Schoko-Dampfnudeln gefüllt mit Kirschen und Schokocreme auf Vanillesauce



Bild und Rezept von Doris Küter

Zutaten und Zubereitung

1. 1/2 Würfel Hefe mit 1 Tl Zucker in 125g lauwarme Milch auflösen. 250g Mehl und 4 El Kakao in die Schüssel sieben. 30g Zucker, 50g Butter und 1 Ei dazugeben.
2. Hefelösung zugießen und mit dem Knethaken 3min langsam und 6min schnell 😊 Stufe 1 der alten CC und verkneten. Haken entfernen und abgedeckt bei Intervallstufe 3 30min gehen lassen.
3. Etwa 7 Bällchen formen mit je 4 Kirschen aus dem Glas und 1 Tl Nuss-Nougat Creme füllen. Im Dampfgarer bei 100°C 30min garen lassen.
4. Vanillesoße dazu reichen.

fränkische Küchle (Ausgezogene)



Rezept und Bilder zur Verfügung gestellt von Elvira Preiß

Zutaten für ca 40 Stück je nach Größe

1000 g Mehl
100 g Zucker
10 g Vanillzucker
8 Eier
1/2 Würfel Hefe
150 ml Milch
100 ml Sahne
60 g Butter
1/2 Gläschen Zwetschgenschnaps

Zubereitung in der CC, KCC oder KCL

Knethaken verwenden
Milch und Sahne bei ca 30 bis 35 Grad erwärmen,
Hefe darin auflösen und Temperatur auf ca 28 zurückschalten.
Eier , Butter und Schnaps zugeben und alles etwas verrühren.
Zucker ,Vanillzucker und Mehl nach und nach zugeben und alles schön auf Stufe Min kneten.
Wenn der Teig schön durchgeknetet ist ca 1 Stunde gehen lassen so das es schön aufgegangen ist.

Aus dem Teig mit einem spitzigen Löffel Teigbällchen abstechen und rund formen.
Die Bällchen nochmal ca 20 Minuten gehen lassen.
Fett zum ausbacken erhitzen.
Teiglinge ausziehen (wir machen das auf einem dafür vorgesehenen Pilz man kann sich auch mit einem kleinen Ball der auf einer Schüssel befestigt wird aushelfen
Über den Pilz wird ein Geschirrtuch gespannt auf dem man dann das Küchle vorsichtig ausziehen kann , in der Mitte schön dünn und den Rand dann dicker lassen.





Hier sieht man dann das fertig ausgezogene Küchle.

Im Fett dann von beiden Seiten ausbacken.
Da wir immer große Mengen machen machen wir das in einem Gasgrill.

Pandoro




Rezept und Bilder zur Vefügung gestellt von Elisabetta Tallarico
Originalrezept von Kenwood Italien und von Elisabetta übersetzt

VORTEIG:
100g Mehl (Manitoba)
60g Wasser
4gr frische Hefe

Alles zu einem homogene Teig verkneten, Kugel formen und ruhen lassen (ca. 30-40Min) bis sich die Kugel verdoppelt hat.

Emulsione:
100g flüssige Butter
1TL Orangen Paste (am besten selbstgemacht)
2TL Vanilleextrakt

Erst Vanilleestrakt gutbunter die flüssige Butter mischen, dann die Orangen Paste.

Alles in den Kühlschrank stellen das es fest wird.

Orangenpaste zum selber machen von Elisabetta

Ich nehm eine Bio Orange und schneid die in grobe Stücke. Orange wiegen. Dann geb ich Zucker dazu, hälfte des Gewichts der Orange. Lass das ganze ca 30-40min stehen. Dann wirds aufgekocht bis die Flüssigkeit gut einreduziert ist.
Hab dann alles in der Gewürzemühle püriert. Hält sich ca 2 Wochen im Kühlschrank

Hauptteig:

500g Mehl (Manitoba)
250g frische Milch
Emulsion
Vorteig
120g Zucker
120g Ei (ca.3 Eier größe M)
10g Salz

Milch, Zucker und Vorteig in die Schüssel der Kenwood geben und mit dem K Haken verrühren. Dann die Eier, Mehl & Salz dazu geben und alles gut auf Stufe 1 verrühren das sich der Teig von der Teig Schüssel löst. Dauert ca. 5-6min.
Zum Knethaken wechseln u d löffelweise die Emulsion unterknete. Immer 1Löffel gut unterkneten lassen bevor man den nächsten dazu gibt. Teig gut 20-30min auf Stufe 1 kneten.

Der Teig wird immer wieder mal per Hand gefaltet. Er soll schön elastisch sein.

Dann den Teig auf eine mit Butter eingeriebene Arbeitsfläche geben und rund wirken. 10min ruhen lassen….das ganzen3x wiederholen.
Teig in eine mit Butter gefettete Schüssel geben und 30min bei Raumtemperatur stehen lassen. Dann für 18Std in den Kühlschrank geben.



Am nächsten Tag Teig aus dem Kühlschrank in der Schüssel bei Raumtemperatur 3Std aklimatisieren lassen.
Anschließend aus der Schüssel nehmen und auf eine gefettete Arbeitsfläche geben…rund wirken und Teigkugel mit der schönen Seiten nach unten in eine Pandoro Form geben.
Teig nun gehen lassen bis er den Rand der Schüssel erreicht hat (kann 3-4Std dauern)

Bei 170Grad 50-55min backen.

Aus der Form holen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Hier findet ihr noch ein Video dazu

Emile Henry Brötchenkranz Kronenform Couronne –

Sammlung von Rezepten auf Deutsch

1. Brioche aus mitgelieferter Anleitung von Emile Henry



Zutaten:
500 gr. 550er Mehl
10 gr. Salz
5 gr. trockene Hefe (ich hatte 10 gr. frische)
30 gr. Puderzucker (im französischen Rezept nehmen sie Puderzucker, im englischen normalen Zucker)
150 gr. Milch 1,5 %
110 gr. Wasser
2 Eier Gr. M
35 gr. Butter
Spritzer Vanilleextract
1 Teelöffel Orangenblütenwasser (ich habe geriebene Orangenschale genommen)
50 gr. Vollmilchschokoladendrops

Topping:
2 Teelöffel Hagel- oder Perlzucker
1 Ei zum Bestreichen

10 gr. Butter zum Einfetten und etwas Mehl

Zubereitung:

In der Beschreibung wird der Teig komplizierter mit 40 Grad Wasser- und Milchtemperatur gemacht. In der Kenwood habe ich einfach Mehl, Salz, Hefe, Puderzucker, Milch, Wasser, Eier und Butter in den Kessel gegeben, den Knethaken eingesetzt und den Teig ca. 5 Minuten auf Min und 2 Min auf 1 kneten lassen. Im Winter würde ich ggf. 30 Grad Temperatur zugeben. Jetzt im Sommer war es auch so warm genug

Dann Schokotropfen, Vanilleextrakt, Orangenschale (bei mir zzgl. etwas Perlzucker) einarbeiten (dauerte ca. eine Minute).



Schüssel abdecken (z.B. mit einer Duschhaube) und Teig eine halbe Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit den unteren Teil der Form mit geschmolzener Butter fetten und danach etwas Mehl drüberstreuen.





Den Teig nochmals kurz kneten, damit keine Gasbläschen drin sind.



Auf der Arbeitsplatte etwas Mehl ausstreuen, erst einen Zylinder formen und davon 8 halbwegs gleich große Stücke abschneiden.





Zu Brötchen schleifen und in die Mulden der Form legen. Abdecken und weitere 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 220 Grad/O-U vorheizen.





Nach Ablauf der zweiten Gehzeit ein Ei (bzw. ein halbes reicht auch) verquirlen und wenn man mag auch noch etwas Hagel- oder

Perlzucker drüberstreuen. Deckel drauf und dann in den Ofen.





25 Minuten 220 Grad. Dann wird es spannend, dann kann man den Deckel abheben (und dann ohne Deckel weitere 5 Minuten backen). So sah es bei mir aus nach 25 Minuten:



Dann noch weitere 5 Minuten 220 Grad und zack fertig….





Viel Spaß beim Nachmachen!

1. Baguettebrötchen aus Brot-Backen-in-Perfektion, Buch von Lutz Geissler (Zutaten aus Buch, Rest für Form abgewandelt)



Zutaten:

590 gr. Weizenmehl 550 (ich habe diesmal das französische T65 verwendet)
400 gr. Wasser
12 gr. Salz
0,4 gr. Frischhefe (wer nicht wiegen mag: ein kleines Stückchen, ca. so groß wie eine Risonenudel, d.h. etwas größer als ein Reiskorn)

Zubereitung:
Zutaten in Kessel geben, Knethaken einsetzen, 8 Minuten kneten (davon 6 Minuten auf Stufe “Min” und zwei Minuten auf Stufe 1.

Mit einer Duschhaube oder feuchtem Tuch abdecken und den Teig 24 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Immer wenn man in den ersten 16 Stunden am Teig vorbeikommt und zufällig dran denkt die Hände feucht machen und den Teig dehnen und falten. Dann wieder abdecken).

Form mit etwas Butter austreichen und etwas Mehl zugeben.

Nach ca. 24 Stunden (im Sommer eher schon nach 16 Stunden) den Teig auf gemehlte Fläche geben (vorsichtig, damit nicht zu viel Gas entweicht) und in 8 möglichst gleich große Stücke teilen. So ca. 120 gr. pro Stück erschien mir ein guter Wert.
Dann habe ich die Brötchen so wie normalerweise ein Brot

rundgeformt (Teig von den Seiten zur Mitte ziehen, um etwas Spannung reinzubekommen) und in die Form gelegt.

Ich war mir nicht sicher, ob ich die glatte Seite oder den Schluss nach oben in die Form legen sollte. Habe die Hälfte mit Schluss nach oben reingesetzt (das sind die, die im ersten Bild bei diesem Rezept von Uhrzeit 10 bis 5 Uhr sind, d.h. die auch später aufgerissen sind) und die andere Hälfte mit der glatten Seite nach oben.
Beim nächsten Mal werde ich alle mit Schluss nach oben einsetzen.

Deckel auf die Form und ca. eine Stunde ruhen lassen. Ca. halbe Stunde vor Ablauf der Gehzeit den Ofen auf 250 gr. O/U vorheizen.





Brötchen mit Wasser besprühen, Deckel drauf und in den Ofen schieben und Temperatur auf 230 Gr. verringern.

Nach 20 Minuten habe ich den Deckel heruntergenommen und weitere ca. 5 Minuten backen lassen.

Sie haben wunderbar geschmeckt, werden wir sicher so häufiger machen!



3. Morgenmuffel-Variante

Diese Variante kommt vom Arbeitsaufwand fast an Knack-und-Back-Brötchen hin, man muss lediglich am Abend zuvor dran denken, dass man morgens gerne frische Brötchen hättte. Ich fand das Ergebnis gut, finde aber persönlich die 24-Stunden-Variante aus Rezept Nr. 2 besser.





Zutaten:
500 gr. Mehl 550
5 gr. Frischhefe
1 TL Salz
1 TL Zucker
350 ml Wasser

Zubereitung:
Form mit Butter ausstreichen und wenn Butter fest ist etwas Mehl drüber streuen.

Alle Zutaten in Kessel geben, Knethaken einsetzen, 35 gr. Temperatur zugeben und 5 Minuten kneten.

Etwas Mehl auf Arbeitsfläche geben. 8 halbwegs gleich große Stücke absteichen, zu Brötchen rundschleifen und in die Form geben.
Deckel darüber und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen (oder Mittag oder Abend, wenn der Teig länger im Kühlschrank steht schadet es nicht). die Form mit Deckel herausnehmen und etwas akklimatisieren lassen, während der Ofen auf 250 Grad. O/U vorheizt.

Dann mit Deckel in Ofen stellen, 20 Minuten 230 Grad backen. Deckel abheben und weitere 5 Minuten backen. Fertig.

4. Käsebrötchen ohne Käse von Katharina Karner





als Rezeptvorlage dient das Käsebrötchen Rezept von Björn Hollensteiner Brotdoc Bookazine 1 Seite 52
https://brotdoc.com/2012/02/21/kasebrotchen/

es wurde wie folgt abgewandelt

200g Weizenmehl
200g Manitoba
240g Wasser, lauwarm
8g Salz

8g Backmalz
8g weiche Butter
1,6g Trockenhefe (oder 5g frische Hefe)

Alle Zutaten bis auf die Butter in den Rührkessel, das Wasser als erstes. 2 Minuten auf MIN verrühren lassen, dann erst die Butter hinzu. Weitere 7 Minuten auf Stufe 1,5 kneten lassen. Der Teig ist eher fest und löst sich gut von der Schüssel.
Ich habe ihn dann in eine geölte Tupperschüssel mit Deckel gegeben und 24 h im Gemüsefach schlummern lassen.
Am nächsten Tag 8 gleiche Teile von ca 80 g abstechen und rund formen. Mit dem Schuss nach unten in die kräftig ausgebutterte EH Form legen und 1 Stunde gehen lassen.
Das Backrohr auf 230 Grad O/U vorheizen.
Die Brötchen nach Geschmack einschneiden, mit einem Pflanzensprüher besprühen, den Deckel drauf und 25 Minuten backen. Dann Deckel entfernen und 5-10 Minuten bräunen lassen.
Möglicherweise kann man auch eine höhere Temperatur wählen, wenn eine knusprige Kruste gewünscht ist.









Für Käsebrötchen wird jedes Brötchen mit einer dünnen Scheibe Gouda belegt. Dadurch entfällt das Besprühen mit Wasser.

5. Vanilleschnecken

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Sigrid Hess



Zutaten:
Hefeteig:
70 g kalte Milch
120 g heißes Wasser
5 g Salz
40 g Zucker
40 g Margarine oder Butter
400 g Mehl
1 Eßl. Lievito Madre und 4 g Hefe oder
10 g Hefe

Füllung:
150 g Milch
2-3 Eßl. Zucker
1 Päckchen Vanillepudding-Pulver
Kurz aufkochen
250 g Quark und
1 Ei rasch unterschlagen.

Zubereitung:
Zutaten für den Hefeteig in der Kenny 6 min. auf min – 1 mit

Knethaken laufen lassen.
2 Stunden oder länger gehen lassen.

Füllung zeitgleich mit dem Teig zubereiten, sie muss abkühlen. In der Kenny geht das mit dem Flexielement, alternativ klassisch im Topf.

Coronne mit flüssiger Butter ausstreichen. Wenn die Butter erkaltet ist etwas bemehlen.

Nach der Gehzeit den Teig rechteckig ausrollen, Füllung draufstreichen, aufrollen. (Anmerkung Gisela: Ein paar Apfelschnitze drauf wären sicher auch gut)

In Scheiben schneiden, mit Mandeln oder Hagelzucker bestreuen und bei 190 Grad ca. 30 min. backen.

In den kalten Ofen stellen 200 Grad, nach 40 min (die Aufheizzeit zählt zur Zeit dazu) den Deckel abnehmen und noch 10 – 15 min weiterbacken.

6. SONNTAGSBRÖTCHEN ohne Mühe von Sigrid Hess



(Foto Sigrid Hess)Hier kommt das Rezept, es schmeckt tatsächlich auch. Und mich begeistert, dass man sie in den Ofen stecken kann und dann in Ruhe duschen, Tisch decken … Auch am Vortag ist es nur ein Arbeitsgang.
SONNTAGSBRÖTCHEN ohne Mühe

Am Vortag Teig herstellen:
250 – 260 g Wasser
1Teel. Honig
11 g Salz
225 g Dinkelmehl 630
225 g Weizenmehl 550
50 g Lievito Madre, frisch gefüttert
ein kleiner Krümel Hefe, etwa eine halbe Erbse
Teig etwa 2 Minuten auf 1 und 5 Minuten auf min kneten.
Sofort nach dem Kneten in 8 Teile teilen, diese rund formen und in die gebutterte Couronne setzen. Kühl stellen (mit kühl stellen ist eher der Keller als der Kühlschrank gemeint. An diesem Punkt wird noch geforscht. Entweder Keller bei vielleicht 15 Grad oder erst 2 Stunden Zimmertemperatur und dann Kühlschrank)
Am Morgen Form in den kalten Ofen stellen, auf 260 Grad Ober- und Unterhitze einschalten und 40 Minuten backen.
Dann den Deckel abnehmen und noch ca. 8-10 Minuten bräunen.

Bubblebrot Bubble bread – Variationen -4





Fotos von Sandra Ro
(Rezept wurde uns von Sandra Ro zur Verfügung gestellt, die das Rezept von einer Freundin bekommen hat)

Zutaten:
500 g Mehl
1/2 Würfel Hefe (geht natürlich auch weniger dann aber längere Gehzeit berechnen)
1 TL Salz
1 Prise Zucker
2 EL Öl (ich habe Olivenoel genommen, da herzhaft)
300g Wasser (ich wiege wasser auch immer ab)

Zubereitung:
Mehl,Salz und Öl in die Rührschüssel geben.
Wasser abwiegen und Hefe, Zucker darin auflösen und zum Mehl geben.
Knethaken einsetzen und mindestens 10min auf Stufe “min” kneten.
45 Min zugedeckt gehen lassen.
Ich habe jetzt ein rundes Blech mit 30cm Durchmesser genommen.



Das je nachdem ob süße oder herzhafte Variante mit entsprechendem Öl einpinseln.

Jetzt den Ofen schon vorheizen auf 200grad o/u ODER 180grad Heißluft .



Vom Teig dann 15g abstechen, zu Kugeln formen und nebeneinander legen.
Anschließend mit Wasser bepinseln und dann mit Käse bestreuen (in der süssen Variante z.B. mit Hagelzucker oder oder oder)





In den Ofen und 20-30 min (je nach Ofen) auf mittlerer Schiene backen.



Guten Appetit

Variante Ramona Kaltenbach: Kräuterbutter
Selbstgemachte Kräuterbutter mit Parmesan gut kneten, dann auf die Kugeln streichen und nochmal Parmesan drüber streuen. Den Parmesan habe ich erst nach 10 Minuten darüber gestreut. Ich könnte mir das auch gut mit Speckwürfel und Zwiebeln vorstellen.





Fotos Ramona Kaltenbach

Variante Sandra Ro: Bärlauch, Speckwürfel, Parmesan



Foto Sandra Ro6

Piadina Romagnola



Rezept und Bilder von Claudia Althaus-Küpper zur Verfügung gestellt

Die Geschichte der Piadina Romagnola reicht bis in die etruskische Zeit zurück. Dank der Einfachheit und Vielseitigkeit der Zubereitung blieb die Piada jahrhundertelang das Mahl der Bauern und Armen. Sein Siegeszug für die breite Masse begann erst in den 1940er und 1950er Jahren, als er dank der zahlreichen Kioske, die diese duftende Spezialität zu einem günstigen Preis anboten. Touristen auf dem Weg zur Adria konnten nicht widerstehen….

Zutaten und Zubereitung

Das Rezept ist sehr simpel, der Geschmack geprägt durch den Strutto, das Schweineschmalz und ein gutes Mehl.

500 g Mehl
180 g Wasser
125 g Schweineschmalz
10 g Salz
5 g Natron optional

Alle Zutaten ausgiebig mit dem knethaken miteinander verkneten und 5 Stücke je ca. 170 g abmessen und zu Kugeln formen.
Die Kugeln etwas ruhen lassen und dann mit einem Rundholz zu

Fladen von 25-28 cm Durchmesser ausrollen.
Die Fladen vor dem Ausbacken mit der Stipprolle bearbeiten, dann garen die Piadas besser durch.
Nach Belieben belegen und genießen.





Variationen

Bild 1



Prosciutto die Parma, Mozzarella, Tomaten frisch und getrocknet, etwas Knoblauch und Ruccola auf einem Bett aus Frischkäsecreme mit Kräutern

Bild 2



Lachs mit Gurkenscheiben und Eisbergsalat auf einer Dill/Frischkäse-Aioli

Bild 3



Schweinebraten rosa gebraten in Scheiben mit Balsamico sautierten Borrettane Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Ruccola auf einer Tonnatomaionaise….

Rezept Tonnatomajonaise

Tonnatomayo..
Ich mache eine Majonaise aus dem ganzen Ei, dazu ein Teelöffel Senf, ein Spritzer Essig, Salz und Pfeffer, hierbei eine halbe Knoblauchzehe und mixe das ganze auf, dann schluckweise Öl hinzugeben, ich mische gern Olivenöl mit Rapsöl.
Ein Esslöffel der Mayo plus 2 Esslöffel Frischkäse und 1 Esslöffel/eine Gabel Thunfisch und alles miteinander mischen, abschmecken, fertig

Bild 4



Soppressa aus dem Veneto, gepaart mit Ziegekäse, frischen Tomaten, Gurkenscheiben und Eissalat auf Kräutercreme

---

Apfelkuchen mit Zitronen-Ricottacreme

(Rezept von Sylvia Angermann)



Zutaten:

(Hefeteig)
500g Mehl

30g Hefe
1/4 L Milch
60g zerlassene Butter
2 Eier
50g Zucker
1/2 TL Salz

(Ricottacreme)
125g Zucker
Zitronenschale
500g Ricotta
1 Ei
zusätzlich sechs Äpfel zum Belegen der Cremeschicht

(Streusel)
320g zerlassene Butter
560g Mehl
320g Zucker
Vanillezucker
Zimt

(Glasur)
30g geschmolzene Butter
30ml Milch
Vanillezucker
140g Puderzucker

Zubereitung:
Für den *Hefeteig* die jeweiligen Zutaten mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und eine Stunde gehen lassen. Anschliessend bemehlen und auf einem gefetteten, bemehlten Backblech ausrollen.

Für die *Ricottacreme* die Schale einer halben bis einer Zitrone (ohne das Weiße) mit dem Zucker in der Gewürzmühle mahlen. Zusammen mit den restlichen Zutaten der Creme, mit dem Schneebesen verrühren. Anschliessend auf Teig dem ausstreichen.

Nun sechs Äpfel (geschält, ohne Gehäuse) achteln, die Stücke dann dritteln und den Kuchen belegen (wer möchte gibt noch Rosinen hinzu)).

Die Zutaten für die *Streusel* mit dem K-Haken verrühren und darüber streuen.

Bei 200°C O/U etwa 30 -35 Minuten backen.

Während dem Backen Butter, Milch und Vanillezucker bei 50 Grad mit dem Flexi verrühren, den Puderzucker unterrühren und die *Glasur* über den heißen Kuchen geben.

Hefe-Streuselkuchen mit Zwetschgen oder anderem Obst



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Andreas Thomä

Portionen: 1 Blech

Zutaten:
Hefeteig
450 g Mehl

31,5g frische Hefe
6g Salz
66,5g Zucker
40 g Butter
190-225ml Milch (bis zu)
2 Eier
1 bis 1,5 kg Obst

Streusel
225 g Mehl
135 g Zucker
135 g Butter

Zubereitung:
Die Hefe in eine große Schüssel mit 165 g der Milch und Zucker auflösen.

Die Eier und Mehl hinzufügen und acht Minuten auf Stufe min/eins kneten.

Dann Salz hinzufügen und zwei Minuten weiterkneten

Zehn Minuten auf Stufe eins auskneten. Dabei stückchenweise die Butter zugeben und jeweils etwa 30 sek. einkneten lassen, bevor das nächste Stückchen dazu kommt.

Bei Bedarf noch schlückchenweise Milch hinzufügen.

Den Teig abgedeckt etwa 60 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hat.

Das Obst vorbereiten… waschen, halbieren, entkernen usw. Für die Streusel alle Zutaten (K-Haken) vermengen und in den Kühlschrank stellen.

Den Teig auf einem Backpapier ausrollen und mit dem Obst belegen und die Streusel darüber verteilen.




Nochmals etwa 80 Minuten gehen lassen.
Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Kuchen etwa 30 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun und die Unterseite des Kuchens ebenfalls gebräunt ist.



Kürbisbrot



Bilder und Rezept von Barbara Diessl und Marcus Schenk

Zutaten

1,5 kg Helles Weizen/ Dinkel gemischt
1 Liter Wasser
1 Würfel Hefe
1 Tl Tomaten Salz
50 ml Olivenöl
1/2 Hokaido gewürfelt

Zubereitung

Zu Beginn die Hokaido mit dem Kenwood Würfler zerkleinern

Im Anschluss alles gut verkneten und mindestens 4 Stunden gehen lassen. Je länger desto besser (dann muss aber vorher die Hefemenge entsprechend angepasst werden).

Teig grob auf ein Backblech geben
Einfach so formen wie es dir am besten gefällt
Den Backofen auf Ober/Unterhitze einstellen
Und das Brot zuerst auf
20 Minuten auf 250 Grad,
50 Minuten auf 200 Grad backen







Schnelle Weissbrotstangen (Sommerraketen nach Homebakerjuli)

Der Sommer ist da und was liegt da näher als Grillen? Wer dazu Baguette als Beilage möchte, der muss sich meist schon 24 oder gar 48 Stunden vorher darum kümmern, den Teig anzusetzen. Für alle diejenigen, welche etwas spontaner sind und diese Zeit nicht mehr aufwenden können oder wollen, gibt es nun die schnellen Weissbrotstangen von Homebakerjuli, welche sie auch

liebevoll “Sommerraketen” nennt. Videoanleitungen zu den einzelnen Arbeitsschritten findet ihr auf ihrer Facebookseite https://www.facebook.com/Julibackt/photos/pcb.683446768749732/683445268749882/?type=3&theater

Zutaten:
5g Hefe
300g Tipo 00
500g Weizen 550
150g Lievito Madre, aufgefrischt
18g Salz
630g Milch, kalt
30g Olivenöl

Zubereitung:
Zunächst 550g Milch, Hefe; Mehle, Lievito Madre und Salz in eine Rührschüssel geben.
Auf kleiner Stufe (K-Haken, Stufe 1) 3 Minuten kneten lassen.
30g Olivenöl dazu geben
Auf kleiner Stufe (K-Haken, Stufe 1), 3 Minuten kneten lassen.
Auf der gleichen Stufe (Knethaken, Stufe 1) 1,5 Minuten kneten lassen.
50g kalte Milch dazu geben
Auf der gleichen Stufe (Knethaken, Stufe 1) 4 Minuten kneten lassen.
30g kalte Milch dazu geben.
Auf der gleichen Stufe (Knethaken, Stufe 1) 4 Minuten kneten lassen.
Den fertig gekneteten Teig nun in eine geölte Schüssel mit Deckel legen.
Sofort einmal dehnen und falten.
Erneut dehnen und falten nach 60 und 120 Minuten.
Nach 3 Stunden, 15 Minuten den Teig auf die Arbeitsplatte stürzen.
In vier gleich große Stücke teilen (à 405g).
Nun zu Stangen formen (s. Video).
In Backleinen, mit dem Schluss nach oben, 45 Minuten gehen

lassen.
Den Ofen auf 230°C Ober- und Unterhitze aufheizen.
Nach der Stückgare die Stangen von dem Backleinen herunternehmen und auf Dauerbackfolie legen (klappt am Besten mit einer Kippdiele, wie bspw von Bongu).
Nun ist der Schluss unten.
Die Baguettes mit Wasser besprühen.
Bemehlen und tief einschneiden (s. Video).
Erneut mit Wasser besprühen.
Backen:
3 Minuten bei 230°C Ober- und Unterhitze, mit Schwaden.
10 Minuten bei 210°C Ober- und Unterhitze.
Dampf raus lassen.
Mit Wasser besprühen.
15 Minuten bei 210°C Ober- und Unterhitze fertig backen.