

# Rustikales Wurzelbrot oder Knauzen



Foto von Waltraud Senorer

Anregung zu diesem Rezept: Knauzen und Seelen mit Amelie SWR2011 (nicht mehr im Netz) <http://www.paules.lu/2012/01/rustikales-wurzelbrot/> und von Waltraud Senorer auf CC abgewandelt.

Fazit: tolle knackige Kruste und super Innenleben!!!

## **Zutaten:**

*Quellstück:* (In Klammer Typenbezeichnungen für Österreich)

125 g Weizenmehl Type 550 (A 700), oder Type 1050

125 g Wasser

1/4 Teelöffel (2,5 g) feines Salz

*Für den Teig:*

gesamtes Quellstück

200 g Weizenmehl Type 550 (A 700)

150 g Weizenmehl Type 1050 (A 1600)

100 g Roggenmehl Type 1150 (A 960)

200g Wasser

100g Malzbier

3 g frische Hefe oder 1,5g Pulverhefe

12 g Salz

## **Zubereitung:**

Tag 1: Am Abend alle Zutaten für das Quellstück verrühren und zugedeckt bei Raumtemperatur über Nacht (ca. 12 Stunden) stehen lassen.

Tag 2: Am nächsten Tag Hefe im Wasser auflösen und mit den restlichen Zutaten, außer Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben (Knethaken). 5 Minuten auf Stufe 1,5 (von 4) kneten, Salz hinzufügen und weitere 8 Minuten auf Stufe 2 kneten. Den Teig in eine mit Öl eingeriebene Schüssel geben und mit Folie zugedeckt für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tag 3: Am Backtag den Teig vorsichtig aus der Schüssel auf eine nasse (mit Wasser besprühte) Arbeitsfläche befördern. Mit einer Teigspachtel einzelne Teile abstechen (50g für Muffins, 60 – 70g für große Knauzen, mit nassen Händen eine Kugel formen, wie einen Luftballon und die Spitze abdrehen, dann mit der Spitze nach unten auf ein mit Roggenmehl bestäubtes Backpapier legen. Oder 2 Wurzelbrote wie Baguettes falten und drücken, dann in Roggenmehl wälzen und verdrehen. Teigteile nun 30 -45 Min.zugedeckt gehen lassen.

Laut Amelie muss das Brot gespannt werden, dass es dann schön aufgeht!

Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Hydrobacken oder Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Knauzen nun umgekehrt, also mit den verdrehten Spitzen nach oben in die mit Roggenmehl bestäubten Muffinsformen oder auf das Backblech (mit Backpapier) geben, Brote nochmal drehen und im Mehl wälzen, auf Backpapier und dann aufs Backblech legen und auf der zweituntersten Schiene in den Backofen geben.

2-3 Mal **schwaden** und 10 Minuten bei 250°C backen. Dann die Temperatur auf 210°C absenken, die Backofentür kurz öffnen damit der Dampf entweicht, dabei das Papier entfernen und weitere 10 Minuten backen. Die letzten 5-10 Minuten bei 200°C backen. Gesamtbackzeit nicht mehr als 25 – 30 Minuten.

**Bei 2 Wurzelbrotten: Wer mehr Kruste mag –noch 5Min Heißluft.**

Schmeckt mit süßem und herzhaftem Belag. Schönknusprig mit

kompakter und saftiger Krume.

**1. Sehr gut (Kruste) auch auf dem Pizzastein, dann bitte die Backzeit verringern!**

**2. Kleines Backblech und Muffinsform nebeneinander auf den Rost.**

---

## Morgenmuffelchen



Foto von Sandra Bell

Rezept von Olles \*Himmelsglitzerdings\* Küche  
<http://himmelsglitzerdings.blogspot.de/2013/04/morgenmuffel-brötchen.html>, teilweise abgewandelt und auf CC umgeschrieben.

Der Name des Rezeptes kommt daher, da es ein Rezept für Morgenmuffel ist.

Der Teig wird abends vorbereitet, darf eine Nacht im Kühlschrank wohnen und morgens sind die frischen Brötchen schon fast fertig.

8-10 Brötchen:

**Zutaten:**

500 g Weizenmehl Typ 550 (Alternative S. Burgert: 1/3 Vollkorn, Rest 1000er Mehl; Weizen und/oder Dinkel, 1/2 Würfel Hefe, 1,5 TL Salz, 300 ml Wasser, sonst wie vor)

1/2 Würfel Hefe, bzw. 5 gr. Hefe, siehe Tipp Sandra Bell

1 TL Salz

1 TL Zucker

350 ml Wasser

**Zubereitung:**

Die Hefe mit dem Zucker in Wasser auflösen (36 Grad), Salz und Mehl dazugeben und mit den Knethaken zu einem Teig verarbeiten (ca. 5 Minuten).

Schüssel mit Deckel bedeckt in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen die Schüssel aus dem Kühlschrank nehmen, der Teig ist blubberig hoch gegangen und sehr fest und zäh.

Nun einfach mit einem Esslöffel 8-10 Teigstücke abstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

20 Minuten bei 220 Grad/Ober-/Unterhitze goldbraun backen (ggf. anfangs schwaden).

Die Brötchen sind total schön feinporig und super knusprig.

**Alternative:**

Teig am Abend formen/schleifen und auf Blech in Kühlschrank geben und mit Tuch abdecken. Am nächsten Morgen lediglich in Backofen geben.

**Tipp Sandra Bell:**

Ich hab bei den Brötchen mittlerweile die Hefemenge auf 5g reduziert. Sie schmecken meiner Meinung nach sehr viel besser und durch die Übernacht-Gare reichen 5g vollkommen aus.



Foto von Diane Weiß/220 grad Umluft gebacken und vorher mit Mehl besiebt



Foto von Claudia Kraft



Variante in Brötchenkranzform

---

# Fondant – Variationen



Foto von Melody Minya/Rezept Nr. 1

## 1. Rezept von Melody Minya

### **Zutaten:**

1 kg Puderzucker  
450 gr. Marshmallows  
3 EL Wasser  
etwas Palmin

### **Zubereitung:**

Knethaken und Schüssel mit etwas Palmin einreiben.

Marshmallows und Wasser in Schüssel geben und 3-4 x für je 30 Sekunden in Microwelle geben.

Knethaken einsetzen und 500 gr. Puderzucker unterarbeiten.

Restlichen Puderzucker (ggf. braucht man auch weniger, lt. letztem Versuch Melody Minya waren es 800 gr) unterkneten.

In Klarsichtfolie packen und kühl stellen.

Tipp Bet Ty: Anstelle Wasser Zitronensaft nehmen, das nimmt etwas die Süsse.



Foto Melody Minya/Rezept Nr. 1

## 2. Rezept von Mona Pansegrau, aus dem berühmten rosa Buch und in Teilen abgewandelt:

### Zutaten:

5TL gemahlene Gelatine  
125ml Glukosesirup  
1EL Glyzerin  
1kg Puderzucker

### Zubereitung:

Schüssel vorher schön mit Kokosfett einreiben sowie den Knethaken.

Gelatine quellen, über Wasserbad auflösen und Glukosesirup dazu geben. sowie Glyzerin.

Puderzucker in die Schüssel sieben, mit Knethaken bestücken. Glukosesirupmischung dazu und dann auf niedrige Stufe kneten. Puderzucker lass ich immer etwa 1/4tel auf der Seite und brauche es nicht.

---

## Joghurt-Dinkel-Brot



Foto von Anna Weidner

Rezept aus Genussmagazin Oktober 2015 und in Teilen von Anna Weidner abgewandelt

**Zutaten:**

500 g Dinkel 1050 (oder 630)

500 g Weizen 1150 (oder 550)

1 EL Honig

3 TL Salz

1/2 Würfel Hefe

500 g Naturjoghurt

300ml Milch

**Zubereitung:**

Honig, Milch, Joghurt und Hefe vermengen und auf ca 35° erwärmen. Restliche Zutaten zugeben und mind. 10min. kneten lassen (Knethaken).

Teig aus der Schüssel nehmen, in zwei Hälften teilen, jedes rund wirken und im Gärkorbchen ca 1 Std gehen lassen.

Ofen auf 200° vorheizen. Teiglinge auf ein Backblech oder Pizzastein geben und nach Belieben einschneiden.

In den Ofen geben und in den ersten 10 min mit Schwaden backen. Dann Schwaden ablassen und bei 180° weiterbacken. Ca

50 min.

Einfach unten auf das Brot klopfen. Hört es sich hohl an, ist es fertig

---

## Kräftiger Frankenlaib



Foto von Andreas Paasch

Ursprungsrezept von Plötzblog und von Andreas Paasch  
abgewandelt:

### **Zutaten:**

*Sauerteig:*

350g Roggenmehl Typ 1150

290g Wasser

35g Roggenanstellgut

*Hauptteig:*

fertiger Sauerteig

530g Roggenmehl Typ 1150

100g Weizenmehl Typ 1050

450g Wasser

14g Frischhefe

22g Salz

5g Gewürze gemahlen/geschrotet (Kümmel, Koriander, Anis, Fenchel) Wer Kümmel gern hat, kann auch noch etwas mehr ganzen Kümmel mit in den Teig geben.

### **Zubereitung:**

Sauerteigzutaten miteinander vermischen und 18-20 Stunden bei Zimmertemperatur (etwa 21°C) reifen lassen.

Den fertig gereiften Sauerteig mit den restlichen Zutaten mit dem Profiknethaken 5 Minuten bei minimaler Geschwindigkeit (min) vermischen, dann weitere 2 Minuten mit der nächsthöheren Geschwindigkeit (1) auskneten. Rechtzeitig mit dem Spatel Mehl- und Teigreste vom Schüsselrand in die Mitte bringen, damit alles gut miteinander vermischt wird.

Den ausgekneteten Teig 15 Minuten in der Rührschüssel abgedeckt ruhen lassen.

Arbeitsfläche gut mit Roggenmehl bestreuen und den Teig darauf stürzen, bzw. aus der Schüssel kratzen und ebenfalls gut bemehlen und zu einem Runden Laib schleifen. Dabei die Hände immer gut bemehlen, weil der Teig ziemlich klebrig ist. Der Teig muss nicht mehr geknetet werden, das hat ja die Maschine erledigt, sondern nur noch falten und rund formen.

Eine runde Gärform sehr gut mit Roggenmehl, oder einer Mischung aus Roggen- und Reismehl ausstreuen. Den Teigling mit dem Schluss nach unten in die Gärform legen, leicht andrücken, so dass er schön rund wird. Dann mit Roggenmehl bestreuen und mit der flachen Hand auf der Teigoberfläche verreiben.

Den Teigling etwa 30-45 Minuten bei 24°C gehen lassen, bis er sein Volumen deutlich vergrößert hat und auf der Oberfläche schöne kleine Risse bekommen hat.

Den Backofen rechtzeitig vorher (etwa eine Stunde) auf 275°C vorheizen, am Besten mit einem Backstein, ansonsten mit Blech.

Den Teigling nach der Gare auf ein Pizzablech mit Backpapier, oder Brotschiesser lupfen, so dass die fein gerissene Oberfläche oben bleibt (Schluss nach unten). Oder mit Hilfe eines zweiten Bleches, den Teigling zweimal vorsichtig wenden.

Den Teigling auf den Backstein oder vorgeheizten Blech schießen und mit Schwaden (60g Wasser auf eine mit aufgeheizte Blechschüssel mit Schrauben, Muttern oder anderen Edelmetallteilen spritzen, so dass sehr schnell viel Wasserdampf entsteht). Ofentür schnell schliessen und nach 15 Minuten wieder kurz öffnen, damit der Wasserdampf wieder entweichen kann. Vorsicht, sehr heiss!

Ebenfall jetzt die Temperatur auf 190°C senken und weitere 55 Minuten das Brot ausbacken. Die Kerntemperatur sollte 98°C betragen, dann ist das Brot fertig.

Wer gern eine dickere Kruste mag, lässt das Brot 30 Minuten abkühlen und schiebt es für weiteres Mal für 10 Minuten bei Maximaler Temperatur in den Ofen, bis es schön dunkelbraun ist. Das sorgt auch für eine bessere Frischhaltung.

Am besten schmeckt das Brot am nächsten Tag!



Foto von Andreas Paasch

---

# Partybrötchen – Variationen



Rezept Nr. 1 mit Foto von Angelika Kotte

## 1. Rezept

Von Angelika Kotte

### Zutaten:

500g Mehl

250ml Wasser

5Essl. Öl

1 Tütchen Trockenhefe ( am besten ist die von Seitenbacher )

1/2 Tel Salz

1/2 Tel Zucker

### Zubereitung:

Das Wasser mit dem Öl kurz in Mikrowelle erwärmen (handwarm).  
Darin Zucker u. Hefegranulat einrühren und kurz stehenlassen bis die Hefe aktiv wird.

Das Mehl abwiegen und das zusammen mit dem Salz in die Schüssel geben. Mit Knethaken die flüssigen Zutaten bei Stufe 3 ca. 5 Min. darin verkneten.

Hier stell ich die Temperatur dann schon auf 30\* .

Wenn alles gut vermengt ist den Knethaken entfernen,  
Rührintervall 3 Temperatur 37\* und das Ganze für eine Std vergessen.

Den fertigen Teig kann man dann nach Belieben weiterverarbeiten. Ich forme gerne kleine Brötchen (ca. 55g

schwer) lege sie als Blume in eine Springform.  
Die Brötchen dann mit einer Eigelb/ Milch Mischung bestreichen und beliebig belegen. Z.B. Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Geriebener Käse. Man kann auch sehr gut noch Röstzwiebeln mit in den Teig einarbeiten.



Rezept Nr. 2 und Foto von Claudia Kraft

## 2. Rezept

von Claudia Kraft

Rezept von Herzekleid/Blogspot aus dem Internet.

Brotblume u selbstgemachte Butter

(Habe 2 pkg Trockenhefe genommen u nur 1 Milchmischung gemacht, ausserdem bei Heissluft nur mit 180C gebacken)

### Zutaten:

1 Würfel Hefe

100ml lauwarme Milch

60g Butter

150ml lauwarme Milch

2 EL Zucker

2 Eier

250g Vollkornmehl

310g Mehl

2 TL Salz

Körner zum Bestreuen nach Bedarf

## Zubereitung:

Die Hefe in der lauwarmen Milch (100ml) auflösen.

Butter schmelzen und mit lauwarmer Milch (150ml), Zucker und (fast) zwei Eiern (von einem Ei ein bisschen aufheben, das wird später für die Glasur verwendet) mischen.

Vollkornmehl, Mehl und Salz mischen, die beiden Milchmischungen dazugeben (evtl. noch etwas mehr Milch nachgießen) und alles zu einem weichen Teig verkneten. Diesen gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und diese (in Form einer Blume) eng aneinander auf ein Backblech geben. Alles



nocheinmal ca. 20 min gehen lassen.

Das übrig gelassene Ei mit etwas Milch versprudeln und die Brötchen damit einpinseln. Mit Körnern nach Wahl verzieren und bei 200° im vorgeheizten Backrohr ca. 20 min. backen.



Butter: 1/4l Sahne so lange schlagen bis sie zweimal flockt. Dann entstehendes Wasser durch Küchenpapier abseihen. Bzw geflockte Butter auf Küchenpapier legen, nach oben zusammenfallen u ausdrücken. Fertige Butter bleibt übrig u in ein Gefäß geben. Wer will kann Salz od Kräuter dazu mischen.

---

# Tessinerbrot



Rezept und Foto von Barbara Gerber

## **Zutaten:**

300 ml Wasser handwarm

21 gr Hefe

1 TL

Salz

500 gr Weissmehl (Typ 405)

25 ml Öl

## **Zubereitung:**

In 100 ml Wasser die Hefe auflösen (oder Trockenhefe verwenden).

Mehl, Hefe, Salz, Wasser und Öl mit dem Knethaken zu einem Teig zusammen kneten (Mind. 5 Min.).

20 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Teig nochmals zusammen legen und weitere 10 Min. ruhen lassen.

Teig in 6 gleiche Stücke schneiden und etwas länglich rollen. Die Stücke auf einem Backblech nebeneinander aufreihen, so dass sie sich knapp berühren.

Nochmals 40 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Mit Ei bestreichen und dann der Länge nach einschneiden.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° auf mittlerer Rille etwa 30 Minuten backen.

---

## Mohn Herzen



Rezept und Foto Aldona Led

### **Zutaten:**

50 g gemahlene Mohn

125 g Butter

80 g Puderzucker

Vanillezucker

1 Ei

170 g Mehl

1 EL Stärke

1/2 TL Backpulver

Mandelaroma

weiße Kuvertüre

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten bis auf die weiße Kuvertüre in die Schüssel der CC geben und mit dem Knethacken zu einem Mürbeteig kneten. Alternative geht dies auch im Multi.

Den Teig ca 30 Minuten in Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend ausrollen und Herzen ausstechen.

Backofen auf 180° vorheizen und Mohn Herzen 15 Minuten backen. Je nach Größe der Herzen und des Backofens kann sich die Backzeit verkürzen oder verlängern.

Nach dem Abkühlen in weiße Kuvertüre tauchen.

---

## **Stollen Konfekt**



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Aldona Led

### **Zutaten:**

100 g Butter  
150 g Quark  
300 g Mehl  
1 pack Orangenat  
75 gr. Zucker  
50 g gehackte Mandel  
150 g Rosinen  
1/2 TL Backpulver  
Rum so viel der Teig annimmt (soll nicht kleben )

**Zubereitung:**

Alle Zutaten in die Schüssel der CC und mit den Knethaken solange kneten, bis alle Zutaten gut durchgemischt sind. Der Teig sollte nicht kleben und geschmeidig sein.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Von dem Teig kleine Stücke entnehmen und zu Kugeln rollen. Mit einem Holzkochlöffelstiel oder ähnlichem eine leichte Vertiefung in die Mitte eindrücken.

Backofen auf 180° vorheizen und Stollen Konfekt ca 15-20 Minuten darin backen.

Die Dauer der Backzeit hängt von der Größe des Konfektes, sowie des Backofens ab.

---

## Lievito madre auffrischen

Wer seinen Lievito madre (wenn er zur Neige geht, spätestens nach drei Wochen) auffrischen möchte:

**Zutaten:**

1 Teil Lievito madre  
1 Teil Mehl (z.B. Type 550)  
0,5 Teile Wasser

ggf. Tropfen Honig

**Zubereitung:**

Alles verkneten (Knethaken), Kreuz einschneiden und wieder ab in den Kühlschrank.

Wenn der LM zu lange nicht gepflegt wurde, zur Motivation einen Tropfen Honig beim Kneten zugeben.