ihr den Teig in 6 Teile und zieht diese zu einen flachen Quadrat, faltet jede der Ecken einmal zur Mitte und bearbeitet den Teig so für 2x und lasst ihn dann je für 30 Minuten gehen. Den Teig solltet Ihr dabei aber auf keinen Fall kneten , zieht ihn nur auseinander und faltet ihn. Beim Falten solltet Ihr darauf achten, den zukünftigen Ciabatta Brötchen die richtige quadratische, oder längliche Form zu geben.

Im letzten Schritt platziert Ihr die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und lasst sie nochmal 60 Minuten gehen. Nach der Gehzeit besprüht Ihr die Teiglinge mit Wasser und dann kommen sie sofort in den vorgeheizten Backofen. Nach ca. 18- 20 Minuten bei 220 Grad Ober- und Unterhitze sind die Ciabatta Brötchen fertig.

Laugenbrezeln



Rezept für typische Brezen: fürs Oktoberfest daheim.

Zutaten:

- Vorteig:

300g Weizenmehl W480 mit

5g frische Germ und

200g Wasser 5 Minuten kneten, dann ca. 1 Tag im Kühlschrank gehen lassen.

- Hauptteig:

Vorteig

700g Weizenmehl W480

350g Wasser

30g Butter

20g Salz

10g frische Germ

20g Malz

Brezenlauge (erhältlich bei uns im Mühlenladen)

Zubereitung:

Die Zutaten des Hauptteiges ca. 10 Minuten so lang zu einem homogenen Teig kneten, bis er sich sauber vom Schüsselrand löst.

Den Teig in ca. 90g Stücke teilen. Diese dann in lange Stränge rollen und daraus Brezen formen.

Die Teiglinge mit den Enden nach unten auf einem Blech ca. 1 Stunde in der Küche reifen lassen.

Vor dem Backen mit Lauge bestreichen (unbedingt Handschuhe tragen!) und auf Backpapier auf einem Backblech bei 230°C ca. 15 Minuten lang backen.

Classic Brioche Burger Bun



350g Standardmehl 405
130ml Milch 1,5%
30ml Sahne
40g Butter
15g Zucker
1 Prise Salz
½ Würfel Hefe
1 Ei Größe M
1 Eigelb mit Milch um die Brötchen zu bestreichen
Sesam

Im ersten Schritt bereitet Ihr aus allen Zutaten (bis auf das Eigelb, die Milch zum bestreichen und den Sesam) einen „All-in-Teig“ zu. Das bedeutet Ihr gebt die zimmerwarmen Zutaten zusammen in eine Schüssel. Einen Vorteig ansetzen sparen wir uns bei diesem Rezept schon eine ganze Weile und bisher wurden die Buns immer richtig gut. Das Einzige was Ihr beim zusammenmischen der Zutaten beachten solltet ist, dass die Hefe nicht direkt mit der Butter und dem Salz in Berührung kommt. Der Teig sollte schön weich sein, aber nicht zu stark kleben, eventuell müsst ihr mit Mehl, oder Flüssigkeit ein wenig die Konsistenz anpassen. Nachdem Ihr den Teig gut verknetet habt, lasst ihn abgedeckt an einem warmen Ort 60 Minuten gehen.

Nach dieser ersten Gehphase knetet Ihr den Teig für die Buns noch einmal durch und teilt ihn in 6-8 gleich große Teile (pro Classic Brioche Burger Bun ca. 80g-100g Teig) und faltet den Teig solange ineinander, bis Ihr eine Kugel mit genügend Oberflächenspannung habt. Die Buns setzt Ihr jetzt auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech und lasst sie weitere 60 Minuten gehen.

Nach dieser zweiten Gehphase sollten die Brötchen ihr Volumen ca. verdoppelt haben. Jetzt müsst Ihr die Buns noch vorsichtig mit dem zimmerwarmen Eigelb -Milch -Gemisch bestreichen. Wenn die Mischung zu kalt ist kann es passieren, dass Euch die Burgerbrötchen zusammenfallen.

Im letzten Schritt gebt Ihr die Buns bei 200 Grad Ober- und Unterhitze für ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

FRÜHSTÜCKSGEBÄCK



250 ml Wasser
50 ml Milch
15 g Germ, frisch
500 g Fini´s Feinstes Weizenmehl
universal mit Keimkraft
60 g Olivenöl
2 EL Gewürzblüten
10 g Salz
Gewürzblüten zum Bestreuen

1.) Wasser und Milch in eine Schüssel geben und die Germ darin auflösen. Anschließend Fini´s Feinstes Weizenmehl mit Keimkraft hinzufügen und ca. 5 Minuten mit dem Mixer (Kneithaken) durchkneten.

2.) Das Olivenöl, die Gewürzblüten und das Salz zugeben und nochmals ca. 5 Minuten lang zu einem geschmeidigen Teig kneten. Danach den Teig in ca. 15 gleich große Stücke teilen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten aufgehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

3.) Anschließend die Teigstücke beliebig formen und erneut auf dem Backblech zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen. Inzwischen das Backrohr auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

4.) Die Teigstücke an der Oberfläche mit einem scharfen Messer mehrmals diagonal einschneiden und dünn mit Wasser bestreichen. Mit den Gewürzblüten bestreuen und im vorgeheizten Backrohr auf der untersten Schiene ca. 20 Minuten goldgelb backen.

Finis Feinstes Tipps:

Verwenden Sie für Germteige immer lauwarme Flüssigkeiten.

Das Gebäck bekommt einen schönen Glanz, wenn man es anstatt mit Wasser mit einem verquirlten Ei bestreicht.

Mit Mohn, Sesam, Salz, Sonnenblumen- oder Kürbiskernen bestreut kann man dem Gebäckkörbchen noch mehr Vielfalt verleihen.

Cornbread Burger Buns



Für 8 große Cornbread Burger Buns a 100g:

300g Mehl (einfaches Haushaltsmehl)
150g Maisgrieß (feine Polenta)
100ml Wasser
50ml Milch
2 Eier
20g Butter
20ml Ahornsirup
10g Salz
25g Hefe

Zum bestreichen:

1 Eigelb
20ml Milch
1El Maisgrieß (feine Polenta)

Die Zubereitung der Cornbread Burger Buns ist ganz einfach. Dafür gebt Ihr einfach angefangen mit den festen Zutaten alles in eine Rührschüssel und verknetet sie so lange bis ein glatter Teig, der doch noch etwas klebrig ist, entsteht. Eventuell müsst Ihr noch ein bisschen Mehl, oder Milch dazu geben je nachdem welche Konsistenz der Teig jetzt hat. Aber bedenkt bitte dabei, dass der Maisgrieß in der Gehphase noch Flüssigkeit aufnehmen und quellen wird.

Als nächstes lasst Ihr den Teig abgedeckt an einem warmen Ort für 60 Minuten gehen.

Danach knetet Ihr den Teig nochmal durch und formt die Cornbread Burger Buns indem Ihr den Teig zwischen Euren bemehlten Handflächen zu einer Kugel rollt.

Jetzt setzt Ihr die Teiglinge in die von Euch gewählte und individuell vorbereitete Form. Die Cornbread Burger Buns lasst Ihr jetzt nochmal für 30-40 Minuten in ihrer Form gehen.

Dann vermischt Ihr das Eigelb und die Milch und bestreicht die aufgegangen Teiglinge mit einem Pinsel vorsichtig damit und bestreut sie dann noch mit etwas Maisgrieß.

Die Burger Buns werden jetzt bei 200 Grad Ober- und Unterhitze für 10-15 Minuten gebacken.

Grissini

zum Grillen, ergibt ca. 40 Stück

Die Hefe in das lauwarme Wasser einrühren und auflösen lassen.

Das Olivenöl mit dem Salz und ggf. Kümmel, getrockneten Tomaten oder Kräutern zum Mehl geben. Das Wasser mit der Hefe nach und nach zugeben. Alles mit dem Handrührgerät verrühren. Den Teig 15 Minuten gehen lassen.

Aus dem Teig walnussgroße Stücke abteilen und daraus kleine Stangen formen.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 10 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Grissini 10 - 15 Minuten auf der mittleren Schiene backen.



Zutaten für 1 Portionen:

250 g	Vollkornmehl
½ TL	Salz
½ Würfel	Hefe
150 ml	Wasser, lauwarm
2 EL	Olivenöl
evtl.	Kümmel oder getrocknete Tomaten oder Kräuter nach Geschmack

SELBSTGEMACHTES BAGUETTE



300	g	Mehl
1	Pk	Germ
2	EL	Olivenöl
0.5	TL	Salz
200	ml	Wasser

- 1 Das Backrohr auf 220 Grad vorheizen.
- 2 Das Mehl mit Trockengerm und Salz vermischen. Lauwarmes Wasser und Olivenöl untermischen und daraus einen festen Teig kneten.
- 3 Zudecken und an einem warmen Ort gehen lassen.
- 4 Den Teig zu einer Rolle formen und nochmals gehen lassen. Brot mit Wasser bestreichen, mit Mehl bestreuen und im Backrohr bei etwa 40 Minuten backen.

📍Tipps zum Rezept

Ev. vor dem Backen noch mit Kräutern ihrer Wahl bestreuen.

Baguette



ZUTATEN (FÜR 2 BROT)

400 g	Weizenmehl
1½ TL	Salz
1 Prise	Zucker
¼ Würfel	frische Hefe
	etwas Mehl zur Teigverarbeitung

1. SCHRITT

400 g Weizenmehl, 1½ TL Salz, 1 Prise Zucker, ¼ Würfel frische Hefe,

270 ml lauwarmes Wasser

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen. Hefe hinein bröckeln. 270ml lauwarmes Wasser zugeben. Alles verkneten, bis kein Mehl mehr zu sehen ist. Den Teig zugedeckt 2 Std. ruhen lassen.

2. SCHRITT

etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche schütten und mit Hilfe einer Teigkarte oder einem Messer in zwei Teile halbieren. Jedes Teigstück mit den Händen zu einem ca. 40 cm langen Strang formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt ruhen lassen bis der Ofen auf **230 Grad (Umluft: 210 Grad)** vorgeheizt ist.

3. SCHRITT

Porzellangefäß mit Wasser befüllen und auf den Boden des Backofens stellen. Baguettes beliebig einschneiden und im Ofen ca. 25-30 Min. backen. Backpapier vom Blech ziehen und Baguettes auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Original französisches Baguette



250 g Mehl Type 550!
160 ml lauwarmes Wasser
6 g Salz
10 g frische Hefe oder 3 g Trockenhefe

1. Verknete die Zutaten mit einem Holzhöhlöffel zu einem Teig. Du musst nur solange kneten, bis eine feste Masse entstanden ist. Knete also nicht zu lange. Streue dann Mehl über die Masse und lasse den Teig 20 Minuten ruhen. Decke die Schüssel während dieser Zeit mit einem Geschirrtuch ab.
2. Nach 20 Minuten breitest du den Teig rechteckig aus. Du brauchst dazu kein Nudelholz, nimm besser die Hände.
3. Falte dann eine Ecke des Rechtecks nach der anderen zur Mitte.
4. Dabei bedeckt die erste Ecke die zweite....
5. ...die dritte Ecke die ersten beiden...
6. ...und schließlich die letzte Ecke alle bisher eingeschlagenen Ecken.
7. Lege das Teig-Päckchen mit den eingeschlagenen Seiten nach unten in eine Schüssel und lasse den Teig abgedeckt weitere 20 Minuten gehen.
8. Wiederhole Schritt das Ausbreiten-Falten-Gehen noch 2x. Damit geht der Teig insgesamt 80 Minuten.
9. Heize nun den Ofen auf 240 Grad vor.
10. Breite den Teig anschließend wieder mit den Händen auf einer Arbeitsfläche aus.
11. Rolle dann den Teig auf.
12. Verschließe dabei die "Naht" sehr gut, damit das Stangenbrot beim Backen seine Form nicht verliert.
13. Lege die Teigrolle dann mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und schneide es ein paar mal schräg ein. So bekommt das Brot sein typisches Aussehen.
14. Bevor es nun in den Backofen kommt besprühst du es noch mit etwas Wasser und bestäubst es mit Mehl. Jetzt kannst du das Baguette bei 240 Grad (Ober-/Unterhitze) im vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten. Et voilà.

Unbedingt Mehl Type 550 verwenden
Zum Einschneiden ein gezacktes Messer verwenden

BAGUETTE



Zutaten

FÜR 3 BAGUETTES

TEIG

300 g	Milch
300 g	Wasser
1 kg	Weizenmehl 700
20 g	zimmerwarme Butter
20 g	Salz
20 g	frische Germ

- 1** Zuerst den Germteig zubereiten. Dafür Mehl, Butter und Salz in eine Schüssel geben, die Germ einbröseln und dann noch die flüssigen Zutaten (Milch, Wasser) dazugeben. Jetzt für ca. 10 min gut durchkneten und anschließend ca. 20 min rasten lassen.
- 2** Den Teig jetzt in drei Teile teilen, diese zu Baguettes formen und auf einem Baguetteblech (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/christinas-baguetteblech/>) nochmals ca. 10 min rasten lassen. Danach die Baguettes je nach Wunsch einschneiden, mit Wasser besprühen und mit Mehl stauben.
- 3** Jetzt die Baguettes im vorgeheizten Ofen bei 210 Grad (Heißluft) ca. 20 min backen.

Vorschussbrot



Traditionelles Brot aus hellem Roggenmehl.

Zutaten:

- 1 Pkg Germ
- 50 g Sauerteig (aus dem Kühlschrank)
- 1 Prise Zucker
- 250 ml Milch
- 3 EL Öl
- 250 ml Wasser
- 1 kg Roggenmehl R500
- 1 TL Salz

Zubereitung:

Mehl, Sauerteig, Salz und Öl in einer Rührschüssel vermengen. Germ mit Zucker in einer Schale flüssig rühren. Lauwarmes Wasser und Milch zugeben. Mit den Händen alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig an einem warmen Ort 60 min. gehen lassen. Danach nochmals kneten und weitere 30 min. Teig ruhen lassen. Das Backrohr auf 250 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Aus dem Teig einen Laib formen und diesen ca. 10 Min im backen, danach die Hitze auf ca. 220°C verringern und weitere ca. 40 min backen.

LUFTIGES ZUPFBROT MIT SPECK UND PILZ

Für 4 Personen



Teig:

500 g Weizenmehl

10 g Salz

5 g Zucker

4 EL Olivenöl

½ Würfel frische Hefe/Germ, oder 7 g Trockenhefe

250 ml Wasser

Fülle:

25 g Butter

25 g Olivenöl

150 g HANDL TYROL Feine Speckwürfel

200 - 300 g Pilze nach Saison (100 g Pfifferlinge/200 g Steinpilze)

Kräuter der Saison (z.B. Petersilie oder Thymian)

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Zitrone

Zubereitung:

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und mit einer Küchenmaschine oder per Hand 5-7 min kneten. Dann zugedeckt an einem warmen Ort ungefähr 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
2. Pilze putzen. Dazu die Pfifferlinge mit Mehl bestäuben und dann in einer Schüssel mit kaltem Wasser schwenken. Das Mehl bindet Schmutz und Baumnadeln und sinkt nach unten. Die Pfifferlinge herausfischen und abtropfen lassen. Steinpilze mit Pinsel und Messer zu putzen. Pilze in kleine Stücke schneiden.
3. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen, Pilze gut anbraten. Mit Salz & Pfeffer sowie Zitronensaft abschmecken. In ein Sieb leeren und das Fett und Flüssigkeit abtropfen lassen. Inzwischen Zwiebel kleinschneiden. Feine Speckwürfel mit einem Schuss Olivenöl in der Bratpfanne kräftig anbraten. Die Zwiebel dazu geben und mit frisch geriebenem Knoblauch verfeinern. Die Pilze untermischen und gut umrühren. Die fertige Pilz-Speck-Mischung auf einem Backblech verteilen und im Kühlschrank auskühlen lassen.
4. Inzwischen eine Backform einfetten und den fertig aufgegangen Teig in 3 Teile aufteilen. Jeweils ein Stück zu einem Rechteck ausrollen. Germteig immer von der Mitte aus flachrollen. Mit 1/3 der Pilz-Speck-Mischung gleichmäßig bestreuen. Mit einem Backpapier belegen und nochmals ausrollen, so wird die Pilzmischung gut in den Teig gedrückt. In Streifen oder Quadrate schneiden. Dann die einzelnen Stücke mit der Fülle nach innen aufrollen, falls zu hoch nochmals in der Mitte auseinander schneiden und in die gefettete Form einschichten. Dabei darf auf der Seite noch etwas Platz freibleiben, da der Teig während des Backens nochmals aufgeht. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.
5. Zuletzt den Teig mit etwas Wasser bestreichen. Das Zupfbrot im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Heißluft ca. 45 Minuten, wenn möglich mit viel Dampf, backen.

Vinschger Paarden



½ kg	¼ kg	helles Roggenmehl (Typ 500)
½ kg	¼ kg	dunkles Roggenmehl (Typ 960)
100 g	50 g	Weizenmehl (480)
200 g	100 g	Sauerteig
0,5-0,75	0,25-0,375	Wasser
1 EL	½ EL	Salz
		gerebelter Brotklee (Schafzickerklee)
1 EL	½ EL	Kümmel
1 EL	½ EL	Anis

Mehl und Gewürze miteinander vermischen, in der Mitte eine Mulde machen und einen mit lauwarmem Wasser verrührten Sauerteig hineingeben.

Das restliche Wasser hinzufügen (je nach Bedarf) und alles zu einem weichen Teig kneten.

1-2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Dann den Teig in faustgroße Stücke aufteilen und davon jeweils zwei nebeneinander auf ein bemehltes Blech legen.

Nochmals gehen lassen.

Die Paarden werden bei ca. 210 Grad 20-30 Minuten gebacken.

Rustikales Mischbrot



Das Rezept ist für einen großen Laib von ca. 1,7 kg Teig ausgelegt. Der Teigling passt noch in ein 1 kg-Gärkörbchen.

Die Sauerteigzutaten mischen und 12-16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Die Vorteigzutaten zu einem sehr festen Teig mischen und 12-16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe und 6-8 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten, klebrigen Teig kneten (Teigtemperatur ca. 26-27°C).

Den Teig 60-70 Minuten bei Raumtemperatur (ca. 20°C) ruhen lassen. Nach 30 Minuten dehnen und falten.

Den Teig straff rundwirken und mit offenem Schluss nach unten in einen bemehlten Gärkorb setzen.

75 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen.

Mit Schluss nach oben bei 270°C (250°C) fallend auf 210°C 75-80 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

Zubereitungszeit gesamt: ca. 16-20 Stunden

Sauerteig

- 400 g Roggenmehl 1150
- 400 g Wasser (50°C)
- 80 g Anstellgut
- 8 g Salz

Vorteig

- 100 g Dinkelvollkornmehl
- 50 g Wasser (kalt)
- 1 g Frischhefe

Hauptteig

- gesamter Sauerteig
- gesamter Vorteig
- 460 g Weizenmehl 1050
- 200 g Wasser (35°C)
- 13 g Salz

Ruchmehl Brot



Zutaten

1 kg La müh la Ruch Spezial Mehl
30 ml Olivenöl
30 g Salz
10 g Germ
800 ml Wasser

Zubereitung

2/3 der Wassermenge mit den übrigen Zutaten ca. 5 Minuten kneten, danach die restliche Wassermenge Schluck für Schluck hinzufügen und den Teig auskneten.

In einer Schüssel abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen, danach dehnen und falten und weitere 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen, nochmals dehnen und falten.

Den Teig ca. 12 Stunden im Kühlschrank

aufbewahren, danach ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

In 4 gleich große Stücke abteilen und jedes Teigstück von allen Seiten einschlagen; auf den Teigschluss setzen. 10 Minuten ruhen lassen und dann bei 250°C ca. 10 Minuten backen, danach ca. 35 weitere Minuten bei ca. 200°C backen.

Ruchbrot mit Übernachtgare - Dunkles Weizenbrot



Rezeptmenge: für 2 Brote

Brotteig

- 430 g Wasser
- 600 g Ruchmehl (Weizenmehl Type 1050)
- 2 g Frischhefe
- 12 g Salz
- 10 g Sauerteig (Alternativ: 0.5 - 1 g Frischhefe)

Brotteig

- Alle Zutaten – mit dem Wasser beginnend - in die Küchenmaschine geben und für 2-3 Min. auf kleiner Stufe ankneten. Danach die Geschwindigkeit erhöhen und den Teig für weitere 12-15 Min. kneten, bis er die Fensterprobe besteht.
- Anschliessend ein grosses - am besten rechteckiges und flaches – Kunststoffbecken gut ausfetten und den Teig hinein legen. Den Teig mit einem Teigtuch oder Frischhaltefolie zudecken und für 3-3.5 Std. bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- Zwischendurch den Teig 2-3x stretchen und falten: Hierzu ziehst du an einer Seite des Teiges diesen in der Schüssel leicht hoch und legst den Teig an den gegenüberliegenden Schüsselrand. Dies geht am besten, wenn du Deine Hände vorgängig in etwas Wasser tunkst.
- Diesen Vorgang von allen vier Seiten wiederholen. Dann den Teig wieder zudecken und weiter ruhen lassen.

Formen

- Den Teig mit etwas Mehl bestreuen und aus dem Becken auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen.
- Danach den Teig halbieren und jedes Stück 2-3 Mal über den Tisch ziehen um eine glatte Oberfläche zu erhalten. Dabei den Teig mit den Fingern von einer Seite zur Mitte ziehen und leicht andrücken. Diesen Vorgang reihum wiederholen und den Teig immer wieder in die Mitte falten.
- Den Teig umdrehen (glatte Seite liegt nun unten), den Teig mit den Händen leicht flach drücken, dann den vorderen Teil des Teiges in die Mitte drücken, danach den Teig nochmals überlappen und so eine Spannung im Teig aufbauen.
- Anschliessend aus dem Teigstück mit leichtem Druck auf die Tischplatte einen Strang formen, bis das Teigstück unten geschlossen ist. **Tipp:** Damit sich der Teigstrang am unteren Ende gut verschliesst, sollte bei diesem Arbeitsschritt kein – bis nur ganz wenig Mehl verwendet werden.
- Zwei längliche Gärkörbe – falls vorhanden mit einem Gärkorbbezug, andernfalls mit einem Lappen ausgelegt – leicht stauben und die Teiglinge mit dem Verschluss nach oben hineinlegen.
- Danach die Teiglinge mit einem Teigtuch zudecken und für 6-10 Std. – oder über Nacht – in den Kühlschrank stellen. Dabei ist es wichtig, dass die Kühlschranktemperatur NICHT unter 5 Grad fällt.
- Etwa 30 Min. vor Ablauf der Gärzeit den Backofen, falls vorhanden mit einem BROVN oder Gusseisentopf inkl. Deckel – andernfalls mit einem Brotbackstein oder einem leeren Blech und einer feuerfesten Schüssel in der unteren Hälfte des Ofens auf 240 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.
- Nach der Gärzeit den Teigling aus dem Kühlschrank nehmen und auf eine bemehlte Brotschaufel stürzen. Dann mit einem scharfen Messer (Pariserbrotklinge) die Teigoberfläche länglich in einem Zug einmal einschneiden. Dabei die Klinge in einem 45-Grad-Winkel führen.

Brotbackstein oder Backblech

- Den Teigling auf einen bemehlten Brotschieber (Holzschaufel) und von da auf den heissen Backstein oder direkt auf das heisse Blech in den Ofen schieben.
- Anschliessend in die feuerfeste Schüssel zirka 1-2 dl Wasser für den Dampf giessen und die Ofentür sofort schliessen.
- Nach 20 Min. die Schüssel mit dem Wasser aus dem Ofen nehmen, die Ofentemperatur auf 210 Grad Ober-/Unterhitze reduzieren und das Brot für weitere 20-25 Min. knusprig ausbacken.
- Nach dem Backen das Brot auf einem Gitter gut auskühlen lassen

Ruchmehl Brot



Rezept für ein dunkles Brot mit unserem Weizen-Ruchmehl.

Zutaten:

1 kg La mäh la Ruch Spezial Mehl
30 ml Olivenöl
30 g Salz
10 g Germ
800 ml Wasser

Zubereitung:

2/3 der Wassermenge mit den übrigen Zutaten ca. 5 Minuten kneten, danach die restliche Wassermenge Schluck für Schluck hinzufügen und den Teig auskneten.

In einer Schüssel abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen, danach dehnen und falten und weitere 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen, nochmals dehnen und falten.

Den Teig ca. 12 Stunden im Kühlschrank aufbewahren, danach ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

In 4 gleich große Stücke abteilen und jedes Teigstück von allen Seiten einschlagen; auf den Teigschluss setzen. 10 Minuten ruhen lassen und dann bei 250°C ca. 10 Minuten backen, danach ca. 35 weitere Minuten bei ca. 200°C backen.



Joghurt Brot

Kochzeit

45 MINUTEN

Wartezeit

1,5 STUNDEN

Menüart

Beilage

Portionen

6-8 PORTIONEN

Vorbereitung

15 MINUTEN

Zutaten

- 220 Gramm Wasser lauwarm
- 15 Gramm frische Hefe
- 350 Gramm Weizenmehl 550er
- 150 Gramm Roggenmehl 1150er
- 140 Gramm Joghurt 3,8%
- 2 TL Salz
- 2 EL Balsamico weiß
- 1 TL Honig
- 1,5 TL Backmalz

Anleitungen

1. Zuerst die Hefe in das lauwarme Wasser bröckeln und gut vermischen bis sich die Hefe aufgelöst hat. Danach werden alle restlichen Zutaten in eine Schüssel gegeben, vermischt, das Wasser langsam hinzugefügt und alles durchgeknetet, bis der Teig eine homogene Masse wird.

2. Nach dem Durchkneten den Teig gut 1,5 Stunden abgedeckt ruhen lassen.

3. Nach dem Gehen wird der Teig gefalten, von rechts zur Mitte, von Links zur Mitte. Von oben nach unten, von unten nach oben. Danach wird das Brot rund geformt und mit dem so genannten „Schluß“ nach unten in den mit Backpapier ausgelegten Dutch Oven gelegt. Alternativ kann der Dutch Oven auch mit Mehl bestreut werden.

4. Das Brot noch bemehlen und rautenförmig einschneiden.

5. Nach ca 40 Minuten kontrollieren, entweder durch eine Klopfprobe auf dem Boden, dabei sollte das Brot hohl klingen, oder per Einstichthermometer, die Temperatur sollte bei gut 98 Grad liegen.

Kohleverteilerung: 8 Briketts ringförmig unter dem Dutch Oven und 12 Briketts oben

Laugenbrezeln



Rezept für typische Brezen: fürs Oktoberfest daheim.

Zutaten:

- Vorteig:

300g Weizenmehl W480 mit

5g frische Germ und

200g Wasser 5 Minuten kneten, dann ca. 1 Tag im Kühlschrank gehen lassen.

- Hauptteig:

Vorteig

700g Weizenmehl W480

350g Wasser

30g Butter

20g Salz

10g frische Germ

20g Malz

Brezenlauge (erhältlich bei uns im Mühlenladen)

Zubereitung:

Die Zutaten des Hauptteiges ca. 10 Minuten so lang zu einem homogenen Teig kneten, bis er sich sauber vom Schüsselrand löst.

Den Teig in ca. 90g Stücke teilen. Diese dann in lange Stränge rollen und daraus Brezen formen.

Die Teiglinge mit den Enden nach unten auf einem Blech ca. 1 Stunde in der Küche reifen lassen.

Vor dem Backen mit Lauge bestreichen (unbedingt Handschuhe tragen!) und auf Backpapier auf einem Backblech bei 230°C ca. 15 Minuten lang backen.

Dinkelbrot



Zutaten

500 g Vollkorn Dinkelmehl
ca. 250 ml Wasser
1 EL Salz
1 Packung Trockengerm
+ Körner, Schinken, Speck, Rosinen...
nach Belieben

Zubereitung

Wasser mit 1 EL Honig etwas erwärmen
(darf nicht wärmer als lauwarm sein),
anschließend alle trockenen Zutaten
hinzufügen und kräftig kneten.

Zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen,
nochmal kurz kneten und wieder 30
Minuten rasten lassen. Danach in einer
Kastenform etwa 1 Stunde bei 200° Ober- Unterhitze backen.

BRIOCHESTRIEZEL

Zu einem gemütliches Frühstück am Sonntag darf ein Briochestriezel nicht fehlen. Hier ein Rezept aus Omas Küche.

Zutaten für 12 Portionen

500	g	Mehl
1	Pk	Germ
2	Stk	Eier
200	ml	Milch (lauwarm)
100	g	Butter (weich)
80	g	Zucker
1	Pk	Vanillezucker
1	Prise	Salz
2	EL	Rum
1	Stk	Ei zum Bestreichen
3	EL	Hagelzucker zum Bestreuen



Zubereitung

- 1 Für den Briochestriezel zuerst das Mehl mit der Germ in einer Rührschüssel vermengen. Dann die restlichen Zutaten nach und nach zugeben und mit dem Kneithaken des Mixers einen glatten Teig rühren.
- 2 Nun den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur eine Stunde rasten lassen, bis der Teig das doppelte Volumen angenommen hat.
- 3 Den Teig dritteln und zu 30 cm langen Rollen formen. Striezel flechten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einem Tuch zudecken und 30 Minuten nochmals aufgehen lassen.
- 4 In dieser Zeit das Backrohr auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Vor dem Backen den Striezel noch mit versprudetem Ei bestreich und mit Hagelzucker bestreuen. Für etwa 40 Minuten in das Backrohr schieben und goldgelb backen.

Brotwinzer Brot



Zutaten

1 kg la mh la Brotwinzermehl

30 g Fertigsauerteig

1 Beutel oder Würfel Hefe

20 g Salz

720 ml Wasser

Zubereitung

Zuerst den Fertigsauerteig unter das Mehl mischen.

Daraufhin Hefe, Salz und Wasser zugeben.

Auf eigenen Wunsch können Gewürze für eine besondere Note hinzugefügt werden. Anschließend den Teig für ungefähr 20 min ruhen lassen.

Danach den Teig kneten und weitere 60 min ruhen lassen.

Zum Schluss für ca. 60 min bei 200°C backen.

Apfelstrudel



Zutaten

- Teig:
350g Weizenmehl Atzenbrugger Mehlange
1/8 L lauwarmes Wasser
1 TL Essig
1 Prise Salz
1 Ei zum Bestreichen

- Fülle:
Äpfel (grob geraspelt oder blättrig
geschnitten) Zucker
Zimt
Semmelbrösel
Butter

Zubereitung

Zuerst den Teig zubereiten: alle Zutaten dafür zu einem seidigen, weichen Teig verkneten. Wirklich gut durchkneten! Dann unter einem warmen Blechgeschirr 30 Minuten gehen rasten lassen.

Danach zu einem sehr dünnen Fleck ausrollen und mit den Händen hauchdünn ausziehen. Mit zerlassener Butter bestreichen und mit wenig Semmelbrösel bestreuen. Dann die Äpfel darüberschichten, mit Zucker und Zimt bestreuen, darauf noch ein paar

Butterflocken setzen und über alles weitere Semmelbrösel streuen.

Einrollen, mit Ei bestreichen und im Backrohr bei 170°C ca. 45 Minuten lang backen.

Tipp: Besonders lecker schmeckt der Apfelstrudel mit unserem la mäh la Apfelstrudelgewürz.

Baguette



Zutaten

500 g la mûh la Baguettemehl

320 ml Wasser

1 Würfel Germ

1 EL Olivenöl

20 g Salz

Zubereitung

Alle Zutaten vermengen und ca. 7 Minuten kneten.

Anschließend den Teig in einer Schüssel abgedeckt ca. 5-6 Stunden ruhen lassen.

Den Teig mit einer Teigkarte dehnen und falten und danach in 3 gleich große Teigstücke teilen (Küchenwaage) und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Baguettes formen und einschneiden und anschließend backen:

Bei 240°C ca. 10 Minuten backen, danach Temperatur auf 190°C absenken und weitere 15 Minuten backen. Die Baguettes sollen knusprig braun sein.

Nach dem Herausnehmen gleich mit Wasser besprühen.

Baguette



Unser eigenes Rezept für knusprig-zartes Baguette.

Zutaten:
500 g la mûh la Baguettemehl
320 ml Wasser
1 Würfel Germ
1 EL Olivenöl
20 g Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten vermengen und ca. 7 Minuten kneten.

Anschließend den Teig in einer Schüssel abgedeckt ca. 5-6 Stunden ruhen lassen.

Den Teig mit einer Teigkarte dehnen und falten und danach in 3 gleich große Teigstücke teilen (Küchenwaage) und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Baguettes formen und einschneiden und anschließend backen:

Bei 240°C ca. 10 Minuten backen, danach Temperatur auf 190°C absenken und weitere 15 Minuten backen. Die Baguettes sollen knusprig braun sein.

Nach dem Herausnehmen gleich mit Wasser besprühen.

Dinkel-Vollkorn-Sauerteigbrot mit gerösteten Kürbiskernen

Am Vorabend den Sauerteig ansetzen, indem man die dafür angegebenen Zutaten verrührt. Den Sauerteig zugedeckt über Nacht ruhen lassen. Die Kürbiskerne rösten und abkühlen lassen.

Am Backtag 50 g des Anstellguts abnehmen und den Rest für das Brot verwenden, indem man den Sauerteig mit den restlichen Zutaten verknetet, bis ein homogener Teig entsteht. Den Teig kurz ruhen lassen. Anschließend den Teig nach der "Stretch and Fold"-Methode kneten und einen Laib formen. Den Brotlaib zugedeckt im bemehlten Gärkorbchen 2 - 3 Stunden gehen lassen.

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Das Brot stürzen und einschneiden. Den Brotlaib 10 Minuten backen, dann auf 200 Grad herunterschalten und in ca. 50 Minuten zu Ende backen. Die Klopf- oder Kerntemperaturprobe verraten, ob das Brot fertig ist.



Zutaten für 1 Portionen:

Für den Sauerteig:

- 50 g Anstellgut
- 125 g Roggenvollkornmehl
- 125 g Wasser

Für den Hauptteig:

- 50 g Kürbiskerne
- 400 g Dinkelvollkornmehl
- 500 g Weizenvollkornmehl
- 20 g Salz
- 15 g Hefe
- 3 EL Öl
- 500 g Joghurt
- 100 g Wasser

EINFACHES BAUERNBROT – KROSSE KRUSTE, SAFTIGE KRUME



Am Vortag alle Zutaten für den Roggensauerteig vermengen und ca. 16 Stunden reifen lassen. Ich mache das meist in einem hohen Schraubglas.

Am Backtag alle Zutaten für den Autolyseteig in die Knetmaschine geben und vermengen. 30 Minuten ruhen lassen.

15g lauwarmes Wasser, Zucker und Hefe in einer kleinen Schüssel verrühren und für ca. 10 Minuten stehen lassen.

Nun Roggensauerteig, Autolyseteig und Hefewasser zusammen mit den restlichen Zutaten in die Knetmaschine geben und 5 Minuten auf kleiner Stufe kneten. Danach noch weitere 10 Minuten auf mittlerer Stufe kneten bis ein glänzender, elastischer Teig entsteht. Er sollte sich relativ gut vom Schüsselrand lösen. Den Teig nun 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

Den Teig erst rund formen. Dazu jeweils die Ecken des Teiges leicht nach Außen ziehen und in die Mitte falten. Umdrehen und mit bemehlten Händen leicht rund schleifen. Kurz für 10 Minuten liegen lassen. Dann kneten, sodass ein ovaler Laib entsteht und in ein Gärkorbchen legen. 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Den Ofen währenddessen auf 250° vorheizen. Idealerweise einen massiven Pizzastein verwenden und diesen mit vorheizen.

Das Brot auf den Pizzastein stürzen und längs einritzen. Mit Dampf für ca. 45 Minuten backen. Nach 10 Minuten Backzeit die Temperatur auf 220° herunterschalten.

Roggensauerteig

40g Roggenmehl 1150
25g Wasser
10g Roggen-Anstellgut

Autolyseteig

250g Wasser
125g Weizenmehl 550
60g Roggenmehl 1150

Hauptteig

15g Wasser
4g Zucker
6g Frischhefe
Roggensauerteig (s.o.)
Autolyseteig (s.o.)
125g Weizenmehl 550
65g Roggenmehl 1150
5g Butter
8g Honig
11g Salz

BROT

- 1.) Germ zwischen den Fingern zerbröckeln und im lauwarmen Wasser auflösen.
- 2.) Das Mehl, die Körner, Salz und Essig hinzufügen und alles mit dem Handmixer zu einem Teig verarbeiten.
- 3.) Eine Brotbackform (Kastenform) mit Butter einfetten und den Teig einfüllen. Mit warmem Wasser bepinseln und mit einigen Kernen bestreuen.
- 4.) Im kalten Backrohr (nicht vorgeheizt) bei 200°C Ober-/ Unterhitze ca. 70 Min. backen.
- 5.) Das Brot aus dem Ofen nehmen, aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

**1 kg Fini's Feinstes Dinkelmehl
oder 1 kg Fini's Feinstes
Roggenmehl
42 g Germ
1l lauwarmes Wasser
Beliebige Körner
2 Teelöffel Salz
2 Esslöffel Apfelessig**

Fini's Feinstes Tipps:

- Das Fini's Feinstes Dinkelmehl kann auch durch Weizenvollkornmehl ersetzt werden.
- Das Brot eignet sich auch sehr gut zum Einfrieren.

NUSSBROT



- ZUTATEN -

600 g Fini's Feinstes Roggenmehl
350 ml Wasser, lauwarm
35 g Germ (frisch)
3 TL flüssiger Honig
150 g Walnuskerne
1 TL Salz
1 EL Olivenöl

- ZUBEREITUNG -

Fini's Feinstes Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Lauwarmes Wasser, Germ und Honig verrühren, in die Mulde füllen und leicht verrühren.

Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett hellbraun anrösten. Danach leicht abkühlen lassen. Walnüsse, Salz und das Olivenöl zur Mehlmischung geben und alles mit den Knethaken des Handmixers oder einer Rührmaschine zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Diesen zu einer Kugel formen und in der Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort ca. 2 Stunden gehen lassen. Der Teig sollte um 1/3 aufgehen.

Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kräftig durchkneten und zu einem Wecken formen.

Den Wecken leicht mit Fini's Feinstes Mehl bestäuben und kreuzweise einschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit einem Tuch zugedeckt nochmal ca. 1 Stunde gehen lassen. Danach im vorgeheizten Backrohr auf mittlerer Schiene bei 190 °C ca. 50 - 60 Minuten backen.

KAROTTENBROT



Zutaten

FÜR 1 BROTLAIB

TEIG

320 g	lauwarmes Wasser
200 g	Dinkelvollkornmehl
150 g	Weizenbrotmehl
150 g	Roggenmehl
100 g	Karotten fein gerieben
30 g	Sonnenblumenkerne
10 g	Salz
10 g	frische Germ

- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen eher weichen Germteig zubereiten und diesen zugedeckt ca. 20 Minuten rasten lassen.
- 2** Anschließend nochmals durchkneten und in einen Tontopf (alternativ einfach auf ein Backblech) legen. Den Brotlaib ungefähr 15 Minuten gehen lassen.
- 3** In der Zwischenzeit den Backofen auf 250 Grad (Heißluft) vorheizen.

Das Brot (mit dem Deckel zugedeckt) in den vorgeheizten Backofen geben und am besten ein paar Eiswürfel zur Dampferzeugung auf den Boden des Backofens „schießen“.
- 4** Nach 15 Minuten die Temperatur auf 200 Grad reduzieren und das Brot ca 35 Minuten fertig backen.

Klassisches Bauernbrot



VORTEIG:

- 100 g Sauerteig
- 420 g Roggenmehl
- 450 ml Wasser (lauwarm)

RESTLICHE ZUTATEN:

- 1 Pkg. Trockenhefe
- 280 ml Wasser (lauwarm)
- 480 g Mehl (optional Roggen, Weizen oder Dinkel - am besten Vollkorn)
- 1 TL Roh-Rohrzucker
- 3,5 TL Ayurvedisches Zaubersalz
- 2 TL Malz
- 1,5 TL Brotgewürz
- 100 g Roggenmehl zum Kneten und Formen

- 1** Vorteig: 100 gr. Sauerteig mit 420 gr. Roggenmehl und 450 ml lauwarmen Wasser glatt rühren. Mit einem feuchten Tuch abgedeckt an einem warmen Ort für ca. 3 h ruhen lassen. (Auch über Nacht möglich)
- 2** Hauptteig: Zum Vorteig kommen nun 480 gr Vollkornmehl, 1 Pkg Trockengerm, 280 ml Wasser und die Gewürze dazu. Alles zu einem homogenen Teig verkneten und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 h gehen lassen. (Man kann die Schüssel dafür in ein warmes Wasserbad stellen)
- 3** Nach dem Gehen lassen kommt der Teig auf ein Brett und wird mit ca. 100 gr. Roggenmehl verknetet (Menge nach Gefühl, vielleicht ist etwas mehr nötig) und wird in ein gut bemehltes Gärkörbchen gelegt. Abgedeckt weitere 30 min gehen lassen.
- 4** Das Backrohr inklusive Blech oder Pizzastein auf eine Temperatur von 250° vorheizen. Eine hitzebeständige Schüssel mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen. Das Brot auf den heißen Stein/ auf das heiße Blech kippen und die Tür schnell schließen. Nach 12 Minuten die Tür des Backofens weit öffnen, damit der Dampf entweichen kann und die Wasserschüssel entfernen. Temperatur auf 180° reduzieren und eine Stunde backen.
- 5** Das Brot aus dem Ofen nehmen und die Klopfprobe machen - klingt es hohl, wenn man auf den Boden des Brotes klopft ist es fertig. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Kürbiskernbrot



ZUTATEN (FÜR 1 BROT)

350 g	Weizenmehl
250 g	Roggenmehl Typ 1150
1 EL	Zucker
2 TL	Salz
½ Würfel	frische Hefe
	Sauerteig (aus dem Supermarkt)
75 g	
150 g	Kürbiskerne
	etwas Mehl zur Teigverarbeitung

1. SCHRITT

350 g Weizenmehl, 250 g Roggenmehl Typ 1150, 1 EL Zucker, 2 TL Salz, ½ Würfel frische Hefe, 75 g Sauerteig (aus dem Supermarkt), 300 ml lauwarmes Wasser

Mehle mit Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe darüber bröckeln, Sauerteig zugeben. 300 ml lauwarmes Wasser zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes 5 Min. zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt ca. 60 Min. gehen lassen.

2. SCHRITT

etwas Mehl zur Teigverarbeitung, 150 g Kürbiskerne

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. 1 EL der Kürbiskerne zum Garnieren beiseite legen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Kürbiskerne unter den Teig kneten (etwas zum drüber streuen übrig lassen) und zu einer großen Kugel formen. Auf das Blech setzen und zugedeckt ca. 1 Std. ruhen lassen.

3. SCHRITT

Backofen auf 220 Grad (Umluft: 200 Grad) vorheizen. Brot üppig mit Wasser bestreichen und mit den restlichen Kürbiskernen bestreuen. 15 Min. im Backofen anbacken. Danach die Ofentemperatur auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) reduzieren und das Brot 50 Min. fertig backen. Vollständig erkalten lassen.

mischbrot

250g Weizenmehl Typ 480
(Universal)
250g Roggenmehl Typ 960
10g Meersalz
5g Kümmel ganz
200g Sauermilch
50g Apfelessig
120g Wasser

Alle Zutaten werden sehr langsam miteinander verknetet – so kommt mehr Sauerstoff in den Teig und das Brot wird lockerer. Danach rastet der Teig 25 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur. Jetzt wird die Arbeitsfläche bemehlt und der Teig darauf zu einer Kugel geformt. Diese Teigkugel rastet in einer Schüssel (optimal ist hier natürlich ein Garkorb) noch einmal 30 Minuten, bevor er auf den gut vorgeheizten Pizzastein gestürzt wird. Anfangstemperatur sind 260 bis 270°C auf dem Deckelthermometer, dann wird bei fallender Temperatur (180°C) etwa 45 Minuten fertig gebacken. Der Garzustand lässt sich am besten mit der Klopfprobe auf dem Boden des Brotes ermitteln. Ein gut durchgarter Laib klingt etwas hohl.



Nussbrot



- 400.00 g **Weizenmehl W 480 universal**
- 100.00 g **Roggenmehl R 960**
- 15.00 g Sauerteigpulver
- 10.00 g Salz
- 200.00 g Walnüsse
- 10.00 g frischer Germ
- 350.00 g Wasser
- Mehl zum Bestauben

In der Rührmaschine Mehle mit Sauerteigpulver, Salz und den gehackten Nussstücken langsam vermengen. Germ in das lauwarme Wasser einbröseln und auflösen lassen.

Germwasser danach langsam in die Mehlmasse der rührenden Rührmaschine eingießen. Gut durchkneten lassen. An einem warmen Ort (ca. 25°C) mit einem Geschirrtuch abgedeckt ca. 1 Std gehen lassen. Auf ein bemehltes Backblech geben und in zwei Teile teilen. In Form bringen, bemehlen und mit einem Geschirrtuch abgedeckt ca. 45 min gehen lassen.

Vor dem Backen an der Oberfläche leicht einritzen. Ins vorgeheizten Backrohr (220°C Heißluft) eine feuerfeste Schale mit Wasser geben und das Brot 5 min backen. Danach ca. 25 min bei 200°C fertig backen.

Roggenbrot mit Trockensauerteig



500 g Roggenmehl Type 1150

175 g Weizenmehl Type 1050

75 g Weizenmehl Type 405

50 g Leinsamen

75 g Trockensauerteig

600 ml Wasser, warm

1 EL Zuckerrübensirup

1 Pck. Trockenhefe

2 TL, gehäuft Salz

1 TL Koriander oder Kümmel

B. Körner oder Nüsse

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und 10 Minuten mit einem Knethaken miteinander verkneten. Dann den Teig an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen.

Dann nochmal 5 Minuten kneten lassen. Den Teig in einen Brotkorb oder eine Kastenform füllen und nochmals 30 min gehen lassen.

Ofen auf 160 Grad vorheizen und das Brot 80 Minuten backen.

PURES ROGGENBROT OHNE HEFE



Für den Sauerteig

215g Roggenvollkornmehl

230g warmes Wasser

50g Anstellgut

4g Salz

Für das Brühstück

65g Altbrot

9g Salz

250g siedendes Wasser (95°)

Für den Hauptteig

Sauerteig von oben

Brühstück von oben

370g Roggenmehl 1150

120g heißes Wasser (70°)

1 TLspitze Brotgewürz (gemahlener Koriander, Kümmel, Fenchel)

Vorabend: Sauerteigzutaten vermengen und bei Raumtemperatur abgedeckt 12 bis 16 Stunden reifen lassen. Altbrot mit Wasser begießen, Salz hinzufügen kurz verrühren. Abkühlen lassen und dann ebenfalls bei Raumtemperatur abgedeckt stehen lassen.

Das am Vorabend hergestellte Brühstück und Sauerteig mit den restlichen Zutaten in der Knetmaschine für ca. 7 Minuten auf kleiner Stufe vermischen. Gebt zuerst das heiße Wasser in die Schüssel. Dann das Mehl und erst dann Brühstück und Sauerteig, sodass der Sauerteig nicht mit dem heißen Wasser in direkte Berührung kommt. Den Teig nun 30 Minuten in der Schüssel gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ganz leicht rund wirken und nicht überarbeiten. Der Teig ist sehr feucht. Mit bemehlten Händen und einem Teigabstecher lässt es er sich aber sehr gut verarbeiten. Den Teig nun mit Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen setzen und 90 Minuten reifen lassen. Den Ofen auf 250° vorheizen und am besten einen dicken Pizzastein einlegen.

Das Brot auf den Pizzastein stürzen und für ca. 50-55 Minuten backen. Nach 20 Minuten die Temperatur auf 225° verringern.

Euer Roggenbrot ist fertig und muss nun auf einem Gitter vollständig auskühlen. Das dauert ein bisschen. Habt mindestens bis zum Abend Zeit. Besser noch ihr schneidet es erst am nächsten Morgen an. Auch wenn es schwer fällt.

Reines Roggenbrot mit Sauerteig



Zutaten für 1 kg

100 g Sauerteig-Starter Roggen
600 ml Wasser 27 °C warm
1/2 kg Roggenmehl Type 1150
10 g Salz

Anleitung

1. Sauerteig-Starter vorsichtig in Wasser einrühren, anschließend Mehl und Salz unterheben und gut vermischen. Bei reinen Roggenteigen ist es nicht notwendig, zu kneten.
2. Abgedeckt an einem warmen Ort 4 Stunden ruhen lassen, bis sich das Volumen sichtbar vergrößert hat.

BACKEN IM GUSSEISENTOPF ODER AUF DEM PIZZASTEIN

1. Teig halbieren, auf einer sehr gut bemehlten Arbeitsfläche zu Laibern formen. Anschließend in – wieder gut bemehlte – [Gärkörbe](#) geben. Abdecken und weitere 20 Minuten ruhen lassen.
2. Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze mit [Gusseisentopf](#) oder Pizzastein vorheizen.
3. Brot aus dem [Gärkorb](#) in den [Gusseisentopf](#) oder auf den Stein stürzen und (beim Gusseisentopf mit Deckel) 30 Minuten backen, bis die Krume eine braune Farbe bekommen hat. Hitze auf 150 °C reduzieren, Deckel abnehmen und weitere 30 Minuten fertig backen.
4. Wenn das Brot beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt, ist es fertig. Andernfalls 10 Minuten länger im Ofen lassen.
5. Vor dem Anschneiden gut auskühlen lassen.

SCHÜTTELBROT



500 g	Roggenmehl
250 g	Weizenmehl
850 ml	Wasser, warm ca. 30 Grad
20 g	Germ
25 g	Salz
1 TL	Fenchel
1 TL	Kümmel

Zutaten für den Vorteig

250 g	Roggenmehl
250 ml	Wasser, warm ca. 30 Grad
20 g	Germ

- 1 Für ein echtes Südtiroler Schüttelbrot wird zuerst ein Vorteig angerichtet. Dazu den Germ im lauwarmen Wasser auflösen und mit dem Roggenmehl zu einem weichen Teig verrühren.
- 2 Den Vorteig in eine Schüssel geben und zugedeckt (mit einem Küchentuch) für ca. eine Stunde bei ca. 30 Grad ruhen lassen.
- 3 Nach der Ruhezeit nimmt man den Vorteig, gibt alle restlichen Zutaten hinzu, verknetet diese und lasst den fertigen Teig für ca. 10-20 Minuten nochmals ruhen.
- 4 Danach schneidet/reißt man 10 gleich große Stücke aus dem Teig und legt diese auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche - die Teigstücke nochmals für ca. 10-20 Minuten ruhen lassen - je länger diese ruhen um so weniger muss man sie später schütteln.
- 5 Nun kommen wir zu dem Schritt wovon das Rezept seinen Namen hat - das Schütteln der Teigstücke - dazu legt man ein Teigstück auf ein Brett (größeres Schneidbrett) und schüttelt dieses im Kreis drehend - dabei sollte das Teigstück breiter und dünner werden.
- 6 Die fertigen Teigstücke nun bei 220 Grad im vorgeheiztem Backofen (Ober- und Unterhitze) für ca. 20-30 Minuten ausbacken.

Sommerliches Tomatenbrot

Einfach perfekt zum Grillen oder einfach zu einem Glas Wein

Das Öl erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Die Milch erwärmen und das Tomatenmark einrühren. Beides mit allen anderen Zutaten mischen und gut verkneten. 20 Minuten gehen lassen.

Vier Teighugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. 30 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 200°C vorheizen und das Brot 30 Minuten backen.

Ein wahrhaft göttliches Brot! Es duftet herrlich - nicht nur beim Backen - und schmeckt nach Urlaub!



Zutaten für 1 Portionen:

3 EL	Olivenöl
1	Zwiebel(n), fein gehackt
200 ml	Milch
1 EL	Tomatenmark
700 g	Mehl
2 TL	Salz
50 g	Zucker
1 Würfel	Hefe
75 g	Tomate(n), getrocknete in Öl, gewürfelt
3 EL	Öl von den eingelegten Tomaten

Südtiroler Schüttelbrot

FÜR 10 PERSONEN



Vorteig:

250 g Roggenmehl
250 ml Wasser 30° C
20 g Hefe

Teig:

Vorteig
500 g Roggenmehl
250 g Weizenmehl
850 ml Wasser 30° C
20 g Hefe
20 g Salz
5 g Fenchelpulver
5 g Kümmelpulver
5 g Bockshornkleepulver

Vorteig:

1 Hefe im warmen Wasser auflösen und mit dem Roggenmehl zu einem weichen Teig verrühren. Bei 26 - 30° eine Stunde aufgehen lassen.

Teig:

2 Die Hefe wieder in 50 ml des warmen Wassers auflösen. Diese dann, sowie alle weiteren Zutaten, Gewürze und das restliche Wasser zum Vorteig geben. Alles gut vermengen (geht sogar sehr gut nur mit einer Holzgabel). Wieder ca. 15 - 20Min. ruhen lassen.

In der Zwischenzeit einige Küchentücher dick mit Mehl bestäuben und dann 10 x 150 g große

3 Portionen des Teiges drauf setzen. Nochmals ca. 10 Min. ruhen lassen.

4 Ofen auf 220° vorheizen.

5 Zum "Schütteln" bemehlt man ein großes Holzbrett (wenn vorhanden, ein Pizzabrett) und stürzt Portion für Portion auf dasselbe. Mit beiden Händen bewegt man das Brett etwas ruckartig hoch und runter, sodass der Teig ein wenig abhebt und wieder "herunter klatscht". Dadurch wird er flach und bekommt der Fladen seine typische Beschaffenheit und sein Aussehen.

6 Es passen immer 2 Teigfladen auf ein Blech. Diese lässt man dann von dem Holzbrett auf das mit Backpapier ausgelegte Blech rutschen und lässt sie 30 Min. backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Tomatenwurzelpote

etwas sehr leckeres zum Grillen

Tomatenstücke aus dem Glas klein schneiden. Alle Zutaten vermischen und ausreichend in der Küchenmaschine kneten lassen, bis die Tomatenstücke zerteilt und verteilt sind. Den Teig in die Gärchüssel legen und mehrmals darin falten. Dauer ca. 1 - 2 h.

Den gegangenen Teig nicht mehr kneten, sondern in 3 Stücke zerteilen. Erneut in 3 Stücke teilen und auf die gewünschte Länge ziehen (wer sie kleiner will, kann auch 6 Stücke abteilen).

Die Teiglinge in sich drehen und leicht in einer Mischung aus Roggen- und Maismehl wälzen. Kurz gehen lassen und in den vorgeheizten Ofen bei ca. 230 Grad - Wasser an die Backofenwand sprühen - backen bis zur gewünschten Bräune.

Wer Klimagaren hat - 1 Dampfstoß am Anfang. Dauer ca. 25- 30 min.



Zutaten für 9 Portionen:

900 g	Mehl, 550
200 g	Sauerteig, (Weizensauerteig, TA 200)
490 g	Wasser
20 g	Salz
1 Tüte/n	Trockenhefe, (oder evtl. Frischhefe ca. 15 g)
1 Glas	Tomate(n), getrocknete (Orto Mio)
50 g	Öl, aus dem Glas
	Roggenmehl
	Maismehl

Zucchinirot



400.00 g	Rösselmehl Weizenperle W 480 universal
200.00 g	Rösselmehl Dinkelperle W 480
42.00 g	frischer Germ
125.00 ml	lauwarmes Wasser
30.00 g	Honig
400.00 g	Zucchini
3.00 TL	Salz
	Kürbiskerne

Zubereitung:

Die Zucchini reiben, salzen in ein Sieb geben und beiseite stellen.

Das Rösselmehl in eine Schüssel geben und eine Mulde formen. Das Wasser, das Salz und den Honig hinein geben und die Hefe einbröseln. Alle Zutaten ein wenig verkneten.

Die Zucchini gut ausdrücken, in die Schüssel geben und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen.

Nochmals kurz durchkneten, einen Leib formen und und das Brot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Oberfläche mit Wasser bepinseln, Kürbiskerne darauf verteilen und nochmals abgedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 180°C vorheizen und eine Schüssel mit Wasser auf den Boden stellen

Das Brot im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen. Das Brot ist fertig, sobald es hohl klingt, wenn man daraufklopft.

5 Minuten Brot – das einfachste Brotrezept der Welt



500 g Weizenmehl Type 700 oder 480 (bzw. 405 in DE)
10 g Salz
2 g frischer Germ / Hefe
420 g Wasser

1. Das Mehl mit der Hefe und dem Salz vermengen und in eine Schüssel geben.
2. Das Wasser dazugeben und alles kurz verrühren. Kein Kneten nötig, die Komponenten müssen nur verrührt werden.
3. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und für 12 bis 18 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Der Teig bekommt zahlreiche kleine Luftbläschen und wird ziemlich flüssig. Das soll so sein.
4. Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen und dabei einen Gusseisen-, Emaille- oder Tontopf mit erhitzen.
5. Den Teig auf ein bemehltes Arbeitsfläche stürzen und grob zu seiner Kugel formen (das geht am besten mit einer Teigkarte).
6. Die weiche Teigkugel auf ein Backpapier legen und mit dessen Hilfe in den heißen Topf heben.
7. Den Deckel drauf legen und die Temperatur direkt auf 210°C zurücknehmen. Das Brot bei geschlossenem Deckel 30 Minuten backen.
8. Anschließend den Deckel abnehmen und das Brot weiter 15 bis 20 Minuten goldgelb backen bis es die gewünschte Krustenfarbe bekommen hat.
9. Fertig.

Dutch Oven Bauernbrot



Die Zutaten:

450 ml lauwarmes Wasser
10 g frische Hefe (1/4 Würfel)
200 ml Malzbier
800 g Mehl (Typ 405)
1 TL Salz
1 TL Zucker

Die Hefe warmen Wasser komplett auflösen (unter rühren mit einem Schneebesen) und dann das Malzbier hinzufügen. Das Mehl (Typ 405) in einer großen Schüssel mit dem Salz und dem Zucker vermischen. Wenn sich die Hefe im Wasser gelöst hat wird diese dem Mehl zugegeben. Das ganze nun recht zügig vermischen (nicht kneten) und aufpassen dass keine Mehlklümpchen entstehen. Am besten geht es mit einem Handmixer und Knethaken auf langsamer Stufe. Nach dem Mischen das ganze unter Folie gute 12 Stunden gehen lassen. ACHTUNG die Schlüssel sollte groß genug sein, da das ganze recht gut aufgeht. Je länger der Teig zieht desto mehr Geschmack hat das Brot hinterher. Jetzt können wir den Kugelgrill vorheizen und einregeln auf 200°

Da der Teig wirklich sehr weich ist streichen wir den Dutch Oven (in dem Fall ein 4,5 Liter Dopf) mit sehr wenig Öl aus damit nichts anbrennt. Dann geht der Teig direkt aus der Schüssel in den Dopf. (Langsam umschütten und mit einem Schaber die Reste aus der Schüssel entfernen)

Und ab in die Hitze. Das ganze sollte jetzt ca. 70 – 80 Min. bei 200° backen. Nach dieser Zeit entnehmen wir den Deckel vom Dopf (nur wenn im Kugelgrill mit dem Dutch Oven gebacken wird) und lassen das ganze für weitere 30 – 40 Min. für eine schöne Kruste backen. Wer das ganze nur im Dopf backen möchte lässt den Dopf geschlossen und nimmt 2 – 4 Kohlen von unten weg und legt diese zusätzlich oben auf.

Nach dem Backen 1,5 Stunden auf einem Gitter o.ä. abkühlen lassen.

im Dutch Oven

Bauernbrot

450 ml lauwarmes Wasser

10 g frische Hefe (1/4
Würfel)

200 ml Malzbier

800 g Mehl

1 EL Salz

1 TL Zucker

1. Die Hefe in dem lauwarmen Wasser komplett auflösen und dann das Malzbier hinzufügen. Das Mehl in einer großen Schüssel mit Salz und Zucker vermischen. Nun die Wassermischung hinein geben und rasch zu einem Teig mischen. Nicht kneten sondern nur mischen und aufpassen das keine Mehklümpchen entstehen. Die Schüssel gut mit Plastikfolie abdecken und 8 bis 12 Stunden ruhen lassen. Je länger der Teig zieht desto mehr Geschmack hat das Brot hinterher. 2. Den Grill mit dem Dutch Oven für indirekte Hitze ca. 200° vorheizen. 3. Den Teig aus der Schüssel nehmen (sehr wabbelig). Den Teig von unten und oben zur Mitte einklappen und noch einmal mittig von links nach rechts. Nicht kneten. 4. Den Teig langsam in den heißen Dutch Oven geben, Deckel vom Dutch Oven sowie vom Grill schließen und etwa 70 bis 80 Minuten backen lassen. Danach Deckel vom Dutch Oven entfernen und weitere 30 bis 40 Minuten backen damit das Brot eine schöne Kruste bekommt. Nach dem Backen 1,5 Stunden auf einem Gitter o.ä. abkühlen lassen.

Dutch Oven Bauernbrot



Dutch Oven Bauernbrot , einfach, lecker und bei vielen Gästen immer sehr gerne gesehen. Dieses Brot ist sehr saftig und bietet sehr viele Möglichkeiten für den späteren Genuss.

Die Zutaten:

450 ml lauwarmes Wasser
10 g frische Hefe (1/4 Würfel)
200 ml Malzbier
800 g Mehl (Typ 405)
1 TL Salz
1 TL Zucker

Die Hefe in warmen Wasser komplett auflösen (unter rühren mit einem Schneebesen) und dann das Malzbier hinzufügen. Das Mehl (Typ 405) in einer großen Schüssel mit dem Salz und dem Zucker vermischen. Wenn sich die Hefe im Wasser gelöst hat wird diese dem Mehl zugegeben. Das ganze nun recht zügig vermischen (nicht kneten) und aufpassen das keine Mehlklümpchen entstehen. Am besten geht es mit einem Handmixer und Knethaken auf langsamer Stufe. Nach dem Mischen das ganze unter Folie gute 12 Stunden gehen lassen. ACHTUNG die Schlüssel sollte groß genug sein, da das ganze recht gut aufgeht. Je länger der Teig zieht desto mehr Geschmack hat das Brot hinterher.

Jetzt können wir den Kugelgrill vorheizen und einregeln auf 200°.

Da der Teig wirklich sehr weich ist streichen wir den Dutch Oven (in dem Fall ein 4,5 Liter Dopf) mit sehr wenig Öl aus damit nichts anbrennt. Dann geht der Teig direkt aus der Schüssel in den Dopf. (Langsam umschütten und mit einem Schaber die Reste aus der Schüssel entfernen)



Und ab in die Hitze. Das ganze sollte jetzt ca. 70 – 80 Min. bei 200° backen. Nach dieser Zeit entnehmen wir den Deckel vom Dopf (nur wenn im Kugelgrill mit dem Dutch Oven gebacken wird) und lassen das ganze für weitere 30 – 40 Min. für eine schöne Kruste backen. Wer das ganze nur im Dopf backen möchte lässt den Dopf geschlossen und nimmt 2 – 4 Kohlen von unten weg und legt diese zusätzlich oben auf.



Dutch Oven-Brot als Grillbeilage

Zutaten

- 1 kg Weizenmehl
- 1 Stk. Hefewürfel
- 1 EL Salz
- 40 ml Olivenöl
- 580 ml Wasser (lauwarm)

Anweisungen

- 1 Nach verschiedenen Experimenten und damit verbundenen Niederlagen habe ich jetzt mein DO-Brot-Rezept gefunden. 30 Grillbriketts vorglühen
- 2 Alle Zutaten maschinell verrühren, abdecken und bei Zimmertemperatur aufgehen lassen. Dann abermals durchkneten.
- 3 Sieben ungefähr gleich große Teigkugeln formen. Sechs Teigkugeln an den Rand des leicht eingeölte kalten Dutch Oven-Bodens legen. Die letzte Kugel kommt in die Mitte. 12 Grillbriketts unter den Dutch Oven, 18 auf den Deckel.
- 4 Backzeit 55 Minuten !

Garlic-Cheese-Rolls



Teig

720 g Mehl

2 EL Trockenhefe

40 g Zucker

1 EL Salz

480 ml Milch (lauwarm)

100 g Butter (geschmolzen)

Füllung

2 EL Butter (geschmolzen)

150 g Ceddarkäse (gerieben)

150 g Mozzarella (gerieben)

2 Stk. Knoblauchzehen (fein gehackt oder mehr)

etwas Salz

etwas Pfeffer

- 1 Den Hefeteig ansetzen und in einer Schüssel gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Dann rechteckig ausrollen und mit geschmolzener Butter bestreichen.
- 2 Mit Pfeffer und Salz würzen, mit Käse besprenkeln und den Knoblauch hinzugeben.
- 3 Schön eng zusammenrollen und in Stücke schneiden. Diese im DuchOven anordnen und mit geschlossenem Deckel nochmals ein wenig gehen lassen.
- 4 Mit 10 Briketts darunter und 18-20 Briketts darüber für knappe 20-25 Minuten backen lassen.
- 5 Gegen Ende kann man die Rolls nochmals mit Butter bestreichen und mit Parmesan bestreuen. Von den Briketts befreien sobald dieser braun und knusprig ist und servieren.



Joghurt-Brot aus dem Dutch Oven

FÜR EIN BROT (CA. 800 G) :

220 g lauwarmes Wasser (nicht über 37°C)

15 g frische Hefe

500 g Dinkelmehl Typ 630

140 g Joghurt (idealerweise mit 3,8% Fett)

2 TL Salz

1 TL Honig

2 TL Caro Kaffee

Die Zubereitung

Die Hefe in dem lauwarmen Wasser kleinbröseln und verrühren. Anschließend die restlichen Zutaten hinzugeben und einen Teig kneten bis eine homogene Masse entsteht. Den Teig abgedeckt für 1,5 bis 2 Stunden gehen lassen.

Der fertige Teig muss dann „gefaltet“ werden. D.h. von rechts zur Mitte, von Links zur Mitte. Von oben nach unten, von unten nach oben. Danach wird das Brot rund geformt und mit dem so genannten „Schluß“ nach unten (die glatte Seite nach oben) in den mit Backpapier ausgelegten Dutch Oven gelegt. Nun wird das Brot von oben bemehlt und anschließend mit einem Rautenmuster eingeritzt.



Joghurt-Brot

Wasser (lauwarm)
Weizenmehl Typ 550
Roggenmehl Typ 1150
Hefe (frisch)
Joghurt (mit 3,8% Fett)
Salz
weißer Balsamico
Honig
Backmalz

1. Zuerst wird die Hefe in in das lauwarme Wasser gebröckelt und gut vermischt, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Danach werden alle restlichen Zutaten in eine Schüssel gegeben, vermischt, das Wasser langsam hinzugefügt und alles durchgeknetet, bis der Teig eine homogene Masse wird. Wer eine Küchenmaschine besitzt, sollte diese verwenden, da es die Arbeit deutlich erleichtert.
2. Wenn alles gut verknetet ist, wird der Teig für ca. 1,5 Std abgedeckt in einer bemehlten Schüssel oder im Gärkorbchen ruhen gelassen. Nach knapp einer Stunde können dann die Kohlen (in diesem Fall proFagus Grillis) im Anzündkamin gezündet werden. Nach einer weiteren halben Stunde ist der Teig fertig gegangen und muss dann "gefaltet" werden. D.h. von rechts zur Mitte, von Links zur Mitte. Von oben nach unten, von unten nach oben. Danach wird das Brot rund geformt und mit dem so genannten "Schluß" nach unten (die glatte Seite nach oben) in den leicht mit Mehl ausgestreuten Petromax Feuertopf ft6 gelegt.
3. Nun wird das Brot von oben bemehlt und anschließend mit einem Rautenmuster eingeritzt. Der Dutch Oven wird geschlossen und dann mit den glühenden Briketts belegt. Für das Joghurt-Brot wird eine Temperatur von etwa 240°C für etwa 45-50 Minuten benötigt. Beim Petromax ft6 werden 33 Briketts benötigt, 11 Stück unten (ringförmig gelegt) und 22 Stück oben (gleichmäßig verteilt). Wenn Kokoko Eggs verwendet werden, braucht man etwa 25% weniger Briketts, da die Kokoskohlen größer sind und etwas heißer abbrennen.
4. Kurz vor Ende der Backzeit sollten die Briketts auf dem Deckel auch ringförmig gelegt werden, da in den letzten Minuten zwar die leckere Kruste entsteht, diese aber auch sehr schnell verkohlen kann, wenn man nicht aufpasst. Ein kleiner Kontrollblick nach rund 40 Minuten schadet nicht. Wenn die Kruste goldbraun aussieht und es auf der Unterseite beim Klopfest hohl klingt ist es durchgebacken. Wer zu 100% sicher gehen will, kann mit einem Einstichthermometer nachmessen. Es sollte dann etwa 98°C anzeigen. Vor dem ersten Anschnitt sollte die Joghurtkruste noch 1-2 Stunden auskühlen.

Käse-Zwiebel-Brot aus dem Dutch Oven

einfach und schnell

Die Hefe in eine Tasse geben. Dann das Salz zugeben und alles flüssig rühren. Die Hefe reagiert mit dem Salz, was zur Folge hat, dass die Hefe flüssig wie Wasser wird.

Das Mehl in eine große Schüssel geben und mit dem Wasser und der Hefe zu einem Teig kneten. Es kann vorkommen, dass man noch etwas Wasser hinzugeben muss, sodass der Teig gut knetbar ist und nicht mehr bröseln. Jetzt den Käse, die Röstzwiebeln und den Speck (falls man welchen verwendet) dazugeben und noch mal alles richtig gut durchkneten. Danach für 15 - 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zeit die Kohlen anzünden, damit sie auch durchgeglüht sind. Bei meinem 12er Dutch verwende ich 29 Grilleier. Die verteile ich auf 8 Stück unter dem Dutch und 21 oben drauf. Das ergibt fast die Temperatur von 200 Grad und das reicht gut aus.

Ein Stück Backpapier in den Dutch Oven legen, damit man den Boden nicht verschmutzt und sich das Brot auch zu 100 % löst.

Nach der Gehzeit den Brotteig in den Dutch Oven legen und den Deckel schließen. Der Teig gewinnt auch noch mal an Volumen, während er backt.

Wenn die Kohle so nach 1,5 Stunden abgebrannt sind, ist das Brot fertig und hat nicht nur eine super Farbe und kann zu allen Grill- oder Smoke-Sachen gegessen werden, nein es ist auch noch schön fluffig und saftig in der Mitte.

Nach einer Stunde sollte man im 15 Minutentakt schauen, ob das Brot fertig ist. Normal ist es nach 1,5 Stunden fertig, aber ich hatte auch schon mal ein Turbo-Brot, das schon nach einer Stunde fertig war.



Zutaten für 1 Portionen:

1 kg	Mehl
40 g	Hefe
300 ml	Wasser, lauwarm
200 g	Gouda
100 g	Röstzwiebeln
2 EL	Salz
200 g	Speck, ausgelassener (optional)

Maroni-Roggenbrot aus dem Dutch Oven

Eine saftige Krume und eine Kruste die man bis zum Nachbargarten krachen hört. Ungefähr so lässt sich dieses herbstliche Maroni-Roggenbrot aus dem Dutch Oven am besten beschreiben.



Zutaten

Polish (Vorteig)

- 200 g Roggenmehl
- 400 g Wasser lauwarm
- 2 g Germ Hefe

Hauptteig

- Polish
- 320 g Wasser lauwarm
- 700 g Weizenmehl Type 550 / W700
- 100 g Roggenmehl
- 15 g Salz
- 1 TL Brotgewürz
- 200 g Maroni gekocht und geschält

Anleitungen

Am Vortag

1. Am Vortag den Polish zubereiten: Mehl, Wasser und Germ in einem hohen Gefäß mit einer Gabel verrühren. Für 2 bis 3 Stunden reifen lassen und danach bis zum Backtag im Kühlschrank lagern.

Am Backtag

1. 2 Stunden vor dem Backen den Polish aus dem Kühlschrank nehmen und an einem warmen Ort "reaktivieren".
 2. Das Weizen- und Roggenmehl mit dem Salz, Brotgewürz und dem Wasser vermischen. Die grob gehackten Maroni hinzufügen und 15 Minuten auf kleiner Stufe in der [Küchenmaschine](#) kneten lassen.
 3. Den Teig aus der Rührschüssel nehmen und auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu einem Laib formen und die Ecken zur Mitte hin einschlagen. Der Teig ist recht klebrig, das ist aber **normal!**
 4. In einem [Gärkörbchen](#) oder einer sehr gut bemehlten Schüssel mit dem Schluss nach unten (das ist die Seite die ihr eingeschlagen habt) für eine gute Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
-
1. 33 Briketts durchglühen lassen, davon 11 ringförmig unter den Dutch Oven legen und die restlichen 22 gleichmäßig am Deckel verteilen.
 2. Für 45 Minuten backen. Nach Ablauf von 30 Minuten würde ich empfehlen kurz den Bräunungsgrad zu kontrollieren und gegebenenfalls die Briketts am Deckel zu reduzieren bzw. ringförmig am Rand des Deckels anzuordnen.
 3. Das Brot für mindestens eine Stunde auf einem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen!

Im Dutch Oven backen: Roggenmischbrot mit Sauerteig

Zutaten für einen Roggenmischbrotlaib von 1 Kg

- 355 g Roggenmehl
- 235 g Weizenmehl 1050
- 390 g Wasser
- 12 g Salz
- 5 g Roggensauerteig

Zubereitung

1. Alle Zutaten abwiegen und von Hand oder mit einem Löffel zu einer einheitlichen Masse vermischen.
2. Den Teig vor dem Antrocknen geschützt 12 Stunden bei Raumtemperatur (18–20 °C) ruhen lassen. Zwischendurch einmal nach 2–8 Stunden dehnen und falten.
Anmerkung von Hurra draussen: Je mehr Wasser der Teig enthält, desto klebriger. Ich habe noch nie so was pappiges gesehen wie Sauerteig. Man bekommt es einfach von den Fingern nicht runter. Ein guter Teigschaber war goldwert!
3. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, die vorhandene Luft ausdrücken und den Teig zu einer straffen Kugel formen.
4. Mit der glatten Seite nach oben in die mit einem bemehlten Tuch ausgelegte Schüssel oder den bemehlten Gärkorb setzen.
5. Den Teigling vor dem Antrocknen geschützt 12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.
6. Den Ofen mit dem Gusseisentopf auf 250 °C vorheizen
7. Den Teigling in den vorgeheizten Gusseisentopf stürzen, die Temperatur auf 230 °C reduzieren und das Brot mit Deckel 35 Minuten backen. Den Deckel abnehmen und das Brot weitere 15 Minuten backen.
8. Das Brot auf einem Gitterrost auskühlen lassen

Rustikales Brot im Bräter

mit vielen Körnern und Nüssen, ohne Kneten

Bei Verwendung von Frischhefe diese zuerst mit dem Honig glattrühren.

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben, Wasser darüber geben und verrühren, bis keine trockenen Stellen mehr zu sehen sind. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht kühl stellen. Am nächsten Morgen noch ca. 2 - 3 Stunden ins Warme stellen, damit es nochmal besser aufgeht. Es hat sich eine blubberige Teigmasse gebildet.

Man gibt ca. 3 EL Mehl auf die Arbeitsfläche und lässt unter Zuhilfenahme eines Teigschabers den Teig darauf gleiten. Jetzt oben auf den Teig und evtl. auch außen herum einiges an Mehl geben, dann mit den Händen den Teig falten, wie man einen Briefumschlag faltet.

Also, einfach rechts ein Teil bis zur Mitte klappen, dann links und dann noch oben und unten genauso verfahren. Man kann den Teig mit dem Mehl auch einfach zusammenschieben (geht einfacher, wenn man das noch nie gemacht hat). Durch das Mehl klebt der Teig nicht mehr so an den Fingern. Das Mehl soll nicht eingeknetet werden, sondern es bleibt einfach nur außen rum und dient dazu, dass man den Teig dann prima in Form bringen kann. Teig mit der offenen Seite nach unten in einen Bräter geben, der sollte mit Backpapier ausgelegt sein und alles zusammen dann mit Deckel backen.

Backzeiten im heißen Backofen:

7 Min. bei 250°C mit geschlossenem Deckel,

35 Min. bei 230°C mit geschlossenem Deckel, dann Deckel abnehmen und ca.

15 Min. bei 230°C ohne Deckel fertig backen bzw. bräunen lassen.

Das Brot bekommt so eine herrliche Kruste - wie vom Bäcker. Das macht der geschlossene Deckel

Tipps: Ich nehme oft eine Salatkörnermischung, Sonnenblumenkerne, Nüsse, Sesam und Leinsamen. Aber das kann jeder machen, wie er will. Wichtig ist nur, dass der Bräter oder Topf nirgends ein Plastikteil hat und er sollte von der Größe her der Teigmenge angemessen sein, sonst wird das Brot eher etwas breit und sieht nicht mehr so schön aus.



Zutaten für 1 Portionen:

200 g	Roggenmehl
200 g	Dinkelmehl
200 g	Dinkelvollkornmehl
200 g	Weizenmehl, Type 1050
3 TL	Salz
evtl.	Kräutersalz bei Bedarf
etwas	Brotgewürzmischung bei Bedarf
3 Prisen	Ascorbinsäure
2 Handvoll	Sonnenblumenkerne
2 Handvoll	Sesam
2 Handvoll	Leinsamen
½ Würfel	Hefe, frische (oder 1 Pck. Trockenhefe)
1 TL	Honig
640 ml	Wasser, lauwarmes

Dinkelbrot



Unser schnelles und einfaches Rezept für gesundes Dinkelbrot.

Zutaten:

500 g Vollkorn Dinkelmehl
ca. 250 ml Wasser
1 EL Salz
1 Packung Trockengerm
+ Körner, Schinken, Speck, Rosinen... nach Belieben

Zubereitung:

Wasser mit 1 EL Honig etwas erwärmen (darf nicht wärmer als lauwarm sein), anschließend alle trockenen Zutaten hinzufügen und kräftig kneten. Zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen, nochmal kurz kneten und wieder 30 Minuten rasten lassen. Danach in einer Kastenform etwa 1 Stunde bei 200° Ober-Unterhitze backen.

Laugenbrezeln



Zutaten

- Vorteig:

300g Weizenmehl W480 mit 5g frische Germ und 200g Wasser 5 Minuten kneten, dann ca. 1 Tag im Kühlschrank gehen lassen.

- Hauptteig:

Vorteig

700g Weizenmehl W480

350g Wasser

30g Butter

20g Salz

10g frische Germ

20g Malz

Brezenlauge (erhältlich bei uns im Mühlenladen)

Zubereitung

Die Zutaten des Hauptteiges ca. 10 Minuten so lang zu einem homogenen Teig kneten, bis er sich sauber vom Schüsselrand löst.

Den Teig in ca. 90g Stücke teilen. Diese dann in lange Stränge rollen und daraus Brezen formen. Die Teiglinge mit den Enden nach unten auf einem Blech ca. 1 Stunde in der Küche reifen lassen.

Vor dem Backen mit Lauge bestreichen (unbedingt Handschuhe tragen!) und auf Backpapier auf einem Backblech bei 230°C ca. 15 Minuten lang backen.

Vorschussbrot



Zutaten

- 1 Pkg Germ
- 50 g Sauerteig (aus dem Kühlschrank)
- 1 Prise Zucker
- 250 ml Milch
- 3 EL Öl
- 250 ml Wasser
- 1 kg Roggenmehl R500
- 1 TL Salz

Zubereitung

Mehl, Sauerteig, Salz und Öl in einer Rührschüssel vermengen. Germ mit Zucker in einer Schale flüssig rühren. Lauwarmes Wasser und Milch zugeben. Mit den Händen alles zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Den Teig an einem warmen Ort 60 min. gehen lassen. Danach nochmals kneten und weitere 30 min. Teig ruhen lassen. Das Backrohr auf 250 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Aus dem Teig einen Laib formen und diesen ca. 10 Min im backen, danach die Hitze auf ca. 220°C verringern und weitere ca. 40 min backen

Kräuter Faltenbrot aus dem Dutch Oven



300 ml Wasser (lauwarm)
1 frischen Hefewürfel
1 EL Zucker
600 g Mehl Typ 405
1-2 EL Salz

für die Kräutermischung

125 g Butter
40 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Kräuter (Basilikum, Oregano, Thymian)

1. Beginnt damit, den Zucker im lauwarmen Wasser aufzulösen (37°C) und dann den Hefewürfel hineinzubröseln. Dann umrühren und gehen lassen.
2. Nach 10-15min das Mehl einkneten, Salz dazugeben und den Teig 5-10min durchkneten.
3. Den Teig auf die Backblechgröße ausrollen.
4. Nun wird die Kräutermischung gemixt. Hierfür Butter, Olivenöl, die Knoblauchzehe und die Kräuter (am besten frische) im Mixer fein zerhackeln.
5. Sobald die Kräutermischung fertig ist, diese gleichmäßig mit einem Spatel auf dem Teig verteilen.
6. Anschließend den Teig in 5cm breite Streifen schneiden, aufraffen und falten.
7. Dutch Oven mit etwas Olivenöl einfetten und den gefalteten Teig hineinstellen.
8. Unter den Dopf maximal 5 Briketts als Ring, oben 15-20 Briketts positionieren.
9. 30-45min warten und das Brot ist fertig!

Dutch Oven Brot



Zutaten

500g Vollkorn Dinkelmehl
300 g Vollkorn Weizenmehl
1 gehäufter TL Salz
1 Päckchen frische Hefe
600 ml lauwarmes Wasser



Zubereitung

Das Dinkel- und Weizenmehl werden in einer großen Schüssel vermischt. Dann kann man die Hefe in lauwarmen Wasser auflösen und dem Mehl beifügen und das Salz hinzugeben. Dann das Ganze verrühren und zu einem Teig kneten. Anschließend den Teig an einen warmen Ort stellen und ca. 40 Minuten gehen lassen.

Den Dutch Oven kann man in der Zwischenzeit leicht einfetten und mit Mehl einstreichen.

Nach der Gehzeit kann der Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchgeknetet werden. Den Rohling legt man in den bemehlten Dutch Oven - dann muss der Teig nochmals ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen.

Ungefähr 20 Minuten, bevor die Ruhezeit des Teigrohlings vorüber ist, kann man die Briketts vorglühen. Dann wird das Brot ca. 50- 60 Minuten im Dutch Oven bei 220° C gebacken. Nach 45 Minuten kann man erstmals nach dem Brot schauen, wie sich die Kruste entwickelt hat. Außerdem kann man mit einem Klopfest prüfen, ob das Brot im Dutch Oven fertig ist: Wenn man auf das Brot klopft und es sich innen hohl anhört, kann man es aus dem Feuertopf rausnehmen.

Das noch leicht warme, knusprige Brot mit Schmalz, gesalzener Butter oder Chili-Butter bestreichen - oder in den nächsten Tagen genießen. Das Brot bleibt lange frisch und lecker.

Tipp: Das Dutch Oven Brot gelingt auch im Backofen bei 220° C Ober-Unterhitze.

Fladenbrot vom Grill



Zutaten für 4 Portionen

250	g	Mehl
1	Prise	Salz
15	g	Hefe
1	Prise	Zucker
3	EL	Olivöl
1	EL	Sesamsamen
1	TL	Kümmelsamen
150	ml	Wasser

- 1 Zunächst das Mehl in eine Schüssel sieben und 1 Prise Salz darüber streuen.
- 2 Die Hefe mit den Fingern zerbröseln, in eine kleine Schüssel geben, den Zucker, das Wasser sowie einen Esslöffel Olivenöl hinzufügen und gut vermischen.
- 3 Nun das Hefewasser unter ständigem Rühren zum Mehl hinzugeben und die Masse gut durchkneten bis ein glatter Teig entsteht. Diesen zu einer Kugel formen und zugedeckt in einer Schüssel ca. 40 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
- 4 Nun die Arbeitsplatte mit Mehl bestreuen, aus dem aufgegangenen Teig 4 Kugeln formen und diese zu fingerdicken Fladen auseinander ziehen.
- 5 Dann die Fladen rundherum mit dem restlichen Olivenöl bepinseln und mit Sesam und Kümmel bestreuen.
- 6 Anschließend ein Stück Alufolie mit einer Gabel löchern und auf den Grill legen. Die Fladen mit der bestreuten Seite nach oben drauflegen und 10 Minuten grillen. Dann wenden und noch einmal 5 Minuten erhitzen lassen.

Grill-Fladenbrot



500 g Mehl

etwas Salz (ca. 1/2 TL)

2 EL Gewürz(e) nach Wahl

1 Pck. Trockenhefe

250 ml Wasser, lauwarmes

Alle trockenen Zutaten mischen. Lauwarmes Wasser dazugießen und mit Knethaken zu einem glatten Teig rühren. Den Teig 60 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Dann ca. 7 - 8 Fladenbrote formen und auf den Grill legen. Etwa 5 Minuten von jeder Seite. Aufpassen, dass es nicht anbrennt. Wenn der Grill sehr heiß ist, eher an die Seite legen. Oder öfter mal wenden. Zur Probe evtl. 1 Fladen aufbrechen, um zu gucken, ob der Fladen auch fertig ist.

Dann heiß servieren. Schmeckt so schon gut, aber auch mit Knoblauchbutter. Wer mag, kann 1 Zehe gepressten Knoblauch in den Teig geben. Auch lecker mit frischen Kräutern wie Rosmarin oder Thymian.

Joghurt-Brot



220 g	Wasser (lauwarm)
350 g	Weizenmehl Typ 550
150 g	Roggenmehl Typ 1150
15 g	Hefe (frisch)
140 g	Joghurt (mit 3,8% Fett)
2 TL	Salz
2 EL	weißer Balsamico
1 TL	Honig
1,5 TL	Backmalz

1. Zuerst wird die Hefe in in das lauwarme Wasser gebröckelt und gut vermischt, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Danach werden alle restlichen Zutaten in eine Schüssel gegeben, vermischt, das Wasser langsam hinzugefügt und alles durchgeknetet, bis der Teig eine homogene Masse wird. Wer eine Küchenmaschine besitzt, sollte diese verwenden, da es die Arbeit deutlich erleichtert.
2. Wenn alles gut verknetet ist, wird der Teig für ca. 1,5 Std abgedeckt in einer bemehlten Schüssel oder im Gärkorbchen ruhen gelassen. Nach knapp einer Stunde können dann die Kohlen (in diesem Fall proFagus Grillis) im Anzündkamin gezündet werden. Nach einer weiteren halben Stunde ist der Teig fertig gegangen und muss dann "gefaltet" werden. D.h. von rechts zur Mitte, von Links zur Mitte. Von oben nach unten, von unten nach oben. Danach wird das Brot rund geformt und mit dem so genannten "Schluß" nach unten (die glatte Seite nach oben) in den leicht mit Mehl ausgestreuten Petromax Feuertopf ft6 gelegt.
3. Nun wird das Brot von oben bemehlt und anschließend mit einem Rautenmuster eingeritzt. Der Dutch Oven wird geschlossen und dann mit den glühenden Briketts belegt. Für das Joghurt-Brot wird eine Temperatur von etwa 240°C für etwa 45-50 Minuten benötigt. Beim Petromax ft6 werden 33 Briketts benötigt, 11 Stück unten (ringförmig gelegt) und 22 Stück oben (gleichmäßig verteilt). Wenn Kokoko Eggs verwendet werden, braucht man etwa 25% weniger Briketts, da die Kokoskohlen größer sind und etwas heißer abbrennen.
4. Kurz vor Ende der Backzeit sollten die Briketts auf dem Deckel auch ringförmig gelegt werden, da in den letzten Minuten zwar die leckere Kruste entsteht, diese aber auch sehr schnell verkohlen kann, wenn man nicht aufpasst. Ein kleiner Kontrollblick nach rund 40 Minuten schadet nicht. Wenn die Kruste goldbraun aussieht und es auf der Unterseite beim Klopfest hohl klingt ist es durchgebacken. Wer zu 100% sicher gehen will, kann mit einem Einstichthermometer nachmessen. Es sollte dann etwa 98°C anzeigen. Vor dem ersten Anschnitt sollte die Joghurtkruste noch 1-2 Stunden auskühlen.

Baguettes



Zutaten für 3 Baguettes:

475-500 ml / 475-500 g kaltes Wasser
20 g frische Hefe (1/2 Würfel)
750 g Weizenmehl Type 550
3 Teel. / 15 g Salz
1/2 Teel. Zucker
Etwas Weizengrieß zum Formen
der Baguettes

Zubereitung:

Für den Baguette-Teig 475 ml kaltes Wasser, Hefe, Weizenmehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben und in 5 Minuten mit dem Handrührgerät (Kenthaken) oder besser in einer Küchenmaschine auf langsamer Stufe zu einem glatten Teig kneten. Der Teig sollte weich sein, aber nicht kleben. Dazu bei Bedarf ein wenig Wasser zum Teig hinzugeben. Eine ausreichend große Schüssel leicht mit Öl ausstreichen und den Teig in der Schüssel abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Am nächsten Tag ist der Baguette-Teig gut aufgegangen und er sollte möglichst schonend behandelt werden damit die Luft im Teig verbleibt. Damit der Teig beim Formen der Baguettes nicht an den Händen und an der Arbeitsfläche klebt, werden der Teig und die Arbeitsfläche leicht mit Weizengrieß bestreut. Durch den Weizengrieß werden die Baguettes schön knusprig.

Den Teig in drei gleich große Stücke teilen. Zum Formen der Baguettes die Teigstücke zuerst rechts und links auseinander ziehen, und dann die beiden Teigenden auf die Teigmitte legen. Nun den Teig ein wenig flach drücken und dann unter Spannung aufwickeln.

Diese Teigrolle dann auf die gewünschte Baguette-Länge ausrollen. Die drei Baguettes auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, oder auf ein leicht mit Öl gefettetes Baguette-Backblech legen, mit dem Teigschluss nach unten. Der Teigschluss ist die Nahtstelle des Teigs, die beim Aufwickeln der Baguettes entstanden war. Nun die Baguettes leicht mit Weizengrieß bestreuen. Die Baguettes mit einem Küchentuch abdecken, und je nach Zimmertemperatur etwa eine Stunde gehen lassen, solange bis sie fast die gewünschte Größe erreicht haben.

Den Backofen auf 220 Grad Unter/Oberhitze vorheizen. Die aufgegangenen Baguettes mit einem scharfen Messer 3 mal länglich einschneiden, gut einen Zentimeter tief. Die Schnitte sollten teilweise parallel verlaufen und nicht über die Baguette-Ränder hinausreichen.

Ein ofenfestes Gefäß, zum Beispiel einen kleinen Kochtopf ohne Kunststoffgriffe, mit etwa einer Tasse kochendem Wasser auf den Ofenboden stellen. Durch den Wasserdampf trocknet die Baguette-Oberfläche im Ofen nicht zu früh ab und die Baguettes können so im Ofen nochmals aufgehen.

Die Baguettes in den gut vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Nach 10 Minuten die Backtemperatur auf 200 Grad reduzieren und das Wassergefäß aus dem Ofen nehmen. Dabei den Wasserdampf vollständig entweichen lassen. Dann die Baguettes etwa 25 Minuten weiter backen, insgesamt also etwa 35 Minuten, bis die Baguettes eine schöne Farbe haben. In dieser Zeit die Ofentüre nochmals kurz öffnen um den Wasserdampf aus dem Ofen zu nehmen, damit die Brote gut bräunen.

Burgenländische Salzstangerl



1 kg Mehl (glatt)
1/2 l Milch
2 Pkg. Trockengerm
180 g Thea
1 EL Schmalz
1 TL Salz
1 Stk. Ei
1 EL Milch
Salz (grobes)
Kümmel

Zubereitung:

1. Für die burgenländischen **Salzstangerl** Mehl in eine Schüssel geben und salzen. Anschließend Thea und Schmalz zergehen lassen. Trockengerm in die Milch einrühren und Milch dazugießen.
2. Die Milchmischung zum Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig 1/2 Stunde rasten lassen.
3. Anschließend den Teig in 8 Teile teilen. Jeden Teigteil rund ausrollen und in 4 Teile schneiden. Anschließend jedes Teil von der breiten Seite her zu Salzstangerl einrollen und gehen lassen.
4. Vor dem Backen mit zersprudelm Ei und 1 EL Milch bestreichen. Mit groben Salz und Kümmel bestreuen und die **Salzstangerl** bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen.

Tipp:

Schmecken auch sehr gut, wenn man für die **Salzstangerl** noch Schinkelwürferl als Fülle miteinrollt.

Gefüllte Pizzastangerl



- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen pikanten Germteig zubereiten und diesen ca 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Den Teig in 100 g Teile aufteilen und zu länglich ausrollen (ca 10 x 20 cm). Etwas Frischkäse aufstreichen und die gewünschte Fülle drauf verteilen – von jeder Seite länglich die Enden über die Fülle klappen, etwas festdrücken und mit der glatten Seite nach oben aufs Backblech legen.
- 3** Die Stängel Wasser besprühen und im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad (Heißluft) mit viel Dampf ca 20 Minuten backen.

TEIG

- 300 g lauwarme Milch
- 500 g Weizenmehl 700
- 10 g Salz
- 10 g frische Germ
- 50 g zimmerwarme Butter

FÜLLE

- 250 g Frischkäse
- 200 g Schinken
- 200 g Mozzarella
- 2 Tomaten, würfelig geschnitten
- 50 g Champignons
- 0.5 Paprika
- Pizzagewürz

KAISERSEMMELE



500	g	Mehl Typ 700
120	ml	Wasser (lauwarm)
1	Prise	Salz
0.5	Pk	Germ (21 g, od. 1 Pkg. Trockenhefe)
2	TL	Zucker
40	g	Butter (zimmerwarm, zerlassen)
200	ml	Milch (lauwarm)

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Teig zubereiten. Mehl, Hefe, Butter, Milch, Zucker, Salz und Wasser in einer Schüssel zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mindestens 15 Min. mit der Hand kneten. Oder einfacher geht es mit einer Küchenmaschine, die den Teig vorher langsam 3 Min. und anschließend 6-7 Min etwas schneller kneten soll. Danach den Teig für 20 Min. an einem lauwarmen Ort zugedeckt gehen lassen.
- 2 Nun den Teig nochmals gut durchkneten und Teigstücke vom Teig runter schneiden zu je 70 g. Anschließend werden die einzelnen Teigstücke zu Kugeln geformt. Den Teig zu glatten Kugeln formen mit so wenig Mehl wie möglich auf der Arbeitsfläche.
- 3 Nun werden die einzelnen Teigstücke schön auseinander gedrückt (aber nicht zu flach). Der obere Teil des Teiges wird mit dem Zeigefinger in die Mitte gedrückt. Mit dem Handrücken den Teig teilen und die nächste Lasche vom Teig in die Mitte geben und fest drücken. Diesen Vorgang 5x wiederholen. Es sollte dabei eine Sternform entstehen.
- 4 Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech die Semmel verkehrt auflegen und für 25 Min. nochmals rasten lassen. Danach die Semmel umdrehen, mit Wasser besprühen und im vorgeheizten Backrohr bei 220° mit Ober- und Unterhitze die Semmeln goldgelb backen. (Für noch mehr goldgelb können die Semmelstücke mit Milch nach 10 Min. Backzeit bepinselt werden.)
- 5 Sind die Semmeln fertig gebacken, 3 Min. rasten lassen, anschließend warm servieren.

KAISERSEMMELE



Zutaten

CA. 11 STÜCK

TEIG

290 g	Wasser
0,5 kg	Weizenmehl 700
10 g	Salz
10 g	Backmalz
10 g	frische Germ

- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen glatten, geschmeidigen, mittelfesten Germteig zubereiten. Dies dauert ca. 8 – 10 Minuten.
- 2** Anschließend den Teig für ca. 20 min rasten lassen.
- 3** Jetzt den Teig in 65 g-Stücke aufteilen und die Stücke zu Semmel weiterverarbeiten. Dafür eine schöne runde Kugel mit glatter Oberfläche schleifen. Diese Kugel am besten 15-20 Minuten Minuten rasten lassen (ansonsten hält das anschließend eingedrückte Muster nicht).
- 4** Jetzt den Semmeldrucker in Roggenmehl tauchen (auch ein „Apfelspalter“ gibt der Semmel ein schönes, außergewöhnliches Muster) und fest auf das Kugel drücken.
- 5** Nun die Semmel nochmals ca. 10 min rasten lassen. Zum Schluss gut mit Wasser besprühen und mit viel Dampf bei 220 Grad ca. 18 Minuten backen.

Laugenbrötchen



550g Mehl (Typ 550)
½ Würfel Hefe
350 ml lauwarmes Wasser
15g Zucker
2 TL Salz
80g weiche Butter
50g Natron

Aus dem Mehl, dem Wasser, der weichen Butter, dem Zucker und Salz und der Hefe bereitet Ihr einfach einen „All-in-Teig“ zu und lasst diesen 60 Minuten gehen. Am besten geht der Teig, wenn die Zutaten zimmerwarm sind, an einem warmen Ort. Die Brötchen werden am lockersten, wenn ihr Mehl Type 550 verwendet, es klappt aber auch mit dem handelsüblichen “Standardmehl”.

Nachdem der Teig gegangen ist und seine Größe fast verdoppelt hat, formt Ihr jetzt die Brötchen. Dafür formt Ihr aus dem Teig eine Rolle und schneidet sie in 10 gleich große Teile. Aus diesen Teilen formt Ihr dann die Laugenbrötchen indem Ihr den Teig rund schleift. Der Teig sollte ganz leicht formbar sein und nicht kleben. Es kann sein, dass Ihr noch Wasser, oder Mehl zugeben müsst.

Danach bringt Ihr 2 Liter Wasser zum kochen und gebt vorsichtig (es schäumt ordentlich!) 50g Natron dazu. Die Teiglinge dürfen jetzt in der nicht mehr kochenden Lauge von jeder Seite ca. 30 Sekunden baden.

Zum Schluss backt Ihr die Laugenbrötchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca.15 Minuten. Wenn Ihr wollt, könnt Ihr vor dem Backen Eure Laugenbrötchen noch mit Hagelsalz oder Kürbiskernen bestreuen.

Laugenstangen, selbst gemacht

gefüllt mit Schinken oder Wiener Würstchen oder nur als Käsestangen, ergibt 24 Stück

Das Mehl in eine große Rührschüssel sieben, das Salz darunter mischen. Anschließend das Wasser erhitzen, darin die Butter schmelzen, die kalte Milch dazugeben und in der nun lauwarmen Mischung die Hefe auflösen. Zum Mehl geben und alles zu einem mittelfesten Teig verarbeiten. Die Schüssel abdecken und ca. 45 Min. bis zum doppelten Volumen gehen lassen.

Den Teig auf die Arbeitsplatte geben und zu einer Rolle formen, 24 Stücke abstechen.

Inzwischen das Wasser für die Lauge in einem Topf mit mind. 20 cm Durchmesser zum Kochen bringen, dann das Haushaltsnatron dazugeben (Vorsicht: schäumt leicht auf).

Nun die Portionsstücke länglich auswellen und zu Stangen aufrollen. Die fertigen Stangen paarweise in die leicht kochende Lauge legen, herausnehmen, sobald sie oben schwimmen (dauert ca. 5 Sek.) und auf ein mit Backfolie ausgelegtes Blech legen. So fortfahren, bis alle Stücke in der Lauge waren. Die Menge passt auf 2 normale Backbleche.

Nun beliebig entweder die Stücke mit Brezelsalz bestreuen und ca. 1 cm tief einschneiden oder man schneidet sie ein und bestreut sie mit geriebenem Käse.

Die Bleche im vorgeheizten Backofen bei 160° Heißluft ca. 25 Min backen. Zum Auskühlen auf ein Gitter legen.

Tipps für Füllung und Varianten:

Gut schmeckt auch, wenn man vor dem Aufrollen ca. 1 EL rohe Schinkenwürfel auf ein Ende gibt, aufrollt und nach dem Aufkochen mit einem scharfen Messer bis zum Schinken einschneidet und dann mit Käse bestreut.

Kindern schmeckt auch ein eingewickelter Wienerle im Brezenteig. Dazu ebenfalls den Teig etwas breiter ausrollen, das Wienerle einschlagen und umwickeln, aufkochen.

Für Parties oder fürs Büfett kann man auch Mini-Schinken-Käse-Laugenstangen anfertigen, die machen nur etwas mehr Arbeit, sehen aber nett aus.



Zutaten für 1 Portionen:

Für den Teig:	
1 kg	Weizenmehl, Typ 550
260 ml	Wasser
260 ml	Milch
150 g	Butter, oder Margarine
1 Pck.	Hefe, frisch, 42 g
2 TL	Salz
Für die Lake:	
1 ½ Liter	Wasser
3 EL	Natron (Haushaltsnatron)
Zum Bestreuen:	
	Hagelsalz (Brezelsalz)
	Käse, geriebener

MINI-CROISSANTS



- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen mittelfesten, geschmeidigen Germteig zubereiten und diesen zugedeckt (ev. mit einer Frischhaltefolie) ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2 Danach den Teig in zwei Teile teilen und jedes Stück zu einem Rechteck (ca. 65 x 15) ausrollen.
- 3 Jedes Rechteck dann immer schräg schneiden, damit Dreiecke entstehen (vgl. Anleitung [Nusskipferl](https://www.backenmitchristina.at/nusskipferl-einmal-anders) (<https://www.backenmitchristina.at/nusskipferl-einmal-anders>)). Anschließend die Dreiecke zu Croissants aufrollen und mit einem Gemisch aus Ei und einem Schuss Milch bestreichen.
- 4 Die Croissants bei 160 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

Zutaten

TEIG

- 150 g lauwarme Milch
- 500 g Weizenmehl 700
- 5 g Salz
- 40 g frische Germ
- 80 g zimmerwarme Butter
- 80 g Zucker
- 1 Stk. Ei
- Naturjoghurt (aus 100 g Vanillejoghurt ist möglich)
- Ei-Milch Gemisch zum Bestreichen

MOHNFLESSLERL ODER MOHNSTRIEZEL



1	Wf	Germ
1	TL	Zucker
0.25	l	Milch, lauwarm
0.25	l	Wasser, lauwarm
2	TL	Salz
3	EL	Öl
900	g	Mehl
1	Prise	Sesam
1	Prise	Mohn

- 1 Milch, Wasser, Öl und Germ vermischen, dann zu den trockenen Zutaten geben und zu einem Teig verarbeiten.
- 2 Ca. 1/2 Stunde gehen lassen. Durchkneten und zu einem Zopf formen.
- 3 Mit Mohn, Salz oder Sesam bestreuen und nochmal eine 1/2 Stunde gehen lassen.
- 4 Bei 180°C backen. Backzeit je nach Größe des Gebäckstücks.

MOHNFLESSERL



1 Das Wasser abwiegen und in eine Rührschüssel leeren. Das Weizenmehl, Salz und Backmalz dazugeben. Danach den Germ dazubröseln und mit der Knetmaschine zu einem glatten, geschmeidigen, mittelfesten Germteig verkneten. Dies dauert ca. 8 – 10 Minuten.

2 Anschließend den Teig für ca. 20 Minuten rasten lassen.

3 Jetzt den Teig in 80 g-Stücke aufteilen und die Stücke dann zu Flesslerl weiterverarbeiten. Hierfür habe ich euch eine Schritt für Schritt Anleitung gebastelt. Diejenigen, die schon mal bei meinem Backkurs gewesen sind, werden sie schon kennen. (siehe Video)

Anschließend das Flesslerl mit Wasser besprühen und mit Mohn bestreuen.

4 Im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad (Heißluft) ca. 20 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 10 STÜCK

TEIG

500 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
	Backmalz (auch
	Gersten- oder
10 g	Weizenmalzmehl
	genannt)
10 g	Germ
290 g	lauwarmes Wasser

PIZZASTANGERL



**150 g Finis Feinstes Weizenmehl
glatt**
**150 g Finis Feinstes Weizenmehl
griffig**
ca. 10 g Germ
125 ml Milch
1 Ei
1 gestrichener TL Salz

1. Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und zugedeckt mindestens 30 Minuten rasten lassen.
2. Danach den Teig noch einmal durchkneten und auf einer bemehlten Unterlage zu Stangerl formen. Mit Wasser bepinseln und mit Sesam, Mohn oder Salz bestreuen.
3. Das Backrohr vorheizen und eine kleine Schüssel Wasser hineinstellen. Bei 180 Grad Heißluft (200 Grad Ober-/Unterhitze) für 20 Minuten backen.
4. Nach dem Herausnehmen kurz mit Wasser bepinseln, damit das Gebäck einen Glanz bekommt.

SALZSTANGERL



Zutaten

FÜR 20 SALZSTANGERL

TEIG

1 kg	Weizenmehl 700
20 g	Salz
20 g	Backmalz
20 g	frische Germ
30 g	zimmerwarme Butter
570 g	lauwarmes Wasser
	Salz und Kümmel zum Bestreuen

- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.
- 2** Dann den Teig in 75 g-Stücke aufteilen und die Stücke zu Stangerl weiterverarbeiten
das Teilstück zu einer runden Kugel schleifen
die Kugel oval ausrollen
den unteren Rand etwas einbiegen und von unten her aufrollen – dabei das obere Ende festhalten oder auch mit einem Gegenstand ein wenig beschweren
- 3** Die fertigen Stangerl auf ein Backblech legen, mit Wasser besprühen und mit einer Mischung aus Salz und Kümmel bestreuen.
- 4** Danach die Salzstangerl am Backblech nochmals für 10 Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backrohr bei 210 Grad für ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen.

Salzstangerl



1kg Mehl
250ml Wasser, lauwarm
250ml Milch, lauwarm
2EL Salz
2EL Butter
1 Germwürfel
1TL Zucker
1 Eigelb
Meersalz und Kümmel zum Bestreuen

1. Für das Dampf 2-3EL Milch mit Zucker und Germ in einem Häferl verrühren. Mit einem Geschirrtuch bedecken und 10 Minuten ruhen lassen.
2. Wasser und Milch vermischen. In einer großen Schüssel Mehl mit Salz und Butter mischen. Das Wasser-Milch-Gemisch und das Dampf dazuleeren. Zu einem glatten Teig kneten (am Einfachsten mit der Küchenmaschine).
3. Den Teig 45 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Den aufgegangenen Teig in 3 Portionen teilen. die Portionen jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn auswalken und in kleine Dreiecke schneiden. Die Dreiecke von ein Seite zur Spitze hin aufrollen, dabei die Spitze in die Länge ziehen um mehr Rundungen zu bekommen.
4. Die Salzstangerl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Auf genügend Abstand zwischen den Stangerl achten. Das Eigelb mit etwas Wasser mischen und die Salzstangerl damit bestreichen. Mit grobem Meersalz und/oder Kümmel bestreuen. Bei 150°C Heißluft im vorgeheizten Ofen ca. 25-30 Minuten goldgelb backen. Abgekühlt servieren.

SALZSTANGERL



500 g	Mehl
250 ml	Milch
1 Pk	Trockengerm
90 g	Butter
0.5 EL	Schmalz
1 TL	Salz
2 EL	Salz, grob (zum Bestreuen)
2 EL	Milch (zum Bestreichen)
1 Stk	Dotter (zum Bestreichen)

- 1 Mehl, Trockengerm und Salz vermengen. Milch, Schmalz und Butter erwärmen, zum Mehl geben und alles zu einem Germteig kneten.
- 2 Den Teig solange gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Anschließend vier Laibchen formen. Jedes Laibchen ausrollen und in vier Teile teilen. Von der breiten Seite her aufrollen. Stangerl mit Dottermilch bestreichen und mit Salz bestreuen.
- 3 Die Salzstangerl bei 190 °C ca. 20 min backen, bis sie schön goldbraun und knusprig sind.

Schnelle Salzstangerl

Zutaten für 24 Portionen:



500 g Mehl, glatt

½ TL Salz

1 Pkt. Hefe, (Trockenhefe, 7g)

250 ml Milch, lauwarme

60 g Butter, zerlassene

1 Ei(er), verquirltes

Kümmel, ganz

Alle trockenen Zutaten mischen, zerlassene Butter und laue Milch dazu geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Nicht gehen lassen! Den Teig in 3 gleich große Stücke teilen und jedes Stück nacheinander auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis, (25 cm Durchmesser) ausrollen, in 8 Dreiecke teilen und von außen zur Mitte hin eng einrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen mit verquirltem Ei bestreichen und mit groben Meersalz und Kümmel bestreuen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad auf mittlerer Schiene etwa 25 Minuten backen.

Tipp zum Einfrieren: die ungebackenen Stangerl einfrieren, auftauen lassen und im vorgeheizten Backrohr ca. 15 Min. backen.

Oder: Man kann aber auch die Stangerl 15 Minuten backen, auskühlen lassen und einfrieren. Bei Bedarf nimmt man sie aus dem Gefriergerät bestreicht die Stangerl mit etwas Wasser und bäckt sie im nicht vorgeheizten Backrohr auf.

Semmeln



500 g Mehl (Type 550)
1 Pkg. Germ
1 TL Zucker
250 ml Wasser (lauwarm)
80 g Butter
1 TL Salz

Zubereitung:

1. Das Mehl in eine ausreichend große Schüssel geben. In die Mitte eine Ausbuchtung drücken, Germ hineinbröseln und den Zucker darüberstreuen.
2. Mit ein wenig lauwarmem Wasser zu einem Dampfl durchrühren. Das Dampfl bedecken und etwa 20 Minuten gehen lassen.
3. Die Butter, das Salz und das übrige Wasser dazugeben und zu einem glatten Teig zusammenkneten. Den Teig bedecken und gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat (ca. 1 Stunde).
4. Danach den Teig nochmals herzhaft kneten, in etwa 16 gleichgroße Stückchen zerteilen und diese zu runden, oder länglichen Semmeln formen (zwischen den Händen rollen, ein wenig Mehl dazu verwenden).
5. Die Semmeln auf ein gefettetes Backblech (oder mit Backpapier) setzen.
6. Die Semmeln mit einem scharfen Küchenmesser an der Oberfläche einkerben und nochmal in etwa 30 Minuten gehen lassen.
7. Inzwischen das Backrohr auf 220 °C vorwärmen.
8. Die Semmeln 25 Minuten goldgelb backen.

Wachauer



für 10 Wachauer Stk / 85g

Sauerteig:

5g Anstellgut
75g Roggenmehl Type/960
75g Wasser

Hauptteig:

155g reifer Sauerteig
350g Weizenmehl Type / 700
75g Roggenmehl Type / 960
12g Meersalz
15g Flüssigmalz
5g Hefe
250g Wasser

Sauerteig klumpenfrei verrühren und zugedeckt 12 Stunden an einen warmen Ort reifen lassen.

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten (Vorsicht: der Teig neigt durch seinen Roggenanteil sehr schnell zur Überknetung!)

Nach dem kneten den Teig abdecken und 30 Minuten entspannen lassen.

Nach der Ruhephase kann nun der Teig in 10 gleich große Stücke geteilt werden und weitere 20 Minuten zugedeckt rasten.

Nach der Teiglingsruhe kann man die Teigstücke auf einem Leinentuch durch Kreisförmige Bewegungen zu Wachauer schleifen.

Die geschliffene Seite der Wachauer in Roggenmehl legen und mit dem Schluss nach unten auf Leinentücher absetzen.

Zugedeckt mit Plastikfolie auf die Gare stellen. Bei 2/3 Gare die Wachauer umdrehen und fertig garen lassen.

Wie gewohnt mit Schwaden in den Ofen und rösch ausbacken.

Wachauer Laibchen



250 g Roggenmehl
200 g Weizenmehl (universal)
10 g Salz
10 g Backmalz
8 g Kümmel (ganz)
15 g Schweineschmalz (flüssig)
265 ml Wasser (lauwarm)
21 g Germ (frisch, 1/2 Würfel)
90 g Natur-Sauerteig

1. Alle trockenen Zutaten vermengen.
2. Germ in lauwarmen Wasser auflösen. Alle Zutaten vermengen und ca. 8 Minuten kneten. 1/4 Stunde zugedeckt gehen lassen.
3. Den Teig in 10 gleich große Teile teilen und zu runden Teiglingen schleifen (formen). In Roggenmehl wälzen.
4. Mit dem Schluss nach oben auf ein Blech legen und noch einmal ca. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.
5. Das Backrohr auf 210 °C Heißluft vorheizen und ein hitzebeständiges Gefäß mit erwärmen. Reichlich Wasser in das Gefäß geben, damit genug Dampf im Rohr gebildet wird.
6. Die Wachauer Laibchen ca. 16 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipp:

Die Wachauer Laibchen lassen sich auch sehr gut einfrieren.

Bannock – ein einfaches Cowboybrot



4 Tassen Mehl Type 405
1 ½ Tassen Wasser
2 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Salz
Fett zum Ausbacken

Für die Zubereitung des Bannock mischt Ihr alle trockenen Zutaten und das Wasser zu einem glatten festen Teig der sich gut vom Boden der Schüssel löst und nicht mehr an den Händen klebt.

Als nächstes formt Ihr Fladen aus dem Teig und backt sie in etwas Fett (wir haben Rapsöl genutzt) langsam aus bis sie schön gebräunt sind. Mit der Hitze müsst Ihr etwas aufpassen, denn das Bannock verbrennt leicht bei zu großer Hitze. Nach ca. 10 Minuten sollten Eure Fladen fertig gebacken und schön fluffig in der Mitte sein.

Damit wir unser Bannock draußen backen können haben wir einfach den Deckel unseres Dutch Ovens umgedreht und das Rapsöl in den Deckel gefüllt. Jetzt müsst Ihr nur noch Briketts unter den Deckel legen, oder aber den Deckel einfach auf den Seitenbrenner Eures Gasgrills stellen. Wenn Ihr die Möglichkeit habt, backt das Bannock unbedingt draußen; die Cowboys haben das auch draußen gemacht.