

Spaghetti alla Siciliana (mit Auberginen)

Ob man diese Spaghetti wirklich so auf Sizilien isst, kann ich nicht sagen.

Aber von meinen Sizilienreisen habe ich mitgenommen, dass Auberginen die schön in Öl angebräunt ist, auf der Insel in allen Lebenslagen serviert werden. Hier die Kombination mit schwarzen Oliven und Paprikastücken macht die Sauce besonders aromatisch.



Zutaten (4 Personen):

Pasta:

500 gr. Semola

4 Eier Gr. M (ca. 200 gr.)

Sauce:

350 gr. Rinderhackfleisch

1 Zwiebel gehackt

2 Knoblauchzehen kleingeschnitten

2 EL Tomatenmark

1 Dose Tomaten gewürfelt

1 TL Worcestersauce

Kräuter, frisch oder getrocknet, was man da hat, ich hatte Thymian, Oregano und Rosmarin

Salz/Pfeffer

50 gr. entkernte schwarze Oliven

1 rote und eine gelbe Paprika, entkernt

1 Aubergine

Olivenöl

50 gr. Parmesankäse

Zubereitung:

Pasta:

Semola und Eier in Kessel geben, mit K-Haken ca. 8 Minuten rühren (erst Stufe 1, dann etwas schneller, nach Gefühl).

Ich habe Nudeln dann mit der TR50 und der Pastidea [Spaghetti-2mm-Matrize](#) herausgelassen. Es geht genauso mit Pastafresca, Pastamaker oder anderen Nudelmaschinen.

Mein Trick. Alle am Stück herauslassen. So kann man sie später mit der Schere in gleich lange Stücke schneiden.



Auberginen:

Auberginen in Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten bräunen und auf Krepppapier abtropfen lassen.

Sauce:

Etwas Öl in Pfanne geben. Hackfleisch, Zwiebel und Knoblauch anbräunen. Tomatenmark, Inhalt Tomatendose, Worcestersauce, Kräuter, Salz und Pfeffer zugeben und 10-15 Min köcheln.

Paprika und Oliven mit Multizerkleinerer/Juliennescheibe zerkleinern und zugeben und weitere 10 Minuten kochen.



Parmesan mit Multi und Parmesanreibe zerreiben.

Spaghetti in Topf mit Wasser und Salz kochen. Nur ganz kurz, nicht zu lange, sie kommen ja noch in Backofen.

Kurz in die Pfanne zur Sauce geben, auch Großteil vom Parmesan zugeben und verrühren.

Backofen auf 200 gr. 0/U vorheizen.

In Auflaufform (ich hatte die Couronneform, aber normale Auflaufform geht natürlich auch) in jede Mulde eine Auberginenscheibe legen.



Dann ein Spaghettihäufchen in jede Mulde legen. Wenn Sauce übrig bleibt diese auch verteilen.



Abdecken und 30 Minuten im Backofen backen.

Dann je eine Mulde herausnehmen und umdrehen (so dass die Aubergine oben ist).



Durch die Oliven schmeckt es so wunderbar aromatisch!

gefüllte Pizzabrötchen



Rezept und Bild zur Verfügung gestellt von Nic Ole

Rezept

300g Mehl
250g Speise Quark (20%)
8 Eßl. Milch
6 Eßl. Öl
1 Eßl. Zucker
1 P. Backpulver
1/2 Tl Salz
1 TL Pizzagewürz

alles mit einem Knethaken zu einem Teig verarbeiten, dann:

25 g Röstzwiebel
75 g Speckwürfel (gewürfelt, roh)
75 g Käse (geriebener)
zum Teig dazu, nochmal ca. 2min verkneten. Zu Brötchen formen
und auf ein Blech legen und in den vorgeheizten Backofen, O/U
Hitze, 180 Grad ca 30 min

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 Olivenöl 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 herzhaft 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 jahrhundertlang 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

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 Kipptidele, 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.

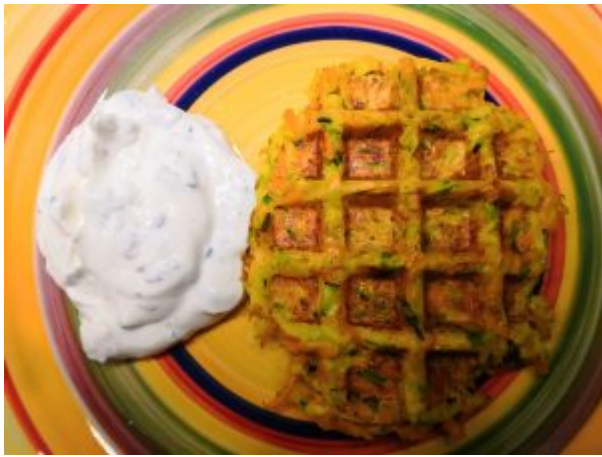
10 Minuten bei 210°C Ober- und Unterhitze.

Dampf raus lassen.

Mit Wasser besprühen.

15 Minuten bei 210°C Ober- und Unterhitze fertig backen.

Gemüsepuffer



Rezept und Bild von Nina Oberacker

Zutaten für 2 Personen bzw 6 Stück:

2 große Zucchini

3 mittlere Karotten

1 mittlere Kartoffel

Kräuter nach Geschmack

Salz

Pfeffer

30 g Mehl

30 g Parmesan gehobelt

1 Ei

250 g Quark (ich hatte Magerquark)

Zubereitung:

Gemüse putzen und im Multi mit der groben Raspelscheibe klein machen. In die Schüssel umfüllen, gut salzen und stehen lassen, damit überschüssiges Wasser austritt und die Gemüsepuffer krosser werden.

Nach etwa 30 Minuten das Gemüse in ein Geschirrtuch füllen und auspressen. Wieder in die Schüssel geben. Pfeffer die Hälfte der Kräuter, Ei, Mehl, Käse mit dazu und mit dem K-Haken durchrühren.

Quark mit Kräuter, Salz und Pfeffer mischen ggf. etwas Milch dazu und mischen.

Waffeleisen (ich habe die Form Belgische Waffel gewählt) aufwärmen. 2 mal 1/6 der Mischung in Waffeleisen. Je nach Geschmack braun werden lassen und mit Quark servieren.

Guten Appetit

Focaccia alla Breban



Die Idee für diese Focaccia stammt von meiner lieben Freundin Breban, ich hab es nur kopiert. Breban hat das Rezept von Fables de Sucre, ich hab das Rezept aus dem Italienischen übersetzt und auf CC umgewandelt

Für eine runde Form mit ca. 30 cm

Zutaten

350 gr Semola rimacinata (gemahlener Hartweizengriess)

130 gr gekochte Kartoffeln

220 gr Wasser

4 gr Hefe (oder 130 gr. Lievito madre)
7 gr Zucker
11 gr Salz

Zum Dekorieren:

Kirschtomaten

Oregano

Rosmarin

Oliven

Spargel

Schnittlauch

grobes Salz etc. etc.

Zum Ölen:

Olivenöl

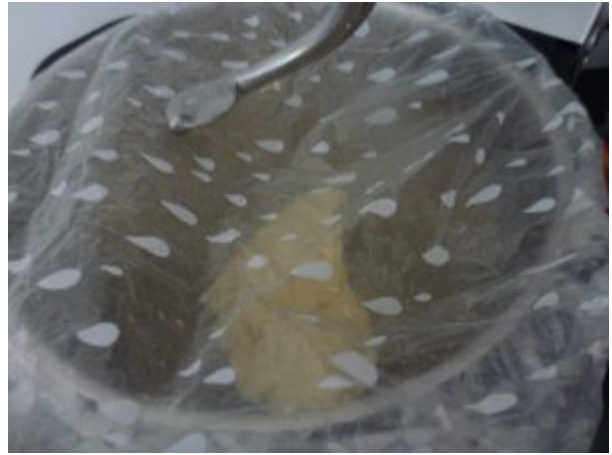
Zubereitung

Gekochte Kartoffeln in den Kessel geben, Flexi einsetzen, rühren, bis die Kartoffeln püriert sind.



Dann restliche Zutaten für den Teig zugeben (zu Beginn etwas von dem Wasser zurückhalten) und mit dem Kneithaken zu einem homogenen Teig verrühren.

Abdecken und gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat (ca halbe – eine Stunde).



Eine runde Form einölen und den Teig in die Form geben. Abdecken und ca. 1,5 Stunden im Warmen gehen lassen bis er sich verdoppelt hat.



Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Oberfläche vom Teig nun mit Olivenöl einölen. Die Focaccia dekorieren (den Spargel hatte ich 20 Minuten gekocht vorher).

Ca. 20 Minuten im Ofen backen, bis die Farbe goldgelb ist.

Dekovariante umgesetzt von Michaela Buchholz:



Und hier Dekovarianten, die von Conny opp umgesetzt wurden:



Schwiegermutterzungen mit LM



Rezept und Bilder von Ines Glück

Zutaten:

300 gr LM Lievito madre (wer keinen LM hat, gibt 3 gr. frische Hefe oder alternativ 3 gr. frische Hefe/200 gr. Mehl/100 gr. Wasser zu, Ruhezeit und restliche Zubereitung bleiben identisch)

120 gr warmes Wasser

50 gr Olivenöl

250 gr Weizenmehl 550

10 gr Salz

40 gr geriebenen Parmesan

Zubereitung:

Alles mit dem Knethaken auf Stufe Min für 2 min vermischen und dann noch mal 5 min auf Stufe 1 auskneten lassen.

30-60 min ruhen lassen.

Dann entweder 20 gr Teig Teile durch die Nudelwalze lassen

oder ganze Teigbänder machen und in Streifen schneiden.

Ich lass bis auf Stufe 2 oder 3 walzen.

Aufs Blech legen, mit Olivenöl bepinseln und nach belieben mit Meersalz, Thymian, Rosmarin etc bestreuen.

In den vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft für 12-13 min backen.

Die Menge ergibt 3 Bleche die man dann gleichzeitig backen kann.

Theoretisch sind die Teile lang haltbar, bei uns leider immer zu schnell aufgegessen



Tipp:

Die Schwiegermutterzungen kann man auch in Crackerform machen.

Das ersaprt dann auch das Auswalzen mit der Walze. Siehe hier:
<http://www.cookingchef-freun.de/?p=11349>

Cartellate



Bilder und Rezept von Elisabetta Tallarico

Zutaten und Zubereitung

man knetet einen Teig aus

750g Mehl

1Päck Backpulver

130ml Olivenöl

200ml Weißwein (geht auch Sekt)

1 Prise Salz

1TL Zucker

Alle Flüssigkeiten mit dem Zucker und Salz in der CC erwärmen (nicht kochen) . Mehl & Backpulver mischen und dazu geben. Alles gut verkneten u 30min ruhen lasse.

Dann aus den Teig Platten walzen (ich hab von1-6 gewalzt) mit

einem Teigrädchen 3cm breite und 30cm lange Streifen schneiden. Und dann zur Rose formen.(Videos dazu kann man auf Youtube anschauen, einfach Cartelatte eingeben)
In Öl frittieren bis sie schön goldfarben sind.



Honig u Vin Cotto ca 500 ml (ital. Würze aus eingedicktem Traubenmost) in einer Pfanne erwärmen und die Teigrosen darin kurz baden. Fertig