# <u>Kräuterwaffeln</u> <u>Frühlingsquark</u>





Fotos und Rezept von Kathrin Freinschlag

#### **Zutaten:**

Teig:
50g Butter
2 Eier
150g Mehl
1 TL Backpulver
Salz
80ml Gemüsebrühe
60g rote Paprikawürfel
je 1 EL frisch gehackt:
Schnittlauch
Dill
Petersilie
1 EL Kresse
4 EL Öl

Fett für das Waffeleisen

Frühlingsquark:

Sauerrahm Knoblauch Salz Pfeffer Dill

#### **Zubereitung:**

Butter, Eier, Mehl, Backpulver und Salz in die Schüssel der CC geben und mit dem K-Haken zu einem geschmeidigen Teig rühren.

Jetzt die Gemüsebrühe und alle restlichen Zutaten dazu geben und zu einem glatten Teig verrühren.

Das Waffeleisen einfetten, vorheizen und die Waffeln darin backen.

Für den Quark einfach den Sauerrahm mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Dill verrühren und zu den Waffeln reichen.

# Käsekuchen - Variationen



Foto von Nadine Detzel/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 von Nadine Detzel

#### **Zutaten:**

#### Boden:

70 g Butter
70 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
1/2 Pck. Backpulver
200 g Mehl

#### Füllung:

500 g Quark 1 Pck. Vanillepudding 1 Ei 150 g Zucker 2 Becher Sahne

#### Zubereitung:

Weiche Butter mit Zucker verrühren, Ei unterrühren. Mit Mehl und Backpulver verkneten. (ich habe einfach alles in den Multi gegeben und kurz auf Stufe 3 zu Teigbröseln verarbeitet und dann noch einmal kurz mit der Hand verknetet)

Eine Springform mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Boden und Rand der Springform mit Teig auskleiden. (der Rand war bei mir ca. 3-4 cm hoch)

Für die Füllung 2 Becher Sahne steif schlagen und beiseite stellen (Ballonschneebesen). Den Quark, Puddingpulver, Ei und Zucker mischen. (z.B. mit Flexi oder K-Haken). Die geschlagene Sahne unter die Quarkmischung heben und die Füllung in die Springform füllen.

Bei 190° ca. 45 min auf der mittleren Schiene backen. Nach den 45 min den Ofen ausschalten und Achtung wichtig!! nicht den Ofen öffnen. Den Käsekuchen im Ofen auskühlen lassen.

Dazu passt: eine Kirschsoße. Dazu ein Glas Sauerkirschen (oder ein halbes, je nach Bedarf) mit etwas Puddingpulver (das war leider nach Gefühl. Schätze so ca. 2-3 EL die ich vorab mit etwas kaltem Kirschsaft verquirlt habe) aufkochen. Ich habe noch etwas selbst gemachten Vanillezucker bzw. ein kleines Stück Vanille mitgekocht. Kurz aufkochen und abkühlen lassen. Dabei immer mal wieder rühren.

#### Fertig

#### Rezept Nr. 2 von Paula Paulchen



Rezept und Fotos von Paula Paulchen/Rezept Nr. 2

#### **Zutaten:**

Für den Mürbeteig:

300g Mehl

60g Zucker

200g weiche Butter

1 Ei

1 Tl. Backpulver

1 Tl. Vanille-Extrakt oder

1 P. Vanillezucker

1 x Limettenabrieb

#### Für die Füllung:

80 g Zucker

5 Eiern

1 Tl. Vanille-Extrakt oder

1 P. Vanillezucker

500 g Quark

200 g Sauerrahm

200 g süsse Sahne 1 Limetten Schale Saft von 2 Limetten 40 g Stärke

#### **Zubereitung:**

Backofen 180° Umluft vorheizen.

#### Für den Mürbeteig:

Alle Zutaten mit dem Knethaken vermengen, gibt eine ziemlich weiche Masse. Den Boden und den Rand mit den Händen in die Form drücken.

#### Für die Füllung:

Den Zucker mit den Eiern und dem Ballonschneebesen auf höchster Stufe schaumig schlagen.

Dann die anderen Zutaten hinzugeben und auf Stufe 4 unterrühren.

Auf Wunsch Rosinen oder Rumrosinen oder Cranberrys unterheben

Ca. 35 Min. auf der 2. Schiene von unten backen, dann die Oberfläche ungefähr 3 cm vom Rand einmal im Kreis einschneiden und nochmals ca. 30 bis 45 Min. backen. Eventuell mit Folie abdecken.

Die Oberfläche ist noch etwas schwabbelig , wird dann nach dem abkühlen fest. Den Kuchenrand lösen, Kuchen aber noch in der Form lassen. Nach ca. 1 Std. kann die Form abgenommen werden.

Meinem Mann schmeckt er zu sehr nach Limette, ihm zulieb mache ich ihn manchmal nur mit Zesten



Rezept Nummer 3 von Margit Fabian



Rezept und Bilder von Margit Fabian

#### Zutaten

```
150 g Butter
75 g Zucker
1 Prise Salz
300 g Mehl
50 ml Wasser
5 Eier
300 g Zucker
500 g Schichtkäse ( 10% Fett) ( in Österreich ist das Bröseltopfen)
```

500 g Mascarpone 250 g Ricotta Saft 1 Zitrone 2EL Amaretto oder Vanillesirup 100 g Speisestärke

#### **Zubereitung**

Butter, Salz und Zucker zu einer geschmeidigen Masse schlagen (K-Haken, ggf. mit etwas Temperatur), Mehl und Wasser unterrühren.

Den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen. 2/3 des Teiges auf dem Boden ausrollen, mit dem Rest den Rand formen (bis fast an die Kante der Form).

Den Schneebesen einsetzen. Eigelb und Zucker zu einer weißlichen Creme aufschlagen. Nacheinander Schichtkäse, Mascarpone und Ricotta unterrühren. Solange auf höchster Stufe rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.

Zitronensaft und ggf. den Amaretto (alternativ etwas Vanillesirup) unterrühren, die Speisestärke zugeben und ebenfalls unterrühren.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und auf niedriger Stufe unterheben. In die Form gießen, glatt streichen.

Die Backform auf die unterste Schiene in den kalten Ofen stellen. Bei 180°C Ober/Unterhitze etwa 40 Minuten backen.

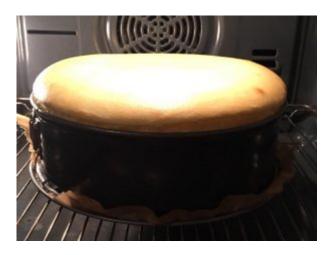
Jetzt müsste der Kuchen deutlich in die Höhe gegangen sein. Den Kuchen vorsichtig aus dem Ofen herausholen. Rundherum mit einem Messer ca. 2 cm waagrecht einschneiden (ich lege das Messer dabei auf den Rand der Backform auf). 10 Minuten stehen lassen, dann wieder in den Backofen schieben und weitere 25 – 30 Minuten backen.

Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Der Kuchen sinkt dabei wieder etwas zusammen. Wenn er die Kante der Form erreicht, darauf achten, dass die Decke des Kuchens nicht auf dem Rand der Backform hängen bleibt; eventuell ganz vorsichtig die Außenkante zurück in die Form drücken. Erst wenn der Kuchen ganz erkaltet ist, aus der Form lösen.











# Cranberry-Orange-Kuchen (muss 2 Tage ruhen!)



Foto und Rezept Sandra Bell

#### **Zutaten:**

200g Butter
100g weiche Marzipan-Rohmasse
120g Zucker
30g Orangenzucker (ich hab selbstgemachten verwendet)
15g Vanillezucker
25g Orangeat (auch hier hab ich selbstgemachtes verwendet)
4 Eier Gr. M
1 Prise Salz
125g Mehl + 1 Teel. Mehl
125g Speisestärke
1 gestr. Teel. Backpulver
200g getr. Cranberries

Zum Tränken: Saft von 1 Orange 2Eßl. Zucker 2 Eßl. Rum

#### Puderzucker zum Bestäuben

#### **Zubereitung:**

Butter mit dem K-Haken cremig rühren. Marzipan klein würfeln. Nach und nach Marzipan, Zucker, Vanillezucker, Orangeat, Eier und Salz unterrühren.

Insgesamt ungefähr 7 Minuten cremig rühren.

Währenddessen die Cranberries mit 1 Teel. Mehl bestäuben und gut vermischen.

Schüssel von der Maschine nehmen.

Mehl, Stärke und Backpulver auf die Creme sieben und mit dem Teigschaber schnell unterheben. Anschließend die Cranberries unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Kastenform geben (nochmal gut mit der Gabel durchgehen — bei mir sind die Cranberries, trotz mehlen, leider nach unten gesunken) und im vorgeheizten Backofen bei 150° ca. 90 Minuten backen.

Kuchen evtl. abdecken, damit er nicht zu braun wird.

Orangensaft mit Zucker 3-5 Minuten köcheln lassen. Rum zugeben.

Den heißen Kuchen mit dem Sirup bepinseln, abkühlen lassen und in Alufolie wickeln. 1-2 Tage ruhen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

### <u>Coleslaw - Krautsalat</u>



Rezept und Foto von Angelika Haindl

#### **Zutaten:**

450 g Weißkohl/Spitzkohl

2 Karotten

50 ml Essig

1 EL Zucker

1 EL Mehl

1,5 TL Senfkörner,

1 TL Salz

80 ml Sahne

2 EL Butter

1 großes Ei

#### **Zubereitung:**

Zuerst die Senfkörner in der Gewürzmühle mahlen.

Dann in den großen Topf: Essig, Zucker, die gemahlenen Senfkörner und Salz. Alles aufkochen, mit dem Flexi.

Während des Kochens das Mehl zugeben, hier jedoch per P-Taste den Flexi schneller rühren lassen. Dazu kommt dann die Sahne und die Butter.

Sobald sich diese aufgelöst hat, die Temperatur wegnehmen, jedoch weiterrühren lassen, bis alle Klumpen verschwunden sind.

Anschließend das Ei unterrühren und solange rühren lassen, bis die Sauce richtig sämig ist.

Ich nehme den Topf dann weg, stelle ihn unter die

Trommelraffel (natürlich könnt ihr die Karotten und das Kraut auch mit einem anderen Aufsatz, Multi bespielsweise, schneiden.

Bei der Trommelraffel nehme ich für das Weißkraut den Einsatz mit den dünneren Scheiben.

Anschließend die Karotten raspeln, mit dem dünnen Raspler der Trommelraffel.

Alles gut vermischen, danach umfüllen in Behälter und ziehen lassen. Nach 4 Stunden hat der Salat sein Aroma richtig entfaltet.

Passt gut zu gegrilltem, zu Rippchen usw... oder Burger...

#### Tipp Steffi Grauer:

Kohl mit K-Haken (nicht mit Flexielement, püriert zu stark) kneten, damit er milder und weicher wird.



Foto Steffi Grauer

# Becherkuchen Schoko-Walnuss-Cranberry Gugelhupf



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft **Zutaten:** 

- 1 Becher Sauerrahm (250ml) /Schmand/Joghurt (was halt da ist)
- 1 Becher Zucker
- 1 Becher Mehl
- 3 Eier
- 1/2 Becher Öl
- 1/2 Packung Backpulver od Speisesoda
- 1 Packung Vanillezucker (ich nehme 1 EL vom selbstgemachten Vanillezucker)
- 1 Becher geriebene Nüsse (Walnüsse, Mandeln od Haselnüsse
- 1 Becher Schokoflocken (ich nehme meistens 1/2 Becher Kakao u dann Schokoflocken, Drops oder Chunks, was gerade da ist)
- 1 Handvoll Cranberry (weiche, saftige)

#### **Zubereitung:**

Alle Zutaten mit Rührelement nach Wahl (Claudia Kraft verwendete Schneebesen, K-Haken würde sicher auch gehen) vermischen, wobei die Schokodrops und Cranberries ganz zum Schluss hineingegeben und untergemischt werden.

Alles in eine befettete und mit Brösel bestreute Gugelhupfform gießen und bei 180c Umluft ca 40 min backen. Wenn man die grossen Schoko Chunks nimmt, kann es ohne Brösel passieren, dass der Kuchen unten kleben bleibt.

Stäbchenprobe machen, ggf. kann es auch ewas länger brauchen.

Erläuterung: 1 Becher = 250 ml

## Walnusskuchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Dagmar Möller

#### **Zubereitung:**

#### Teig 2:

3 Eiweiß

1 Prise Salz

150 g Puderzucker

100 g frisch gemahlene Walnüsse

1 TL Orangenschalenpulver (Ingo Holland - optional)

50 g gehackte Schokolade

#### Topping:

3 TL Kakaopulver

#### **Zubereitung:**

#### Teig 1:

Alle Zutaten mit dem K-Haken zu einem Teig verkneten. (Etwa 3 Minuten Stufe 1)

Auf Backpapier etwa 30×40 cm ausrollen. Teig mit dem Backpapier zusammen auf ein Backblech setzen und mit einer Gabel mehrfach einstechen.

#### Teig 2:

Eiweiß mit dem Ballonbesen auf höchster Stufe steif schlagen – dabei das Salz am Anfang zugeben und Puderzucker sowie Orangenschalenpulver nach und nach einsieben. Walnüsse im Multi fein mahlen (1/2 Minute) und zusammen mit der Schokolade unterheben.

#### Fertigstellung:

Teig 2 auf vorbereiteten Teig 1 streichen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen (E- Herd: 180 °C, Umluft: 160 °C).

Erst auskühlen lassen, bevor der Kuchen aus der Form genommen wird. Mit Kakao bestäuben und mit einem Sägemesser in Stücke schneiden.

# Low Carb Auewelle



Rezept und Foto von Martina Witzel zur Verfügung gestellt, die das Rezept aus folgender Quelle und auf CC abgewandelt hat Ursprünglich waren es ja mal LC Donauwellen, und zwar von der lieben Chris Marie Sieber = Erdbeerblüte ...

http://www.erdbeer-bluete.de/einfache-donauwelle/

#### **Zutaten:**

10 Eier

160g Erythritol

5 Msp Steviaextrakt

200g gemahlene blanchierte Mandeln

1 gestrichenen EL Johannisbrotkernmehl

2 Pk Weinsteinbackpulver

25g Backkakao

1 Glas ungezuckerte Aprikosen

1 Pk gemahlene Gelatine

200g Mascarpone

1 TL gemahlene Vanille

1 EL Monin Vanillesirup light

15g Pudererythritol

200g Sahne

125g Schokolade (mindestens 85%)

125g Sahne

#### **Zubereitung:**

Ofen auf 180°C OU vorheizen

10 Eier

160g Erythritol

5 Msp Steviaextrakt

20 Minuten auf max schaumig schlagen (Ballonschneebesen)

200g gemahlene blanchierte Mandeln

1 gestrichenen EL Johannisbrotkernmehl

2 Pk Weinsteinbackpulver

mischen, auf min langsam löffelweise unterheben

Die Hälfte des Teigs in eine Springform geben.

Zur anderen Hälfte

25g Backkakao

geben und 1 Minute auf min unterrühren. Vorsichtig Muster auf den hellen Teig "malen".

1 Glas ungezuckerte Aprikosen abtropfen lassen, in Würfel schneiden, und gut auf dem Teig verteilen

Laut Rezept 20-25 Minuten backen … bei mir sind es irgendwie immer 60-90 Minuten … am besten öfter mal eine Stäbchenprobe machen.

Kuchen komplett auskühlen lassen.

1 Pk gemahlene Gelatine laut Beutel zubereiten. In der Quellzeit

#### 200g Mascarpone

1 TL gemahlene Vanille

1 EL Monin Vanillesirup light

15g Pudererythritol

mit dem K-Haken 2 Minuten auf Stufe 3 verrühren. In der Zeit

#### 200g Sahne

steif schlagen mit Ballonschneebesen.

Die Sahne unter die Mascarponecreme unterheben. Die Gelatine lt Beutel dazugeben. Die Creme auf den Boden streichen.

125g Schokolade (mindestens 85%)

am besten auf 200 Watt in der Mikrowelle kurz erwärmen. Wenn sie cremig ist

#### 125g Sahne

zügig unterrühren und auf der Mascarponeschicht verteilen. Kalt stellen, nach frühestens 3 Stunden genießen.

# 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: 11, "max", 60 Sek., mit Rührstab
- Suppen mit Brühe: 1,2l, stufenweise bis "max", 30Sek
- Suppen mit Milch: 11, 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 4.61:

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

# **Bärlauchquiche**



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Karin AM Vollkornmürbteig im FP wird einfach perfekt!

#### **Zutaten:**

Mürbteig:

230 g Dinkel frisch gemahlen

1 Tl Backpulver

140g Butter

1 TL Salz

2 EL Sesam

1 EL Essig

70 ml Eiswasser

Füllung:

2 Knoblauchzehen

etwas Butter

150 gr. in Streifen geschnittenen Bärlauch

1 Packung Sauerrahm

3 EL Topfen/Quark

3 EL Maisstärke

130 gr. gewürfelten Käse

1 Ei

Salz/Pfeffer/Muskat

#### **Zubereitung:**

im Multi mit der P-Taste zu einem Mürbteig verarbeiten (wenn sich eine Kugel bildet ist er perfekt). 1/2 Stunde kalt stellen.

Teig zwischen Klarsichtfolie ausrollen und eine Quicheform auslegen.

2 Knoblauchzehen in etwas Butter in der CC mit K-Haken andünsten (keine Farbe nehmen lassen)

150 g in Streifen geschnittenen Bärlauch dazu und nur kurz unterrühren. Etwas auskühlen lassen.

Dann 1 Sauerrahm, 3 EL Topfen, 3 EL Maisstärke, 130 g gewürfelten (oder grob gerieben im FP) Käse und 1 Ei unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

In die Form füllen und bei 180°C etwa 1/2 Stunde backen. Kurz

stehen lassen und erst dann aus der Form nehmen.

# 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 Sauerteiganstellgut 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.