Mehrkornbrot

Foto, Rezept und Video von Sandra Bell

Brühstück:

50g Sonnenblumenkerne
50g Kürbiskerne
50g kernige Haferflocken
50g Leinsamen
200ml kochendes Wasser

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Teig:

300ml warmes Wasser
100g Lievito Madre
10g Hefe
350g Weizenmehl 550
250g Roggenmehl 1150
25g Salz
85g ASG
~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Zum Wälzen:

Sesamsamen
Kernige Haferflocken

_____

Am Abend vor dem Backen:

Saaten in eine hitzebeständige Schüssel geben.
Wasser für das Brühstück aufkochen und über die Saaten gießen. Gut umrühren, die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur reifen lassen.

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Am nächsten Tag:

Ofen auf 250° vorheizen.

Lauwarmes Wasser in die Kochschüssel der CC geben. LM und Hefe dazu geben, auf 27° stellen und alles gut auflösen (ich hab hier den Knethaken benutzt). Evtl. Später noch mit dem Spatel rühren.

Das Brühstück hinzufügen und gut vermengen.

In der Zwischenzeit Mehl abwiegen und mit dem ASG in die Schüssel geben.

5 Minuten auf Stufe “min” kneten.

Salz hinzufügen und weitere 5 Minuten auf Stufe 1 kneten.

Den fertigen Teig auf die bemehlte Arbeitsplatte geben und abgedeckt 30 Minuten reifen lassen. Währenddessen 2x rund wirken.

Anschließend den Teig in zwei Teile teilen und mit befeuchteten Händen zwei ovale Brote formen.

Gut anfeuchten und in der Sesam-Haferflocken-Mischung wälzen. Nochmal abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Nach 10 Minuten einschneiden.

Brot in den 250° heißen Ofen schieben, schwaden und 10 Minuten backen.

Jetzt die Temperatur auf ca. 200° runter drehen und weitere 40 Minuten backen.

Ich stecke nach 30 Minuten Backzeit ein Bratenthermometer ins Brot um die Kerntemperatur zu messen.

Bei etwa 97° Kerntemperatur ist das Brot fertig.

Wenn die Backzeit erreicht ist, die Kerntemperatur aber noch nicht, dann das Brot entsprechend länger im Ofen lassen

Hier noch der Link zum youtube-Video

Blätterteig-Schnecken

Fotos (Fotomontage Sandra Bell) und Rezept Evi Börchers

Zutaten:

Blätterteig (aus dem Kühlregal) 2er Packung, rechteckig
3 rote Spitzparika
1 Packung Frischkäse 400 g
1 Packung Kochschinken
Etwas Reibekäse
Gewürze und Kräuter

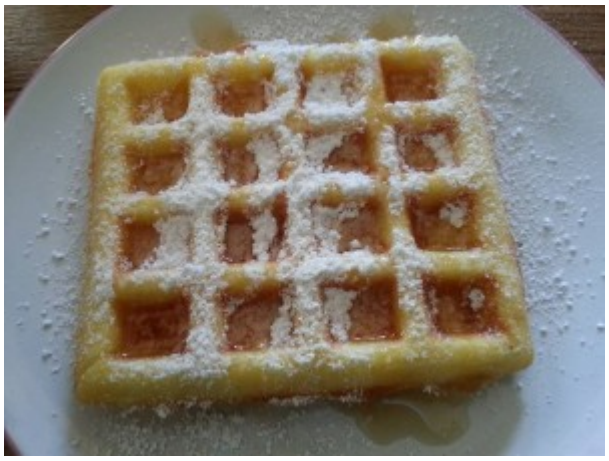
Zubereitung:

Bild 1: Frischkäse dünn verteilt
Bild 2: Paprika Schinken darauf gegeben
Bild 3: Dünne Scheiben geschnitten
Bild 4: Pur abgebacken
Bild 5: Mit Käsedeckel abgebacken

Den Kochschinken grob zerkleinern und im Multi mit dem Messer zerstoßen.
Behälter entleeren, Messer entfernen und Scheibe Nr. 4 nehmen.
Den Spitzpaprika in feine Scheiben schneiden.
Kochschinken, Paprika und ca. 20/30g Reibekäse (Emmentaler) vermengen.
In der Schüssel den Frischkäse mit Chilli, Bärlauch sowie eine selbst gemischte Gewürzmischung mit dem Flexi schaumig rühren.
Den Blätterteig ausrollen, dünn die Frischkäsemischung darauf verstreichen und dann die andere Mischung darauf geben.
Stramm zusammen rollen, in dünne Scheiben schneiden und im Backofen auf dem Blech abbacken.

O/U 220 Grad ca. 15-20 Minuten

Süße Waffeln



Fotos und Rezept von Kathrin Freinschlag

Zuaten:

150g weiche Butter
50g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
150g Mehl
1 Msp. Backpulver
100ml lauwarmes Wasser

Fett für das Waffeleisen

Zubereitung:

Butter, Zucker und Salz in die Schüssel der CC geben und mit dem K-Haken schaumig schlagen. Nach und nach die Eier dazu geben und so lange rühren, bis die Masse hellgelb ist.

Waffeleisen vorheizen.

Mehl, Backpulver und Wasser zu der Ei-Masse geben und zu einem glatten Teig verrühren.

10 Minuten quellen lassen

Waffeleisen fetten und die Waffeln backen.

Kräuterwaffeln mit Frühlingsquark

Fotos und Rezept von Kathrin Freinschlag

Zutaten:

Teig:
50g Butter
2 Eier
150g Mehl
1 TL Backpulver
Salz
80ml Gemüsebrühe
60g rote Paprikawürfel
je 1 EL frisch gehackt:
Schnittlauch
Dill

Petersilie
1 EL Kresse
4 EL Öl

Fett für das Waffeleisen

Frühlingsquark:
Sauerrahm
Knoblauch
Salz
Pfeffer
Dill

Zubereitung:

Butter, Eier, Mehl, Backpulver und Salz in die Schüssel der CC geben und mit dem K-Haken zu einem geschmeidigen Teig rühren.

Jetzt die Gemüsebrühe und alle restlichen Zutaten dazu geben und zu einem glatten Teig verrühren.

Das Waffeleisen einfetten, vorheizen und die Waffeln darin backen.

Für den Quark einfach den Sauerrahm mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Dill verrühren und zu den Waffeln reichen.

Eis – Dark Chocolat

Foto von Sandra Bell

Rezept von Simon Stuber http://www.simons-patisserie.de/

Zutaten:

25g Dextrose
24g Glucose
120g Zucker
480g Wasser
10g Butter
40g Kakaopulver 20/22
40g Kuvertüre Zartbitter
10g Kakaomasse
1g Bindemittel (siehe Eisbuch)
Kakaopulver 20/22 –> hier hab ich normalen Backkakao genommen

Kakaomasse –> hier hab ich Zartbitterschokolade mit 70% Kakaoanteil genommen

Zubereitung:

Alle Zutaten außer Kuvertüre und Kakaomasse aufkochen. Dann die Kuvertüre und die Kakaomasse in die kochende Masse geben und gut verrühren. Nun einige Stunden zum Kühlen in den Kühlschrank stellen.

Die Zutaten habe ich in der CC vorbereitet und dann 40 Minuten im Kompressor gerührt

---

Eiskonfekt

Foto und Rezept Sandra Bell

Zutaten:

100g Vollmilch- oder Zartbitterschokolade
100g Kokosfett
80g Puderzucker
50g Kakao
30g Vanillezucker
Etwas Zimt

Zubereitung:

Schokolade und Kokosfett in der Cooking Chef (erst ohne, dann mit dem Flexi-Haken) oder auf dem Herd schmelzen. Temperatur ausschalten und etwas abkühlen lassen, dabei aber weiterrühren. Puderzucker, Kakao, Vanillezucker und Zimt in

eine Schüssel sieben.

Schokoladenmasse zur Zuckermischung geben und alles glatt rühren. In ein kleines Kännchen geben und vorsichtig in Silikonformen gießen. Mindestens 2 Stunden, am besten aber über Nacht kühl stellen und fest werden lassen.

Cranberry-Orange-Kuchen (muss 2 Tage ruhen!)

Foto und Rezept Sandra Bell

Zutaten:

200g Butter
100g weiche Marzipan-Rohmasse
120g Zucker
30g Orangenzucker (ich hab selbstgemachten verwendet)
15g Vanillezucker
25g Orangeat (auch hier hab ich selbstgemachtes verwendet)
4 Eier Gr. M

1 Prise Salz
125g Mehl + 1 Teel. Mehl
125g Speisestärke
1 gestr. Teel. Backpulver
200g getr. Cranberries

Zum Tränken:
Saft von 1 Orange
2Eßl. Zucker
2 Eßl. Rum

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Butter mit dem K-Haken cremig rühren. Marzipan klein würfeln. Nach und nach Marzipan, Zucker, Vanillezucker, Orangeat, Eier und Salz unterrühren.
Insgesamt ungefähr 7 Minuten cremig rühren.

Währenddessen die Cranberries mit 1 Teel. Mehl bestäuben und gut vermischen.

Schüssel von der Maschine nehmen.

Mehl, Stärke und Backpulver auf die Creme sieben und mit dem Teigschaber schnell unterheben. Anschließend die Cranberries unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Kastenform geben (nochmal gut mit der Gabel durchgehen – bei mir sind die Cranberries, trotz mehlen, leider nach unten gesunken) und im vorgeheizten Backofen bei 150° ca. 90 Minuten backen.

Kuchen evtl. abdecken, damit er nicht zu braun wird.

Orangensaft mit Zucker 3-5 Minuten köcheln lassen. Rum zugeben.
Den heißen Kuchen mit dem Sirup bepinseln, abkühlen lassen und in Alufolie wickeln. 1-2 Tage ruhen lassen. Mit Puderzucker

bestäuben.

Früh-Stückchen

Foto Sandra Bell

Rezept
von http://brotdoc.com/?s=Fr%C3%BCh-St%C3%BCckchen+&submit=Suche

Zutaten:

400 g Weizenmehl 550
300 g Hartweizenmehl
300 g Dinkelmehl 630
600 g Wasser (lauwarm)
15 g Frischhefe
20 g Backmalz (inaktiv)
22 g Salz
1 EL Kürbiskernöl (Rapsöl geht auch)

Zubereitung:

Mehle und Wasser gut verkneten, darauf achten, das keine Mehlnester mehr da sind. 20 Minuten ruhen lassen. Die restlichen Zutaten zugeben und mit dem Knetehaken 4 Minuten langsam, dann 3-4 Minuten auf nächsthöherer Geschwindigkeit kneten, bis der Teig glatt ist und eine gute Glutenentwicklung zeigt.

Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.

Anschließend den Teig einmal strecken und falten. In eine 30 x 30 cm Teigschüssel geben und abgedeckt im Kühlschrank für 12 Stunden reifen lassen.

Nun den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche kippen und etwas flach drücken, damit nicht zu viel Gärgase entweichen. Mit einem scharfen Teigabstecher ca. 6 x 6 cm große Teigstücke abstechen, diese noch mal leicht flach drücken und mit Mehl bestäuben. Die Teiglinge dürfe ruhig etwas dicker sein, das macht nachher die Form aus. Auf ein Back(Loch)blech legen und noch ca. 10-15 Minuten gehen lassen.

Dann in den gut vorgeheizten Ofen bei 240° einschießen und kräftig schwaden. Den Schwaden 10 Minuten drin lassen und die Brötchen vollbraun ausbacken (Gesamt etwa 20-22 Minuten bei 240°). Während dem Backen kippen die Brötchen leicht zur Seite, das macht ihr Aussehen aus

Knusper-Stangen

Fotos von Sandra Bell

Grundrezept von http://www.hefe-und-mehr.de/2013/03/mehrkorn-stangen/

Abwandlung: Sandra Bell

Zutaten:

Sauerteig

100g Mehl Type 550
100g Wasser
10g Sauerteig

Brühstück

25g Leinsamen
50g Amaranth
25g Haferflocken
25g Sonnenblumenkerne
25g Sesam
25g Mohn
150g kochendes Wasser

Teig

Sauerteig
Brühstück
200g Mehl Type 550
200g Dinkel, frisch gemahlen
25g Butter
5g Hefe
200g Wasser
10g Malz, inaktiv
10g Salz

Zum Belegen und Bestreuen

15g Sesam
15g Leinsamen
15g Mohn
15g Sonnenblumenkerne
Bacon
geriebener käse

Zubereitung:

Sauerteig: Die Zutaten vermischen und bei ca. 25°C (Mikrowelle mit eingeschaltetem Licht) für 12 Std. gehen lassen.

Brühstück: alles (bis auf das Amaranth) goldbraun anrösten und dann zusammen mit dem Amaranth mit kochenden Wasser überbrühen. Ca. 1 Stunde (kann auch länger sein) auf

Raumtemperatur abkühlen lassen.

Teig: Sauerteig, Mehl, Butter, Hefe, Wasser und Malz für ca 2 min verkneten, bis sich ein homogener Teig gebildet hat. Den Teig 20 min ruhen lassen (Autolyse).

Salz zum Teig hinzufügen und für 3 min auf kleiner Stufe und 5 min auf höchster Stufe kneten, bis zu einer mittleren Glutenentwicklung. Zuletzt das Brühstück bei langsamer Geschwindigkeit unterkneten.
Den Teig 1,5 Stunden gehen lassen.

Nach dem Gehen Teigstücke von ca. 100g abwiegen, leicht rollen (ca. 10 cm lang) und auf eine bemehlte Fläche legen und abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Käse reiben, Bacon-Scheiben und eine längliche Schale mit Saaten bereit stellen.

Ungefüllte Stangen: Mit nassen Händen etwa zu doppelten Länge rollen und die Stangen in der Saatmischung rollen, bis sie rundherum mit Körnern bedeckt sind. Jetzt in sich drehen und auf ein Backblech legen.

Gefüllte Stangen: Ebenfalls mit nassen Händen etwas länger rollen, dann flach drücken und mit einer Bacon-Scheibe belegen. Käse drüber streuen, zusammenklappen und auch in sich drehen. Auf ein Backblech legen, mit dem restlichen Käse und der restlichen Körnermischung bestreuen.

Zudecken und nochmal 60 Minuten gehen lassen.

Den Ofen mit Backstein auf 250°/Heissluft vorheizen und beim Einschießen (das komplette Blech auf den Stein stellen) kräftig schwaden. Ca. 25 – 30 min backen, bis die Kruste goldbraun ist.

Weltmeister-Brot

Foto von Sandra Bell

Rezept
von http://www.hefe-und-mehr.de/2013/04/weltmeister-brot/

Zutaten:

Sauerteig

200g Wasser
200g Mehl Type 550
5g Sauerteig (ASG)

Pâte fermentée

150g Mehl Type 550
105g Wassser
2g Salz
1g Hefe

Brühstück

100g Haferflocken
50g Leinsamen
50g Sesam
50g Sonnenblumenkerne
175g kochendes Wasser

Teig

Pâte fermentée
Sauerteig
200g Roggenmehl Type 1150
550g Mehl Type 550
375g Wasser
20g inaktives Gerstenmalz
20g Butter
20g Salz
10g Hefe

Zum Bestreuen

Mohn
Sesam
Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Sauerteig: ASG, Wasser und Mehl miteinander verrühren und bei 25°C (Mikrowelle mit eingeschalter Beleuchtung) etwa 12 -16 Stunden gehen lassen.

Pâte fermentée: 3 min verkneten, 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen, dann für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank (bis zu 48 Stunden) stellen.

Brühstück: Sonneblumenkerne, Leinsamen und Sesam in einer Pfanne goldbraun rösten und zusammen mit den Haferflocken in eine Schüssel geben. Mit kochendem Wasser übergießen und 1 Stunde quellen lassen (wenn es mehr wie eine Stunde ist, macht es auch nichts).

Hauptteig: alle Zutaten erst 5 min auf kleiner Stufe kneten, dann bei hoher Geschwindigkeit bis zur mittleren Glutenentwicklung kneten (ca. 8 min). Zuletzt das Brühstück unterkneten.

1,5 Stunde ruhen lassen.

Zwei Gärkörbe mit Leinen (oder Geschirrtüchern) auslegen und mehlen.

Den Teig in zwei Teile teilen und zu Brotlaibern formen. Die Oberfläche mit einem Wassersprüher einsprühen und mit der Sesam-Mohn-Mischung bestreuen – etwas andrücken. Jetzt die Brote, mit der Körnerseite nach unten in die Gärkörbe legen. Nun die Unterseite einsprühen und mit Sonnenblumenkernen bestreuen – etwas andrücken.

Die Brote zudecken und 1 Stunde gehen lassen. Den Backstein (oder das Backblech) währendessen auf 250°C aufheizen.

Die Brote auf einen Brotschieber stürzen und längs einschneiden. In den Ofen einschießen, kräftig schwaden und nach 10 min die Temperatur auf 200°C zurückdrehen. Bei fallender Temperatur weitere 45 min backen.

Wer mit Heißluft backt, sollte die Temperaturen etwas anpassen, da die Brote sonst verbrennen. Anheizen auf 250°, nach 10 Minuten auf 190° und nach weiteren 10 Minuten auf ca 170° – 180° – kommt aber immer auf den Ofen an.