Faltenbrot

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Elvira Preiß

Zutaten:
Hefeteig
750 g Mehl
400 ml lauwarmes Wasser
1 Würfel Hefe
2 TL Salz
1 TL Zucker
5 Eßl. Olivenöl
Füllung
130 gr. Butter
1 TL Bärlauchpaste
getrocknete Tomaten
Röstzwiebel

Zubereitung:
Knethaken einsetzen und Hefeteigzutaten einsetzen, 8 Minuten bei 30 Grad kneten, 1 Stunde gehen lassen.

Für die Füllung hab ich ca 130 Gramm Butter mit 1 Teelöffel bärlauchpaste verrührt (z.B. mit Flexielement).

Den Teig nach dem Gehen lassen ausrollen und mit dem Bärlauchbutter bestreichen . Dann getrocknete Tomaten und Röstzwiebel darauf verteilen.

In Streifen schneiden und wie nen Fächer falten und aufrecht in eine Form stellen. Dann bei 180 Grad ca 40 min/Ober-/Unterhitze backen

---

Farfalle tricolore (Schmetterlingsnudeln)

Autor und Foto Gisela Martin – Farfalle tricolore – Nudeln machen macht glücklich

Grundrezept Pastateig (aus den Dateien von FB-Gruppe Kochen&Backenmit Kenwood/ Rezept von Aziz Chan)

Zutaten:

– 300 Gramm Hartweizengries
– 2 Eier
– 4 Eigelb
– Prise Salz

– etwas Mehl, falls Konsistenz nicht trocken genug

Zum Färben:

– Kurkuma nach Bedarf

– Spinatpulver nach Bedarf

– Rote Beetepulver nach Bedarf

Zubereitung:

– Mit Knethaken oder K-Haken Teig aus Hartweizengrieß, Eiern und Salz gut durchkneten

– Teig dritteln und in einem Drittel noch etwas Kurkuma einarbeiten, in demnächsten Drittel Spinatpulver und in dem letzten Drittel das rote Beete-Pulver.

3 Teigkugeln

– Die Teigkugeln in Klarsichtfolie wickeln und für für mind. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

– Jede gekühlte Teigkugel in vier Teile schneiden und mit der PastawalzeTeigplatten herstellen. Der Teig sollte nicht zu dünn sein, ca. 2-3 mm sindperfekt. Ich bin bis Stufe 5 gegangen, Stufe 4 wäre auch in Ordnung gewesen.

Teigplatten

– Die Teigplatten werden nun übereinander farblich abwechselnd geschichtet.Zwischen den Teigplatten als “Kleber mit Wasser befeuchten (ganz wenig,wenn der Teig noch relativ feucht ist, kann man darauf auch verzichten) .

Schichten wie Lasagne

Seitenansicht der Schichten

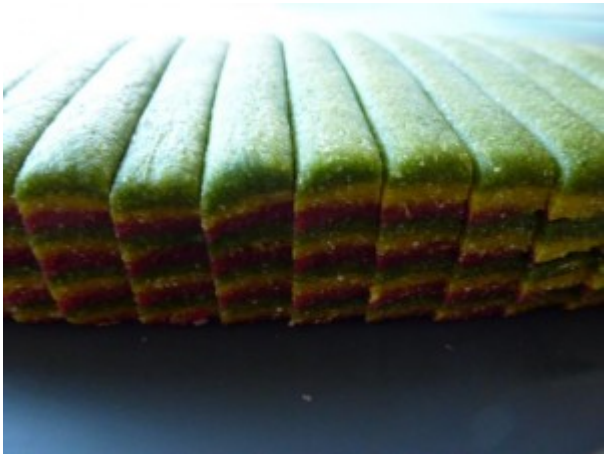
– Nun das gestapelte Werk wieder mit Klarsichtfolie umwickeln

und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen. In meinem Fall lag der Teig eine ganze Nacht im Kühlschrank, hat ihm nicht geschadet.

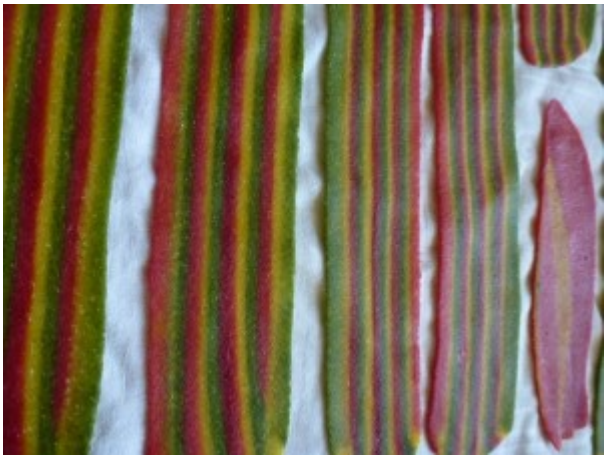
– Die Klarsichtfolie abnehmen und die Seiten mit sehr scharfem Messer begradigen. Dann wie bei einem Kuchen Stücke abschneiden, ca. knapper halber Zentimeter dick.

begradigter Rand

wie bei einem Kuchen Stücke abschneidenf



– Die Stücke durch die Pastawalze laufen lassen. Mit Stufe 1 beginnen bis ca. Stufe 7 (je nachdem wie dick man die Nudeln später essen mag).



Unten rechts sieht man einen abgeschnittenen Rand. Die Wegwerfrandstücke waren zum Schluss am schönsten….

– Im Ergebnis waren die Bänder bei mir ca. 4,5 cm breit. Mit einem Pizzaschneiderhabe ich ca. 4,5 cm lange Quadrate geschnitten. Diese jeweils in der Mitteeinmal geknickt. Dann nochmals nach rechts und links nach unten geknickt. Mitden Fingern in der Mitte zusammengedrückt und die Enden aufgezogen. Fertig ist ein Schmetterling, im italienischen “Farfalle” genannt. Während des Formens der Nudeln die restlichen Teigbänder mit Klarsichtfolie abdecken, damitsie nicht austrocknen. Nach dem Formen die Farfalle zum Trocknen auf einemGeschirrtuch ausbreiten.

In Quadrate geschnitten und in der Mitte gefaltet

Zu beiden Seiten nach oben geklappt

In der Mitte festgedrückt

Und die Ränder aufgezogen

Nach drei oder vier Nudeln gehts wie am Fliessband

– Damit die Farben beim Kochen so gut als möglicherhalten bleiben, sollte man darauf achten, dass das Wasser vor dem Hereingeben der Nudeln nicht mehr blubbert, so dass die Nudeln im siedenden Wasser gegartwerden.

Feines Joghurtbrot

Foto und Rezept von Franziska Fischer

Für 2 Brote oder 3 große Baguette

Zutaten:
1000 g Mehl
80 g Weizenvollkornmehl
60 g Roggenmehl
6 El Joghurt
4 El Öl
2 tl Salz
2 El Essig
2 Tl Zucker
40g Hefe
ca.600 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:
Hefe in etwas Wasser mit dem Zucker auflösen.

Alle trockenen Zutaten in die Schüssel geben.

Nun die flüssigen Zutaten beigeben.

Alles auf Stufe 1 gute 10 Minuten kneten (Knethaken).

Teig solange stehen lassen bis er sich verdoppelt hat.

Brote formen und mit Wasser bestreichen. Wer mag gibt nun

Kerne auf die Brote.

Backen bei 240 Grad Ober/Unterhitze ca. 30-40 Minuten

Tipp GM:
Ich habe das Brot ausprobiert und mir ist der Teig nach einer knappen Stunde über die Schüssel gelaufen. Ich werde beim nächsten Mal probieren, die Hefe stark zu reduzieren, ggf. etwas Lievito Madre oder Sauerteig zugeben und die Gehzeiten verlängern.

Flachswickel – Variationen

Foto Aldona Led/Rezept 1

1. Rezept von Aldona Led

Für zwischen durch, ein kleiner zarter Snack.
Er schmeckt nicht nach Hefe , sonder ist zart ,mürb und außen knusprig.
Was soll das sein …?

Flachswickel .

Der Teig muss nicht (soll auch nicht) hoch gehen .

Man lässt ihn nur bis zum 30 min ausruhen und dann geht’s los ….!

Rezept für ungefähr 15-20 Stück :

Zutaten:
250 g Butter
4 El Milch
500 g Mehl
2 Eier
1 kleiner Teelöffel Salz
1 Würfel frische Hefe
3 El Zucker

Zubereitung:
250 g Butter und 4 El Milch erwärmen (flüssig machen)

In Schüssel 500 g Mehl geben , 2 Eier , 1 kleine Teelöffel Salz und 1 frische Würfel Hefe (die aber erst mit 3 El Zucker in ein Glas zerkleinern)

und die zum Zimmertemperatur abgekühlte Butter mit Milch zugeben

Mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten .

30 Min ruhen lassen .

Der Teig klebt nicht .

Von der Teig kleine Stücke abschneiden (50 g) zum eine Schlange rollen und Wickel die zusammen (Bilder anschauen) . In Zucker wälzen.

Auf Blech legen und backen . Ich habe bei O/U-Hitze , 180 Grad , 17 min gebacken .

Sehr lecker, guten Appetit

Foto Aldona Led/Rezept Nr. 1

2. Rezept von Gisela Martin

Zutaten:
150 gr. Butter
200 ml Milch
500 gr. Mehl
1 Packung Trockenhefe
2 EL Zucker
1 TL Zimt
1 TL Kardamon
2 Eier
Salz
(Zucker zum Bestreuen und drin wälzen)

Zubereitung:
Milch und Butter zum Schmelzen bringen (ca. 45 Grad in Cooking Chef).

Temperatur auf ca. 36 Grad zurückstellen und alle Zutaten mit Knethaken zu Teig verrühren.

Timer auf 45 Minuten einstellen, Rührintervall 3, 36 Grad belassen und Teig gehen lassen.

Teig in ca. 50-Gramm-Stücken abwiegen, ergab bei mir 19 Stück. Zu ca. 20-25 cm langen Schlangen ausrollen und in Flachswickelform bringen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

20 Min. auf Backblech nochmals gehen lassen, in der Zwischenzeit Ofen auf 160 Grad vorheizen.

Ca. 20-25 Min. backen und möglichst noch warm, ggf. in Zucker getaucht, (mit saurer Sahne und Marmelade) servieren.

Rezept Nr. 2

3. Rezept zur Verfügung gestellt von Ingrid Marie Acker

Foto Ingrid Marie Acker

Zutaten:
500 gr Mehl 405er,
250 gr Margarine oder Butter
gute Prise Salz
2 Esslöffel Zucker
2 Eier
1 Würfel Hefe und 4 Esslöffel lauwarme Milch

Zubereitung:
Die Hefe in der Milch auflösen und zu den anderen Zutaten geben – in der Maschine 10 Min. kneten lassen. Es ist ein weicher Teig – bitte kein Mehl dazugeben. Nicht gehen lassen.

Den Teig halbieren und einen Teil in den Kühli geben.

Auf den Tisch Zucker streuen und immer 50 gr. zu Würsten von

10 cm rollen.

Wenn alle gerollt sind,wieder am Ersten anfangen und auf ca. 20 cm rollen – immer auf Zucker.

Dann zu Flachswickel formen.

2.Portion aus dem Kühli ebenso machen.

15 Min.gehen lassen und bei 175 Grad 15-20 Min.backen je Ofen.

Flammkuchen – Variationen

Foto Gisela Martin/Rezept Nr. 1

Achtung: Ein klassischer Flammkuchenteig ist immer ohne Hefe. Hier haben wir Rezepte mit und ohne Hefe, alle Varianten schmecken.

1. Rezept von Nadine Detzel, ausprobiert von Gisela Martin

Zutaten Teig:

10 g frische Hefe
250 g Mehl
100 ml Buttermilch
2 EL Olivenöl

1/2 TL Salz

Zutaten Topping:
1 Eigelb
100 gr. Schmand oder Creme fraiche
Salz/Pfeffer

Zubereitung:
Hefe in 4 EL warmem Wasser auflösen.

Zusammen mit Mehl, Buttermilch, Olivenöl und Salz zu einem glatten Teig verkneten (Knethaken).’

Zwei Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

In 5 Stücke trennen, Kugeln formen und mit der Pastawalze auf Stufe 1 durchwalzen. Um 90 Grad drehen und auf Stufe 2 durchwalzen.

Falls gewünscht noch mit Nudelholz manuell etwas dünner ausrollen.

1 Eigelb + 100 gr. Schmand bzw. Creme fraiche und Salz/Pfeffer in der Gewürzmühle mixen und auf die ausgewalzten Teigfladen geben.

Weiter nach Belieben belegen.

Mit vorgeheiztem Pizzastein dauert es bei 250 Grad ca. 5 Minuten, auf Backofenblech ca. 12 Minuten bis der Flammkuchen fertig ist.

Guten Appetit!

Foto Angelika Brezn/Rezept Nr. 2

2. Rezept von Genussmagazin 02/2015, abgewandelt und ausprobiert von Angelika Brezn

Zutaten:
halben Beutel Trockenhefe
250 g Mehl
1 Prise Salz
125 ml warmes Wasser

Zubereitung:
Das Mehl gemischt mit 1/2 Beutel Trockenhefe und dem lauwarmen Wasser in die Schüssel geben und alles durchkneten lassen (Knethaken), bis sich der Teig schön von der Schüssel löst.

Bei 34 Grad ca. eine halbe Stunde gehen lassen.

Den Teig dann auf ein mit einem Backpapier ausgelegtes Blech und den Belag darauf !Belag besteht aus 1 1/2 Becher Creme fraiche , 200 g rohen Schinken dünn geschnitten, 2 rote Zwiebeln und 1 Bund Frühlingszwiebeln.

Gewürzt wurde nur mit Pfeffer , da der Schinken schon salzig

genug ist.
Dann auf 250 Grad 12 Minuten in den Backofen auf die unterste Schiene.

Anmerkung: Den Teig kann man auch vierteln und mit der Pastawalze dünn ausrollen, falls vorhanden.

3. Rezept Flammkuchen von Stefan Homberg

Zutaten:
300 gr. Mehl
125 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
4 EL Olivenöl
8 g. Salz

Belag:
200 gr. Schmand
1 Schalotte
1 Stange Lauch
100 gr. Speck gewürfelt
2 EL rosa Pfeffer
Salz/Pfeffer

Zubereitung:
Alle Teigzutaten in den Kessel, Knethaken einsetzen, Geschwindigkeit 4, zu geschmeidigen Teig verarbeiten.

Multizerkleinerer mit feiner Scheibe einsetzen, Lauch mit Geschwindigkeit 4 schneiden. Lauch ufüllen.

Schalotte in feine Würfel schneiden.

Pastawalze einsetzen und jeweils ein hühnereigroßes Stück Teig bis Stufe 7 durchlassen.

Teig auf bemehlte Arbeitsfläche geben und mit Schmand, Lauch, Speck und rosa Pfeffer belegen.

Backofen auf 200 gr. Umluft aufheizen und Flammkuchen auf einem beöltem Blech ausbacken.

Mit Salz/Pfeffer abschmecken und servieren.

4. Rezept von Linda Peter

Fotos Linda Peter/Rezept Nr. 4

Zutaten:
220 Gramm Mehl
3 EL Olivenöl
1 Eigelb
½ TL Salz
100 ml Wasser
Mehl zum Ausrollen
Belag:
1 Becher Creme Fraiche
150-200 g geräucherte Bauchspecktreifen
2 rote Zwiebel in Ringe schneiden (ich halbiere oder viertel diese dann immer noch.

Zubereitung:
Mehl, 2 EL Öl, Eigelb, Salz und 100 ml Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Teigkugel mit dem restlichen Öl bestreichen und in Folie gewickelt bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Dann halbieren und dünn ausrollen. Ich krendel die Ränder immer, das gibt einen schönen Rand.

Creme Fraiche drauf verteilen und dann Speckstreiferl drauf

verteilen und die Zwiebelringe

Den Backofen vorher vorheizen. Ich hab die Pizzastufe meines Ofens genommen, ansonsten Ober-/Unterhitze nehmen 200 Grad vorheizen und dann ca. 15 Minuten backen.

Dann raus aus dem Ofen, schneiden und genießen.

5. Elsässischer Flammkuchen – Rezept von Karsten Remeisch

Zutaten für 4-6 Flammkuchen:

Teig:
- 600 g Weizenmehl Type 550
- 300 ml kaltes Wasser
- 75 ml Weißwein
- 65 g Olivenöl
- 15 g Salz
- Gries für den Backschieber

Belag:
• 600 ml Saure Sahne
• süße Sahne (bei Bedarf)
• Salz
• Pfeffer
• 600 g Zwiebeln
• 700 g geräucherten Schinkenspeck in Streifen

Zubereitung:

Den Backofen auf maximale Temperatur mit Ober- und Unterhitze vorheizen. Je heißer, desto besser, 300°C sind optimal. Wer hat, nimmt einen Pizzastein, der mindestens eine Stunde mit vorgeheizt werden sollte. Ansonsten nehmt ein Backbleck !OHNE! Backpapier, denn das verbrennt eh nur.

Aus den Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Die ersten 10 Minuten auf kleiner Stufe (Einstellung „min“), dann weitere 5 Minuten auf Stufe 1. Der Teig soll richtig ausgeknetet werden und gut fenstern.

Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und für rund eine Stunde abgedeckt ruhen lassen. Wer mag, kann den Teig auch ein paar Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Die Zwiebeln in dünne Streifen hobeln. Im Multi, mit der dünnen Schneidscheibe (Nr. 4) funktioniert das hervorragend.
Die saure Sahne mit etwas Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer glattrühren. Bei Bedarf mit süßer Sahne etwas verdünnen.

Den Teig auf die gut bemehlte Arbeitsfläche kippen und mit einer Teigkarte in 4-6 Stücke teilen. Die Kanten rundherum von außen nach innen einschlagen, so dass eine Kugel entsteht.
Sehr dünn ausrollen und ziehen das der Teig nur noch 2-3 mm dick ist. Auf den mit Gries bestreuten Backschieber legen und belegen. Mehl funktioniert nicht so gut und es ist wichtig den Fladen vor dem Belegen auf den Schieber zu legen, damit er gut in den Ofen rutscht.

2-3 EL saure Sahne gleichmäßig verstreichen, anständig Zwiebelstreifen darauf verteilen und den Speck darüber streuen.
In den Ofen einschießen und für ca. 5 Minuten backen, bis der Rand leicht braun ist. Je nach Temperatur geht es schneller, oder langsamer.

Wer auf Vorrat backen und dann einfrieren möchte, kann das auch.
Dann nur für knapp 3 Minuten backen, bis der Teig gar ist.
Aufgebacken werden die Flammkuchen dann bei 250°C für rund 1-2 Minuten, bis der Rand etwas gebräunt ist.

6. Die Lieblinge von Annette Schartz und Daniela Rest

Ergibt acht 20 cm lange Streifen, pro Person mind. zwei Streifen (eher das doppelte 😉) . Die obige Menge reicht also für maximal 4 Personen, am besten zu reichhaltigerem Salat servieren, oder ihr müsst mehr machen!!!
Teig:
125g Wasser
125g Weizenmehl
125g Semola
1-2 EL Öl

1 Prise Salz
Ich hab den Teig mit den Walzen auf Stufe sieben ausgerollt.

Belag klassisch:

Schmand drauf verstreichen, rote Zwiebeln in Ringen, 2 bis 3 Baconstreifen / Flammkuchen und etwas Salz + Pfeffer

(Alternativ schmeckt auch Feta, Frühlingszwiebeln, Baron, wenig Honig!)
Backzeit ca. 7 min bei 200/ 220° (auf dem Backstahl – kommt aber auf den Herd an bzw. wie man sie mag.

Flammkuchen mit Kürbis

Rezept und Foto von Manuela Neumann

Zutaten:
Für den Teig:
350g Dinkelmehlvollkornmehl
6g Trockenhefe
1/2 Tl Zucker

1/2 Tl Slaz
3 Eßl Olivenöl
180-185g Wasser

Für den Belag:
1 Becher Creme fraiche leicht mit Kräutern
1 Eigelb
1/4 Hokkaido
1 rote Zwiebel
1 Pckg Feta oder Gorgonzola
1 Birne
Salz, Pfeffer
Thymianzweige
optional Schinkenwürfel

Zubereitung:
Für den Teig:
Alle Zutaten mit dem Knethaken in der Schüssel verrühren und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort, oder bei ca. 38 Grad in der CC, gehen lassen.

Für den Belag:
In der Zwischenzeit mit dem Multi und Scheibe 5, die Zwiebeln, die Birne und den Kürbis in Scheiben schneiden.
Für die Creme das Cremefraiche etwas würzen, einen Teil des Thymians hinzufügen und mit dem Eigelb verquirlen.

Wenn der Teig gegangen ist, mit Hilfe der Pastawalze schöne Flammkuchenzungen auswalzen.
Bei mir sind es 5 Stück geworden.
Dann die Teigzungen mit der Creme bestreichen, mit Birnen, Kürbis, Zwiebeln, zerbröckeltem Feta und den Schinkenwürfeln belegen und dem restlichen Thymian bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 230 Grad bei Heißluft ca 12 Minuten backen.

Flammkuchen mit Spargel

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Ra Mona

Zutaten:
Pizzateig aus 250gr. Mehl fertig zubereitet
100 gr Creme fraiche
1 Eigelb
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Paprikapulver

500 gr. grüner Spargel
1 Stange Lauch in feine Ringe geschnitten
1 rote Zwiebel in feine Ringe (z.B. mit Multizerkleinerer geschnitten)
80 gr Schwarzwälder Schinken
ggf. Schnittlauch

Zubereitung:
Teig mit Knethaken, z.B. von hier oder hier zubereiten und gehen lassen.

Spargel waschen, in ca. 5 cm große Stücke schneiden, und in Salzwasser etwa 5-7 Minuten bissfest kochen.

Creme fraiche mit dem Eigelb, Salz Pfeffer Muskatnuss und Paprikapulver verrühren . Lauch und Zwiebelringe in einer Pfanne glasig anbraten und leicht salzen.

Schwarzwälder Schinken kross anbraten und auf ein Küchenpapier legen.

Backofen mit Backblech auf 220°C O/U vorheizen.Den Teig auf Blechgröße ausdrehen und auf ein Backpapier geben.

2/3 der Creme fraiche Masse auf den Teig streichen.

Zwiebelringe darüber verteilen und den Spargel.

Den Rest der Creme in Flöckchen darüber geben. Auf das heiße Backblech ziehen und 15-20 Minuten backen.

Den Schwarzwälder Schinken in Stücke brechen und sofort auf dem fertigen Flammkuchen verteilen.

Wenn ich Schnittlauch habe verteile ich auch noch Schnittlauchröllchen auf den fertigen Flammkuchen.

Fluffige Marmeladenröllchen

Rezept und Bilder von Claudia Kraft auf CC umgeschrieben. Originalrezept von Divi TV

Zutaten
550g Mehl (hier Manitoba)
280g Milch
90g Butter
70g Zucker
1/2Tl Salz
1 Ei
25g frische Hefe (11-12g Trockenhefe)
Marmelade oder Nutella zum Füllen

Zubereitung

Milch lauwarm erwärmen und Hefe darin auflösen. Mehl, Milch/Hefemischung, Zucker und Ei gut vermischen.

Wer eine gute Küchenmaschine hat, knetet den Teig mit der Maschine.

Butterstücke und Salz dazu geben und weiter kneten bis ein

glatter Teig entsteht. Ich habe ca 8-10min auf minimum mit meiner Kenwood geknetet.

Den Teig abgedeckt gehen lassen. Wer mag und eine kochende Küchenmaschine hat, kann nun den Teig in der Schüssel lassen, den Spritzschutz oder ein Tuch drüber legen und auf 30C ca 50min mit Kochintervall III den Teig rasten lassen.

Danach vorsichtig rausnehmen und nicht mehr kneten. Mit den Händen etwas flach drücken und da 5-6 mm dick ausrollen. Danach den Kreis wie eine Torte in Stücke teilen. Je nach gewünschter Größe bis zu 16 Teile möglich. Jedes dieser Teile einzeln zu Kugeln formen und schleifen. Abgedeckt für ca 10min stehen lassen. Zum Abdecken eignet sich ein groß Plastiksack.

Jede Kugel nun eher länglich ausrollen und mit welcher Fülle man möchte füllen. Dafür den linken und rechten Rand in die Mitte klappen und von unten nach oben einrollen. Am besten beim ersten Einschlag von unten etwas andrücken, sodaß die Fülle im Teigstück bleibt. Ich habe die Hälfte mit selbstgemachter Marmelade und mit Nutella gemacht.

Tipp: gekaufte Marmelade ist fester und rinnt somit weniger aus.

Die Röllchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen (Achtung gehen stark auf, Abstand einhalten!) und mit etwas Wasser bestreichen. Nun an einem warmen Ort (kann auch das Backrohr mit ca 40 C gehen lassen. Ich denke ca 1h. Je nachdem wie groß die Röllchen aufgegangen sind. 1 Dotter mit ca 2 EL Wasser vermischen und die Röllchen damit bestreichen.

Jetzt alles auf 180 O/U ca 18 bis 20 Minuten backen. Wenn ihr es glänzend mögt, dann ein Stück Butter auf eine Gabel oder einen Spieß geben und alle Röllchen einschmieren. Wer noch mag kann diese mit Zucker oder Mandeln bestauben.

Fluffige Marmeladenröllchen

Originalrezept von Divi-TV. Von Stine Helm auf Kenwood umgewandelt. Fotos Stine Helm

Das Originalrezept mit Rezeptvideo ist auf youtube zu finden.
Die Zutaten unten sind fast gleich wie ihre.
Die Zubereitung ist anders. Kenwood statt Esstäbchen

Zutaten:
550 gr Mehl (hier:300 gr 405er und 250 gr 550er)
260 gr Milch (etwas mehr je nach Mehl)
1 großes Ei
1 Prise Salz
5 gr Hefe
70 gr Zucker
90 gr Butter
Hier noch Tonka-Bohne
Zum Füllen hier mit Quittenmus ❤ und Nuss-Nugat-Creme – oder in der Giselavariante ohne alles

Zubereitung:

Die Zutaten “Mehl bis Hefe” in der CC 5 min auf Stufe “min” mischen. Hier sieht man schon, ob der Teig zu trocken ist. Dann löffelweise nochmal etwas Milch dazu geben. Danach auf Stufe 1 den Zucker einkneten und dann stückchenweise die Butter. Gehen lassen. Das dauert sicher 2-3 Stunden.

Teig vorsichtig auf die Arbeitsplatte geben, nicht zusammenkneten! 12 Teiglinge abstechen. Die hatten hier 87 oder 88 Gramm.

Rund schleifen.
Abdecken und 5-10 min entspannen lassen.

Rechteckig ausrollen – am besten geht das mit der Pastawalze auf Stufe 1. Ein Klecks Marmelade drauf. Umschlagen, seitlich einschlagen und aufwickeln bis am Ende. Mit Schluß nach unten in eine rechteckige Form setzen <Giselavariante verstellbarer Backrahmen>. Mit Wasser besprühen.

Gut aufgehen lassen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad O/U 18-20 min backen bis sie goldbraun sind. Im Originalrezept werden sie ganz heiß noch mit Butter eingerieben.

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

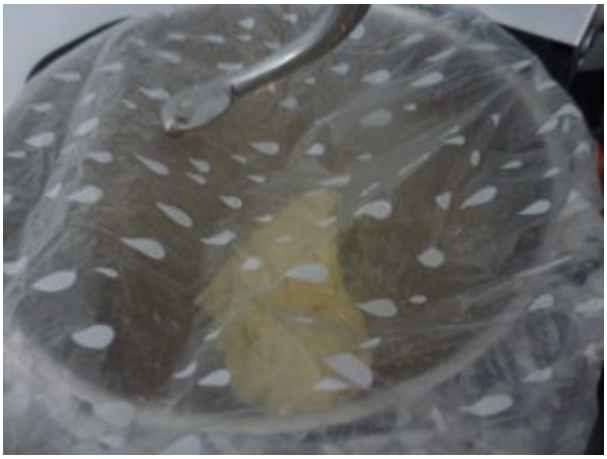
Zum Dekorieren:
Kirschtomaten
Oregano
Rosmarin
Oliven
Spargel
Schnittlauch
grobes Salz etc. etc.

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 Knethaken 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: