

Kartoffelbrot

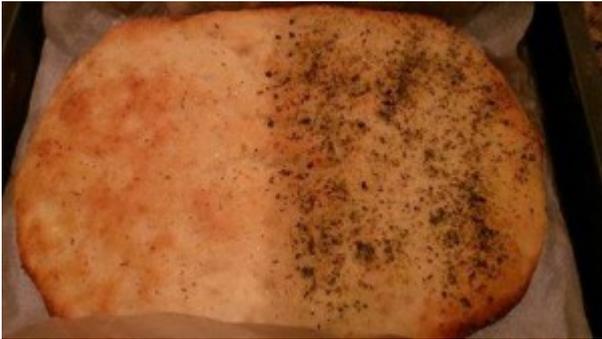


Foto und Test von Claudia Kraft
Ursprungsrezept von Phillipp Wirthensohn.

Zutaten:

500 gr Mehl
500 gr Kartoffelflocken
1 l lauwarmes Wasser
1/2 Würfel Hefe
50 gr Salz
Olivenöl u Meersalz zum bestreichen
(Hattel/2 Menge davon genommen) .

Zubereitung:

Hefe in lauwarmen auflösen. Alle Zutaten in Schüssel vermischen bzw kneten. Wer keine Kartoffelflocken bekommt kann Kartoffelpüreeflocken genauso nehmen. Gekneteten Teig auf bemehlter Fläche mit feuchten warmen Tuch zugedeckt 1h gehen lassen. Mit Mehl bestäuben und zum Rechteck ausrollen. Seitenteile links u rechts nach oben einschlagen und aufs Backpapier belegte Blech lecken, aufklappen und ganzen Teigen mit Fingerspitzen niederdrücken (wie beim Foccaccia) Oberfläche mit Olivenöl bestreichen und nochmals zugedeckt 1/2 h rasten lassen. Mit groben Meersalz bestreuen und bei 200Cca 20min ins Rohr.



Tipp von Claudia Kraft: Für obiges Rezept sind 50 g angegeben. Man kann es ruhig reduzieren da vor dem Backen Meersalz draufgestreut werden soll und wenn man die Gesamtmenge für Teig und Oberfläche nimmt ist es schon recht salzig.

Kartoffelbrot mit Bratwurst und Käse



Rezept und Bilder von Yvonne Koch

Zutaten und Zubereitung

Teil 1:

15g hefe

50g Sauerteig (LM)

250g Wasser

Teil 2:

350g Mehl (550)

150g Roggenmehl (1150)

10g Salz

Teil 3:

400g Kartoffeln in Brühe kochen

2 Zwiebeln gewürfelt und angebraten

1 bis 2 Paar rohe Bratwurst

ca 200 gr. geriebenen Käse je nach Bedarf

Erst Teil 1 vermengen und dann Teil 2 dazu geben. 10 Minuten mit dem Knethaken kneten.

Kartoffeln garen und grob reiben. Mit dazugeben und auch die Zwiebeln. Weitere 3 Minuten kneten. Falls der Teig zu klebrig ist weiteres Mehl mit dazu geben.

Form(Fettpfanne) Buttern und den Teig drauf verteilen.

Bratwurst ungegart drauf verteilen und mit Käse bestreuen.

Teig aufgehen lassen bis er sich verdoppelt hat.

Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad 10 Minuten und dann weitere 25 Minuten bei 200 Grad backen.



Kerniges Roggen-Mischbrot





Rezept und Fotos von Dietmar Völlmar

Zutaten:

Sauerteig:

200g Roggenmehl 1150

200g Wasser (50°C)

50g Roggenanstellgut

Saaten-Brühstück:

90g Kürbiskerne

60g Leinsamen

3g Salz

150g Wasser (kochend)

Hauptteig:

Sauerteig

Saaten-Brühstück

275g Wasser (45°C)

320g Roggenmehl 1150

80g Weizenmehl 550

50g feiner Hartweizengries

15g Salz

24g Honig

4g Frischhefe

Zubereitung:

Sauerteig:

Alle Zutaten zu einer homogenen Masse vermischen und 12-24 Stunden reifen lassen.

Saaten-Brühstück:

Kürbiskerne und Leinsamen auf mittlerer Hitze rösten bis sie eine schöne Farbe haben und angenehm duften.

Die Saaten mit dem Salz in eine Schüssel geben und mit dem kochenden Wasser übergießen. 1-2 Stunden abkühlen lassen.

Hauptteig:

Alle Zutaten außer Saaten-Brühstück 8 Minuten gut verkneten. Dann das Saaten-Brühstück etwa 2 Minuten unterkneten.

Derweil eine Kastenform (für 1.500g) mit Öl auspinseln und eventuell mit Saaten ausstreuen.

Den Teig in die Kastenform füllen, mit Wasser besprühen, glatt streichen und mit Saaten oder Mehl bestreuen.

Dann den Teig in der Form für etwa 2-3 Stunden reifen und gehen lassen, bis sich an der Oberfläche des Teiges Risse zeigen.

Das Brot in den auf 250°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen geben und die Hitze sofort auf 210°C reduzieren. Die Backzeit beträgt etwa 70 Minuten.

Das fertige Brot aus der Form stürzen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Knusper-Stangen



Fotos von Sandra Bell

Grundrezept von <http://www.hefe-und-mehr.de/2013/03/mehrkorn-stangen/>

Abwandlung: Sandra Bell

Zutaten:

Sauerteig

100g Mehl Type 550

100g Wasser

10g Sauerteig

Brühstück

25g Leinsamen

50g Amaranth

25g Haferflocken

25g Sonnenblumenkerne

25g Sesam

25g Mohn

150g kochendes Wasser

Teig

Sauerteig

Brühstück

200g Mehl Type 550

200g Dinkel, frisch gemahlen

25g Butter

5g Hefe

200g Wasser

10g Malz, inaktiv

10g Salz

Zum Belegen und Bestreuen

15g Sesam

15g Leinsamen

15g Mohn

15g Sonnenblumenkerne

Bacon

geriebener käse

Zubereitung:

Sauerteig: Die Zutaten vermischen und bei ca. 25°C (Mikrowelle mit eingeschaltetem Licht) für 12 Std. gehen lassen.

Brühstück: alles (bis auf das Amaranth) goldbraun anrösten und dann zusammen mit dem Amaranth mit kochenden Wasser überbrühen. Ca. 1 Stunde (kann auch länger sein) auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Teig: Sauerteig, Mehl, Butter, Hefe, Wasser und Malz für ca 2 min verkneten, bis sich ein homogener Teig gebildet hat. Den Teig 20 min ruhen lassen (Autolyse).

Salz zum Teig hinzufügen und für 3 min auf kleiner Stufe und 5 min auf höchster Stufe kneten, bis zu einer mittleren Glutenentwicklung. Zuletzt das Brühstück bei langsamer Geschwindigkeit unterkneten.

Den Teig 1,5 Stunden gehen lassen.

Nach dem Gehen Teigstücke von ca. 100g abwiegen, leicht rollen (ca. 10 cm lang) und auf eine bemehlte Fläche legen und abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Käse reiben, Bacon-Scheiben und eine längliche Schale mit Saaten bereit stellen.

Ungefüllte Stangen: Mit nassen Händen etwa zu doppelten Länge rollen und die Stangen in der Saatmischung rollen, bis sie rundherum mit Körnern bedeckt sind. Jetzt in sich drehen und auf ein Backblech legen.

Gefüllte Stangen: Ebenfalls mit nassen Händen etwas länger rollen, dann flach drücken und mit einer Bacon-Scheibe belegen. Käse drüber streuen, zusammenklappen und auch in sich drehen. Auf ein Backblech legen, mit dem restlichen Käse und der restlichen Körnermischung bestreuen.

Zudecken und nochmal 60 Minuten gehen lassen.

Den Ofen mit Backstein auf 250°/Heissluft vorheizen und beim Einschließen (das komplette Blech auf den Stein stellen) kräftig schwaden. Ca. 25 – 30 min backen, bis die Kruste goldbraun ist.

Kommissbrot



Foto von Stefanie Detjen

Kommissbrot nach Gerd Latsch (für 2 Brote à 1 Kilo),
ausprobiert von Stefanie Detjen

Zutaten:

Vorteig:

450g Roggenvollkornmehl

340g lauwarmes Wasser

5,5 EL Trockensauerteig

Hauptteig:

Vorteig mischen mit:

450g Roggenvollkornmehl

450g 550er Weizenmehl

28g Salz

18g Hefe aufgelöst in

680g Wasser

Zubereitung:

Zutaten Vorteil vermischen und über Nacht bei Zimmertemperatur

gehen lassen.

Hauptteig: Alles gründlichst (!!!) mischen und kneten (Kneithaken), dann etwa 1 Stunde gehen lassen.

Danach Kastenformen buttern und Ofen auf 230° vorheizen. Teig in die Formen geben und bei Zimmertemperatur 1 Stunde gehen lassen.

Brote in den Ofen, schwaden nicht vergessen und etwa 15 Minuten backen. Danach Ofen auf und Dampf raus und runterschalten auf 200°. Weitere 40 Minuten backen, dann die Brote aus der Form nehmen und auf dem Rost bei 180° in etwa 10 Minuten fertig backen.

Kräftiger Frankenlaib



Foto von Andreas Paasch

Ursprungsrezept von Plötzblog und von Andreas Paasch abgewandelt:

Zutaten:

Sauerteig:

350g Roggenmehl Typ 1150

290g Wasser

35g Roggenanstellgut

Hauptteig:

fertiger Sauerteig

530g Roggenmehl Typ 1150

100g Weizenmehl Typ 1050

450g Wasser

14g Frischhefe

22g Salz

5g Gewürze gemahlen/geschrotet (Kümmel, Koriander, Anis, Fenchel) Wer Kümmel gern hat, kann auch noch etwas mehr ganzen Kümmel mit in den Teig geben.

Zubereitung:

Sauerteigzutaten miteinander vermischen und 18-20 Stunden bei Zimmertemperatur (etwa 21°C) reifen lassen.

Den fertig gereiften Sauerteig mit den restlichen Zutaten mit dem Profiknethaken 5 Minuten bei minimaler Geschwindigkeit (min) vermischen, dann weitere 2 Minuten mit der nächsthöheren Geschwindigkeit (1) auskneten. Rechtzeitig mit dem Spatel Mehl- und Teigreste vom Schüsselrand in die Mitte bringen, damit alles gut miteinander vermischt wird.

Den ausgekneteten Teig 15 Minuten in der Rührschüssel abgedeckt ruhen lassen.

Arbeitsfläche gut mit Roggenmehl bestreuen und den Teig darauf stürzen, bzw. aus der Schüssel kratzen und ebenfalls gut bemehlen und zu einem Runden Laib schleifen. Dabei die Hände immer gut bemehlen, weil der Teig ziemlich klebrig ist. Der Teig muss nicht mehr geknetet werden, das hat ja die Maschine erledigt, sondern nur noch falten und rund formen.

Eine runde Gärform sehr gut mit Roggenmehl, oder einer Mischung aus Roggen- und Reismehl ausstreuen. Den Teigling mit

dem Schluss nach unten in die Gärform legen, leicht andrücken, so dass er schön rund wird. Dann mit Roggenmehl bestreuen und mit der flachen Hand auf der Teigoberfläche verreiben.

Den Teigling etwa 30-45 Minuten bei 24°C gehen lassen, bis er sein Volumen deutlich vergrößert hat und auf der Oberfläche schöne kleine Risse bekommen hat.

Den Backofen rechtzeitig vorher (etwa eine Stunde) auf 275°C vorheizen, am Besten mit einem Backstein, ansonsten mit Blech.

Den Teigling nach der Gare auf ein Pizzablech mit Backpapier, oder Brotschiesser lupfen, so dass die fein gerissene Oberfläche oben bleibt (Schluss nach unten). Oder mit Hilfe eines zweiten Bleches, den Teigling zweimal vorsichtig wenden.

Den Teigling auf den Backstein oder vorgeheizten Blech schießen und mit Schwaden (60g Wasser auf eine mit aufgeheizte Blechschüssel mit Schrauben, Muttern oder anderen Edelmetallteilen spritzen, so dass sehr schnell viel Wasserdampf entsteht). Ofentür schnell schliessen und nach 15 Minuten wieder kurz öffnen, damit der Wasserdampf wieder entweichen kann. Vorsicht, sehr heiss!

Ebenfall jetzt die Temperatur auf 190°C senken und weitere 55 Minuten das Brot ausbacken. Die Kerntemperatur sollte 98°C betragen, dann ist das Brot fertig.

Wer gern eine dickere Kruste mag, lässt das Brot 30 Minuten abkühlen und schiebt es für weiteres Mal für 10 Minuten bei Maximaler Temperatur in den Ofen, bis es schön dunkelbraun ist. Das sorgt auch für eine bessere Frischhaltung.

Am besten schmeckt das Brot am nächsten Tag!



Foto von Andreas Paasch

Krustenbrot



Rezept von Karin Grill

Foto von Sandra Bell

Zutaten:

300 g frisch gemahlene Roggenvollkornmehl

375 g Wasser

40 g Anstellgut

750 g Roggenmehl

300 g Weizenmehl

150 g frisch gemahlene Weizenvollkornmehl

27 g Salz

600 g Wasser

Zubereitung:

Frisch gemahlene Roggenvollkornmehl, Wasser und Anstellgut

verrühren und 18 Stunden reifen lassen. (Bei 24°C).

Roggenmehl, Weizenmehl, frisch gemahlenes Weizenvollkornmehl mit dem Sauerteig, Salz und Wasser ca. 8 Minuten kneten (klebt leicht).

1 1/2 Std stehenlassen. (24°C)

2 Wecken wirken und mit dem Schluss nach unten 3/4 Std. Gehenlassen.

Im auf 250°C aufgeheizten Ofen mit Schwaden fallend auf 200°C ca 50 min backen.

Kürbisbrot



Foto von Gisela Martin

Wenn man sowieso schon Kürbis zerkleinert (z.B. für Kürbissuppe), kann man auch gleich noch ein Brot damit backen. Macht in der CC ganz wenig Arbeit und mit etwas Butter ist dieses Brot wirklich ein Gedicht!

Zutaten:

1 kg Mehl 405 oder 550

900 g Kürbis, ich nehme immer Hokkaido
20 g Salz
30 g Traubenzucker
40 g Kürbiskerne geröstet und gemahlen (Gewürzmühle)
100 ml Orangensaft
100 ml Wasser
1 Würfel Hefe
5 g Kurkuma zur Färbung

Zubereitung:

Kürbis mit dem Saft und dem Wasser in der CC weich kochen, pürieren. Abkühlen lassen, bis es lauwarm ist.

Knethaken einsetzen. Hefe dazu geben. Flüssigkeit mit Mehl, Salz, Zucker, Kürbiskernen vermengen. Halbe Stunde gehen lassen.

Alles in einen mehlierten kleinen Einsatz (ich nehme Glasauflaufform, die ich vorher mit flüssiger Butter und dann etwas mit Mehl eingestrichen habe) geben und anschließend bei 200°C Ober/Unterhitze 40 min backen.

Kürbiskern Knusper Kürbiskernknusper Teile



Foto Gisela M.

Rezept

von

<http://ikors.blogspot.de/2014/05/kurbiskern-knusper.html?view=flipcard> (und von Gisela M. auf CC abgewandelt)

Wunderbar zum Knabbern, als Beilage zur Suppe, als Brot...

Zutaten:

60 g Kürbiskerne

130 g Wasser

10 g Hefe

250 g Mehl 405/550

1TL Salz

Zum Bestreichen: Kürbiskernöl

Zubereitung:

Kürbiskerne in Gewürzmühle grob zerkleinern und zur Seite stellen. Wasser und Hefe – 2 Minuten bei 38 Grad/Stufe 1 mit K-Haken rühren. Mehl und Salz zugeben und 2 Minuten kneten:

Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt 45 Min. gehen lassen

Backofen auf 230° (Ober/Unterhitze) vorheizen

In 20-25 Teile teilen und kleine Kugeln drehen

Ein paar Minuten auf der Arbeitsfläche ruhen lassen

Mit Pastawalze auswalzen (so dünn als möglich) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen

Mit Kürbiskernöl bepinseln und mit den zerkleinerten Kürbiskernen bestreuen und die Kürbisknusper 8-10 Minuten knusprig backen

Möglichst am gleichen Tag verzehren!