Mohnback selbstgemacht alla Manni

Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten:
250g Mohn frisch gemahlen (z.B. mit Stahlmühle)
150g Milch
50g Zucker
2 Eier
dazu je nach Geschmack: Butter, Rumrosinen, Zitronenabrieb, Marzipan, Amaretto, Zimt

Zubereitung:
Milch aufkochen (im Kessel, Temperatur etwas über 100 Grad)

Mohn zugeben und ausquellen lassen (Flexielement).

Dann die restlichen Zutaten unterrühren.

Mohnstrudel

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Karin AM

Zutaten:
Teig:
500 g Weizenmehl 700 (entspricht deutschem 550er Mehl)
70 g Zucker
1 gestr. Tl Salz
30g Germ (=frische Hefe)
Abrieb von 1 Bio-Orange
280g Milch
70 g Butter.

Fülle:
350g gem.Mohn (Mohn mit Stahlgetreidemühle gemahlen, nicht Steinmühle!)
120 g Semmelbrösel
150 g Zucker
30g Rum
350g Milch
1 El Zimt
4 El Marmelade (bei mir wars Ribisel kernlos!)
Saft der Orange
Zubereitung:
Fülle:
Milch mit Zucker, Marmelade und Rum erwärmen (ca. 60 Grad), Temperatur abschalten, restliche Zutaten dazu geben und mit Flexi kurz verrühren. In einer Schüssel auskühlen lassen.
Schüssel kurz vom Mohn befreien (kurz ausspülen). Milch bei 38Grad erwärmen, Germ und restliche Zutaten (bis auf Butter) zufügen und gut verkneten (Knethaken, 2 Minuten bei min.) dann Butter zufügen und 8 Minuten auf Stufe 1 kneten. Bei 38 Grad ohne Rührelement und Intervall 3 1/2 Stunde gehen lassen.Dünn ausrollen und etwas mehr als das untere Drittel (siehe Foto) in Streifen schneiden. Je 3 Streifen zu Zöpfchen flechten und die obere Fläche bis auf ca. 3 cm oberhalb der Zöpfe mit der kalten Mohnmasse bestreichen.

Mit dem Tuch einrollen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech zum Kreis legen (mit dem letzten Zöpfchen kann man die Nahtstelle schön kaschieren).

Mit Eimilch bestreichen.1/2 Stunde gehen lassen. Nochmals mit Eimilch kurz abstreichen.

Mit Dampf bei 240 Grad fallend auf 180Grad etwa 1/2 bis 3/4 Stunde schön braun ausbacken.

Foto Karin AM

Dinkelvollkornbrot mit Buttermilch nach plötzblog

Foto Gisela Martin

Rezept von hier https://www.ploetzblog.de/2013/05/29/leserwunsch-dinkelvollkornbrot-mit-buttermilch/ und auf CC umgeschrieben.

Zutaten:

Quellstück 1

300 g Dinkelkörner Dinkelvollkornmehl
300 g Buttermilch
12 g Salz

Quellstück 2

40 g Leinsamen
20 g Sesam
40 g Sonnenblumenkerne
30 g Roggenflocken (alternativ: Haferflocken) – ich hatte Haferkörner, die ich mit dem Flocker geflockt habe
150 g Buttermilch

Hauptteig

Quellstücke
300 g Dinkelkörner bzw. Dinkelvollkornmehl
6 g Frischhefe
115 g Buttermilch (zimmerwarm)
10 g Rohrzucker
Sonnenblumenkerne zum Wälzen

Zubereitung:

Die jeweiligen Quellstückzutaten (falls Dinkelkörner verwendet

werden, vorher mit Getreidemühle mahlen) mit einem Löffel mischen und 10-14 Stunden abgedeckt im Kühlschrank bei 6-8°C lagern.

Dinkelkörner mit Getreidemühle mahlen und sämtliche Teigzutaten in der CC mit Knethaken vermengen.

CC auf 24 Grad stellen, kein Rührelement, Timer auf eine Stunde, Spritzschutz als Deckel aufsetzen. Nach 20 und 40 Min. mit Nassen Händen den Teig falten.

Den Teig zu einem länglichen Laib formen, anfeuchten und in Sonnenblumenkernen wälzen.

Eine Kastenform (22 x 10 x 9 cm) mit Backfolie auslegen und den Teig reinlegen. Mit Klarsichtfolie abdecken. 12 Std. bei ca. 10 Grad im Kühlschrank gehen lassen. Volumen verdoppelt sich in der Zeit.

Klarsichtfolie entfernen, Brot besprühen und in Backofen stellen. Backofen 180°C O/U einstellen. Keinen Backstein verwenden, Form nur auf Gitterrost stellen.
Ich habe in der ersten Hälfte Dampfstösse zugegeben.

90 Minuten bei Raumtemperatur steigend auf 180°C backen. Zum Schluss hin, falls Kurste zu dunkel wird, mit Alufolie bedecken. Nach 90 Min die Form entfernen und 10 Minuten weiterbacken.

Low-carb Dinkelvollkornbrot

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Christine Gollbrecht

Zutaten:
200 gr gemahlene Mandeln
170 gr Dinkelvollkornmehl
130 gr Gluten
50 gr Sesam
100 gr Quark (ich hatte 40%)
1 Ei
10 gr Salz
30 gr Butter
230 gr Wasser
1 TL Zucker
1/2 Würfel frische Hefe

Zubereitung:
Zunächst die trockenen Zutaten bis einschließlich Sesam gründlich mischen. (K-Haken im Kessel)

Wasser, Hefe, Butter und Zucker 4 Minuten bei 38 Grad rühren.
Dann Quark, Ei, Mehlmischung dazugeben und 10 MinutenkKneten lassen (Knethaken Stufe 1. Wie lange das braucht, weiß ich nicht. Aber der Teig verändert sich sichtbar, man sieht dass das Gluten wirkt und die Struktur etwas ziehig wird)
Danach den Teig 30 Minuten zugedeckt(in der CC)gehen lassen. Anschließend noch einmal für 2 Minuten durchkneten. Backofen auf 220° Ober/unterhitze vorheizen, ein feuerfestes Gefäß mit etwas Wasser unten reinstellen.

Dann den Teig in eine mit Backpapier aus gekleidete Backform (35 cm) geben und zugedeckt gehen lassen, bis der Backofen heiß ist, also ca.10 Minuten.

Die ersten 10 Minuten auf 220° backen, dann den BackOfen auf 180° reduzieren und weitere 30 Minuten backen. Zwischendurch mal in den Backofen schauen und das Brot, wenn es oben drauf dunkel genug geworden ist, mit etwas Alufolie abdecken.
Nach dem Backen aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Mohn mit Stahlgetreidemühle mahlen

Foto: Gisela Martin

Tipp:
Zum Mohn mahlen eignet sich die Stahlgetreidemühle hervorragend.

Physalissenf

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Andreas Paasch

Zutaten:
120g Gelbe Senfsaat
80g Braune Senfsaat
300ml Weissweinessig
100ml Weisswein. Trockenbeerenauslese
100g Zucker
1 TL Liebstöckel (getrocknet, oder frisch)
4 TL Salz
2 TL Kurkuma (Pulver)
6-8 Pimentkörner (gemahlen)
100g Physalis (püriert)

Zubereitung:
Senf fein mahlen, oder fertiges Senfmehl kaufen. Wobei selbstgemahlener Senf wesentlich aromatischer ist. Das Problem beim Mahlen ist, dass die Temperatur des Mehls nicht über 30°C kommt, was bei durchgängigem Mahlen schnell passieren kann. Ein Trick ist, die Senfkörner vorher tiefkühlen und beim

Mahlen Pausen machen. Ich mahle den Senf mit der Stahlmühle, man kann es auch in der Gewürz- oder Kaffeemühle machen.

Wenn das Mehl zu warm wird, gehen die wertvollen ätherischen Öle verloren, bzw. büßen ihr Aroma ein. Brauner Senf ist im Ergebnis schärfer, als der Gelbe. Also vorher überlegen, was für ein Ergebnis Ihr haben wollt.

Das Senfmehl mit den restlichen Zutaten mischen und mit einem Pürierstab gut durchmixen, bis die gewünsche Konsistenz erreicht ist. Nun muss der Senf etwa einen Tag lang, offen, bei Zimmertemperatur fermentieren. Dabei ab und zu mal kräftig umrühren, damit Sauerstoff seine Arbeit leisten kann. Probieren dürft ihr jetzt schon. Es wird aber relativ scharf sein. Diese Schärfe ändert sich mit der Zeit und schwächt sich ab. Wenn ihr keine “Feinjustierungen”, was den Geschmack angeht, vornehmen wollt, könnt ihr jetzt den Senf in vorher pasteurisierte Gläser abfüllen.

Nun müsst ihr Euch etwa 3 Wochen gedulden, bis der Senf genügend gereift ist.
Guten Appetit!

Apfel-Buchweizen-Waffeln

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Andrej Daiker

Zutaten:
6 mittelgroße Äpfel
2 Esslöffel Buchweizenmehl (bzw. Buchweizen mit Getreidemühle zerkleinert)
1 Ei

Zubereitung:
Alles in den Multizerkleinerer geben und mixen. Waffeln auf Stufe 3 backen.
Sie werden nicht ganz fest, dafür um so lecker.
Enjoy!

Fotos von Andrej Daiker

Pancakes-Variationen auch Vegan

Rezept und Foto von Hülya Braun

1. Rezept Mini-Pan-Cakes von Hülya Braun

Zutaten für zwei bis drei Personen:
3 Eier
3-4 Esslöffel Zucker
100 ml Milch
200 Gramm Naturjogurt
150 Gramm Mehl
1 gehäuften Teelöffel Backpulver

Zubereitung:
Eier mit Zucker in die Rührschüssel geben und bei Stufe 4 rühren (Ballonschneebesen). Milch und Jogurt dazugeben,weiter rühren zum Schluss Mehl mit Backpulver vermischen und dazu geben 3-4 Minuten, Stufe 5.

Ich fülle die Masse (flüssig) in meine Sahne Pistole und portioniere so kleine Fladen.

Halte immer kurz mit dem Finger zu damit nicht zuviel rausläuft .

Dazu gibts Puderzucker oder Erdbeermarmelade oder Honig

Fotos von Hülya Braun, Rezept Nr. 1

2. Rezept Vegane Pan-Cakes von Manuela Huber

Foto von Manuela Huber/Rezept Nr. 2

Zutaten für vier Stück:
200gr Buchweizen
100gr Dinkelmehl
Zwei sehr reife Bananen
bei Bedarf etwas Pflanzenmilch
Agavendicksaft

Zubereitung:
Buchweizen mahlen (Getreidemühle).
Alles im Kessel mit dem K Haken vermischen.

In der Pfanne backen, gewünschte Früchte dazu…..Bringt Power für den ganzen Vormittag

3. Rezept Amerikanische Pancakes

Zutaten:
1 1/2 cups Mehl
3 1/2 tsps Backpulver
1/2 tsp Salz
1/4 cup Zucker
1 1/4 cups Milch
1 Ei
3 tbsp geschmolzene Butter

Zubereitung:
Zuerst die trockenen Zutaten in der Kenwood mit dem Ballonschneebesen kurz vermengen und die flüssigen Zutaten separat in einem Rührbecher/ einer Schüssel vermischen. Nun die Milch-Mischung nach und nach unter die Mehl Mischung rühren und ordentlich aufschlagen.

Dann immer 1/4 cup des Teiges in einer Pfanne rausbraten. Ich nehme hierzu Kokosfett. Gibt dem ganzen noch so das gewisse Etwas:)

Zum Servieren:
Die Pancakes stapeln und dazwischen immer ein bisschen Butter. Obendrüber dann etwas (oder auch viel – ja nach Geschmack 😀) Ahornsirup.

Lasst es euch schmecken 😍

Brötchen nach Stephan Rathmann Jaehnichens Methode (auch zum Fertigbacken)

Rezept und Fotos von Stephan Rathmann Jaehnichen

Menge: ca. 70 Stück

Zutaten:
Für den Vorteig:
600 g Weizenmehl, Typ 1050
1050 ml Wasser, warm aber nicht heiß
1 Würfel Frischhefe und
1 Tüte Trockenhefe

Für den Hauptteig
1400 g Weizenmehl, Typ 550
40 g Salz

200g Schweineschmalz oder Gänseschmalz (es geht auch Kräuterschmalz, wenns zum Grillen sein soll, darf es auch Bratenschmalz sein)
2 TL Zucker

Zubereitung:
Aus genannten Zutaten einen Vorteig herstellen und ca. 30 Min. stehen lassen.

Restliche Zutaten zum Vorteig geben und alles gut zu einem homogenen Teig verkneten, Knetzeit ca. 10 Min.

Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen (Stockgare), anschließend noch mal kurz kneten und in 9 -10 Portionen teilen (ca. 90 g/Stück), rund schleifen. Danach abgedeckt 10 Minuten entspannen lassen (Zwischengare), anschließend Teiglinge nach Wunsch formen oder mittels eines Stempels eindrücken oder mit messer tief einschneiden kurz mit blumenspritze anfeuchten/besprühen und ca. 30-40 Min. gehen lassen (Stückgare)

Backen:
Ofen auf 250°C vorheizen, Brötchen mit Schwaden anbacken. Dazu mit einer Blumenspritze mehrmals Wasser in den Ofen sprühen. Anbackzeit ca. 10 Min. bis zur gewünschten Krustung, dann Ofentüre kurz öffnen und Dampf ablassen.
Temperatur auf ca. 200° reduzieren und fertig backen, ca. 10 min. Die Brötchen sollen nur ganz leicht anfangen, Farbe zu bekommen, also kaum sichtbar.

Dann aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und einfrieren. Bei Bedarf gefrorene Brötchen bei 200 Grad Heissluft ca 10-12 Minuten aufbacken oder bis sie die gewünschte Bräunung haben. Halten sich gefroren in einer einfachen Einkaufstüte ca. 4 Monate.

Gesamtbackzeit: ca. 20-25 Min.

Roggenvollkornbrötchen über Nacht

Rezept und Foto von Manu Beecken

Zutaten:

500 gr. Roggenvollkornmehl
350 ml kaltes Wasser
5 gr. frische Hefe
10 gr. Salz
1 EL Olivenöl

Zubereitung:
Alle Zutaten vermengen und ca. 10 Min. mit dem Knethaken der CC erst ca 1. Min. auf min und dann auf Stufe 1 kneten (Knethaken).

Dann in eine große Schüssel mit Deckel tun und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Morgens dann den Teig in 9 bis 10 Brötchen teilen und formen, auf ein Backblech geben und ca. 20 Min gehen lassen.

Dann bei 250 Grad 20 Minuten backen!