

Kaisersemmel vom Backprofi Christian Ofner



Foto: Gisela Martin

Rezept von Christian Ofner – [Der Backprofi](#)

Das [Rezept](#) ergibt 11 Stk a` 75 g

Zutaten:

500 g Bio Weizenmehl Type 700 oder Type 480 Universal

10 g Salz

10 g Backprofis Bio Gerstenmalzmehl

5 g Bio Zucker

18 g Bio Butter (handwarm)

21 g frische Hefe (halber Würfel)

60 g Bio Milch

240 g Wasser 23-25°C (Wassermenge abhängig vom Mehl)

Zubereitung:

Die Zutaten genau einwiegen und den Teig 3 Minuten langsam, 5 Minuten intensiver, (Gesamt 8 Minuten) kneten.

Anschließend 15 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu 75 g auswiegen.

Teigstücke rund formen (schleifen) und mit Staubmehl

(*Staubmehl zum Stauben von Semmeln besteht aus 50% Kartoffelstärke und 50% Roggenmehl) gut bemehlen.

Teigkugeln mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 15 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Teigkugeln mit der Hand etwas flach drücken. Den Teig fünf mal einschlagen und zu Kaisersemmel formen (siehe Video)

Mit der Sternform nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und zugedeckt 25-35min bei Raumtemperatur gehen lassen, davor leicht mit Wasser befeuchten.

Den Backofen auf 220°C Heißluft vorheizen.

Semmeln vor dem Backen vorsichtig umdrehen, gut mit Wasser besprühen und in den Backofen schieben.

Mit viel Dampf (während des Backens ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln in den Ofen stellen!) goldbraun backen!, ca. 16-18 Minuten bei 220°C Heißluft oder 230°C Ober- und Unterhitze

Angaben für Miele-Geräte:

Miele Combidampfgarer: ca. 16-18min 100% Feuchte 220°C

Miele Klimagaren: 3 Dampfstöße manuell auslösen, 220°C, ca. 16-18min

Und hier das Video zur Zubereitung der Kaisersemmeln

Weizenschrotweckerl



Foto und Rezept von Karin AM

Zutaten:

280 ml lauwarmes Wasser
20 g frische Hefe (Germ)
250 g Weizenmehl
250 g frischen Weizenvollkornschrot grob
25 g Weizenkleie
10 g Salz
5 g Rohrzucker
20 g Öl
10g Backmalz

Zubereitung:

Alles ca. 7 Minuten kneten, 20 Minuten gehen lassen, Weckerl formen, 25 Minuten gehen lassen, mit Wasser besprühen und bei 250°C mit Schwaden ca. 15 Minuten backen

Laugengebäck – Variationen

1. Rezept

Laugenkonfekt vom [Brot doc](#)

Das Rezept: [Laugenkonfekt](#)



Foto von Manuela Neumann

2. Rezept

Laugengebäck von [Christian Ofner – Der Backprofi](#)

Da Rezept mit Video: [Laugengebäck](#)

Hinweis von Manfred Cuntz

Brezellauge ist 4%ige Natronlauge. Kann man fertig kaufen oder selbst ansetzen was wesentlich billiger ist.

Voraussetzungen: Schutzbrille und Handschuhe. Man muss keine Panik haben aber Respekt und sorgfältig arbeiten.

40g Ätznatronplättchen (Natriumhydroxid) in 960g KALTEM Wasser auflösen. Das Wasser muss deshalb kalt sein weil die Reaktion stark exotherm ist. In dicht schließender Plastikdose (L&L, Emsa o.ä.) aufbewahren. Kann man immer wieder verwenden. Wenn sie dann mal entsorgt wird entweder mit ein wenig Essig(essenz) neutralisieren oder mit viel Wasser nachspülen. Die 4%ige Lauge ist nicht gefährlich darf aber auf keinen Fall in die Augen kommen. Wenn es doch passiert (z.B. wenn man die nassen Finger in den Augen reibt) sofort mit viel kaltem Wasser spülen und zum Augenarzt.

Nachos



Rezept und Bild von Karin AM

Zutaten:

200 g Maismehl
150 g Reismehl
1 EL Leinsamen
250 ml Wasser
2 EL Olivenöl
1/2 TL Salz

Zubereitung:

Ale Zutaten miteinander verkneten und in kleinen Portionen hauchdünn auf mit Reismehl bemehlter Fläche ausrollen.

Ohne Fett in der Pfanne nacheinander backen. Abkühlen und schneiden.

5 EL Öl, 1 T Paprikapulver und 1 TL Salz mischen und mit den Händen unter die Nachos mischen. Auf einem Blech verteilen und bei 200°C nochmal rund 10 Minuten backen (Achtung dass sie nicht verbrennen)

Zucchini gefüllt mit einer Ziegenkäse-Honig-Salbei Fülle auf Tomaten



Foto: Gisela Martin

Rezept zur Verfügung gestellt von Manuela Neumann

Für 2 Personen

Zutaten:

2 mittlere Zucchini

100g Ziegenfrischkäse

2 TL Honig

1 Zweig/e Rosmarin, Nadeln abgezupft und gehackt

10 Blätter Salbei, gehackt

Salz und Pfeffer

ca. 200g Tomaten

Thymian

1 TL Oregano

1 EL Olivenöl

Parmesan zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Tomaten waschen, halbieren oder achtern, in einer Auflaufform verteilen, Thymianzweige dazwischen verteilen, Oregano, Salz und Pfeffer darüber streuen und Olivenöl darüber träufeln.

Zucchini waschen, Enden abschneiden, halbieren, aushöhlen, so dass eine Mulde entsteht. Das heraus geschnittene Fruchtfleisch mit dem Ziegenfrischkäse, Honig, Salbei, Rosmarin, Salz und Pfeffer im Multizerkleinerer mit dem Messer mischen.

Die Füllung in die ausgehöhlten Zucchini füllen, diese auf die Tomaten in die Auflaufform legen, mit etwas geriebenem Parmesan (in Trommelraffel, oder Mahlvorsatz für Fleischwolf reiben) bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 40-50 Minuten bei 180-190°C backen.



Foto Manuela Neumann

Zwischendrin ab und zu mal schauen, ob die Zucchini nicht zu dunkel werden, ggfls. abdecken.

Ich hoffe, Euch schmeckt es genauso gut wie mir

Kleine Abwandlung von Gisela Martin zu Ihrem Foto:

So sahen meine in der Auflaufform aus – Durch die frischen Kräuter waren sie wirklich sehr lecker. Wir hatten 185 Grad, später 180 Grad bei Heissluft und mittlerer Dampfzugabe. Herausgenommen habe ich sie 15 Minuten vorher. Dazu gabs Couscous. Die Tomaten haben relativ viel Flüssigkeit abgegeben, was wir als Sosse über den Couscous gegeben habe. Durch die frischen Kräuter war es sehr lecker.

Die Mengen für die Füllung habe ich pi mal Daumen genommen. Ich hatte noch ein paar Goudarestes und Mascarpone Reste, die mit verarbeitet wurden. Und da ich keinen Ziegenkäse habe, hatte ich normalen Frischkäse.

Sauerteig

Brotbackexperiment



Fotos und Beschreibung von [Fee's Koch- und Backwelt](#)

Von Fee's Koch- und Backwelt wurde uns nachstehender Erfahrungsbericht über die Herstellung vom ersten Sauerteig übermittelt. Herzlichen Dank liebe Fee für den aufschlußreichen Bericht!

Tag 1: 100g Weizenvollkornmehl vermischt mit 100g Wasser. Diesen Ansatz habe ich 12 Stunden, bis zum nächsten Morgen, in meinen Backofen gestellt mit brennender Lampe (das soll die richtige Temperatur bringen und man merkt dass der Backofen deutlich wärmer ist, etwa 30°C).



Tag 2: Nach den 12 Stunden habe ich alles einmal verrührt und zurück in den Ofen gestellt. Nach weiteren 12 Stunden war das erste Auffüllen an der Reihe. Dazu habe ich weitere 100g Weizenvollkornmehl und 100g Wasser zugegeben. Alles wieder schön verrührt und zurück in den warmen Ofen.



Tag 3: Wieder nach 12 Stunden: rühren. Mittlerweile hat mein Sauerteig, bzw. dass was er mal werden soll, einen eigenartigen Geruch. Schwer zu beschreiben nach was er riecht, jedenfalls nicht unangenehm. Am Abend gab es dann wieder eine Auffüllung.

Tag 4: Man erkennt eine starke Blasenbildung auf dem Teig, wenn man den Deckel hebt. Nach 12 Stunden habe ich mein kleines Raubtier wieder gerührt und nach weiteren 12 Stunden wieder gefüttert. Zum Geruch: leicht bitter, aber nicht unangenehm stinkend, sauer oder verdorben.

Tag 5: „Ich kann ihn gut riechen“... Das Raubtier, wie ich meinen Sauerteig nun liebevoll nenne, hat mittlerweile einen angenehmen, einfach gut riechenden Duft entwickelt. Ich habe ihn am Morgen wieder gerührt und abends mit 100g Weizenmehl und 100g Wasser aufgefüllt. Das war nun die vorerst letzte Raubtierfütterung. Morgen werde ich mit meinem Sauerteig dann das erste Brot backen.

Tag 6: Mein Raubtier wird nun erleichtert. Das erste Brot soll in den Ofen. Hierzu habe ich bereits gestern Abend einen Vorteig gerichtet. Nun geht es ans Brot backen:

Fazit: Ich habe es geschafft ein sehr gut schmeckendes Sauerteigbrot zu backen und bin zufrieden mit meinem Ergebnis.

Mein kleines Experiment war für mich ein voller Erfolg und macht mir Mut für weitere Tests und höhere Schwierigkeitsgrade.

Lafer' Homemade Burger



Fotos: Claudia Balicki, Rezept aus Genussmagazin Nr. 2 – 07.2015

mit geringfügigen Abwandlungen/Ergänzungen

Zutaten:

Für 8 Burgerbrötchen:

100 ml Milch

15 g Hefe

20 g Zucker

250 g Mehl

Insgesamt 4 Eigelbe

50 g weiche Butter

1 Prise Salz

ca. 3 El Sesam

Für den Belag:

1 Kopf Lollo Bionda

2-3 große dicke Gewürzgurken

2 große Tomaten

1 große rote Zwiebel, geschält

4 El Mayonnaise

4 El Ketchup

2 El Senf

8 Scheiben Schmelzkäse

Für die Burgerfrikadellen:

500 g Rinderhackfleisch

Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß

2 El Pflanzenöl zum Braten oder Butterschmalz

o.ä. Zubereitungszeit:

Etwa 60 Minuten + ca. 1 Stunde Gehzeit + ca. 15 Minuten

Backzeit

Zubereitung:

Milch in die Rührschüssel der CC geben und auf 30 Grad erwärmen. Die Hefe in die Milch bröckeln, 80 g Mehl und Zucker zufügen. Alles mit dem Schneebesen kurz glatt rühren. Spritzschutz einsetzen und den Vorteig bei Intervallstufe 2 für 30 Minuten gehen lassen. Danach den K-Haken einsetzen, das restliche Mehl, 3 Eigelbe, Butter und eine Prise Salz dazugeben und alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. K-Haken herausnehmen und den Teig weitere 30 Minuten bei eingesetztem Spritzschutz gehen lassen. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Kreise von etwa 7 cm Durchmesser ausstechen. (Die Teigmenge hat bei Test für 8 Kreise gereicht). Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Teig zugedeckt nochmal 20 Min. gehen lassen. Die Hälfte der Kreise mit dem restlichen verquirlten Eigelb bestreichen, mit etwas Sesam (oder Schwarzkümmel) bestreuen und im heißen Ofen ca. 15 Min. goldbraun backen. (Die Teiglinge gehen beim Backen stark auf). Inzwischen Salat putzen, Gurken, Zwiebeln und Tomaten in Scheiben schneiden. Mayonnaise, Ketchup und Senf miteinander verrühren. Hackfleisch kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, in 8 (bei Nachmachversuch waren es nur 4) gleich große Mengen aufteilen und zu flachen, runden Frikadellen mit



etwa 8 cm Durchmesser formen.



Fotos Claudia Balicki

Diese in heißem Öl in einer großen Pfanne auf jeder Seite etwa 4 Minuten braten und mit je einer Scheibe Käse bedecken. Brötchen halbieren, Schnittfläche in der heißen Pfanne rösten. Brötchenhälften mit jeweils etwas Mayonnaise-Mischung sowie Salat, Gurken Tomaten und Zwiebeln zusammen mit den Frikadellen zum selbstgemachten Burger zusammensetzen.

Zubehör in der Übersicht

Das PDF wurde erstellt von Sandra Bell

[Download \(PDF, Unknown\)](#)

Zwiebeln zerkleinern

Ein tolles Ergebnis bekommt man, wenn man den Foodprozessor/Multizerkleinerer auf Stufe 3 laufen und die Zwiebeln aufs laufende Messer fallen lässt.

Kein Matsch, kaum ausgetretener Saft und ein relativ gleichmäßiges Ergebnis.

Wie schmelze ich Schokolade richtig mit der CC?

Tipp von Kenwoodworld.com

Den Multi-Zerkleinerer mit grober Raspelscheibe (Nr. 3) auf die Cooking Chef aufsetzen. Die Schokolade raspeln.

Die Schokolade in die Rührschüssel füllen und das Flexi-Rührelement einsetzen.

Die Schokolade bei 60 °C, Intervallstufe 3, in etwa 3 Minuten schmelzen.