

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, Rührintervallstufe 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

Emmerkruste Dinkelkruste mit Lievito madre und Sauerteig



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Billa Wepunkt

Zutaten:

200g Lievito madre
200g Sauerteig Wilma
400ml Wasser
700g Dinkelmehl 630 (alternativ 350 gr. Dinkelmehl, 350 gr. Emmer)
225g Weizenmehl
100g Haferflocken körnig

175g Kerne/Nüsse, was man mag
30g Salz
8g Brotgewürz
120g altes Brot
400ml warmes Wasser ca.60°

Zubereitung:

Altbrot kleinschneiden und in warmen Wasser (vorher in CC erhitzt) 1 h quellen lassen

Alles miteinander in der CC gut verkneten (Knethaken)....
Erst langsam 1-2 Min auf Min, dann ca. 10 Min etwas intensiver.

Teig in der CC gehen lassen bis er am Schüsselrand angekommen ist...ca 1,5h.....
dann auf bemehlte Arbeitsfläche geben und rund wirken.

Die zwei Laibe in die vorher bemehlten Gärkörbe geben (wer keinen hat...es geht auch ein großes Sieb ausgelegt mit einem bemehlten Küchenhandtuch) wieder gehen lassen, bis sie sich deutlich vergrößert haben (ca. 1 h).

Ofen auf 250° Ober/unterhitze (Schale mit Wasser unten rein bzw. schwaden)
Brot mit lauwarmen Wasser besprühen und in den Ofen geben.

10min Anbacken und dann den Ofen auf 230° zurück drehen (45 min. fertig backen).

Wer die Kruste nicht so dunkel mag, dreht den Ofen nach ca 20 min auf 180° runter und dann nochmal 25 min fertig backen.

Neujahrsbrot nach plötzblog



Foto von Gisela Martin

Rezept von <https://www.ploetzblog.de/2016/01/02/neujahrsbrot/>
und auf CC umgesetzt

Zutaten:

Sauerteig:

105 g Weizenmehl 550

105 g Wasser (50°C)

7 g Sauerteigangstellgut aus dem Kühlschrank

Autolyseteig:

560 g Weizenmehl 550

355 g Wasser (55°C)

Hauptteig:

Sauerteig

Autolyseteig

30 g Weizenmehl 550

16 g Salz

70 g Wasser (30°C)

Zubereitung:

Wasser in CC auf 50 Grad erwärmen, Temperatur auf 26 Grad herunterstellen, Sauerteigzutaten zugeben und mit K-Haken verrühren. Laut Rezept in der Schüssel 6-8 Stunden bei 27 Grad reifen lassen (ich hatte den Ansatz ca. 12 Stunden in der CC-

Schüssel bei Zimmertemperatur belassen).

Sauerteigansatz in andere Schüssel umfüllen und zur Seite stellen. In der Sauerteigschüssel Wasser für Autolyseteig füllen und auf 55 Grad heizen, dann Mehl zugeben und mit Knethaken mischen und eine Stunde zugedeckt ruhen lassen (Autolyse).

Alle Zutaten für den Hauptteig in der CC mischen bei 28 Grad.

Den Teig nun zugedeckt 3 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen. Dabei in den ersten 2 Stunden alle 30 Minuten dehnen und falten.

Den Teig schonend rundwirken und weitere 60 Minuten mit Schluss nach unten im Gärkorb reifen lassen.

Lt. Rezept wird das Brot nun mit Schluss nach oben im heißen gusseisernen Topf bei 250°C fallend auf 230°C 45 Minuten gebacken. Ich habe das Brot auf einem Blech frei geschoben gebacken. Anfangs 0/U 250 Grad mit viel Schwaden und vor dem Einschießen mit Wasser besprüht. Nach 10 Minuten habe ich die Temperatur auf 230 Grad heruntergestellt die Wasserzufuhr reduziert und dann ganz abgestellt.

Low-carb-Roggenvollkornbrot



Foto und Rezept von Christine Gollbrecht

Zutaten:

100 g gemahlene Mandeln
80 g Sesam
80 g Leinsamen
180 g Roggen Vollkornmehl
210 g Gluten
1 Päckchen Trockenhefe
1 Päckchen Sauerteigextrakt von alnatura (ist ein Pulver)
4 g Brot Gewürz (oder nach Geschmack)
2 tl Salz
525 g warmes Wasser
1 Tl Zucker

Zubereitung:

Zunächst nacheinander den Leinsamen und den Sesam in der Gewürzmühle mahlen, das Brotgewürz und das Salz kann man auch schon gleich mit dazu tun.

Vorsicht mit dem Sesam, das Fett tritt sehr schnell aus.

Also wirklich nur kurz, ist nicht so schlimm, wenn der nicht ganz fein wird.

Anschließend sämtliche trockenen Zutaten in den Kessel geben und mit Deckel und Schneebesen kurz etwa auf Stufe 5 gründlich vermischen.

Den Knethaken einsetzen und das Wasser, verrührt mit dem Zucker, zu der Mehlmischung in den Kessel geben.

5 Minuten, 38° auf Stufe 1 mit dem Knethaken kneten lassen.

Anschließend den Knethaken rausnehmen, ein Handtuch auf den Teig legen, die CC für 1 Stunde auf 38° Intervall stufe 3 stellen und den Teig gehen lassen.

Danach den Knethaken noch einmal einsetzen und den Teig ganz kurz durchkneten lassen. Den Teig dann herausnehmen, zu einem Brotlaib formen und abgedeckt noch mal 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Back Ofen auf 200° Ober/Unter Hitze vorheizen und das Brot vor dem Backen einschneiden.

Circa 50 Minuten backen. Wer es nicht so braun haben möchte, kann das Brot auch nach der Hälfte der Zeit mit AluFolie oder ähnlichem abdecken.

Schmeckt für mich wie ein Brot von Bäcker! Absolut authentisch und lecker!

Ergibt 25-30 Scheiben.

Ich schneide das Brot nach dem abkühlen immer gleich in Scheiben und friere es in Portionen ein.

Streuseltaler



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Karin Lokotar

Meine neue Lieblingsmehlspeise... Das Jahr ist zwar noch jung,

aber diese Streuseltaler kann nix mehr toppen ☐

Zutaten:

Hefeteig:

500g Mehl

1 Würfel Hefe (ggf .die Hälfte bei Übernachtvariante, siehe Text unten)

60g Zucker

200 ml lauwarme Milch

1 Ei

80g zerlassene Butter

Streusel:

125g kalte Butter

125g Kristallzucker

150g Mehl

Belag:

Ribiselmarmelade

Zubereitung:

Alle Zutaten vom Hefeteig zu einem glatten Teig verkneten (Knethaken) und 60 Minuten gehen lassen.

Dann 16 Kugeln formen, diese ruhen lassen und in der Zwischenzeit die Streusel zubereiten und alle Zutaten vom Streuselbelag mit K-Haken vermischen.

Teigkugeln platt drücken und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Ribiselmarmelade bestreichen und Streusel drauf geben.

Nochmals 25 Minuten gehen lassen.

Dann im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft ca 10 Minuten backen.

Ich hab den Teig gestern abend gemacht, allerdings mit der Hälfte der Hefe, und im Kühlschrank gehen lassen. Morgens hab ich Kugeln geformt, diese dann ca 15 Minuten auf Zimmertemperatur kommen lassen, dann mit Ribiselmarmelade

bestrichen, usw.

Brioche-Hörnchen über Nacht



Rezept von Verena de la Cruz aus dem Internet und
abgewandelt/Foto Verena de la Cruz

Zutaten:

Teig:

500g Mehl 550

12g frische Hefe

60g Zucker

170ml lauwarme Milch

1 TL Salz

80g zimmerwarme Butter

1 Ei (L)

Sonstiges:

1 Eigelb mit einem Schuss Milch zum Bepinseln

Hagelzucker

Zubereitung:

Die Hefe in der Milch auflösen und Zucker hinzufügen.

Mehl & Salz miteinander vermischen und alle Zutaten dazugeben. Mit dem Knethaken auf Stufe 1 bei 30C ca. 8 Min. lang kneten. Danach min. eine halbe Stunde ruhen lassen (ich habe ihn länger ruhen lassen).

Danach aus dem Teig zwei Kugeln bilden und diese zu einer Pizza ausrollen. Diese dann jeweils in Dreiecke (Pizzastücke) schneiden. Die Dreiecke von außen nach innen zusammenrollen – und fertig.

Einige habe ich noch mit Nutella gefüllt.

Die Hörnchen auf einem Backblech mit Frischhaltefolie gut abdecken und über die Nacht in den Kühlschrank stellen (ich habe es im Treppenhaus gelagert).

Am Morgen die Hörnchen mit Eigelb bepinseln und ggf. mit Hagelzucker bestreuen.

Die Hörnchen bei 180 C/Ober-Unterhitze ca. 20 Min backen.

Tipp Michael Joosten:

Optimierung: Zucker und Butter erst zum Schluss rein kneten. Also 7 min kneten und dann den Zucker reinrieseln lassen und dann die Butter zugeben. Zucker und Butter erschweren den Aufbau des Klebergerüstes vom Weizen. Somit kann es sich gut aufbauen und dann die beiden Zutaten dazu.

Krapfen **Berliner**
Fastnachtsküchle –

Variationen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft
(Rezept Nr. 1)

1. Rezept von Helga Motivtorten, nachgebacken von Claudia Kraft

Zutaten:

500 g Mehl
130 g Butter
200ml Milch
2 EL Zucker, gehäuft
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
2 Eigelb
1 pkg Trockenhefe
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
3 EL Rum
1 EL Essg

Zubereitung:

Butter mit dem Zucker cremig rühren (Flexi). Das Ei und die Dotter nach und nach schön einrühren.

Nun das Mehl dazusieben (Knethaken) u die Trockenhefe, sowie kalte Milch, Rum u Essig. Im Langsamgang der Maschine zu einem eher weicheren Teig gut kneten bis er sich von der Schüssel löst.

Gut zugedeckt aufs Doppelte aufgehen lassen, das kann mitunter

bis zu 2 Stunden und länger dauern, je nach Raumtemperatur (aber nicht zu warm stellen)- ich habe sie nicht im KW gelassen.

Sobald der Teig reif genug ist, auf bemehlter Arbeitsfläche aus dem Teig 18-20 Kugeln schleifen; sie sollten schön glatt an der Oberseite sein.

Auf bemehlter Fläche zum nochmaligen Gehen absetzen. Mit Klarsichtfolie o. großem Plastiksack vorsichtig abdecken. Schön aufgehen lassen. Während des aufheizen des Öls Teigkugeln ohne Abdeckung stehen lassen, dass ein Häutchen entsteht.

In der Zwischenzeit das Fett erhitzen auf max. 165°C-170°C

Nun die Krapfen mit der Oberseite nach unten vorsichtig ins Fett gleiten lassen und zudecken. Etwa gute 1 1/2 Min. backen, nachsehen, wenns goldbraun ist, umdrehen und weitere 1 1/2 Min. weiterbacken, dann nochmals umdrehen und 30 Sekunden nochmals die Oberseite backen, wichtig!!

Sind alle gebacken, mit der der Marmeladentülle die Marillenkönfitüre einspritzen und bezuckern.

2. Rezept Krapfen von Claudia Kraft



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft (Rezept Nr. 2)

Super happy obwohl ich anfangs dachte das letzte Rezept (Nr. 1) war besser. Kann es aber nun nicht sagen.

Habe diesmal Spezial Krapfenmehl verwendet.

Zutaten:

500gr Kropfitsch Krapfen Mehl
3 Eidotter
40gr Zucker
25gr Butter
1 EL Rum
1 Pkg Trockengerm
1/4l Milch
Salz
etwas Zitronenschale

Zubereitung:

Alles in Schüssel geben (handwarme Butter u Milch) kurz kneten (Knethaken) und dann auf 35-38c ohne Rührelement auf Kochintervall 3 laufen lassen. Nochmals abschlagen/kneten und 2cm dick ausrollen, ausstechen und nochmals zugedeckt gehen lassen. (Mit eigenen Ausstecher od Glas) Zuerst bemehlte Seite nach unten in heißes Fett legen, zudecken, bei goldbrauner Unterseite wenden und ohne Deckel fertig backen. Guten Appetit!

Gesamt 15 Stück 1 kl Kugel

3. Rezept Berliner aus dem Ofen von Lisi Wenin



Foto von Lisi Wenin

Zutaten:

130 ml lauwarme Milch
1 Würfel Hefe
50 gr. Butter
1 Prise Salz
1 Ei und 1 Eigelb
30 gr. Zucker
350 gr. Manitobamehl (damit werden sie schön locker und fluffig)

Ersatzweise Mehl 550

Zubereitung:

Die Hefe in der Milch auflösen. Dafür kann die Milch im Kessel kurz erwärmt werden.

Danach alle anderen Zutaten hinzugeben und mit dem Knethaken zu einem Teig kneten.

Den fertigen Teig sofort ausrollen und Kreise austechen (hab sie ca. 7 cm groß ausgestochen).

Marmelade oder Nutella in die Mitte geben.

Rand mit LAUWARMEN Wasser (wichtig) befeuchten und mit zweitem Kreis schließen.

2 Stunden (Zeit einhalten) auf dem Blech gehen lassen.

10 min. im vorgeheiztem Backrohr bei 180 Grad bei Unter und Oberhitze backen.

(Erinnern geschmacklich an Buchteln...)

Lahmacun – Türkische Pizza



Rezept und Foto von Marc O Newman/Ruhrpottkochshow

Letztens den Teig in der Cooking Chef gemacht. Perfekt. Habe mein Rezept hier veröffentlicht, falls es mal jemand nachbasteln möchte – ein kleines Träumchen

<https://www.facebook.com/ruhrpottkochshow/posts/1594882820734322:0>

Zutaten für 5 Türkische Pizzen ("Lahmacun"):

Teig:

250 g Mehl
125 ml Wasser (lauwarm)
7 g Salz
15 g Olivenöl
14 g Hefe

Gehacktesmischung:

175 g Rinderhack
2 Zwiebeln
1/2 Bund Blattpetersilie
2 EL (gehäuft) Tomatenmark
1 TL Salz (eventuell nachher noch etwas nachsalzen nach dem Abschmecken...)
etwas Pfeffer
Chiliflocken (nach eigenem Geschmack schärfen)
etwas Paprikapulver
2-3 Tomaten, gehäutet (einritzen und mit kochendem Wasser in Schüssel legen, lassen sich dann im Nu häuten. Vor dem Häuten ggf. mit kaltem Wasser abschrecken)
2 Zehen Knoblauch

Salatbelag:

Eisbergsalat, fein geschnitten (z.B. Schnitzelwerk)
Tomaten in Achteln
Gurke in Scheiben (Multizerkleinerer/Trommelraffel)
etwas Krautsalat
Zwiebeln in dünnen Scheiben (am besten rote)
Schafskäse in Streifen oder Würfeln

Joghurtsosse:

Griechischer Sahnejoghurt

Salz

Knoblauch

Zubereitung:

Teig:

Aus den Zutaten einen Teig kneten (Knethaken) und 1 Stunde zugedeckt gehen lassen bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat (evtl. ein kleines Bisschen mit Olivenöl einschmieren, damit er nicht austrocknet...)

Joghurtsoße:

Griechischen Sahnejoghurt mit Salz und nach Geschmack gepresstem Knoblauch anrühren (am besten mindestens ein paar Stunden vorher machen und im Kühlschrank ziehen lassen, noch besser am Vortag)

Die Zwiebeln, die gehäuteten Tomaten, den Knoblauch und die Blatt Petersilie klein hacken (Multizerkleinerer, so fein wie möglich hacken) und mit den restlichen Zutaten unter den Rinderhack mischen und mit den angegebenen Zutaten würzen.

Wenn der Teig 1 Stunde gegangen ist, diesen in 5 Kugeln aufteilen (ca. 80 g pro Kugel) und diese pro Pizza dann sehr dünn mit dem Nudelholz ausrollen (ein wenig Mehl drauf und drunter, nicht zu viel, nur so, dass es nicht klebt) und den beiden Holzschaufelhälften vom Pizzamaker mit je 2 gehäuften Esslöffeln der Hackfleischmischung belegen (schön dünn auf der ganzen Pizza verteilen).

Pizzamaker auf Stufe 2 vorheizen (ca. 10 Minuten) und die Pizzen dann jeweils bei Stufe 2,5 ca. 2,5 bis 3 Minuten ausbacken. Zwischen den einzelnen Pizzen den Pizzamaker immer wieder auf Stufe 2 zurückdrehen und wenn eine neue Pizza draufliegt, wieder auf Stufe 2,5 hochdrehen (und natürlich wieder Deckel schließen)

Die Pizzen jeweils, direkt, wenn sie aus dem Pizzamaker kommen auf einem Teller stapeln und diesen von der ersten Pizza an mit Frischhaltefolie zudecken, damit die Pizzen so richtig

schön "schwitzen" – dann werden sie schön weich und lassen sich nachher gut zusammenrollen.

Wenn alle Pizzen gebacken sind, die weichgewordenen Pizzen (sind dann immer noch lauwarm) entweder kurz vor dem Servieren noch mal 10 – 20 Sekunden auf den Pizzamaker legen oder direkt so mit dem etwas Salat belegen, darüber ein wenig von der Joghurt-Knoblauchsoße geben und nach Geschmack noch mit Chiliflocken schärfen. Pizza zusammenrollen, in Alufolie einschlagen und futtern (also die Pizza, nicht die Alufolie), dabei nach und nach die Alufolie abziehen oder nach unten ziehen. Ihr wisst schon...

Die Pizzen lassen sich auch ohne Pizzamaker in einer beschichteten Pfanne mit Deckel (ohne Öl in der Pfanne) bei mittlerer Hitze in wenigen Minuten ausbacken... (Hab ich irgendwo auch schon gesehen, aber noch nicht selbst ausprobiert)

Zimtfalte



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Daniela Flick

Zutaten:

Teig:

500g Mehl

270ml warmes Wasser

3/4 Hefewürfel (oder 1 Pck. Trockenhefe)

1 1/2 TL Zucker

1 1/2 TL Salz

4 EL Öl

Füllung:

120 gr. Butter

120 gr. brauner Zucker

3 EL Zimt

Zubereitung:

Die Zutaten zu einem Teig kneten (38 Grad/Knethaken) und 45 Minuten ohne Rührelement gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Zutaten für Füllung in Kessel geben, mit Flexi/50 Gr – bis Butter geschmolzen ist.

Teig auf Backblechgröße ausrollen und mit der geschmolzenen Butter-Zimt-Mischung bestreichen.

Mit dem Pizzarad in 4-5cm breite Streifen schneiden.

Die Teigstreifen nacheinander in Falten legen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform reinstellen, mit der gebutterten Seite nach oben.

Es ist in Ordnung falls noch Platz in der Form bleibt, da die Zimtfalte beim Backen noch aufgeht.

Noch mal 30 Minuten gehen lassen. im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca 40 min backen...