

Brioche – die Weltbesten!



Fotos Claudia Kraft

Rezept ist von Thomas Keller, ausprobiert von Claudia Kraft

Zutaten:

271 g Mehl

6 g Trockenhefe

32 g Zucker

7 g Salz

136 g Ei, ca 3

46 g Vollmilch

122 g Butter auf Zimmertemperatur

Zubereitung:

1. Eier und Butter auf Zimmertemperatur kommen lassen.
2. 3 Eier in einer Schüssel aufschlagen und davon 136g mit der Waage abmessen. (Bei mir hatten die Eier ca 150g und ich habe den Rest für später zum Bestreichen verwendet. Milch auch abmessen und könnt ihr gleich zu den Eiern geben. Mischung beiseite stellen.
3. Mischt Mehl und Hefe in der KW-Schüssel gut durch (K-Haken) und gebt die restlichen Zutaten bis auf die Butter hinzu. Mixt auf niedriger Stufe ca. 4 Minuten, bis alles vermischt ist. Geht evtl. kurz mit der Spachtel an den Rändern der Schüssel entlang.
4. Jetzt erweist sich die CC als perfekter Partner. Stellt den

Timer auf 30 Minuten und lasst die Maschine den Teig für euch auf ca Minimum oder etwas höher kneten (Knethaken). Wenn ihr zurückkommt, solltet ihr einen klebrigen Teig haben. Auch nicht überrascht sein, es sieht nicht nach viel Teig aus.



5. Jetzt kommt nach und nach die Butter hinzu. Wartet immer bis die vorherige inkorporiert ist. Das dauert ein bisschen. Zum Ende hin sollte euer Teig glänzen. Kratzt mit der Spachtel eure Ränder ab und unten am Boden und mixt nochmal für 10 Minuten.

6. Jetzt gehts los mit dem Fermentieren. Gebt euren Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und klopft/drückt ihn zu einem Rechteck. Es muss nicht sehr gross sein. Jetzt geht es lost mit dem Falten und den Teig nun nach dem Briefumschlagkonzept bearbeiten.



7. Faltet die rechte Seite über 2/3 des Rechtecks und dehnt dabei den Teig etwas ohne ihn zu zerreißen. Faltet die linke Seite genauso. Klopft den Teig ganz leicht in die Breite und faltet das obere und untere Drittel auf die selbe Art

8. Klopft den entstandenen Ballen in eine rundliche Form und gebt ihn mit dem Saum nach unten in eine geölte Schüssel und lasst den Teig eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen. Dann

wiederholt ihr den Briefumschlag – Faltvorgang. Gebt den Teig wieder in die Schüssel, Folie drauf, Loch in die Folie stechen und ab in den Kühlschrank über Nacht geben. Bitte bedenken dass der Teig über Nacht noch aufgeht.



9.

Am nächsten Morgen sollte der Teig gut das doppelte des vorherigen Volumens erreicht haben und recht steif und kalt geworden sein. Das passt so.

10. Gebt den Teig auf eure leicht bemehlte Arbeitsfläche und trinkt inzwischen eine Tasse Kaffee oder Tee.

11. Wer Nanterre bzw- Laibe formen will bereitet schon mal 2 Kastenformen vor. Ich habe mich für 2 Formen entschieden. Eine Kastenform und eine 18cm Springform.

12. Klopft euren Teig etwas flach und teilt entsprechend eure Teiglinge ab. Im Original wird so gerechnet: "Für 2 Laibe teilt ihr 12 Teiglinge von jeweils 50 g ab (in eine Kastenform kommen 6 Teiglinge in 2 Reihen zu je 3)

13. Für einen runden Laib teilt ihr 8 Teiglinge zu jeweils ca 75 g ab.

Ich habe mit der Kastenform begonnen und zuerst den ganzen Teigling halbiert und davon nach Gefühl 5 Teile abgeschnitten und Kugeln geschliffen. Den restlichen Teig habe ich mit ca 55g für die Springform geteilt, wovon ein kleines Kugerl für die Mitte blieb.

14. Nehmt nun die Teiglinge und rollt sie auf der sauberen Arbeitsfläche bei möglichst wenig Mehlzugabe zu geschmeidigen

formschönen Kugeln aus. Am besten schleifen. Die Teiglinge kommen nun in die von euch vorbereitete Form. Ich habe die Formen mit Trennspray ausgesprüht.

15. Wenn ihr nicht noch ein Ei vom Beginn über habt , mixt eine in einer Schüssel und bestreicht die Kugeln damit. Nun müssen die Brioche wieder mal ruhen. (haltet durch !!! fast geschafft) 2, 5 Stunden. Ich weiß, das ist echt lange! Bei mir war es auch länger. Dazu Folie drauf, Loch reinstechen und an einen warmen Ort stellen. (Ich habe sie in den Ofen gestellt.



16. Nach Ablauf der Zeit sollten die Teiglinge gut aufgegangen sein und einander berühren. Unterschied sieht man auf den Bildern.



17. Ofen auf 176 Grad aufheizen und jetzt nochmal den Rest der Ei-Mischung auf die Brioche streichen und dann ab in den Ofen für entweder 25 Minuten wenn ihr nur 8 Teiglinge habt oder 20 für 2 Laibe. Sie dunkeln rasch daher einfach mal nachsehen und nicht nur nach der Farbe gehen, da jeder Ofen anders bäckt. Ich hatte ca 20min und habe Stäbchenprobe gemacht.

18. Nehmt eure Brioche sofort aus der Form und lasst sie auf einem Gitter abkühlen bevor ihr sie verschlingt. Thomas Keller

rät dazu sie 20 Minuten abkühlen zu lassen.



19. Ich habe sie nicht aus der Form genommen und habe nach 8-10min die ersten gekostet. Bei dem Duft musste ich kosten, sonst wäre es reine Folter gewesen.



Perfekter Zeitplan nach Billa Wepunkt:

Beginn 20 Uhr, dann 22 Uhr Übernachtgare.

Dann kann man ihn morgens um 7 Uhr aus dem Kühlschrank holen und weitermachen...

Schlumbergerli



Foto und Rezept von Pia Bachfischer-Straub

Zutaten:

2 TL Salz

500g Ruchmehl

1 Pk. Trockenhefe

ca. 320g Wasser lauwarm

Zubereitung:

Das Salz zuerst in die Schüssel geben, Mehl darauf geben und eine kleine Mulde formen. Dann kommt die Hefe in die Mulde und etwa die Hälfte vom Wasser.

Mit einer Gabel etwas umrühren... das gibt dann der Vorteig, die Mulde soll nicht zu tief sein, so das kein Salz an den Vorteig kommt. Jetzt 1/2 Stunde stehen lassen.

Dann den Rest Wasser dazu und zu einem eher weichen Teig gut auskneten (Knethaken). Ich mach das auf Stufe 1 für 2min und dann etwa 10 min auf Stufe 2.

Der Teig bleibt jetzt für 1h in der Schüssel, dann nochmals kurz zusammenkneten und nochmals eine Stunde gehen lassen.

Den Teig in 16 Stücke teilen. Etwas Mehl auf einen Teller geben. Etwas Sonnenblumenöl auf einen Teller geben.

Ein Teigstück ins Öl tupfen und mit der öligen Seite nach

unten auf dem Tisch locker aufwirken, ins Mehl stupfen und mit der Mehlseite nach unten auf ein Tuch legen.

Den Ofen auf 250° vorheizen.

Die Brötchen nach ca 15min auf ein Blech mit Blechreinpapier geben. Dabei wenden, die Mehlseite ist jetzt oben.

In den heissen Ofen geben und gut dämpfen (mach ich mit einer Sprühflasche).

5min bei 250° O/U danach für 10min auf 230° runterschalten. Dann den Ofen öffnen um den Dampf rauszulassen und die Brötchen fertig backen. Je nach Gusto ca. 5 min.

En Guete!

Toastbrot Variationen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann/Über den Dächern von Kölle (Originalrezept von hier <http://rezeptemitherz.blogspot.de/2016/05/milchbrot-tangzhong-fluffigstes.html?m=1> und auf CC abgewandelt)/Rezept Nr. 1

1. Rezept supersoft zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

Zutaten:

Vorteig

25 g Mehl, 550

100 g Wasser

Teig:

125 g Vollmilch

1 Pk.Trockenhefe

350 g Mehl , Typ 550

50 g Zucker

1 Teelöffel Salz

1 großes Ei

30 g weiche Butter

1 Eigelb mit etwas Milch verquirlt

Zubereitung:

Wasser und Mehl in die CC geben und 5 Min. / 65° / Stufe 1 erwärmen und rühren (K-Haken). Es entsteht eine cremige Konsistenz. Es geht auch auf dem Herd.

Umfüllen und abkühlen lassen.

Milch, Hefe und 1 TL Zucker in die CC geben und 3 Min. / 37° / Stufe 2 erwärmen. (Geht auch ohne erwärmen)

5 Minuten ruhen lassen.

Nun das Mehl, das abgekühlte Wasser-Mehlgemisch, restlichen Zucker, Salz und Ei zufügen und 3 Minuten kneten (Knethaken).

Zum Schluss noch die Butter zufügen und nochmal 5 Minuten kneten.

Den Teig in eine mit Öl ausgeriebene Schüssel geben und abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

Den Teig nun in 4 gleichgroße Portionen teilen, zu einer Kugel formen und unter Frischhaltefolie 15 Minuten ruhen lassen.

In der Zeit einen Brotkastenform fetten oder Silikonform

nehmen.

Jedes Teigstück auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche oval ausrollen (ca. 15×20 cm), von der langen Seite her 1/3 zur Mitte hin einschlagen, dann den Rest darüber schlagen. So habt ihr 3 Teigplatten.

Von der kurzen Seite her zu einer Rolle aufrollen und mit der Naht nach unten in die Form setzen.

Ebenso mit den verbliebenen 3 Teiglingen verfahren.

Die Form mit Frischhaltefolie abdecken und mind. weitere 45 Minuten ruhen lassen, bis die Form deutlich gefüllt hat.

Den Ofen auf 175° O/U – Hitze vorheizen.

Den Teig mit dem verquirlten Ei bestreichen und ca. 30-35 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist und das Brot hohl klingt, wenn man von unten darauf klopft.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Nicole Wever



Fotos Rezept Nr. 2 von Nicole Wever

Zutaten:

500 g Mehl Type 550

150 ml Wasser, lauwarmes (Alternativ in CC auf 30 Grad stellen)

150 ml Milch, lauwarme

10 g Salz
10 g Zucker
21 g frische Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe
35 g Butter
15 g Backmalz

Zubereitung:

Die Hefe in einem Glas mit dem lauwarmen Wasser auflösen, das Salz hinzugeben und das Glas für gut 30 Minuten zur Seite stellen.

Dann allererstlichen Zutaten in eine Schüssel geben, Hefe-Salz-Wasser hinzugeben und alles sehr gut miteinander verkneten. Man sollte mindestens 5 Minuten den Teig kräftigst durchkneten, am besten sind 7-10 Minuten. So kann das Mehl am besten binden und der Kleber sich entfalten. Nun den Teig abgedeckt mindestens 1 1/2 Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen. Der Teig wird relativ "klitschig", was aber ganz normal ist, er klebt sehr, aber das soll so sein. Bitte kein weiteres Mehl hinzufügen.

Nach dem Ruhen den Teig so gut wie möglich nochmals durchkneten. Den Teig nun in eine Kastenform oder spezielle Toastbrotform geben und nochmals gute 45 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Nach dem Gehen die Form in den vorgeheizten Backofen geben und bei 220°C Ober/Unterhitze backen.

Nach gut 5 Minuten auf 180°C herunterschalten und noch weitere ca. 40 Minuten backen.

Puddingschnecken



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Brigitte Puppe
(Rezept Teig von Chefkoch abgewandelt, Pudding-Rezept von Dr.
Oetker)

Hefeteig (aus 750g Mehl) und Pudding ergibt 2 Bleche

Zutaten:

Hefeteig:

750g Mehl
1.5 Päckchen Trockenhefe
120g Zucker
375ml Milch
120g Butter
etwas Zitronensaft

Füllung:

2 Packungen Vanille-Puddingpulver
750 ml Milch
80 gr. Zucker
Rosinen nach Bedarf

Glasur:

Puderzucker/Wasser

Zubereitung:

Hefeteig:

Alles in die Schüssel geben, bei 30°C mit dem Knethaken ca 10 – 15 Minuten kneten. Ruhen lassen, bis sich das Volumen ca verdoppelt hat.

Füllung:

Aus Vanille-Puddingpulver, Milch und Zucker in der CC einen Pudding rühren (Flexirührer, 100°C), Rosinen zugeben und abkühlen lassen.

Teigmenge halbieren und jeweils zu einem Rechteck rollen. Mit der abgekühlten Puddingmasse bestreichen, von der langen Seite her locker aufrollen und mit einem Brotmesser in ca 2cm dicke Scheiben schneiden. Auf Backbleche geben (ergibt 2 Bleche) und bei 160°C Umluft ca 20 Minuten backen.

Mit angerührtem Puderzucker bestreichen

Englisches Toastbrot



Rezept und Fotos wurden von Katharina Karner zur Verfügung gestellt

Zutaten:

800g Weizenmehl oder Dinkelmehl
2 Sackerl Trockenhefe
1 Tl Rübenkraut oder 8g Backmalz, alternativ 1 TL Zucker
3 TL Salz
250 ml Wasser handwarm
250 ml Milch handwarm
100g Butter
Optional 2EL Chiasamen und 4 EL Wasser

Zubereitung:

Ich löse Hefe und Rübenkraut in der Flüssigkeit auf, schmelze die Butter in der Mikro und gebe sie etwas überkühlt zusammen mit Mehl und Salz in die Rührschüssel und knete 8 Minuten zwischen min und Stufe 1.

Danach lasse ich den Teig 30 Minuten gehen.



Die Masse teile ich in 2 und falte auf einer bemehlten Silikonmatte, bevor ich ihn in Kastenformen gebe (gefettet oder mit Backpapier ausgelegt).



Die Stückgare kann bis zu 1,5 Stunden sein.



Backen bei hoher Anfangstemperatur (220) nach 10 Minuten drossel ich auf 180 und backe etwa noch 35 Minuten.

Danach stürze ich das Brot aus der Form und lasse es am Gitter noch nachbräunen, ca 10 Minuten.

Das Brot ist also in Summe ca 50-60 Minuten im Backrohr.

Krapfen Berliner Fastnachtsküchle – Variationen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft
(Rezept Nr. 1)

1. Rezept von Helga Motivtorten, nachgebacken von Claudia Kraft

Zutaten:

500 g Mehl
130 g Butter
200ml Milch
2 EL Zucker, gehäuft
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
2 Eigelb
1 pkg Trockenhefe
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
3 EL Rum
1 EL Essg

Zubereitung:

Butter mit dem Zucker cremig rühren (Flexi). Das Ei und die Dotter nach und nach schön einrühren.

Nun das Mehl dazusieben (Knethaken) u die Trockenhefe, sowie kalte Milch, Rum u Essig. Im Langsamgang der Maschine zu einem

eher weicheren Teig gut kneten bis er sich von der Schüssel löst.

Gut zugedeckt aufs Doppelte aufgehen lassen, das kann mitunter bis zu 2 Stunden und länger dauern, je nach Raumtemperatur (aber nicht zu warm stellen)- ich habe sie nicht im KW gelassen.

Sobald der Teig reif genug ist, auf bemehlter Arbeitsfläche aus dem Teig 18-20 Kugeln schleifen; sie sollten schön glatt an der Oberseite sein.

Auf bemehlter Fläche zum nochmaligen Gehen absetzen. Mit Klarsichtfolie o. großem Plastiksack vorsichtig abdecken. Schön aufgehen lassen. Während des aufheizen des Öls Teigkugeln ohne Abdeckung stehen lassen, dass ein Häutchen entsteht.

In der Zwischenzeit das Fett erhitzen auf max. 165°C-170°C

Nun die Krapfen mit der Oberseite nach unten vorsichtig ins Fett gleiten lassen und zudecken. Etwa gute 1 1/2 Min. backen, nachsehen, wenns goldbraun ist, umdrehen und weitere 1 1/2 Min. weiterbacken, dann nochmals umdrehen und 30 Sekunden nochmals die Oberseite backen, wichtig!!

Sind alle gebacken, mit der der Marmeladentülle die Marillenkönfitüre einspritzen und bezuckern.

2. Rezept Krapfen von Claudia Kraft



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft (Rezept Nr. 2)

Super happy obwohl ich anfangs dachte das letzte Rezept (Nr. 1) war besser. Kann es aber nun nicht sagen.

Habe diesmal Spezial Krapfenmehl verwendet.

Zutaten:

500gr Kropfitsch Krapfen Mehl
3 Eidotter
40gr Zucker
25gr Butter
1 EL Rum
1 Pkg Trockengerm
1/4l Milch
Salz
etwas Zitronenschale

Zubereitung:

Alles in Schüssel geben (handwarme Butter u Milch) kurz kneten (Knethaken) und dann auf 35-38c ohne Rührelement auf Kochintervall 3 laufen lassen. Nochmals abschlagen/kneten und 2cm dick ausrollen, ausstechen und nochmals zugedeckt gehen lassen. (Mit eigenen Ausstecher od Glas) Zuerst bemehlte Seite nach unten in heißes Fett legen, zudecken, bei goldbrauner Unterseite wenden und ohne Deckel fertig backen. Guten Appetit!

Gesamt 15 Stück 1 kl Kugel

3. Rezept Berliner aus dem Ofen von Lisi Wenin



Foto von Lisi Wenin

Zutaten:

130 ml lauwarme Milch
1 Würfel Hefe
50 gr. Butter

1 Prise Salz

1 Ei und 1 Eigelb

30 gr. Zucker

350 gr. Manitobamehl (damit werden sie schön locker und fluffig)

Ersatzweise Mehl 550

Zubereitung:

Die Hefe in der Milch auflösen. Dafür kann die Milch im Kessel kurz erwärmt werden.

Danach alle anderen Zutaten hinzugeben und mit dem Knethaken zu einem Teig kneten.

Den fertigen Teig sofort ausrollen und Kreise austechen (hab sie ca. 7 cm groß ausgestochen).

Marmelade oder Nutella in die Mitte geben.

Rand mit LAUWARMEN Wasser (wichtig) befeuchten und mit zweitem Kreis schließen.

2 Stunden (Zeit einhalten) auf dem Blech gehen lassen.

10 min. im vorgeheiztem Backrohr bei 180 Grad bei Unter und Oberhitze backen.

(Erinnern geschmacklich an Buchteln...)

Allerheiligenstriezel



Rezept und Foto gepostet von Aldona Led

Zutaten:

500g Mehl
3 g Salz
100 g Zucker
90g Butter- flüssig & lauwarm
2 Eidotter
2 pck Trockenhefe
210g warme Milch

Zubereitung:

Zu einem geschmeidigen Hefeteig bereiten (Knethaken) und gehen lassen. In 3 gleich

große Stücke teilen und zu Striezel flechten. Und nochmal gehen lassen.

Striezel mit Ei bestreichen mit Hagelzucker und Mandeln bestreuen und backen.

Ober/Unter Hitze 180 Grad um die 30 min
(aber das ist abhängig von Backofen)

Fotos: Aldona Led

