

Bagels



Rezept und Fotos von Bet Ty

Ich habe heute das erste Mal Bagels gebacken. Und habe dazu meinen LM genutzt. Da mein LM noch sehr jung ist, habe ich noch Hefe verwendet.

Zutaten:

Für den Vorteig:

200g Mehl (Typ 550)

5g Hefe

100g Wasser

165 g Lievito madre (LM)

Für den Hauptteig:

385g Mehl (Typ 550)

175g Wasser

10g Salz

20g Honig

Zubereitung:

Für den Vorteig:

Alle Zutaten vermischen und 4-5 Stunden gehen lassen.

Für den Hauptteig:

Den Vorteig und die Zutaten vom Hauptteig mit dem Knethaken vermischen.

Für 1 Stunde gehen lassen.

Kringel formen: Man formt eine Semmel, dann spießt du ein Loch mit dem Stiel von einem Kochlöffel rein und steckst dann in dieses Loch zwei Finger und ziehst das schön rund. Dann nochmal 1,5 Stunden gehen lassen.

Im kochenden Wasser pro Seite 30 Sekunden kochen.

Bei 250 Grad 15 Minuten backen.



[Fotos von Betty](#)

Brioche-Hörnchen über Nacht



Rezept von Verena de la Cruz aus dem Internet und abgewandelt/Foto Verena de la Cruz

Zutaten:

Teig:

500g Mehl 550

12g frische Hefe

60g Zucker

170ml lauwarme Milch

1 TL Salz

80g zimmerwarme Butter

1 Ei (L)

Sonstiges:

1 Eigelb mit einem Schuss Milch zum Bepinseln

Hagelzucker

Zubereitung:

Die Hefe in der Milch auflösen und Zucker hinzufügen.

Mehl & Salz miteinander vermischen und alle Zutaten dazugeben. Mit dem Knethaken auf Stufe 1 bei 30C ca. 8 Min. lang kneten. Danach min. eine halbe Stunde ruhen lassen (ich habe ihn länger ruhen lassen).

Danach aus dem Teig zwei Kugeln bilden und diese zu einer Pizza ausrollen. Diese dann jeweils in Dreiecke (Pizzastücke) schneiden. Die Dreiecke von außen nach innen zusammenrollen – und fertig.

Einige habe ich noch mit Nutella gefüllt.

Die Hörnchen auf einem Backblech mit Frischhaltefolie gut abdecken und über die Nacht in den Kühlschrank stellen (ich habe es im Treppenhaus gelagert).

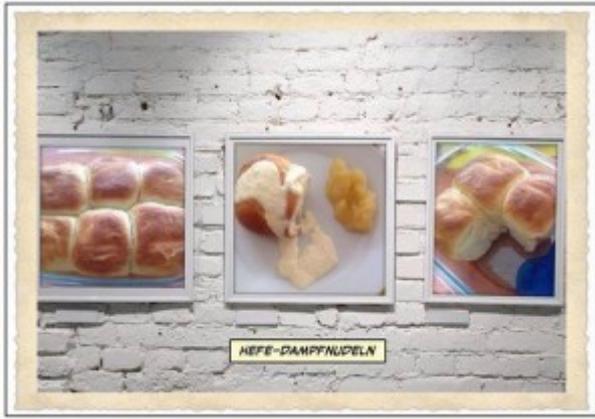
Am Morgen die Hörnchen mit Eigelb bepinseln und ggf. mit Hagelzucker bestreuen.

Die Hörnchen bei 180 C/Ober-Unterhitze ca. 20 Min backen.

Tipp Michael Joosten:

Optimierung: Zucker und Butter erst zum Schluss rein kneten. Also 7 min kneten und dann den Zucker reinrieseln lassen und dann die Butter zugeben. Zucker und Butter erschweren den Aufbau des Klebergerüsts vom Weizen. Somit kann es sich gut aufbauen und dann die beiden Zutaten dazu.

Buchteln Rohrnudeln mit der
Kenwood CookingChef
Variationen



Rezept und Foto von Evi Börchers/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Evi Börchers

Zutaten:

30 g Hefe

500 g Mehl Type 550/Dinkelmehl 630 gemischt

ca. 80 g Zucker

1/4 L lauwarme Milch

Etwas Milch

25 g Zucker und

ca. 1 TL Margarine zum Bestreichen vermengen.

Zubereitung:

Hefe in etwas lauwarmen Wasser auflösen, übrige Zutaten vermengen und die gelöste Hefe zugeben (Knethaken).

Abgedeckt an einem warmen Ort (hab es in einer Decke gepackt) gehen lassen.

Dann kurz erneut durchkneten und Klöße formen.

Nach Belieben Trockenpflaumen oder Aprikosen in die Mitte geben.

Form fetten, Klöße erneut gehen lassen, mit der Milch/Fettmischung bestreichen und im Ofen ca. 30 Minuten backen bei 175 Grad Umluft.

Hab die Klöße anfangs abgedeckt und die letzten 10 Minuten frei gebacken.

2. Rezept von Barbie Steber



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Barbie Steber/Rezept Nr. 2

Zutaten:

Teig:

250 ml Milch

1 Würfel Hefe (oder 20 g Hefe und 2 EL LM)

500 g Mehl,

50 g Puderzucker,

1 EL Vanillinzucker,

2TL Salz

1TL Zitronenzucker (oder abger. Schale einer Zitrone,

2 Eigelb,

60 g Butter.

Zutaten zum Belag:

Ca. 20 Zwetschgen,

120 g flüssige Butter,

Butter für die Form,

Puderzucker

Zubereitung:

Teig:

Alles in der CC mit dem Knethaken bei 30 Grad kneten. Ca. 8 Min. auf "Min" und dann für 2 Min auf Stufe 1.

Dann 30 Minuten ohne Knethaken bei 32 Grad gehen lassen.

Belag:

Die Butter für den Belag schmelzen und abkühlen lassen, die Zwetschgen entkernen, eine Form einfetten.

Den Teig in 30 -40 g Stücke teilen. Jedes Teil flachdrücken, eine Zwetschge hineingeben verschließen und in die flüssige Butter tauchen. Dann mit dem Schluss nach unten in die Form legen. Nochmal 39 Min. gehen lassen, dann im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Ober-Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Noch mit Puderzucker bestreuen und in Sicherheit bringen, sonst sind sie weg...

Buondi – original italienisches Rezept



Fotos von Elisabetta Tallarico

Rezept von hier
<http://blog.giallozafferano.it/dulcisinforno/buondi-fatto-in-casa/>, Von Elisabetta Tallarico ausprobiert, für extremst

lecker befunden und für uns ins Deutsche übersetzt und auf CC umgewandelt.

Zutaten:

Vorteig:

100g Mehl Typ 550 oder Manitoba

10g frische Hefe

50ml Wasser lauwarm

Hauptteig:

400gr Mehl Typ550 oder Manitoba

100g Zucker

10g Akazienhonig

150g Eigelb (ca. 8 Stück bei Eigröße L)

75ml Milch

200g Butter

2TL Vanille

9g Salz (Anmerkung ggf. leicht reduzieren)

5g Zitronenabrieb

8g Orangenabrieb

2-3 Tropfen Orangenaroma

Nussglasur:

48g gemahlene Mandeln ohne Schale

16g gemahlene Haselnuss

110g Zucker

50g Eiweiß

12g Speisestärke

2 Tropfen Bittermandelaroma

Sirup für die Glasur

100ml Wasser

150g Zucker

(Anmerkung Gisela M.: – bei mir reichte die Hälfte von der Glasur)

Zum Garnieren

Hagelzucker

Puderzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben!!!

Vorteig:

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. Alle Zutaten für den Vorteig mit dem Knethaken, zu einem homogenen Teig verkneten. 1 Std in der CC bei 21 Grad ruhen lassen (d.h. ohne Rührelement, Rührintervallstufe 3).

Hauptteig:

Zucker, Honig, Milch mit dem K-Haken gut verrühren.

Dann wechseln zum Knethaken □, nach und nach die Eigelb und das Mehl unterkneten. Nach ca. der Hälfte des Mehls und der Eigelb, den Vorteig dazu geben und gut einkneten. Dann restliches Mehl und Eigelb dazu geben und gut unterkneten lassen.

In einer kleinen Schüssel Butter mit Vanille, Salz, Orangen- & Zitronenschale und den Aromen vermischen.

Buttermischung löffelweise unter den Hauptteig kneten. BITTE immer warten bis die Butter gut eingearbeitet ist bevor man den nächsten Löffel hinzufügt.

Alles 10 Min auf Stufe 1 kneten.

Der Teig wird sehr weich sein!

Eine Schüssel mit etwas Öl auspinseln und den Teig hinein legen.

2 Std bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Danach über Nacht- nicht weniger als 12 Std!- in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.

50g schwere Teilstücke abwiegen und zu einer Kugel formen. Die Kugeln in eine längliche Form bringen und in Minikasten-Papierformen legen. Nochmals 4 Std bei Raumtemperatur gehen lassen.

Nussglasur vorbereiten:

Eiweiß (flüssig) Mandel- & Haselnussmehl, Zucker, Speisestärke, 2 Tropfen Bittermandelaroma gut mit einer Gabel verrühren und in den Kühlschrank stellen.

Sirup für die Glasur:

Zucker und Wasser aufkochen und abkühlen lassen.

Nach der Ruhezeit der Teiglinge, die Nussglasur in einen Spritzbeutel füllen und zwei Streifen auf die Teiglinge ziehen.

Mit Hagelzucker und Puderzucker bestreuen.

Buondi bei 180 Grad Ober -Unterhitze ca. 20 Min goldgelb backen.

Sofort nach dem Backen mit dem Zuckersirup bepinseln und abkühlen lassen.



Foto: Elisabetta Tallarico

Tipp: Am besten gleich doppelte Menge machen, dann lohnt sich der Aufwand.

Perfekt auch für Frühstücksbuffet und Co, wenn Kinder anwesend sind.