Zupfpizza alla Claudia

Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:
Teig:
250 g Mehl
125 ml warmes Wasser
1pkg Trockenhefe od 1/2 Würfel frische Hefe
1 El Olivenöl
1/2Tl Salz
1 Prise Zucker

Zubereitung:
Belag je nach Wunsch:

Ich habe Schinken, Mozzarella, Salami, Gewürze, Parmesan und gestückelte Tomaten verwendet.

Nach dem Rasten Teig in Stücke schneiden. Ich habe eine Rolle gemacht und abgeschnitten.

Habe Schinken, Mozzarella, Salami in Stücke geschnitten und alles mit etwas Öl in der Schüssel vermischt. Dann noch Parmesan grob dazu gerieben, ital Kräutersalz und frischen

Thymian und Oregano aus dem Garten dazu gemischt.

Alles in eine Springform oder Gugelhupf Form geben. Gestückelte Tomaten löffelweise verteilen.

Bei ca 200 C° Heissluft, ca 25-30 min, je nach Ofen backen.

Reicht gut für 2 Personen, aber falls mehr einfach doppelte Menge für Teig nehmen.

Pizzateig – Variationen

Rezept 1

Pizzateig alla Manni

von Manfred Cuntz

Zutaten:

1 kg Mehl
20 g Salz
10 g Hefe
600 ml Wasser

Zubereitung:
10 Minuten kneten lassen dann eine halbe Stunde bei Raumtemperatur anspringen lassen und danach über Nacht in den Kühlschrank. Große Schüssel nehmen, der Teig geht auch im Kühlschrank auf. Wenn du den Teig brauchst so viel abnehmen wie gerade gebraucht wird und akklimatisieren lassen. Portionieren und eine Stunde oder länger gehen lassen.Brauchst du den Teig schneller, dann einen halben bis einen ganzen Würfel Hefe auf das Kilo Mehl nehmen und einen EL Backmalz oder Zucker zugeben. Dann bei Raumtemperatur oder in der CC bei 30°C gehen lassen.

Tipp, was tun, wenn Teigreste übrig bleiben sollten:
Eine Woche im 0°C Fach ist überhaupt kein Problem. Bei Pizza sowieso nicht. Wenn man davon noch Brötchen backen möchte muss man ihn gut akklimatisieren und nochmal gehen lassen. Die Brötchen werden dann sehr schön feinporig aber nicht mehr so fluffig.

Rezept 2

von Alexandra Müller-Ihrig (www.sinnreichleben.de Ernährungsberatung)

Foto von Alexandra Müller-Ihrig

Zutaten:
500 g Mehl
25 g frische Hefe
Prise Salz
2-3 EL getrocknete ital. Kräuter
150-200 ml Wasser

Zubereitung:
Wasser erwärmen und die Hefe darin auflösen.

Mehl und Salz in die Schüssel geben und vermischen. In der Mitte eine Vertiefung einfügen und das Hefe-Wasser in diese Vertiefung hinein geben. 10. Min bei 38° C ohne Rührelement Stufe 3 gären lassen.

Anschließend den Knethaken befestigen und alles gut durchrühren lassen. Zum Schluss die ital. Kräuter hinzufügen und nochmals gut verkneten.

Teig 30 Min bei 38° gehen lassen.

Reicht für ca 3 runde Pizzableche oder 1 Backblech + eine 26 runde Form aus.

Rezept 3
Pizza ai Prosciutto von Peti Ziegler

Foto von Peti Ziegler

Ruchmehlteig – (Teig kann auch als Brotteig genutzt werden)
Ruchmehl: Schweizermischung ohne Körner, aber dunkler als Weissmehl

Zutaten:
500 gr Mehl
ca. 3 dl (300 ml) lauwarmes Wasser
2 – 3 EL Olivenöl
1 1/2 TL Salz.
20 g Hefe

Tipp:
Irene Thut-Bangerter Ich nehme 450 Gramm Mehl und 50 Gramm Hartweizengriess sowieso der Boden knusperiger sieht super fein aus!

Fotos von Peti Ziegler

Rezept 4

Pizza Manitoba von Plötzblog, ausprobiert von Elke Knoch

Pizza Manitoba

Zutaten:
500 g Manitobamehl (oder Type 550)
300 g Wasser
20 g Olivenöl
10 g Salz
5 g Frischhefe

Zubereitung:
Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe und 5 Minuten auf Stufe 1 zu einem mittelfesten Teig kneten.

90 Minuten Gare bei 20°C, dabei alle 30 Minuten falten.

Den Teig 72 Stunden (auch kürzer oder länger möglich) bei 4°C reifen lassen.

Noch kalt zu einem dünnen Pizzaboden ausziehen, belegen und bei 280°C (250°C) 10-15 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1 Stunde

Zubereitungszeit gesamt: ca. 75 Stunden

Rezept 5

Zur Verfügung gestellt von Mareike Bollmann, aus unbekannten Quellen:

Mareike: Huhu, das Rezept hat mir eine Freundin geschickt, woher sie es hat, kann ich nicht sagen. Die Pizzen werden auf jeden Fall seehr dünn

Zutaten:
für ca. 4 runde Pizzen
500 g Weizenmehl (Farina Tipo 00)
300 ml lauwarmes Wasser (60 ml pro 100 g Mehl)
5 g frische Hefe – 1 g pro 100 g Mehl
1 TL Meersalz
1 EL gutes Olivenöl

Zubereitung:
Salz unters Mehl mischen. Mehl in Schüssel, Mulde formen, Wasser in Mulde giessen, die Hefe hineinbröseln und durch vorsichtiges Rühren auflösen. Olivenöl hinzugeben. (ich würde beim nächsten mal die Hefe in einem kleinen Schälchen mit was Wasser vermengen… Das auflösen in der großen Schüssel hat nur so mäßig geklappt)

Anschließend mit einem Löffel das Wasser-Hefe-Gemisch weiter verführen und immer etwas Mehl vom Rand einrühren. Solange bis eine zähflüssige Masse entstanden ist. Nun kann mit den Händen weitergearbeitet werden. Zu Beginn noch nicht mit zu großem Druck, sondern eher leicht und vorsichtig das restliche Mehl in die zähe Masse einarbeiten, bis ein elastischer, weicher und geschmeidiger Teig entstanden ist. Der gesamte Knetvorgang sollte bis zu 10 Minuten dauern. (ich habe mit der

Küchenmaschine mit Knethaken geknetet, sobald das Wasser untergerührt war)

erste Ruhephase: Teig bei Raumtemperatur von ca. 21 Grad 30 Minuten gehen. (=Stockgare)

Nach der Stockgare: 4 gleichgroße kugelförmige Teiglinge formen und getrennt in Schüsseln oder einer großen Schüssel zugedeckt für die anstehende Stückgare legen. Stückgare: im Kühlschrank bei einer Temperatur von 2 – 5 Grad mindestens 24 Stunden.

Vor der Verwendung sollten die Teiglinge ca. 30 Minuten lang die Gelegenheit bekommen, Raumtemperatur anzunehmen.

Teigling von beiden Seiten in Mehl wenden und durch leichtes und gleichmäßig drücken mit dem Fingerspitzen zu einem runden Fladen formen (zur Not mit dem Nudelholz etwas nachhelfen), wobei d er Rand etwas dicker sein sollte. Anschließend mit beiden flachen Händen unter Drehbewegungen auseinanderziehen. Den fertigen Teigfladen zwischen den Händen mit leichten Drehwegungen hin- und herwerfen um das überschüssige Mehl abzuschütteln.

Rezept 6

Zur Verfügung gestellt von Rosa Galietta

Zutaten:

500g Manitoba Mehl
500ml Wasser
1.5 g frische Hefe (im Winter 3gr)
270g Mehl
80g Semola rimacinata dì grano duro (feiner Hartweizengrieß)
25g Salz
30g Olivenöl

1/2 Zwiebeln klein geschnitten,

1 Knoblauch durchgepresst
2 El Olivenöl
1 Dose pürierte Pelati (850g)
Salz und Oregano

Zubereitung:

Vorteig;
Spiral-Knethaken
Mit 500 gr Manitoba Mehl, 500 ml Wasser, und 1.5 gr frische Hefe (im Winter 3gr) am Abend vorher ein Vorteig machen.
Dann einfach abgedeckt mit Spritzschutz im CC lassen.
Teig:
Spiral-Knethaken
Am nächsten Tag löffelweise 270 gr normales Mehl und 80 gr Semola rimacinata dì grano duro dazugeben am Schluss 25 gr Salz und 30 gr Olivenöl und gut durchkneten. In der Regel ist der Teig gut wenn er sich von den Wänden der Schüssel löst.
Ein halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen und dann Kugeln zu ca. 250 gr formen und in eine leicht mit einem Pinsel eingeölte Schüssel geben und über Nacht in den Kühlschrank.

Am nächsten Tag 2h vor dem Pizza backen aus dem Kühlschrank nehmen.
Ganz wichtig den Teig mit den Fingern und Händen flach drücken und einen schönen dicken Rand lassen.
Pizzaiola:
1/2 Zwiebeln klein geschnitten, 1 Knoblauch durchgepresst in 2 El Olivenöl andünsten und eine grosse Büchse pürierte Pelati dazugeben und einkochen lassen ca.15 – 20 min. Mit Salz und Origano würzen.

Sauce dünn auf den Boden streichen und Belegen nach Belieben mit: Mozzarella, Salami, Paprikawurst, Salsicce, Thunfisch, Zwiebeln, Pilzen oder was auch immer im Haus ist.
Ofen, vorzugsweise Pizzaofen oder mit Pizzastein, gut vorheizen und Pizza so heiß wie möglich backen.

Rezept 7

Zur Verfügung gestellt von Ines Glück

Rezept Nr. 7/Foto Ines Glück

Zutaten:
500 gr. Mehl Type 00
310 gr Wasser
20 g Olivenöl
13 gr Salz
4 gr Hefe frisch

Zubereitung:
5 min auf min und 10 min auf Stufe 1 kneten und dann bei 4-6 Grad in den Kühlschrank stellen und portionsweise entnehmen und direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten. Hält bis zu 5 Tage, kann nach ca. 24 Stunden schon verwendet werden. Ich rolle den Teig nicht aus, sondern ziehe ihn in Form.

Belegen nach Belieben. Dann für 10 Minuten auf den heißen Backstahl im Ofen bei 250 Grad.

Tipp für alle Pizzen, die auf Pizzastein gebacken werden:
Auf die Pizzaschaufel sowie auf den Pizzastein etwas Grieß streuen. Dann lässt die PIzza sich leichter einschieben.

Zwiebelkuchen – Variationen –

Foto von Alexandra Böhm – Rezept Nr. 1

1. Rezept Zwiebelkuchen mit Hefeteig

Rezept ist von Johannes Guggenberger von Stuttgart cooking und ausprobiert von Alexandra Böhm

Zutaten Hefeteig:
250 g Mehl
1 verquirltes Ei
50g Butter
1/8 l Milch (lauwarm)
Prise Salz
15 g frische Hefe
Prise Zucker

Zutaten Auflage:
1 kg Zwiebeln geschält und in Würfel geschnitten (ich habe im Multi mit Reibe Nr. 3 gemacht)
125 g kleine Würfel vom gerauchten Bauchspeck
70 g Butterschmalz
4 Eier
2EL gehäuftes Mehl
200 g Sahne, richtig kalt

200 g saure Sahne
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Kümmel ganz

Zubereitung:
Hefeteig mit Knethaken herstellen und ca. 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung herstellen.

Zwiebeln in dem heißen Butterschmalz glasig anschwitzen, Temperatur zurücknehmen und Ca. 20 Minuten weich dünsten. In den letzten 5 Minuten die Speckwürfel dazugeben. Masse erkalten lassen.

Hefeteig ausrollen und in eine 30er Form geben.

Mehl und kalte Sahne mit einem Schneebesen ganz glatt rühren. Saure Sahne, die Sahne-Mehl-Mischung, Eier, Salz, Pfeffer und Kümmel gut vermischen, die Zwiebelmasse untermengen und alles zusammen in der Backform verteilen.
Alles bei 170 Grad ca. 1 Stunde backen, bis es oben auch eine schöne Farbe hat.

Gutes Gelingen

Foto von Mareike Blunt – Rezept Nr. 2

2. Rezept Zwiebelkuchen mit Mürbteig

Rezept aus dem Quiche Buch von gu und von Mareike Blunt modifiziert :

Zutaten für Durchmesser 28:

260g Mehl
175g kalte Butter
4 Eier
Salz
Pfeffer
1 TL ganze Kümmel
800g geschälte Zwiebeln
150g Räucherspeck
200g saure Sahne

Zubereitung:
260g Mehl mit 1/2 TL Salz, 125g Butter (die restliche Butter ist zum Anschwitzen der Zwiebeln), 2-4 EL Wasser und 1 Ei im Multi mischen. Teig kalt stellen .

Zwiebeln mit der Juliennescheibe im Multi klein schneiden.

Zwiebeln und 100g Speck in eine Pfanne geben und anschwitzen. Pfanne vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Kümmel sowie 1 EL Mehl untermischen. In einer Schüssel 3 Eier mit der Sauren Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mürbeteig auf Mehl ausrollen und in eine ausgemehlte Quicheform geben. Die überstehenden Reste nehme ich dann ab und flicke die Löcher Zwiebeln und Eiermasse mischen und in die Quicheform geben. Mit dem restlichen Speck bestreuen.

Bei 200°C Ober -/ Unterhitze für 35 bis 40 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben

---

Süsser Hefeteig, z.B. für Osterhasen etc.

Foto von Gisela Martin

Wunderbar fluffig!

Zutaten:

Vorteig:
200 gr. Weizenmehl Type 550
25 gr. Hefe
160 gr. Milch

Hauptteig:
380 gr. Weizenmehl Type 550
15 gr. Hefe
85 gr. Zucker
80 gr. Butter
3 g Salz
50 gr. Vollei (ca. 1 Ei)
35 gr. Milch
Abgeriebene Schale einer Zitrone
1/2 Vanilleschote (Mark)
Zum Bestreichen: 1 Eigelb, 1 EL Milch, Prise Salz/Zucker
Zum Dekorieren: Rosinen, Hagelzucker

Zubereitung:
Zutaten Vorteig mit Knethaken bei 38 Grad kneten und halbe Stunde ohne Rührelement gehen lassen.

Restliche Zutaten hinzu geben und ca. 8 Min kneten lassen

Weitere halbe Stunde gehen lassen.

Osterhasen etc. formen (immer abdecken, damit Teig nicht auskühlt bzw. austrocknet)

Nochmals ca. 3/4 Stunde gehen lassen.

Eigelb, Milch,Salz, Zucker verrühren und Osterhasen bestreichen.

Eine Rosine als Auge, ggf. noch Hagelzucker aufstreuen.

Bei 160 Grad Umluft, ca. 10-15 Min bis sie schön braun sind.

Alm-Mischbrot (mit oder ohne Nüsse) nach Ploetzblog

Das Original-Rezept ist zu finden unter:
https://www.ploetzblog.de/2015/08/15/alm-rezepte-mischbrot-5050-nussbrot/
Nachgebacken von Manuela Neumann

Mitmachaktion von der Fan-Seite Kenwood Cooking Chef bei Facebook https://www.facebook.com/kenwoodcc

Im Internet stößt man schnell auf die verschiedenen Brotbackseiten und unser Gruppenmitglied Manuela Neumann hat sich beim Stöbern aus dem Plötzblog, https://www.ploetzblog.de/, ein Rezept von Lutz Geißler ausgesucht und sich daran versucht.Es wäre toll, wenn Ihr es nachbacken würdet und Eure Ergebnisse hier in dem Post mit uns teilt.
Ich wollte einfach mal ein etwas „aufwendigeres“ Brot ausprobieren und backen.
Da ich mich noch nicht so lange mit dem Brotbacken beschäftige, habe ich erst mal klein angefangen und einfache Rezepte nachgebacken. Mit der Zeit wird man ja mutiger und so kam dann die Herstellung von Sauerteigen dazu und der Ehrgeiz auch mal ein etwas „komplizierteres bzw. aufwendigeres“ Brot zu backen.
Da ich eine Hobbybäckerin in Kinderschuhen bin, sind handwerkliche Fehler nicht auszuschließen und ich bitte um Nachsicht bei den „Profis“ unter unsDas Brot habe ich jetzt zwei Mal gemacht, einmal mit und einmal ohne Nüsse und ich muss sagen, wir finden es richtig gut!
Bevor ihr anfangt, am Besten einen kleinen Zeitplan machen.
Meine Variante des Rezepts sah so aus:
Zutaten:
Für den Sauerteig
Abends um 21 Uhr angesetzt
150 g Roggenmehl 1150
150 g Wasser (50°C)
30 g Anstellgut
3 g Salz

Für den Vorteig
Abends um 24 Uhr angesetzt

75 g Weizenvollkornmehl
75 g Wasser (18-20°C)
0,07 g Frischhefe

Für den Autolyseteig
Dieser war dann um 11 Uhr des nächsten Tages an der Reihe
150 g Weizenvollkornmehl (lt. Ursprungsrezept Weizenmehl 1150, was ich aber nicht da hatte)
100 g Wasser (50°C)

Für den Hauptteig
Sauerteig
Vorteig
Autolyseteig
100 g Roggenmehl 1150
25 g Weizenvollkornmehl (im Original-Rezept wieder Weizenmehl 1050)
45 g Wasser (50°C)
5 g Frischhefe
7 g Salz
Optional: 100 g frisch geröstete, grob gehackte, Walnüsse

Zubereitung:
Für den Sauerteig
Die Sauerteigzutaten vermischen und Raumtemperatur ca. 12 bis 16 Stunden reifen lassen.
Bei mir waren es ca. 22 Grad im Wohnzimmer und der Teig reifte ca. 15 Stunden.

Für den Vorteig

Diese Zutaten auch mischen und ca. 10 bis 12 Stunden stehe lassen. Lt. Lutz Geißler bei ca. 18 bis 20 Grad, also etwas kühler.

Dieser durfte dann bis 12 Uhr mittags vor sich hin gehen.

Die Schwierigkeit, die ich dabei hatte, waren die 0,07gr Hefe abzumessen.

Da es das Internet gibt und verschiedene Foren, hab ich den Tipp bekommen, dass die Menge etwas größer als ein Reiskorn ist.

Eine Feinwaage besitze ich zwar, aber die war mit dieser Mini-Menge dann doch etwas überfordert. Ich habe dann einfach einen Löffel auf die Feinwaage gelegt und versucht, mich an diesen Wert heranzutasten.

Ein anderer Tipp war die immer wiederkehrende Teilung eines Hefewürfels. Ausgehend von den 42gr Gesamtgewicht, dann kommt man auch zum Ergebnis.

Für den Autolyseteig

Auch dabei wieder Wasser und Mehl vermischen und eine Stunde stehen lassen.
Nachdem meine 3 Teige fertig waren, ging es an den Hauptteig.

Für den Hauptteig
Da ich nicht auf einer Alm wohne, hab ich zum Mischen des Teiges meine Cooking-Chef von Kenwood benutzt. Diese hat mir auch bei der Temperierung des Wassers geholfen.
Einfach alle Zutaten in die Schüssel und auf Stufe min bis 1 langsam verkneten lassen.
Wenn ihr Nüsse einarbeiten wollt, die zum Schluss mit reingeben und vermengen.
Dann durfte der Teig eine Stunde in der abgedeckten Schüssel ruhen.

Nach der Teigruhe habe ich den Teig auf eine leicht, mit Roggenmehl bestäubte, Arbeitsplatte gegeben und rund gewirkt.

Sehr hilfreich fand ich dabei auch das Video von Lutz Geißler auf Youtube: https://www.youtube.com/watch?v=gCUgRsag-PM&feature=youtu.be
Danach wird das Brot dann noch langgewirkt, dazu dann dieses Video: https://www.youtube.com/watch?v=jgoRhN0BPy4&feature=youtu.be
Den Teigling habe ich dann in dem mit Roggenmehl bestäubten länglichen Gärkob mit dem Schluss nach unten gegeben.

Darin befand er sich wieder für 60 Minuten.

Jetzt braucht das Brot nur noch gebacken zu werden.
Dafür habe ich meinen Backofen auf Klimagaren mit 250 Grad und 2 Dampfstöße eingestellt und gut vorgeheizt.
Das Brot wird nun auf das heiße Blech/Backstein gestürzt, damit der Schluss nach oben kommt und die Kruste an dieser Stelle aufreißen kann.

Gesamtbackzeit sind ca. 50 Minuten.
Nach zwei Minuten den ersten Dampfstoß ausgelöst und den zweiten im Anschluss.

Nach 10 Minuten Schwaden ablassen (falls der Ofen es nicht automatisch macht) und die Temperatur auf 220 Grad senken.

Danke auch an Lutz Geißler vom Plötzblog, der uns die Genehmigung zur Veröffentlichung erteilt hat.

Mein fertiges Endergebnis.

Bilder zur Entstehung des Brotes mit den einzelnen Schritten findet ihr auch hier: https://www.facebook.com/kenwoodcc/posts/716152761861853

Spinat-Ricotta-Maultaschen

auf Kürbiscreme

Rezept aus Kochbuch”Meine Cooking Chef von Johann Lafer” mit geringfügigen Abwandlungen von Gisela Martin

Zutaten für 3-4 Personen:
125 gr. Hartweizengrieß
125 gr. Pastamehl
2 Eier
Salz
200 gr. Spinat (TK-Blattspinat geht zur Not auch)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
250 gr. Ricotta
4 EL Semmelbrösel
Pfeffer
1 Eigelb zum Bestreichen von dem Nudelteig
1 EL Öl
300 gr. Hokkaido-Kürbis mitSchale (Gewicht geputzt gewogen)
150 ml Gemüsefond (bzw. Wasser mit Gemüsepaste)
50 gr. Butter

Zubereitung:
Mit Knethaken oder K-Haken Nudelteig aus Eiern, Mehl, 2 EL Wasser und einer Prise Salzin Kessel herstellen. In Klarsichtfolie wickeln und mind. 30 Min kühl stellen..

Spinat waschen, abtrocknen lassen, grob hacken. (Anmerkung: ich habe das Gericht 1 x mit frischem Spinat, 1 x mit TK-Blattspinat gemacht. Geschmacklich konnte ich keinen Unterschied feststellen).

Zwiebeln/Knoblauch fein hacken.

Flexi-Element einsetzen, Olivenöl in Kessel, 140Grad/Intervall 3: Zwiebeln/Knoblauch zugeben, da. 1-2 Min. anschwitzen. Spinatzugeben, weitere Minute zusammenfallen lassen..

Ohne Temperaturzugabe Ricotta und Semmelbröseldaruntermischen. Mit Salz/Pfeffer würzig abschmecken.

Nudelteig mit Pastawalze ausrollen. Mit Nudelholz immernoch etwas breiter auswalzen, so dass Teigblätter ca. 15 cm breit sind. Spinatmasse ca. halben cm dick in Mitte drauf streichen. Ränder mit Eigelbbestreichen. Von beiden Längsseiten zusammenklappen, so dass eine 2-3 cm dickeWurst ergibt. Kochlöffel im Abstand von3-4 cm bis unten kräftig eindrücken (Anmerkung: ich habe Ravioliausstecher verwendet und die Sache mit Kochlöffel weggelassen) und Teigrand durchtrennen.

Auf mit Mehl ausgestreutes Blech legen und kühl stellen

Flexi einsetzen, Öl zufügen, 120 Grad erhitzen,gewürfelten Kürbis 2-3 Min. anschwitzen. Fond (bzw. Wasser mit Gemüsepaste)zugeben, Spritzschutz aufsetzen, Timer auf 10 Min. stellen. Entweder mit Pürierstab oder in Blender pürieren und die Butter in Stücken einarbeiten. Ggf.noch Fond nachgießen und mit Salz/Pfefer abschmecken.

Wasser mit Salz zum Kochen bringen, Maultaschen ca. 5 Min garen. Mit Schaumlöffel herausheben und auf Kürbispüree servieren.

Zum Anrichten:

In Gewürzmühle etwas weißen Balsamico mit Kürbiskernöl mischen und um die Maultaschen träufeln.

Weiter in Gewürzmühle zerkleinerte Kürbiskerne als Deko

Wer mag kann die Maultaschen mit brauner Butter und gebratenen Zwiebelringe anrichten.

P.S. Und hier das gleiche Gericht, nur anstelle der Mautaschen habe ich (aus dem gleichen Teig) Ravioli geformt.

Sauerteigbaguette nach Ketex

Foto von Gisela Martin

Rezept von hier http://ketex.de/blog/baguetterezepte/mit-sauerteig/grillzeit-baguettezeit-teil-1/ und ausprobiert von Gisela Martin und Susanne Sorge

Zutaten Sauerteig

50 gr. Weizenmehl 550
50 gr. Wasser
5 gr. Sauerteig

das Ganze 16 Std – 24 Std. bei Raumtemperatur reifen lassen.

Zutaten Hauptteig
425 gr. Weizenmehl 550
25 gr. Roggenmehl 1150 (Anmerkung GM: habe ich auch schon weggelassen und durch Weizenvollkorn ersetzt)
100 gr. Sauerteig TA 200
4 gr. Hefe
10 gr. Salz
8 gr. Backmalz
275 gr. Wasser

Zubereitung:

Alle gut mischen und mit Knethaken bei 38 Grad kneten bis ein homogener Teig entstanden ist und er sich vom Schüsselrand löst

30 Minuten Teigruhe in der CC bei 38 Grad

danach 1 x falten (stretch and fold-Methode) und wieder

30 Minuten Teigruhe in der CC bei 38 Grad und nochmals falten.

Den Teig dann teilen ca. 285 gr. je Stück (Stück) und rund wirken (10 Minuten Teigruhe)
dann den Teig flachdrücken 20 x 15 cm und zusammenrollen
den Schluß nochmals verschließen und lang wirken (ca 30-40 cm).

Je nach Backofen die Teiglinge in ein bemehltes Leinen- oder Küchentuch legen und zwischen den Teiglingen das Tuch hochziehen.

Ca. 45 Minuten mindestens gehenlassen, volle Gare (Anmerkung: Habs einfach auf das Baguetteblech gelegt).

Vor dem Einschießen mit einer Rasierklinge schräg einschneiden.

Backen bei 230 Grad 10 Minuten, Dampf ablassen und dann weitere 10 – 13 Minuten bei 200 Grad fertigbacken.

Kürbiskern Knusper Kürbiskernknusperteile

Foto Gisela M.
Rezept von http://ikors.blogspot.de/2014/05/kurbiskern-knusper.html?view=flipcard (und von Gisela M. auf CC abgewandelt)

Wunderbar zum Knabbern, als Beilage zur Suppe, als Brot….

Zutaten:
60 g Kürbiskerne
130 g Wasser
10 g Hefe
250 g Mehl 405/550

1TL Salz
Zum Bestreichen: Kürbiskernöl

Zubereitung:
Kürbiskerne in Gewürzmühle grob zerkleinern und zur Seite stellen.Wasser und Hefe – 2 Minuten bei 38 Grad/Stufe 1 mit K-Haken rühren.Mehl und Salz zugeben und 2 Minuten kneten:
Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt 45 Min. gehen lassen
Backofen auf 230° (Ober/Unterhitze) vorheizen
In 20-25 Teile teilen und kleine Kugeln drehen
Ein paar Minuten auf der Arbeitsfläche ruhen lassen
Mit Pastawalze auswalzen (so dünn als möglich) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
Mit Kürbiskernöl bepinseln und mit den zerkleinerten Kürbiskernen bestreuen und die Kürbisknusper 8-10 Minuten knusprig backen
Möglichst am gleichen Tag verzehren!

Kartoffelbrötchen (und parallel Kartoffelpüree) – d.h. das zwei-Fliegen-mit-einer-Klappe-Rezept

Rezept von Gisela Martin

Diese Brötchen machen fast keine Arbeit, wenn man sowieso schon Kartoffeln kocht für Gnocchi, Klöße oder Kartoffelpürree

Zutaten Kartoffelpüree:
750 g Kartoffeln
60 g Butter
50 ml Milch
Salz/Muskatnuss

Zutaten Kartoffelbrötchen:
750 g Kartoffeln
3 TL Salz
1 Packung Trockenhefe
2 EL Öl
250 g Dinkelvollkornmehl (anderes Vollkornmehl geht ebenso)
400 g Weißmehl

Zubereitung:
1,5 kg Kartoffeln schälen, vierteln und in CC-Schüssel knapp mit Wasserbedecken. Etwas Salz zugeben. Deckel drauf, kein Rührelement, ca. 20 min kochenlassen (d.h. in Summe ca. 30 min, da es ja dauert, bis das Wasser kocht).

Kochwasser abgiessen (davon etwas in einem Glas aufbewahren, braucht man fürBrötchen) und Flexi einsetzen, Rührintervall 1, 5 min ohne Deckel ausdampfen lassen.

Dann Hälfte der Kartoffeln (die für Brötchen benötigt werden, in separates Gefäß umfüllen).
In andere Hälfte Butter, Milch und Gewürze zugeben und mit Ballonschneebesen rühren, bis alles schön aufgeschlagen ist. Fertig.

Weitere Zubereitung Kartoffelbrötchen:
125 ml Kartoffelkochwasser mit Hefe in Schüssel vermischen, Temperatur auf 38°C, Rührintervall 3 ohne Rührelement, ca. 5 min warten.

Dann restliche gekochte Kartoffeln, Öl, Salz, Mehl, ggf. Kürbiskerne zugeben und ca. 15 min langsam rühren lassen.

Je nach Konsistenz des Teiges noch etwas Mehl zugeben. Der Teig soll nochleicht kleben.

Halbe Stunde gehen lassen (37 °C)

Dann Brötchen formen und schleifen und mit Schnittkante nach unten auf bemehltes Blech legen, nochmals halbe Stunde gehen

lassen.

In der Zwischenzeit schon Ofenvorheizen (Ober-/Unterhitze, 180-185°C)

Brötchen umdrehen (so dass Naht oben ist) und in Ofen schieben.

In den ersten 20 Minuten kräftig schwaden

Backzeit ca. 40 min.

Käsebrötchen

Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig (www.sinnreichleben.de – Ernährungsberatung)

Zutaten:
150 g Mehl 550
225 g Mehl 1050
1 Würfel Hefe
250 ml warmes Wasser
250 g Tilsitter oder anderer geriebener Käse
1 TL Zucker
1,5 TL Salz

Für den Belag:
100 g Tilsitter oder anderer geriebener Käse
1 Ei
etwas Milch

Zubereitung:
Hefe mit Zucker im warmen Wasser auflösen. Mehle in einer Schüssel mischen und in der Mitte eine Vertiefung herstellen. Hefewasser hinzufügen. 10 Min bei Zimmertemperatur gehen lassen. 150 g in Streifen raspeln/reiben. Diese mit den restlichen Zutaten dem Mehl hinzufügen. Ca. 10 Min zu einem Teig kneten.

30 Min an einem warmen Ort gehen lassen. Auf einer bemehlten Fläche nochmals den Teig gut durchkneten. Falls dieser noch klebrig ist, weiteres Mehl unterkneten. Aus dem Teig Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Brötchen weitere 20 Min zugedeckt gehen lassen. Das Ei mit etwas Milch verrühren und die Brötchen damit leicht bestreichen und den restlichen Käse darauf verteilen. Bei 180 G ca 20 Min backen.