Dinkelvollkornsemmel nach Ofner

Nach Ofner Brot Rezept
Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Statt Kürbiskerne habe ich Sonnenblumenkerne verwendet und Backmalz hatte ich auch keines.

Rezept ergibt 12 Stück 1/2 Menge sind 6 Stück

Zutaten:
500 g Dinkelvollkornmehl
10 g Salz
10 g Backmalz
15 g handwarme Butter
5 g Brotgewürz
50 g Kürbiskerne
7 g Trockenhefe od 15gr frische Hefe
330 g Wasser (ca 23C)
Kerne zum wälzen

Zubereitung:
Alle Zutaten vermengen, kneten un 15min zugedeckt rasten lassen. Dann Teigstücke a ca 80 g Stücke abteilen und rund zu Kugeln schleifen, nass machen und in Kerne wälzen. Auf mit Backpapier belegtes Blech legen und ca 25-35min zugedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen. Ofen auf 215C vorheizen. Brötchen mit Wasser bespritzen und ins Rohr schieben. Mit viel Dampf fertig backen. Ich habe Kombidampfgarer aber sonst

Schüssel Wasser mit ins Rohr stellen.

Croissants

Rezept zur Verfügung gestellt von S. Hollender
Quelle: eigene Anpassung auf CC nach versch. Quellen, darunter Christophe Felder, frz. CC-Seite und das Buch “Encyclopédie des Desserts”, erschienen bei Flammarion

Zutaten:
500 g Mehl (Mischung aus 450er und 550er oder nur 450er)
60 g Zucker
10 g Milchpulver
2 Tl Salz
70 g Butter, weich
1 Würfel Hefe
230 ml Wasser
für das Tourieren: 220-250 g Butter

Zubereitung:
Alle Zutaten außer der Tourierbutter in die Schüssel geben und bei min. Geschwindigkeit ca. 6 min. kneten lassen. Der Teig soll sich schön vom Schüsselrand lösen. Aus der Schüssel nehmen und auf einer Frischhaltefolie zu einem Rechteck ausrollen, Frischhaltefolie darüber legen und 2 Std. kühlen.

Aus dem Kühlschrank nehmen und zu einem langen Rechteck auswellen, Teigplatte sollte etwa 7 mm dick sein. Schnell arbeiten, der Teig und die Butter dürfen nicht zu warm werden.

Danach Tourierbutter vorbereiten: So mache ich das: Die kalte Butter schneide ich in ca. 5 mm breite Scheiben und lege sie neben- und untereinander auf eine Frischhaltefolie eng zusammen (so dass ein großes Rechteck entsteht). Dann kommt

die zweite Lage Frischhaltefolie darüber. Dann mit dem Wellholz schön glätten.

Die Tourierbutter wird nun in die Teigplatte eingeschlagen, so dass sie ganz vom Teig umschlossen ist: Man legt sie auf die untere Hälfte des Rechtecks und legt die obere Hälfte darüber. Es liegt erneut ein Rechteck vor dir. Nun wird touriert. Das Rechteck wird um ein Viertel gedreht. Ausrollen (immer in eine Richtung von oben nach unten). Dann die unteren 2/3 nach oben schlagen, das obere 1/3 nach unten schlagen, so dass die Teigkanten sich genau berühren, aber eben eher oben liegen und nicht in der Mitte. Das so gewonnene Rechteck wird nun in der Mitte gefaltet, wieder von oben nach unten). 1 Stunde kühl stellen. Alternativ: 10-15 min. in den Gefrierschrank.

Wieder ausrollen. Dann wie einen Geschäftsbrief falten 1/3 von unten nach oben und das obere 1/3 darüberfalten. Wieder 1 Std. kühlstellen. Alternativ: 10-15 min. in den Gefrierschrank.

Dann ausrollen und in Dreiecke schneiden. Die Dreiecke von der breiten Seite her aufrollen und auf ein Backblech mit Backpapier geben. 2 – 2 1/2 Std. (oder über Nacht kühl) gehen lassen.

Mit Eigelb bestreichen und 15 min. im vorgeheizten Backofen bei 180-190 °C backen.

Ich backe einen Teil nicht ganz aus und friere sie ein. Dann, vor dem Frühstück, 6-8 min im Backofen auf 200 °C (nicht vorgeheizt) aufbacken.

Varianten:
Derselbe Teig wird auch für Pains au Chocolat oder für mit Crème Patissière (Konditorcreme) und Rosinen gefüllte Schnecken verwendet (Pains aux raisins). Ein Tipp für die Schnecken: Teig füllen, aufrollen und kurz anfrieren, bevor man die Rolle in Scheiben schneidet.

Brötchen mit Apfelschneider

Rezept von Yvonne Franke

Zutaten:
500 g Weizenmehl Typ 550
300 ml Wasser, lauwarm
21 g frische Hefe
1 1/2 TL Salz
1 gute Messerspitze Ascorbinsäure/Vit. C/Zitronensäure
1 Eiklar + 4 EL Wasser (Zum Bestreichen)
evtl. Mohn oder Sesam
besonderes Werkzeug: Apfelschneider

Zubereitung:
Die Hefe in das Wasser bröseln und das Salz hinzugeben. Das ganze verquirlen.

In die Rührschüssel das Mehl und die Ascorbinsäure geben und dann das Hefe-Wasser drüber geben.

Dann mit der Küchenmaschine das ganze 10 Minuten verkneten.

Den Teig eine Stunde lang abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig erneut kneten und dann kleine Kugeln á ca. 80g formen und auf dem Backblech platt drücken.

Mit dem Apfelschneider die Form einschneiden.

Die Teiglinge mit einem fusselfreien Handtuch abdecken und bei Raumtemperatur noch ca. 30-45 Minuten gehen lassen.
– Nun die Teiglinge mit Eiklar bestreichen und evtl Mohn bzw. Sesam drüber streuen.

In den Backofen eine Edelstahlschüssel geben und selbigen auf 220°C vorheizen.

Wenn der Backofen heiß ist, dann kochendes Wasser aus dem Wasserkocher in die Schüssel im Backofen geben, die tür schließen und eine Minute waren.

Die Brötchen in den Ofen auf mittlerer Stufe schieben.

Nach 4 Minuten den Ofen auf 180°C herunter regeln.

Nun 6-7 weitere Minuten backen lassen und dann Brötchen aus dem Ofen nehmen.

In Handtüchern abkühlen lassen.

Kartoffelbrot

Foto und Test von Claudia Kraft
Ursprungsrezept von Phillipp Wirthensohn.

Zutaten:
500 gr Mehl
500 gr Kartoffelflocken
1 l lauwarmes Wasser
1/2 Würfel Hefe

50 gr Salz
Olivenöl u Meersalz zum bestreichen
(Hatte1/2 Menge davon genommen) .

Zubereitung:
Hefe in lauwarmen auflösen. Alle Zutaten in Schüssel vermischen bzw kneten. Wer keine Kartoffelflocken bekommt kann Kartoffelpüreeflocken genauso nehmen. Gekneteten Teig auf bemehlter Flache mit feuchten warmen Tuch zugedeckt 1h gehen lassen. Mit Mehl bestäuben und zum Rechteck ausrollen. Seitenteile links u rechts nach oben einschlagen und aufs Backpapier belegte Blech lecken, aufklappen und ganzen Teigen mit Fingerspitzen niederdrücken (wie beim Foccaccia) Oberfläche mit Olivenöl bestreichen und nochmals zugedeckt 1/2 h rasten lassen. Mit groben Meersalz bestreuen und bei 200Cca 20min ins Rohr.

Tipp von Claudia Kraft: Für obiges Rezept sind 50 g angegeben. Man kann es ruhig reduzieren da vor dem Backen Meersalz draufgestreut werden soll und wenn man die Gesamtmenge für Teig und Oberfläche nimmt ist es schon recht salzig.

Zupfbrot mit Knoblauchbutter

Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:
600 g Mehl
300 g lauwarmes Wasser
1 Würfel Hefe
½ TL Zucker
2 TL Salz
50 g Öl
Knoblauchbutter aus dem Multi

Zubereitung:
Alle Zutaten für den Teig verkneten (ca. 8 Minuten, Knethaken) und ausrollen in Form von einem Rechteck. 5cm breite Streifen schneiden. Ich habe sie schmäler geschnitten.

Noch 15 min in Tortenform rasten lassen, bevor es ins Rohr geht.

Brot bei vorgeheizten Backrohr mit 200C ca 30-35min backen.

Pitafladen

Rezeptanregung aus kochbar.de, nachgebacken von Claudia Kraft

Zutaten (ergab 7 Stück):
0,5 kg Mehl
1 PäckchenTrockenhefe
0,5 TL Salz
0,5 TL Zucker
2 EL neutrales Öl, z.B. Rapsöl
0,25 Liter lauwarmes Wasser

Zubereitung:
Mehl in eine Schüssel sieben und mit Hefe, Salz und Zucker mischen. Öl und 1/2 Liter lauwarmes Wasser dazugeben und zu einem weichen geschmeidigen Teig kneten. Nach Bedarf noch etwas Wasser dazugeben und so lange kneten, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Mit einem Küchentuch abdecken und 2 St. an einem warmen Platz gehen lassen.

Den Ofen auf 250 Grad vorheizen und 2 Backbleche mit Mehl bestäuben oder Backpapier auslegen.Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und zu einer Rolle formen. Die Rolle in 10 Stücke teilen und zu etwa 12 cm große Fladen formen. Auf ein Backblech legen und die Temperatur auf 220 Grad Umluft einstellen. Im unteren Ofenteil 10 min. backen, bis sie sich aufplustern. Dann auf der mittleren Schiene weitere 10 min. backen, bis sie goldbraun

sind.

Nun die Verwendung meiner gestern selbstgebackenen Pita Fladen…..Homemade Hühnerkebab…..sooo yummy. Nur Hummus war gekauft. Knoblauchsauce ausgriechischen Joghurt, Knoblauch u Kräuter, Karotten mit der feinen Trommelraffel etwas zu fein geworden;-)

Entweder zum selbst befüllen (Zwiebel sind nicht am Bild da ich keine mag) oder meine Version: Pita kurz angebacken, Hummus etwas dicker auf Fladestreichen, Salat, dann gebratenes gewürztes Hühnerfleisch darauf, etwas rohesRotkraut, Karotten u dann Knoblauchsauce. Da ich nix scharfes mag u nichtmitgebacken habe noch Sesam u Schwarzkümmel darüber gestreut…und danngenießen.

Optimierungsvorschlag Soraya Nett: das nächste mal evtl mit Milch bestreichen dann wird die Kruste schöner

---

Neujahrschweinchen

Foto und Rezept von Soraya Nett

Sodele, hier wäre mal ein total einfacher Quarkteig der in 5 min. fertig ist.

Zutaten:
250 g Quark
100g Zucker
1 Ei
8 El Öl
6 El Milch
Abrieb einer Zitrone
400g Mehl
1/2 P. Backpulver
Zubereitung:
Alles ausser Mehl und Backpulver in die Kenny und gut mixen. Zum Schluss das Mehl dazu geben (Knethaken). Formen kann man daraus alles.
Bei 160°C ca. 18-20 Min. backen.

Übernachtbaguette

Rezept von chefkoch.de und in Teilen abgewandelt/Fotos Doris Ostermann

Zutaten:
500 g Dinkelmehl Typ 630)
300 ml eiskaltes Wasser
1/4 Würfel Hefe
1 1/2 TL Salz
1 Prise Zucker

Zubereitung:
Alle Zutaten mit dem Profiknethaken erst zwei Minuten auf Stufe min und dann ca. 2 Minuten auf Stufe 2 verkneten.

Teig in ein bemehltes Gefäss geben mit Decke und mind. 10-12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Gerne auch doppelte Menge, kann auch bis 6 Tage in Kühlschrank stehen

Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nach Vorheizen Teig aus dem Kühlschrank holen und auf bemehlte Arbeitsfläche stützen, nicht kneten!

In gewünschte Form ziehen und strecken und auf Baguetteblech legen, mit scharfem Messer einritzen, mit Wasser besprühen und in Ofen geben.

Ca. 15 Minuten bei 240°C/Ober-/Unterhitze mit Schwaden backen, dann 220 Grad und weitere 15 Minuten.

Fränkische Lebkuchen

Foto und Rezept von Gisela Martin

Zutaten
450 gr. Zucker
500 gr. Haselnüsse
500 gr. Rosinen
200 gr. Zitronat
200 gr. Orangeat
12 cl. Weinbrand
250 gr. Butter
10 Eier
2 TL Zimt
0,5 TL Nelken
200 gr. Semmelbrösel
8 EL Mehl
1 Pck. Oblaten, 7 cm Durchmesser bzw. größer
ggf. Schokolade, Puderzuckerglasur, Mandeln zum Verzieren

Zubereitung:
Rosinen, Zitronat, Orangeat durch den Fleischwolf drehen – ggf. schon etwas Haselnuss zugeben, damit der Fleischwolf sich leichter tut. Alternativ versuchte ich es dieses Jahr mit dem Multizerkleinerer (Messer), klappte prima.

Weinbrand dazugeben und mit der Gabel kurz mischen. Haselnüsse darübergeben. Über Nacht ziehen lassen.

Butter in der Schüssel zerlassen. Mischung vom Vortag sowie

alle übrigen Zutaten (bis auf Schokolade, Mandeln, Puderzuckergemisch) in die flüssige (aber nicht zu warme) Butter geben. Mit Profiknethaken vermischen.

Je ein Esslöffel Teig auf die Oblaten geben. Ich stelle immer eine Schale mit Wasser auf, mit dem in Wasser getauchten Zeigefinger kann man die Lebkuchen gut glatt streichen.

Im Backofen ca. 20 Minuten bei 180 Grad/Umluft.

Wer immer noch nicht genug Kalorien abbekommen hat, kann sie noch mit Puderzucker, Schokolade, Mandeln etc. verzieren.

Welchen Rührer für Was?

Sammelsurium von Anwendungsbeispielen quer aus dem Netz und eig. Erfahrungen

Buttercreme:
Flexi-Rührer oder Schneebesen (besser). Mit dem Schneebesen bekommt man viel schneller eine homogene und lockere Masse. Der Inhalt des Schneebesens ist mit ein paar Mal ausschlagen am Schüsselrand zum Schluss in der Schüssel und somit fast sauber.

Mehl unterheben:
Optional nachzukaufendes Unterheb-Rührlement oder Koch-Rührelment, welches der CC beiliegt – kleinste Rührstufe oder Taste zum Unterheben

Ganache:
mit dem Schneebesen im CC – unter ständigem Rühren die Sahne erst aufkochen und wieder etwas abkühlen lassen und dann die Schokolade portionsweise rein bis alles drin ist und aufgelöst. Nochmal gut aufrühren, CC abstellen, fertig.

Gisela Martins Tipp zur Ganache:
Den Schneebesen kann man weglassen, ich mache das wie folgt: In Cooking-Chef-Schüssel ohne Rührelement Sahne aufkochen, Schokolade in Stücken zugeben, mit Flexi rühren, (optional: eingeweichte Gelatine unterrühren), Timer 5 Minuten. Temperatur abstellen, kalte Butter in Stücken unterrühren, Masse weiterrühren bis zähflüssig ist. Ganache über Torte laufen lassen.

Rührkuchenteig:
keinen Schneebesen verwenden! für Rührkuchenteig, ggf. nach dem Eier schaumig rühren wechseln auf:
K-Rührer oder besser Flexi-Rührer – weiche! Butter schaumig rühren immer mit K-Rührer (laut Bedienungsanleitung) od. besser Flexi-Rührer (bei dem bleibt am Rand der Schüssel nichts hängen)
aber: Eier mit Zucker schaumig schlagen z.B. für Biskuit immer mit Schneebesen und höchste Stufe, dann wechseln
Achtung:
das Mehl nur vorsichtig unterheben und niemals lange rühren oder schlagen dann noch, sonst wird das Klebereiweiß im Mehl aktiviert und der Kuchen wird speckig und schliff – keinesfalls Schneebesen verwenden

Mehl sieben per Hand braucht man nicht, wenn man
a) das Mehl kurz mit dem K-Rührer trocken rührt oder
b) den Passieraufsatz zum Sieben verwendet

Quarkkuchen, Quarkspeisen, Cremespeisen:
K-Rührer oder besser Flexi-Rührer

Eischnee, Schlagsahne:
Schneebesen

Kuchenstreusel:
K-Rührer – alle Zutaten in die Schüssel geben und verrühren bis ein homogener Teig entsteht, dann entnehmen und auf den Kuchen bröseln

Mürbeteig:
K-Rührer, wie Streuselteig oder
Multizerkleinerer (nur bei kleinen Mengen wie z.B. eine Quiche):
Zuerst das Messer einsetzen, dann alle Zutaten in den Behälter und mit dem Messer mixen lassen

Hackfleisch vermischen für Klopse/Frikadellen:
K-Rührer

Hefeteig und Brotteig:
Knethaken – Achtung, nur max. bis Stufe 2 verwenden

Kochen (nur CC):
Flexi-Rührer oder Koch-Rührelement – je nach Konsistenz des Kochgutes
Schneebesen – wenn schaumig aufgeschlagen werden soll gleichzeitig (z.B. italienische Meringue)

Butter schaumig Rühren:
K-Haken

Tipp von Oliver Böttcher:
Wenn die Butter trotz richtig eingestellter Haken am Rand klebt , Kessel abnehmen , kurz heißes Wasser am Rand laufen lassen, Butter löst sich und wird super schaumig

Tipp Manfred Cuntz:
er nimmt den Schneebesen – In der CC kann man das auch mit 30°C warm rühren. Dann klebt nix.