

Pan de Cristal – Pa de vidre



Fotos Monika Klein

Übersetzung und Übertragung auf Cooking Chef von Monika Klein

Das „pan de cristal“ zeichnet sich aus durch eine dünne und zugleich sehr knusprige Kruste. Seine Krume ist federleicht und locker, mit großen Waben.

Die Spanier essen es

- einfach so, als Begleitung zur Vorspeise, beträufelt mit Olivenöl,
- beträufelt mit Olivenöl, einer dünnen Schicht aus rohem Tomatenmus, und belegt mit spanischem Schinken oder mit Anchovis,
- als „pan con tomate“. Wenn man da nicht in der richtigen Reihenfolge vorgeht, bekommt man vom Kellner schon mal Nachhilfeunterricht. Also auf das getoastete „pan de cristal“ eine geschälte Knoblauchzehe verreiben, dann die halbierte Tomate (reif, hoher Fruchtfleischanteil), und darauf Olivenöl träufeln. Wer mag, darf etwas salzen.

Generell wird es (leicht) getoastet serviert, um die Knusprigkeit zu erhöhen.

Zutaten:

500g Mehl („harina de gran fuerza“ – z.B. Manitoba)

425g kaltes Wasser

10g frische Hefe

10g Salz

25g Olivenöl

Das „harina de fuerza“, das ich mangels Verfügbarkeit von „harina de gran fuerza“ verwendet habe, ist aus Hartweizen, mit hohem Anteil an Gluten (Klebereiweiß), und nimmt bis zu 750g Wasser auf auf 1kg Mehl. Das „harina de gran fuerza“ nimmt wesentlich mehr Wasser auf, ohne daß der Teig auseinanderläuft.

In diesem Rezept beträgt der Wassergehalt 85%. Mein weniger glutenhaltiges Mehl ist der Grund, warum ich meinen Teig nicht zu zwei Fladen formen konnte, sondern aus der Teigwanne auf das bemehlte Backpapier kippen mußte.

Zubereitung:

Das Mehl in die mit K-Haken bestückte Maschine geben und auf kleinster Stufe anfangen zu rühren.

Das Wasser in kleinen Mengen nach und nach bis auf einen kleinen Rest hinzufügen (den brauchen wir zum Auflösen der Hefe).

Wenn es aufgenommen ist, das Salz unterrühren lassen, und danach die aufgelöste Hefe.

Zum Schluß fügen wir das Olivenöl hinzu und rühren auf der nächsthöheren Stufe.

Im Originalrezept stehen keine Zeitangaben – ich habe die Maschine insgesamt ca . 10 Minuten laufen lassen.

Den Teig in eine mit etwas Öl bestrichene Teigwanne (rechteckiges Plastikgefäß) geben, abdecken, und 1h ruhen lassen. Danach 1. Dehnen und Falten mit angefeuchteten Händen (ich verwende immer angefeuchtete Einmalgummihandschuhe).

30-40 min. ruhen lassen. Danach 2. Dehnen und Falten.

30-40 min. ruhen lassen. Danach 3. Dehnen und Falten. Es zeigen sich bereits Blasen.

Nun den Teig in der abgedeckten Teigwanne für 10-12h bzw. über Nacht in den Kühlschrank stellen.



Nach dieser Zeit aus dem Kühlschrank holen und ca. 1h Raumtemperatur annehmen lassen.

Die Arbeitsfläche großzügig bemehlen, den Teig daraufgleiten lassen und dessen Oberfläche bemehlen.

Den Teig in zwei Teile teilen und diese auf das mit bemehltem Backpapier belegte Blech bringen. Am Besten den Teig mit den Händen an beiden Seiten anfassen und mit einem beherzten Schwung auf's Blech geben. Er soll die Form von zwei länglichen Fladen bekommen. Den Teig so wenig wie möglich berühren, damit die Gasblasen darin bleiben.

Das Blech in den auf 250°C vorgeheizten Ofen bringen und in den ersten 5-8 min. mehrmals schwaden (ich habe eine Sprühflasche verwendet). Die Ofentür so schnell wie möglich auf- und zumachen, damit nicht zuviel Hitze entweicht.

Nach 15 min. bei 250°C die Temperatur auf 200°C erniedrigen und in 15-30 min. fertigbacken.

Das Brot ist fertig, wenn die Kruste hart ist und der Boden beim darauf klopfen hohl klingt.



Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



Originalbilder und -videos siehe
<http://www.bocadoscaseros.com/2015/09/como-hacer-tu-primer-pan-de-cristal.html>

Pane di altamura



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Elisabetta Tallarico

Zutaten:

900g Semola di grano duro rimacinata

600g Wasser

200g Lievito madre oder 12g frische Hefe

Olivenöl

Zubereitung:

Alle Zutaten (bis auf das Olivenöl) 10min zu einem Teig verkneten (Knethaken).

Wenn man frische Hefe nimmt, diese mit lauwarmen Wasser auflösen.

Teig in eine mit Olivenöl ausgestrichene Schüssel geben.

Den Teig 6 Std. ruhen lassen.

Dann Teig falten und 30min ruhen lassen, das ganze 2 mal wiederholen.

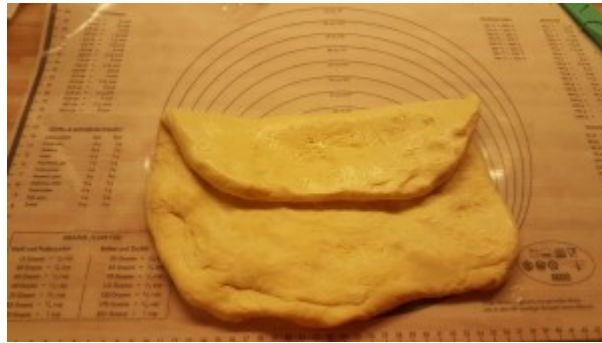
Dann bei 250 Grad 15min backen

Temperatur auf 200Grad runter drehen und weitere 35min backen.



Variante als Brötchen/20-25min bei 200 Grad Ober-/Unterhitze

Fotos von Elisabetta T. zum Brot falten findet ihr hier:



Pitafladen



Rezeptanregung aus kochbar.de, nachgebacken von Claudia Kraft

Zutaten (ergab 7 Stück):

0,5 kg Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
0,5 TL Salz
0,5 TL Zucker
2 EL neutrales Öl, z.B. Rapsöl
0,25 Liter lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben und mit Hefe, Salz und Zucker mischen. Öl und 1/2 Liter lauwarmes Wasser dazugeben und zu einem weichen geschmeidigen Teig kneten. Nach Bedarf noch etwas Wasser dazugeben und so lange kneten, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Mit einem Küchentuch abdecken und 2 St. an einem warmen Platz gehen lassen.

Den Ofen auf 250 Grad vorheizen und 2 Backbleche mit Mehl bestäuben oder Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und zu einer Rolle formen. Die Rolle in 10 Stücke teilen und zu etwa 12 cm große Fladen formen. Auf ein Backblech legen und die Temperatur auf 220 Grad Umluft einstellen. Im unteren Ofenteil 10 min. backen, bis sie sich aufplustern. Dann auf der mittleren Schiene weitere 10 min. backen, bis sie goldbraun sind.



Nun die Verwendung meiner gestern selbstgebackenen Pita Fladen....Homemade

Hühnerkebab....sooo yummy. Nur Hummus war gekauft. Knoblauchsauce aus griechischen Joghurt, Knoblauch u Kräuter, Karotten mit der feinen Trommelraffel etwas zu fein geworden;-)
)

Entweder zum selbst befüllen (Zwiebel sind nicht am Bild da ich keine mag) oder meine Version: Pita kurz angebacken, Hummus etwas dicker auf Fladestreichen, Salat, dann gebratenes gewürztes Hühnerfleisch darauf, etwas rohes Rotkraut, Karotten u dann Knoblauchsauce. Da ich nix scharfes mag u nicht mitgebacken habe noch Sesam u Schwarzkümmel darüber gestreut...und dann genießen.

Optimierungsvorschlag Soraya Nett: das nächste mal evtl mit Milch bestreichen dann wird die Kruste schöner

Präsidentenbaguette



Fotos Ines Glück, Rezept nach Lutz Geißler, von Ines Glück auf Kenwood umgeschrieben,
Originalrezept findet man hier: [Präsidentenbaguette](#)

(Für Anfänger geeignet, wenig Arbeitsaufwand, bedarf nur guter Planung)

Zutaten:

290 gr Weizenmehl 550

70 gr Weizenmehl 1050

(Alternativ 360 gr Weizen T65, wer zu Hause hat)

240 gr Wasser

2 gr Frischhefe

7 gr Salz

2 gr Backmalz inaktiv (nicht zwingend erforderlich)

Zubereitung:

Alles entweder von Hand homogen vermengen oder mit der Kenwood mit dem Knethakenelement 3 Minuten auf Stufe min und 5 Minuten auf Stufe 1 kneten.

60 Minuten Teigruhe bei Zimmertemperatur. In dieser Zeit den Teig 3x Dehnen und Falten.

Dann wandert der Teig für 48 Stunden in den Kühlschrank bei 4–6 Grad.

Aus dem Kühlschrank nehmen und auf eine bemehlte (ich nehm immer Hartweizengrieß) Fläche stürzen. Vorsichtig zu einem Rechteck ziehen.

Den Teig in 3 Streifen abstechen und vorsichtig zu Zylindern aufrollen. (Die Anleitungen selbst zum Thema Zylinder aufrollen und Baguette formen gibt es in super Filmen auf youtube, z.B. hier <https://www.youtube.com/watch?v=KVzrU5g1wU8&app=desktop>)

Abgedeckt 15 min ruhen lassen mit Schluss nach oben



Dann die Baguettes formen, dabei so wenig wie möglich Luft ausdrücken. der Teig ist eher mittelfest und lässt sich gut händeln.

Nochmals 30 Minuten in Bäckerleinen ruhen lassen.



In der Zeit den Backofen incl Blech oder Stahl auf 250 Grad vorheizen. Die Teiglinge aufs Blech und mit einem scharfen Messer drei mal spitzwinklig einschneiden.

Mit viel Dampf auf 230 Grad fallend für 20–25 Minuten backen.

Auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

PS. Ich mach immer gleich die doppelte Menge.

Präsidentenbaguette Plötzblog



Das Rezept stammt von hier:
<https://www.ploetzblog.de/2013/02/16/leserwunsch-frankreichs-bestes-baguette-1995-und-2006/>

Da dieser Blog auch mein persönliches Koch- und Backbuch ist, schreibe ich es auch hier auf, da das nächste Frühstück bestimmt kommt und ich es so automatisch über die Rubrik "Frühstück" angezeigt bekomme.

Tipp: In der Praxis mache ich von diesem Rezept immer die doppelte Menge. Das klappt in der CC wunderbar. Ich verteile den Teig dann zum Gehen lassen auf zwei Schüsseln und backe dann meistens einen Tag drei Baguettes und einen Tag später die nächsten drei. Wenn der Teig einen Tag länger steht, das macht ihm überhaupt nichts aus. Im Gegenteil ☐

Zutaten:

- 290 g Weizenmehl 550 (ich hatte Farina Manitoba)
- 70 g Weizenmehl 1050 (ich hatte kein 1050er Weizenmehl zuhause und habe beim ersten Versuch 1050er Dinkelmehl genommen, das funktionierte genauso)
- 240 g Wasser

- 2 g Frischhefe
- 7 g Salz
- 2 g Backmalz (enzymaktiv) oder Zucker (hier hatte ich Zucker)

Zubereitung:

Alle Zutaten von Hand vermengen. Ich habe stattdessen alle Zutaten in den Kessel gegeben und ca. 40 Sekunden mit dem K-Haken vermischt.

60 Minuten Teigruhe bei 24°C, dabei alle 20 Minuten falten.

48 Stunden Gare bei 4-6°C im Kühlschrank (lt. Gruppe gehen auch 72 Stunden).

3 Teiglinge abstechen und zu Zylindern aufrollen, Anleitung z.B. im Video unten.

15 Minuten in bemehltem Bäckerleinen ruhen lassen.

Die Baguettes formen (Anleitung z .B. im Video unten) und 30 Minuten bei ca. 24°C in Bäckerleinen gehen lassen. Einschneiden, siehe auch im Video.

Jetzt den Ofen vorheizen, ich verwende einen Backstahl.

Bei 250°C fallend auf 230°C mit Dampf 25 Minuten backen.

Hinweis:

Da ich regelmäßig vergesse wie das mit dem Aufrollen zu Zylindern geht und auch dem Formen und Einschneiden, schaue ich jeweils in dieses Video, da ist es perfekt erklärt:

[Video: Baguettes formen](#)

Pull apart bread



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Zutaten:

500g Mehl
50g Butter
2 Eier
150ml Milch
2 EL Zucker
1 Prise Salz
1/2 Würfel Hefe

Für die Füllung kann man alles nehmen was "Ofenfest" ist. Ich habe Pesto oder Nutella verwendet.

Zubereitung:

Alles bis auf die Butter in die CC geben und mit dem Knethaken kurz verkneten. Dann die Butter zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Ca. 10min. Dann bei 30° ca. 45 Min gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

Den Teig aus der CC nehmen und zu einem großen Quadrat ausrollen. (So dünn wie möglich, sollte aber noch gut von der Arbeitsfläche abzuheben sein).

Das Quadrat mit der gewünschten Füllung bestreichen. Dann in Streifen schneiden, diese sollten etwas schmaler als die Kastenform sein. Dann jeweils drei Streifen aufeinander legen, dabei den obersten Streifen mit der Pesto/Nutella Seite nach unten auf den mittleren Streifen legen. Eine Kastenform fetten und senkrecht aufstellen. Diese "3er" Streifen dann in Quadrate schneiden und in der Kastenform aufeinander stapeln. Wenn der Teig aufgebraucht ist, die Kastenform wieder waagrecht hinstellen und nochmal 30min gehen lassen.

Das ganze dann im vorgeheizten Ofen bei 175° Ober- und Unterhitze 35min backen. Sollte es oben drauf zu dunkel werden mit Alufolie abdecken.

10 min in der Form abkühlen lassen. Fertig



Fotos Anna Weidner