

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

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 begeben.

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.

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

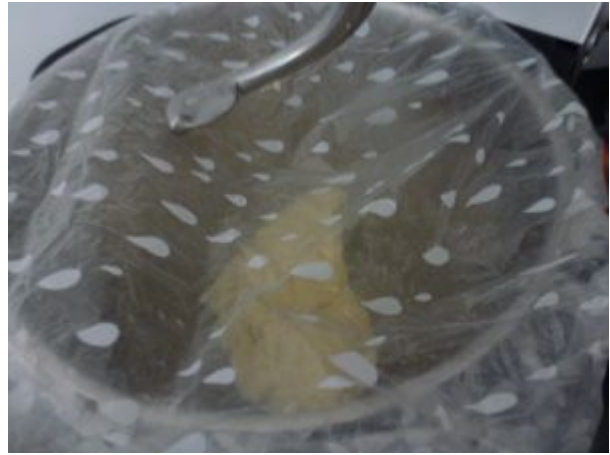
Zubereitung

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:



Focaccia nach Tim Mälzer



Rezept und Bilder von Ines Glück angelehnt an Tim Mälzer

Zutaten

200 gr Wasser,
50 gr Olivenöl,
125 gr Ricotta,
5 gr Hefe, (wenn man den Teig über nacht im Kühlschrank
aufbewahren möchte dann nur 2,5 bis 3 g)
10 gr Salz
und 400 gr Tipo 00 oder Weizenmehl 550

Zubereitung

alle Zutaten 5 min Stufe min und 10 min Stufe 1 kneten lassen
mit dem Knethaken.
(ich wollte das Kneten mit dem Flexi im den letzten Minuten
testen, hat mich aber noch nicht so überzeugt)
1h gehen lassen.

Nach 30 min dehnen und falten. Teig zu einem Rechteck ziehen. 30 min ruhen lassen. Mit den Fingern kräftige Dellen drücken. Noch mal 30 min ruhen lassen.

Ich hab nach 20 min die Dellen noch mal nachgedrückt, mit Olivenöl eingepinselt und mit Meersalz und Thymian bestreut. Bei 250 Grad fallend auf 230 Grad mit viel Dampf für 20 min gebacken.



