Low-carb Dinkelvollkornbrot

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Christine Gollbrecht

Zutaten:
200 gr gemahlene Mandeln
170 gr Dinkelvollkornmehl
130 gr Gluten
50 gr Sesam
100 gr Quark (ich hatte 40%)
1 Ei
10 gr Salz
30 gr Butter
230 gr Wasser
1 TL Zucker
1/2 Würfel frische Hefe

Zubereitung:
Zunächst die trockenen Zutaten bis einschließlich Sesam gründlich mischen. (K-Haken im Kessel)

Wasser, Hefe, Butter und Zucker 4 Minuten bei 38 Grad rühren.
Dann Quark, Ei, Mehlmischung dazugeben und 10 MinutenkKneten lassen (Knethaken Stufe 1. Wie lange das braucht, weiß ich nicht. Aber der Teig verändert sich sichtbar, man sieht dass das Gluten wirkt und die Struktur etwas ziehig wird)
Danach den Teig 30 Minuten zugedeckt(in der CC)gehen lassen.

Anschließend noch einmal für 2 Minuten durchkneten. Backofen auf 220° Ober/unterhitze vorheizen, ein feuerfestes Gefäß mit etwas Wasser unten reinstellen.
Dann den Teig in eine mit Backpapier aus gekleidete Backform (35 cm) geben und zugedeckt gehen lassen, bis der Backofen heiß ist, also ca.10 Minuten.

Die ersten 10 Minuten auf 220° backen, dann den BackOfen auf 180° reduzieren und weitere 30 Minuten backen. Zwischendurch mal in den Backofen schauen und das Brot, wenn es oben drauf dunkel genug geworden ist, mit etwas Alufolie abdecken.
Nach dem Backen aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Linsen Dal mit Kokosmilch und Zucchini-Sesam-Crunch

Rezept von Elisabeth Opel

Download (PDF, Unknown)

Früh-Stückchen

Foto Sandra Bell

Rezept von http://brotdoc.com/?s=Fr%C3%BCh-St%C3%BCckchen+&submit=Suche

Zutaten:

400 g Weizenmehl 550
300 g Hartweizenmehl
300 g Dinkelmehl 630
600 g Wasser (lauwarm)
15 g Frischhefe
20 g Backmalz (inaktiv)
22 g Salz
1 EL Kürbiskernöl (Rapsöl geht auch)

Zubereitung:

Mehle und Wasser gut verkneten, darauf achten, das keine Mehlnester mehr da sind. 20 Minuten ruhen lassen. Die restlichen Zutaten zugeben und mit dem Knetehaken 4 Minuten langsam, dann 3-4 Minuten auf nächsthöherer Geschwindigkeit kneten, bis der Teig glatt ist und eine gute Glutenentwicklung zeigt.

Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.

Anschließend den Teig einmal strecken und falten. In eine 30 x 30 cm Teigschüssel geben und abgedeckt im Kühlschrank für 12 Stunden reifen lassen.

Nun den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche kippen und etwas flach drücken, damit nicht zu viel Gärgase entweichen. Mit einem scharfen Teigabstecher ca. 6 x 6 cm große Teigstücke abstechen, diese noch mal leicht flach drücken und mit Mehl bestäuben. Die Teiglinge dürfe ruhig etwas dicker sein, das macht nachher die Form aus. Auf ein Back(Loch)blech legen und noch ca. 10-15 Minuten gehen lassen.

Dann in den gut vorgeheizten Ofen bei 240° einschießen und kräftig schwaden. Den Schwaden 10 Minuten drin lassen und die Brötchen vollbraun ausbacken (Gesamt etwa 20-22 Minuten bei 240°). Während dem Backen kippen die Brötchen leicht zur Seite, das macht ihr Aussehen aus

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 Einschießen (das komplette Blech auf den Stein stellen) kräftig schwaden. Ca. 25 – 30 min backen, bis die Kruste goldbraun ist.

Weltmeister-Brot

Foto von Sandra Bell

Rezept
von http://www.hefe-und-mehr.de/2013/04/weltmeister-brot/

Zutaten:

Sauerteig

200g Wasser
200g Mehl Type 550
5g Sauerteig (ASG)

Pâte fermentée

150g Mehl Type 550
105g Wassser
2g Salz
1g Hefe

Brühstück

100g Haferflocken
50g Leinsamen
50g Sesam
50g Sonnenblumenkerne
175g kochendes Wasser

Teig

Pâte fermentée
Sauerteig
200g Roggenmehl Type 1150
550g Mehl Type 550
375g Wasser
20g inaktives Gerstenmalz
20g Butter
20g Salz
10g Hefe

Zum Bestreuen

Mohn
Sesam
Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Sauerteig: ASG, Wasser und Mehl miteinander verrühren und bei 25°C (Mikrowelle mit eingeschalter Beleuchtung) etwa 12 -16 Stunden gehen lassen.

Pâte fermentée: 3 min verkneten, 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen, dann für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank (bis zu 48 Stunden) stellen.

Brühstück: Sonneblumenkerne, Leinsamen und Sesam in einer Pfanne goldbraun rösten und zusammen mit den Haferflocken in eine Schüssel geben. Mit kochendem Wasser übergießen und 1 Stunde quellen lassen (wenn es mehr wie eine Stunde ist, macht es auch nichts).

Hauptteig: alle Zutaten erst 5 min auf kleiner Stufe kneten, dann bei hoher Geschwindigkeit bis zur mittleren Glutenentwicklung kneten (ca. 8 min). Zuletzt das Brühstück unterkneten.

1,5 Stunde ruhen lassen.

Zwei Gärkörbe mit Leinen (oder Geschirrtüchern) auslegen und mehlen.

Den Teig in zwei Teile teilen und zu Brotlaibern formen. Die Oberfläche mit einem Wassersprüher einsprühen und mit der Sesam-Mohn-Mischung bestreuen – etwas andrücken. Jetzt die Brote, mit der Körnerseite nach unten in die Gärkörbe legen. Nun die Unterseite einsprühen und mit Sonnenblumenkernen bestreuen – etwas andrücken.

Die Brote zudecken und 1 Stunde gehen lassen. Den Backstein (oder das Backblech) währendessen auf 250°C aufheizen.

Die Brote auf einen Brotschieber stürzen und längs einschneiden. In den Ofen einschießen, kräftig schwaden und nach 10 min die Temperatur auf 200°C zurückdrehen. Bei fallender Temperatur weitere 45 min backen.

Wer mit Heißluft backt, sollte die Temperaturen etwas anpassen, da die Brote sonst verbrennen. Anheizen auf 250°, nach 10 Minuten auf 190° und nach weiteren 10 Minuten auf ca 170° – 180° – kommt aber immer auf den Ofen an.

Chapatis

Rezept zur Verfügung gestellt von Stefanie Ganzevoort

Chapatis oder auch (in unserem Fall) Babybrot

Zutaten:
250g. Mehl 1050
150 ml handwarmes Wasser
Salz (für Babys wenig bis gar nicht)

Zubereitung:
Verkneten (Knethaken), halbe Stunde ruhen, zu Fladen ausrollen (z.B. mit Pastawalze).

Ofen auf 250 Grad/Ober-Unterhitze vorwärmen, Chapatis auf gefettetem Blech auf der untersten Schiene von jeder Seite 2-3 min. backen.

Tipp: Alternativ in Pfanne ohne Fett herausbacken.

Spickzettel Cooking Chef – Welches Zubehör für was und mit welcher Geschwindigkeit und Schüsselgewichte.

Private Aufstellung von Sabine Dorn. Für die angegebenen Geschwindigkeitsstufen und sonstigen Angaben wird keinerlei Haftung übernommen.

Kommentare/Ergänzungen sind erlaubt

Teig

K-Rührer

- Verrühren von Fett und Zucker Mit minimaler ***Geschwindigkeitsstufe*** beginnen, nach und nach bis auf Max erhöhen.
- Eier in cremige Mischungen Einrühren 4-‘Max’.
- Mehl, Obst etc. unterheben Min-1.
- Für Kuchenteig (alle Zutaten gleichzeitig): Mit min. starten und stufenweise auf „max“ erhöhen
- Verkneten von Fett und Mehl Min-2.

Ballonschneebesen

- ***Geschwindigkeitsstufe*** allmählich bis Max steigern.**Schneebesen**

Knethaken

- ***Geschwindigkeitsstufe*** mit ‘Min’ beginnend stufenweise auf ‘1’ erhöhen.

Koch-/Rühr Element

- Nur mit Rühreinstellungen 1-3 (Symbole mit Pfeile!)

Hochtemperatur-Flexirührer

- Zum Schaumig schlagen von Fett und Zucker: Mit „Min“ starten und stufenweise auf 3 erhöhen
- Zum Abschaben heißer und kalter Mischungen von den Schüsselwänden: Mit „Min“ starten und stufenweise auf 3 erhöhen
- Zum Anbraten von Gemüse, Rühren von Risotto und Polenta usw.: Einstellung r1

Maximale Menge:

- Knetteig: 910g Mehl
- Fester Hefeteig: 1,5kg Mehl, 2,4kg Gesamtgewicht
- Weicher Hefeteig: 2,6kg Mehl, 5 kg Gesamtgewicht
- Rührteig: Gesamtgewicht 4,55kg
- Eiweiß: 16
- Kochmodus: 3 Liter

Mixer / Blender:

- ***Geschwindigkeit*** immer höchste Stufe oder Puls
- ***Rührstab nur für kalte Flüssigkeiten!***
- Kalte Flüssigkeit: Max 1,6 Liter; „max“, 30-60Sek.
- Smoothies: 1l, „max“, 60 Sek., mit Rührstab
- Suppen mit Brühe: 1,2l, stufenweise bis „max“, 30Sek
- Suppen mit Milch: 1l, stufenweise bis „max“, 30Sek
- Eis zerkleinern: 10 Eiswürfel (200g), Puls, 30Sek.

Multi

Messer

- ***Geschwindigkeit*** 2-5
- Messer zum Hacken von rohem und gek. Fleisch, gek. Eiern, Gemüse, Nüssen, Pates und Dips sowie zum Reiben von Brot und Keksen.
- Mürbteig und Streussel
- Fassungsvermögen Teig (Mehl) 400g, Fleisch 500g, nie höher als Max-Markierung

Scheiben

- ***Geschwindigkeit*** 1-2 (für mehr Leistung auch bis 3)
- ***Erst starten, dann Zutaten einlegen!***
- Scheibe 1: extrafeine Reibe, Parmesan und Kartoffeln für Kartoffelknödel
- Scheibe 2: feine Reibe: Für Käse, feines Obst und Gemüse, (Schokolade & Nüsse)
- Scheibe 3: grobe Reibe: Für Käse, festes Obst und Gemüse
- Scheibe 4: dünne Scheiben: Für Käse und festes Obst und Gemüse
- Scheibe 5: dicke Scheiben: Für Käse und festes Obst und Gemüse
- Scheibe 6: Schnitzelscheibe (Julienne): Kartoffeln für Pommes, Zutaten für Eintöpfe, Salate und Dips (wie Karotten, Äpfel und Birnen)

Multi vom Antrieb lösen: Auf der Maschine ein Strückchen weiter nach links (gegen den Uhrzeigersinn) drehen bis sich der Topf vom Antrieb löst. Aufpassen, der Antrieb sitzt dann ganz lose auf der Maschine und fällt leicht runter.

Trommelraffel

- ***Geschwindigkeit*** 3-4
- Trommel 1: für feines Raspeln: Schokolade, Nüsse, Karotten, Käse
- Trommel 2: für grobes Raspeln: Schokolade, Nüsse, Karotten, Käse
- Trommel 3: für dünnes Schneiden: Zwiebeln, Kraut, Kohl, Gurken, Karotten, Äpfel, Kartoffeln und Schokolade
- Trommel 4: für dickes Schneiden: Zwiebeln, Kraut, Kohl, Gurken, Karotten, Äpfel, Kartoffeln, Schokolade und rote Beete
- Trommel 5 (eigentl. Reibetrommel): für das Reiben von Parmesankäse sowie Kartoffeln für Kartoffelknödel

Gewürz-/Multimühle

- ***Geschwindigkeit*** Max (maximal 2Min.)
- ***Messerwerk – Unterseite muss beim Reinigen trocken bleiben!***
- Sahne schlagen: Max 100ml (ohne Zucker) Stufe 3-4 max. 12-30Sek.

Würfler

- ***Geschwindigkeit*** 4
- ***Erst starten, dann Zutaten einlegen!***

Geschirrspüler:

Standardzubehör:

- Schüssel
- Rührelemente und Flexirührer
- Spritzschutz

Mixer / Blender:

- Mixbecher
- Einfüllkappe, Deckel und Sockel
- (Messerwerk nicht! Dessen Unterseite darf beim Handreinigen nicht nass werden!)

Multi + Wüfler

- Alle Teile (bis auf das Verbindungsstück) – oberstes Fach!

Trommelraffel:

- **NICHT** in den Geschirrspüler!

Gewürz-/Multimühle:

- Gläser, Deckel, Sockel (Messerwerk nicht! Dessen Unterseite darf beim Handreinigen nicht nass werden!)

Schüsselgewichte:

1.585g Kochschüssel CC 6,7L Griffe
1.559g Kochschüssel Gourmet 6,7L Griffe
972g Schüssel 6,7L Major, Griffe
922g 6,7L Schüssel ohne Griffe
561g Kenlyte 6,7L für CC

Chef Titanium 4.6l:
Edelstahlschüssel 4.6L mit Henkel (mit Skalierung) 802g, (ohne Skalierung) 818g
Kunststoffschüssel 4.6L Kenlyte 412g

Chef XL Sense
1057g Edelstahl 6,7l Schüssel

Multizerkleinerer Antrieb 545g Kunststoffschüssel 508g
Gewürzmühle Glasbehälter 285g

Brioche mit Joghurt

Fotos von Franziska Fischer

Orginalrezept von Sasa Retuer, von Franziska Fischer in Teilen abgeändert und auf CC umgeschrieben.

Zutaten:
90g Milch
60g Zucker
10 g Hefe
180g Joghurt
2Eier
550 g Mehl
1/2 Teel Salz

Zubereitung:
Milch, Zucker Hefe bei 30 Grad in der Kenwood Cooking Chef erwärmen.

Joghurt, Eier, Mehl und Salz beigeben und immer noch auf 30Grad kneten (Knethaken).

Nach etwa 10 Minuten den Knethaken rausnehmen und den Teig 2 Stunden bei Intervall 3 und 30 Grad gehen lassen.

Nun 16 Kugeln formen, diese in eine Form geben und alles nochmals gut 60 min gehen lassen.

Mit Eigelb bestreichen und bei 180 Grad Umluft backen, etwa 30

min.

Aramäisches Hefegebäck

Rezept und Foto von Katharina Schmidt zur Verfügung gestellt:

Die Hefeteilchen kamen bei uns so gut an, dass ich die schon mehrmals gebacken habe. Rezept hab ich aus einem anderen Forum, es gibt wohl auch ein Buch der Aramäischen Küche.
Für die CC von mir angepasst.

30-35 Stück

Zutaten:
Teig:
1 kg Mehl
1 Pck Backpulver
1 Prise Salz
200 g Zucker
2 Pck Vanillezucker
200 g weiche Butter
1 Würfel Hefe
400 ml lauwarme Milch
3 Eier
Öl
Füllung:
50 g weiche Butter/Margarine

50 g Zucker
1 EL Zimt
Öl
250 g Nüsse, oder Schokodrops, oder Mohnmasse
1 Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung:
Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel vermengen.

Eine Mulde in der Mitte der Schüssel formen. Hefe, Eier, weiche Butter und lauwarme Milch in die Mulde geben.

Anschließend alle Zutaten gut miteinander verkneten bis ein geschmeidiger
Teig entsteht. Mit dem Knethaken ca 5 min Stufe 1. (Teig ist etwas klebrig).

Teig ca. 45 Min. bei 38 Grad in der CC ruhen lassen. (Knethaken rausnehmen, Rührintervalstufe 3)

Teig zu 4 gleichgroßen Bällen formen. Die Teigbälle auf einer mit Öl eingefetteten Fläche ca. 1 cm dick ausrollen.

Butter in einem Topf schmelzen. Den ausgerollten Teig mit Butter bepinseln und mit Zucker bestreuen. Füllung gleichmässig verteilen.

Eine Hälfte auf die andere legen, leicht andrücken. Teig in 10 Streifen schneiden und die Streifen drehen und nach Belieben formen (Schnecken).

Die fertigen Teilchen nochmal ca. 30 Min. ruhen lassen.

Die Teilchen auf Blech legen, mit einem Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U ca. 20 Min. (ggf. ein paar Minuten kürzer) goldbraun backen.

Guten Appetit!

Borkenberger Kloben

Foto von Sandra Bell

Rezept von http://brotdoc.com/?s=borkenberger

Halbierte Menge – passend für eine Zenker Brotbackform von 30cm Länge

Zutaten:

Roggensauerteig:
159g Roggenmehl 1150
127g Wasser (lauwarm)
16g Roggen-Anstellgut
Die Zutaten gut mischen und für 12 Stunden reifen lassen (ich hab den Teig bei angelehnter Tür – mit Licht – in die Mikrowelle gestellt)

Hauptteig:
Sauerteig
422g Weizenmehl 1050
422g Weizenmehl 550
295g Roggenmehl 1150

691g Wasser
26g Salz
20g Zucker
20g Hefe

Zum Bestreichen der Kloben:
1 EL Pflanzenöl

Zubereitung:

Die Zutaten mit dem Knethaken 4 Minuten auf Stufe min und 6 Minuten auf Stufe 1 gut verkneten.
Den Teig abgedeckt in der Knetschüssel für 45 Minuten ruhen lassen.
Anschließend den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und in zwei gleich große Teile teilen – ich hab den Teig abgewogen – und ordentlich rund wirken.
Die Ränder immer wieder nach innen schlagen und andrücken.
Zum Schluß die Teiglinge schön rund rollen.
Dann die Teigballen ringsrum mit Pflanzenöl einstreichen, so dass sie später im Holzbackrahmen oder in der Backform nicht miteinander verkleben.
Backrahmen oder Backform auch einölen und dann die Teiglinge hinein legen.
Jetzt die Form abdecken und die Brote bei Raumtemperatur 60-75 Minuten gehen lassen.
Nach dem Gehen großzügig mit Roggenmehl bestäuben und rautenförmig einschneiden.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 250° (Ober/Unterhitze) vorheizen (evtl. wenn vorhanden mit Backstein).

Die Brote in den Ofen einschießen und sofort schwaden. Nach 10 Minuten die Ofentür weit öffnen und den Schwaden ablassen. Dann den Ofen auf 210° (Ober/Unterhitze) herunterdrehen und die Brote ca. 90 Minuten backen.

Kurz vor Backende öfter mal in den Ofen schauen, damit die Brote nicht verbrennen.

Da ich nur einen Heißluftofen habe, sind meine Backzeiten wie folgt:

10 min 300° Schwaden ablassen
30 min 200°
20 min 195° Kerntemperatur 95°
30 min 195° Kerntemperatur 96° – 97°

Originalrezept von brotdoc.de

Im Original ist das Rezept doppelt für 4 Brote