Knäckebrot

Foto Elisabeth Bozoglan

Familienrezept von Elisabeth Bozoglan

Zutaten:
130 gr. Dinkelvollkornmehl
(oder was ihr gerade da habt, hab auch schon Emmermehl genommen) – Ggf. mit Hilfe von Getreidemühle gemahlen
130 gr. Haferflocken – ggf. mit Hilfe von Flocker geflockt
130 gr. Körner (je nach Gusto: Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne etc.)
1 Prise Zucker
1,5 Teelöfel Salz
50 ml Sonnenblumenöl (oder Raps)
400 ml warmes Wasser

Zubereitung:
K-Haken einsetzen, Trockene Zutaten vermengen.

Öl/Wasser zugeben, vermischen und eine Stunde quellen lassen.

Masse auf zwei Backbleche (mit Backpapier) streichen.

10 Min backen (150 Grad/Heißluft), herausnehmen und in Stücke schneidene.

Nochmals 30 Minuten backen.

Tipp: Blech ölen, dann Backpapier drauflegen (dann verrutscht es nicht).

Tomatendip

Rezept zur Verfügung gestellt von Nicole Kühling

Zutaten:
1 Glas eingelegte getrocknete Tomaten (in Öl), 200 gr.
125g Sonnenblumenkerne
100 g Tomatenmark
20g frischer Zitronensaft
1 Esslöffel Oregano oder auch Pizzagewürz
30 g Olivenöl
etwas Pfeffer (nach Geschmack)

Zubereitung:
Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne anrösten und nach dem Auskühlen im Multi oder der Gewürzmühle fein zerkleinern
Die getrockneten Tomaten ebenfalls kurz zerkleinern (Multi oder klein schneiden)
Alle Zutaten (auch das restliche Öl aus dem Glas) in den Kessel geben und bei 5 min bei 100 Grad kochen lassen, dabei immer wieder rühren (Flexielement).
Nach dem kochen den Inhalt im Multi fein pürrieren und abfüllen.

Das ganze schmeckt super auf Brot, als Pesto zu Pasta oder zu Fleisch

Senfkruste / Senfschnecken nach Ketex

Originalrezept von hier: http://ketex.de/blog/brotrezepte/senfschnecken/, ausprobiert von Gisela M. (Abwandlungen im Vergleich zum Originalrezept stehen in Klammern)

ergibt 3 kleinere Brote

Zutaten:
Vorteig
100 g Weizenmehl 550
80 g Wasser
2 g Frischhefe
2 g Salz

Hauptteig
Vorteig
800 gr Mehl 550
100 gr. Roggenmehl 1150
560 gr. Wasser – 28°C
13 gr. Frischhefe (ich hatte 10 gr. Hefe und 1 großzügiger EL Lievito madre)
18 gr. Salz

25 gr. Senfkörner
1 EL flüssiges Backmalz (ich hatte Pulver)

mittelscharfer Senf und Sonnenblumenkerne

Zubereitung:
Zutaten Vorteig von Hand gut verrühren und die Hefe 2 Stunden anspringen lassen. Danach für mindestens 48 Stunden Teig mit Klarsichtfolie abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Länger geht auch.

Hauptteig:
Vorteig in CC-Kessel geben, andere Hauptteigzutaten (bis auf die Senfkörner) einwiegen, Knethaken einsetzen, Temperatur 28 Grad stellen, Timer auf 15 Min. stellen und auf “Min” kneten lassen.

Dann Senfkörner zugeben und weitere 2 Minuten kneten.

Temperatur abstellen, CC-Kessel mit Geschirrtuch abdecken und Teig eine halbe Stunde gehen lassen.

Den Teig in drei gleiche Teile teilen.
Rundwirken. Jeden Teig etwas breit drücken und von oben her jeweils zwei Mal einrollen. Die Naht zudrücken und den Teig rollen, bis es 60-70 cm lang ist.
Die Rolle zu einer Schnecke wickeln und mit den anderen Teigstücken gleich verfahren.

Die Schnecken kräftig mit mittelscharfen Senf bestreichen, mit der bestrichenen Seite in Sonnenblumenkerne drücken. Wieder umdrehen.

Dann auf ein Backblech setzen (ich hatte ein Lochblech mit Dauerbackfolie und leicht Mehl).

Abdecken und 30-45 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 250 Grad O/U vorheizen. Mit Wasser besprühen und mit viel Dampf in den Ofen geben.

Nach 15 Minuten Schwaden aus dem Ofen lassen, auf 210 Grad zurückdrehen, weitere 30 Minuten fertig backen (Anmerkung: ich habe schon ein paar Minuten vorher das Brot herausgenommen, da es zu dunkel wurde).

Auf Rost auskühlen lassen.

Schmeckt sehr lecker! Den Senf und die Senfkörner erkennt man geschmacklich (wenn man es nicht weiß) nicht. Der Senf gibt eine tolle Würze!

Dinkelvollkornbrot mit Buttermilch nach plötzblog

Foto Gisela Martin

Rezept von hier https://www.ploetzblog.de/2013/05/29/leserwunsch-dinkelvollkornbrot-mit-buttermilch/ und auf CC umgeschrieben.

Zutaten:

Quellstück 1

300 g Dinkelkörner Dinkelvollkornmehl
300 g Buttermilch
12 g Salz

Quellstück 2

40 g Leinsamen
20 g Sesam
40 g Sonnenblumenkerne
30 g Roggenflocken (alternativ: Haferflocken) – ich hatte Haferkörner, die ich mit dem Flocker geflockt habe
150 g Buttermilch

Hauptteig

Quellstücke
300 g Dinkelkörner bzw. Dinkelvollkornmehl
6 g Frischhefe
115 g Buttermilch (zimmerwarm)

10 g Rohrzucker
Sonnenblumenkerne zum Wälzen

Zubereitung:
Die jeweiligen Quellstückzutaten (falls Dinkelkörner verwendet werden, vorher mit Getreidemühle mahlen) mit einem Löffel mischen und 10-14 Stunden abgedeckt im Kühlschrank bei 6-8°C lagern.

Dinkelkörner mit Getreidemühle mahlen und sämtliche Teigzutaten in der CC mit Knethaken vermengen.

CC auf 24 Grad stellen, kein Rührelement, Timer auf eine Stunde, Spritzschutz als Deckel aufsetzen. Nach 20 und 40 Min. mit Nassen Händen den Teig falten.

Den Teig zu einem länglichen Laib formen, anfeuchten und in Sonnenblumenkernen wälzen.

Eine Kastenform (22 x 10 x 9 cm) mit Backfolie auslegen und den Teig reinlegen. Mit Klarsichtfolie abdecken. 12 Std. bei ca. 10 Grad im Kühlschrank gehen lassen. Volumen verdoppelt sich in der Zeit.

Klarsichtfolie entfernen, Brot besprühen und in Backofen stellen. Backofen 180°C O/U einstellen. Keinen Backstein verwenden, Form nur auf Gitterrost stellen.
Ich habe in der ersten Hälfte Dampfstösse zugegeben.

90 Minuten bei Raumtemperatur steigend auf 180°C backen. Zum Schluss hin, falls Kurste zu dunkel wird, mit Alufolie bedecken. Nach 90 Min die Form entfernen und 10 Minuten weiterbacken.

Pesto – Varianten

Rezept 1

Lila-Laune-Pesto (Brotaufstrich, zu Nudeln etc.)
Rezept von Sigrid Hollender, angeregt durch: http://www.oh-sophia.net/lila-laune-pesto/

Zutaten:
ca. 250 g Rotkohl
3 EL Olivenöl
nach Belieben Zitronensaft
etwas Honig oder Sirup
1 EL Kapern
1 TL Orangensenf
3 EL Sonnenblumenkerne
Salz, Pfeffer oder z.B. Piment d'Espelette n. B.

Zubereitung:
Alle Zutaten im Multizerkleinerer mit Messer klein mixen. Ggf. mehr Öl / Zitronensaft zugeben, bis die Konsistenz gefällt.

Rezept 2

Manu`s Pesto
Rezept von Manuela Neumann

Zutaten für 1 kg Nudeln:
1 Töpfchen Basilikum
60 g Walnüsse
60 g Parmesan
2 Knoblauchzehen
etwas Salz
etwas Pfeffer
und Olivenöl nach Belieben, sodas es schön geschmeidig ist

Zubereitung:
Alles zusammen in die Gewürzmühle und mahlen bis es eine schöne grüne Masse ist.
Es schmeckt herlich!

Rezept 3
Pistazien-Rucola Pesto – vegan
Rezept von Claudia Kraft

80 g gehackte Pistazien (ich hatte nur 2 pkg mit je 25gr)
2 Handvoll Rucola
Olivenöl (ich hatte es gegen Pistazien Öl getauscht)
Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Alle Zutaten bis auf Öl in den Multi mit Messer geben, starten und Öl währenddessen einfließen lassen bis es eine Paste ergibt. Musste einmal öffnen und alles runterschaben sodass alle Pistazien mit vermischt werden.

Sonnenblumenbrot

Rezept und Foto von Conny Opp

Zutaten:
550 gr. Weizenmehl
150 gr. Dinkel- oder Roggenmehl

450 gr Wasser
1 1/2 TL Salz
15 gr Hefe
1 TL Honig oder Ahornsirup und
150 gr. Sonneblumenkerne + 150 gr Wasser.

Zubereitung:
Sonnenblumenkerne anrösten und mit 150 gr kochendem Wasser ablöschen und eigentlich über Nacht stehen lassen, ich habe es nur ca. 2 Stunden stehen lassen.
Die restlichen Zutaten in der CC unter 38 Grad Wärme kneten, die Sonnenblumenkerne zugeben (falls Restwasser vorhanden ist, wegschütten) und eine Stunde gehen lassen.
Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche 10 mal falten und in eine gefettete und bemehlte Glasform mit Deckel geben und wie gewünscht einschneiden.
Das Muster im runden Brot habe ich mit einem Apfelteiler gemacht. In den kalten Backofen geben und ca. 60 Minuten auf 240 Grad backen. Rausnehmen und dann nochmals auf dem Blech oder dem Pizzastein 10 Minuten mit Umluft backen bis es die gewünschte Bräune hat. Ich habe mit einem Blumensprüher noch ein paar Mal in den Backofen gesprüht, dann bekommt es eine tolle Kruste.
Das Brot schmeckt auch nach ein paar Tagen richtig lecker.