Mehrkornbrötchen

Rezept und Foto von Evi Börchers

Zutaten:
ca. 160 g Dinkel-Vollkornmehl
50 g Weizen-Vollkornmehl
100 g Roggenmehl 997
1/2 Würfel Hefe in etwas lauwarmen Zuckerwasser gelöst
ca. 3 g Sauerteigextrakt in etwas Wasser gelöst
ca. 200 g Körner (Sonnenblumen, Leinsamen geschrotet, Gerste, Weizenkleie) in ca. 200 ml warmen Wasser quellen lassen.
1 TL Salz
2 EL Olivenöl
1 EL Öl zum Verkneten.

Zubereitung:
Alles miteinander verkneten und dann auf einer bemehlten Fläche mit dem El Öl zu einer Rolle formen, Brötchen abstechen und rund formen.

In Mehl wälzen und vor dem Backen kurz mit Wasser besprühen.
Ca. 15 Min gehen lassen und in den vorgeheizten Ofen (200 Grad) geben, runter schalteten auf 160 Grad und ca. 25 Minuten backen.

Frühstücksbrötchen

Rezept und Foto von Fee´s Koch und Backwelt

Zutaten:
500g Mehl (550)
60g Milch
220g Wasser
20g Butter
10g Salz
5g Zucker
1TL Honig
20g Hefe

Zubereitung:
Die Hefe in etwas Wasser auflösen. Alle Zutaten ca. 10 Min mit der Maschine kneten und den Teig dann 20 Min ruhen lassen. Brötchen nach Belieben formen und/oder einschneiden.
Noch einmal auf dem Backblech 20 Min gehen lassen.
Die Brötchen dann mit Wasser gut besprühen und bei 220°C im Ofen backen, bis sie schön gold-braun sind. Nach etwa 5 Minuten noch einmal besprühen.
In den Ofen am besten ein Gefäß mit Wasser stellen, dann werden die Brötchen schön knusprig.

Brötchen über Nacht

Rezept von Conny Opp

Zutaten:
250g Mehl
175ml lauwarmes Wasser
½ TL Salz
12,5 g Hefe

Zubereitung:
Alles 8 Minuten mit dem Knethaken auf Minimalstufe kneten. In eine Schüssel mit Deckel geben und über Nacht in den Kühlschrank.
Am nächsten Morgen nicht mehr kneten, sondern auf eine bemehlte Fläche geben und Stücke abstechen und formen.

Den Backofen mit Blech auf 220 Grad vorheizen und die Brötchen auf das mit Backpapier belegte heiße Blech geben und ca. 20 Minuten backen. Wenn man einen Pizzastein hat, werden sie noch knuspriger.

Nicht vergessen: Eine feuerfeste Form mit heißem Wasser in den Backofen geben!

Blitz-Salzstangerl

Rezept und Foto von Monika Pintarelli

Zutaten:
500 g glattes Mehl
1 Packung Trockenhefe
1 EL Salz
1 TL Zucker
150 ml Milch lauwarm
150 ml Wasser lauwarm
80 g Schweineschmalz
1 Ei zum Bestreichen
grobes Meersalz und Kümmel zum Bestreuen

Zubereitung:
Alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem weichen glatten Teig kneten
NICHT GEHEN LASSEN !!!

In 3 Kugeln teilen, Teig rund ausrollen, in 8 Dreieck teilen. Von der breiten Seite einrollen, mit Ei bestreichen, mit groben Meersalz und Kümmel bestreuen und 20 Minuten gehen lassen.
Mit Wasser besprühen und bei 200 Grad Ober/Unterhitze, ca. 18-20 Minuten, backen.

Zwischendurch nochmals mit Wasser besprühen!

Brot mit Zwiebeln und Speck

Rezept und Foto von Alexandra Böhm/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 Brot mit Zwiebeln und Speck/Alexandra Böhm

Zutaten:
325 ml Wasser
1/2 Würfel frische Hefe
250 g Weizenmehl
250 g Dinkelmehl
1 Prise Salz
125 g Speckwürfel
1 Zwiebel

Zubereitung:
Vorteig mit lauwarmem Wasser und Hefe etwas Salz ansetzten. 15 min stehenlassen.

Speckwürfel und Zwiebel würfeln, anbraten.

Mehl, Salz, Hefe, Speckwürfel und Zwiebel in Schüssel. Mit dem Knethaken 1 min bei Stufe 1, dann 4 min auf Stufe 2 kneten. Teig gehen lassen bei 37 Grad für ca. 30 min. In der Backform bei 200 Grad für 45-55 min backen.

Rezept Nr. 2 Zwiebelbrot/Rezept von Christina Gagel

Rezept und Foto von Christina Gagel/Rezept Nr. 2

Zutaten:
500ml Wasser
1 pckg. Trockenhefe oder 1/2 frisch hefe
2 TL Salz
1 TL Zucker
75g Röstzwiebeln
760g Mehl Type 1050

Zubereitung:
Ich schmeiß alles in die Maschine und lass es so 5 Minuten kneten (Knethaken). Timer auf 1 Stunde stellen und Brot gehen lassen.

Dann falte ich es ein paar mal, mache es etwas nass und schneide es ein.

Nun schieb ich es in den Backofen und schalte ihn dann erst an. Bei ca. 240 Grad für 40 Minuten! Dann schalte ich den Backofen aus und lass es noch 10 Minuten drin.

Aber ich denke die Backzeiten sind von Ofen zu Ofen

verschieden, sollte man beim ersten mal bisschen beobachten!

Ich verfeinere es noch mit getrockneten Kräuter und manchmal auch mit Speckwürfel

---

Apfelmus

Rezept und Fotos von Lydia Schüler

Zutaten:
1 kg Äpfel (vorzugsweise sind mürbe Apfelsorten geeignet, die leicht zerkochen, z. B. Boskop, aber auch ein Mix aus verschiedenen Sorten ist denkbar, je nach verwendeter Sorte entsteht ganz unterschiedliches Mus)
ca. 250 ml Wasser

Vorbereitung:
Äpfel waschen, Stiel und Blüte entfernen, ungeschält in Viertel schneiden und Kerngehäuse herauslösen. Schälen ist nicht erforderlich, wenn die Äpfel durch ein Passiersieb gestrichen werden (Alternativ Variante Karin AM: Karin viertelt nur und löst nichts raus).

Zubereitung:
Apfelstücke mit Wasser ankochen, dann schonend fertig garen,

bis sie leicht musig sind
(in Extratopf auf dem Herd oder in CC)
Mit der CC: Passieraufsatz einbauen, das feine Sieb einsetzen mit der rauhen Seite nach oben.
Portionsweise Apfelstücke passieren, Geschwindigkeit so ca 3 – 4, solange passieren lassen, bis wirklich nur noch die Reste im Sieb sind.
Zwischenzeitlich das passierte Mus umfüllen.

Anschließend zur weiteren Verwendung abschmecken mit Zucker, Zitronensaft, Vanillezucker, Zimt, Weißwein oder Rum.
Dann portionsweise einfrieren oder einwecken. Oder kurz aufkochen, und kochend heiss in Twist-Off-Gläser abfüllen und auf den Kopf stellen. Hält dann wochenlang.

Tip von Lydia: Ich bin persönlich dazu übergegangen, das Mus erst zur Verwendung abzuschmecken, da bleiben mir mehr Möglichkeiten offen. Da ich es meistens einwecke, habe ich es auch immer griffbereit. Ich verwende es nicht nur für Süßspeisen, sondern auch für Kuchenfüllungen (Apfelkuchen z. B., 1/3 der Menge durch Mus ersetzen, wird lecker), sondern auch für Chutneys, Schmorbraten und Soßen und anderes, wie z. B. Ketchup, Tomatensoßen, Currysaucen usw.

Brötchen nach Stephan Rathmann Jaehnichens Methode (auch zum Fertigbacken)

Rezept und Fotos von Stephan Rathmann Jaehnichen

Menge: ca. 70 Stück

Zutaten:
Für den Vorteig:
600 g Weizenmehl, Typ 1050
1050 ml Wasser, warm aber nicht heiß
1 Würfel Frischhefe und
1 Tüte Trockenhefe

Für den Hauptteig
1400 g Weizenmehl, Typ 550
40 g Salz
200g Schweineschmalz oder Gänseschmalz (es geht auch Kräuterschmalz, wenns zum Grillen sein soll, darf es auch Bratenschmalz sein)
2 TL Zucker

Zubereitung:
Aus genannten Zutaten einen Vorteig herstellen und ca. 30 Min. stehen lassen.

Restliche Zutaten zum Vorteig geben und alles gut zu einem homogenen Teig verkneten, Knetzeit ca. 10 Min.

Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen (Stockgare), anschließend noch mal kurz kneten und in 9 -10 Portionen teilen (ca. 90 g/Stück), rund schleifen. Danach abgedeckt 10 Minuten entspannen lassen (Zwischengare), anschließend Teiglinge nach Wunsch formen oder mittels eines Stempels eindrücken oder mit messer tief einschneiden kurz mit blumenspritze anfeuchten/besprühen und ca. 30-40 Min. gehen lassen (Stückgare)

Backen:
Ofen auf 250°C vorheizen, Brötchen mit Schwaden anbacken. Dazu mit einer Blumenspritze mehrmals Wasser in den Ofen sprühen. Anbackzeit ca. 10 Min. bis zur gewünschten Krustung, dann Ofentüre kurz öffnen und Dampf ablassen.
Temperatur auf ca. 200° reduzieren und fertig backen, ca. 10 min. Die Brötchen sollen nur ganz leicht anfangen, Farbe zu bekommen, also kaum sichtbar.

Dann aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und einfrieren. Bei Bedarf gefrorene Brötchen bei 200 Grad Heissluft ca 10-12 Minuten aufbacken oder bis sie die gewünschte Bräunung haben. Halten sich gefroren in einer einfachen Einkaufstüte ca. 4 Monate.

Gesamtbackzeit: ca. 20-25 Min.

Caponata – Original italienisch

Rezept von Fiammetta Miani

Zutaten:
2 Auberginen (Eierfrucht)
3 Paprikaschoten (rot, gelb, orange)
½ Flasche Tomatenpüree
½ Zwiebel
2 Stauden Sellerie

10/15 grüne Oliven
Salz
Öl zum Anbraten.
(Essig und Zucker nach Geschmack)

Zubereitung:
Die Auberginen schälen und würfeln. Die Paprikaschoten in kleine Stücke schneiden (Kerne entfernen), Zwiebel fein schneiden, Sellerie und Oliven klein schneiden. Die Auberginen in einer Pfanne mit genügend Öl anbraten, danach die Paprikaschoten. Öl nicht ganz wegwerfen, ein wenig behalten. In der selben Pfanne zuerst Zwiebel dünsten, dann Sellerie und Oliven beigeben, mit ein bisschen Wasser löschen. Bei schwacher Hitze garen, bis der Sellerie fast weich wird. Tomatenpüree beigeben und kurz kochen lassen. Salzen (und pfeffern nach Geschmack). Ich ergänze das Gemüse mit ein Paar Schuss Apfelessig und ein TL Zucker. Eine Nacht ziehen lassen und am nächsten Tag genießen. Ist ein Sommergericht, wobei es lauwarm auch im Winter gut schmeckt.
Eignet sich auch zum Einmachen, dann muss man aber die gefüllten Gläser 15 bis 20 Minuten sterilisieren.
Dieses Gericht kann man als Beilage zu Fleisch oder auf geröstete Brotscheiben (Bruschetta) als Antipasto oder zum Abendsbüffet servieren.

Anmerkung Gisela: Das hört sich perfekt zur Verwendung mit dem Würfelschneider an

Reis mit türkischen Nudeln

Rezept und Foto von Hülya Braun

Zutaten:
3 Esslöffel Öl
Handvoll türkische Nudeln/Reisnudeln (z.B.: Sehriye, Kritharaki oder Risoni)
2 Teile Reis
3 Teile Wasser (200 ml Glas)
1 Teelöffel Salz

Zubereitung:
Reis mit dem Salz im Sieb in heißes Wasser tauchen und 10 min. stehen lassen, danach so lange kalt spülen, bis das Wasser klar ist und bei Seite stellen.

Das Öl mit den Nudeln bei 140 Grad mit Flexi auf Stufe 1 ca 2-3 Minuten goldbraun rösten, wenn gewünscht, ein Stück Butter dazu geben. Den abgetropften Reis hinzufügen und weitere 2 Minuten anbraten.

Das Wasser dazu schütten und knapp 1 Teelöffel Salz oder Hühnerbrühe dazugeben und auf Stufe 3 bei 120 Grad lassen, bis es anfängt zu kochen. Spritzschutz nicht vergessen!

So bald es anfängt zu kochen, Rührelement raus und auf 105 Grad kochen lassen, bis kein Wasser mehr zu sehen ist und sich Krater bilden. CC abschalten.

1 mal kurz mit dem Schaber rühren. 1 Blatt Küchenkrepp mit Spritzschutz befestigen und 10-15 min ziehen lassen bis die Temperatur 55-60 Grad erreicht hat.