Brotlaibchen – LowCarb –

Fotos Dagmar Möller

Dieses Rezept und mehr von Dagmar gibt es hier: Töpfle und Deckele

Für 2 kleine Laibchen braucht Ihr folgendes:

Zutaten:
130 g Leinsamenmehl
40 g Süßlupinenmehl
40 g Flohsamenschalen (gemahlen)
17 g Weinstein-Backpulver
1,5 TL Salz
2 TL Südtiroler Brotgewürz
2 Eier
1/2 l Buttermilch

Topping:
2 EL Sesamsamen

Zubereitung:
Setzt den K-Haken (mit oder ohne Gummilippe – egal -) in die CC ein.

Eier und Buttermilch in den Kessel geben und auf Stufe 2 homogen vermischen.

Übrige Zutaten in einer separaten kleinen Schüssel abwiegen und und vorab schon mal gut durchmischen.

Dann esslöffelweise unter Rühren auf Stufe 1 zu der Eiermischung geben und anschließend ca. 3 Minuten weiter rühren, bis alles gut vermischt ist.

Währenddessen Backofen vorheizen: Heißluft 200 Grad!

Nun ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig in 2 Hälften teilen und zu Kugeln formen und mit jeweils einem EL Sesamsamen bestreuen – leicht andrücken. Dann die Brote nach Wunsch einschneiden.

Ich habe Rauten geschnitten – sieht gut aus!

Die Brote in den heißen Backofen schieben und ca. 50 min. backen. (Stäbchenprobe)

Ofen ausschalten und die Brote in der Resthitze 30 min. nachziehen lassen.

Graubrot – glutenfrei –

Rezept zur Verfügung gestellt von Ulrike Beckmann

Zutaten:

500g Mehl (Schär – Brotmix dunkel)
630 ml Wasser
1 Würfel frische Hefe
1 geh Tl Zucker
1 Becher saure Sahne
1 1/2 Tl Salz

1 – 3 Eßl Essig
2 Eßl ÖlVorab noch eben:
Man muss keine saure Sahne nehmen. Ich hab aber relativ schnell die Erfahrung gemacht, dass das Brot so nicht so trocken und schön locker wird. (Idee entstand, weil ich untergewichtig bin und es kalorischer machen wollte – mag aber auch nur dünn Butter aufs Brot – schon immer)
Das heißt mit saurer Sahne =entsprechend weniger Wasser. Auswiegen und schauen – in den Bechern ist nicht immer drin, was angegeben ist.
Essig verleiht dem Brot eine Art Sauerteiggeschmack. Ich nehme 3 Eßl. Einfach mal ausprobieren. Muss nicht dran. Und gesondert auswiegen muss man auch nicht. Das bisschen Flüssigkeit mehr oder weniger schadet dem Teig/Brot nicht. Hab ihn schon oft vergessen)
Zubereitung:
Quasi mit der CC einen Hefeteig erstellen. Gleiche Vorgehensweise wie überall…
Warmes Wasser (mit saurer Sahne) in die Schüssel, Zucker und Hefe dazu und verrühren.
Mehl dazu und Schüssel in/auf die Maschine, Knethaken einsetzen und auf Stufe 1 rühren – knappe Minute. Temperatur noch einstellen. Ich nehme 40°C.

Dann nacheinander Essig, Salz und Öl dazu (Reihenfolge egal) und die Maschine auf Stufe 3 – 4 hochstellen und etwa 6 Min rühren.

Dann Haken raus – Intervallstufe 3 – Temperatur lassen – Topf zunächst mit 2 Lagen feuchtem Küchenkrepp und dann noch mit einem zur Hälfte geschlagenen Geschirrtuch bedecken. Teig 45 – 60 Min gehen lassen.

Nicht mehr kneten. Nun in eine mit Fett ausgepinselte und Mehl (glutenfrei) bestäubte Brot- oder Kastenform für 500g Mehl geben und nur leicht in die Ecken drücken. Nicht zu doll bearbeiten oder runter drücken. Der Teig ist schon sehr blasig und geht dann im Ofen noch mehr auf. Ggf mit scharfem Messer einschneiden. Nicht mehr gehen lassen.

Backzeit:
1 Std – 200°C Ober-und Unterhitze – unterste Stufe Backofen. Tasse mit Wasser dazu stellen.
Klopfen – hohles Geräusch – gar – raus damit. Auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.
Ich backe meist abends. Gebe dann nach ner Stunde ein Geschirrtuch drüber und schneide es mir am anderen Morgen auf und friere es portionsweise ein. Ist dann immer noch wie frisch, aber wenn man es auftaut. Beutel dazu öffnen und offen liegen lassen – Scheiben leicht trennen. Ich gebe die Scheiben immer dachziegelartig in die Tüte und dann lassen sie sich gut im gefrorenen Zustand trennen.

Faltenbrot

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Elvira Preiß

Zutaten:
Hefeteig
750 g Mehl
400 ml lauwarmes Wasser
1 Würfel Hefe
2 TL Salz
1 TL Zucker

5 Eßl. Olivenöl
Füllung
130 gr. Butter
1 TL Bärlauchpaste
getrocknete Tomaten
Röstzwiebel

Zubereitung:
Knethaken einsetzen und Hefeteigzutaten einsetzen, 8 Minuten bei 30 Grad kneten, 1 Stunde gehen lassen.

Für die Füllung hab ich ca 130 Gramm Butter mit 1 Teelöffel bärlauchpaste verrührt (z.B. mit Flexielement).

Den Teig nach dem Gehen lassen ausrollen und mit dem Bärlauchbutter bestreichen . Dann getrocknete Tomaten und Röstzwiebel darauf verteilen.
In Streifen schneiden und wie nen Fächer falten und aufrecht in eine Form stellen. Dann bei 180 Grad ca 40 min/Ober-/Unterhitze backen

---

Gefülltes Brot mit Spinat, Speck und Käse

Rezept und Fotos von Billa Wepunkt.

Zutaten:
15g Hefe
570g Mehl
1 Ei (m)
etwas Milch ca 50-70g
50ml Olivenöl
eine gute Prise Salz

Für die Füllung Spinat, Käse, Speck.

Zubereitung:

Knethaken
Alles in der cc mit Knethaken erst auf “min” 2 Minuten,
dann auf Stufe 1-2 nochmal ca. 5 Minuten kneten lassen bis ein glatter Teig entsteht.

(Anmerkung: Wenn der Teig zu bröselig ist, noch ca. gleiche Menge Milch/Olivenöl zugeben).

3 Stunden ruhen/gehen lassen.

Teig ausrollen. Die Zutaten für die Füllung verrühren und auf den ausgerollten Teig aufstreichen. Dann wie in den Bildern gezeigt bearbeiten

Füllen kann man mit allem…..es sollte nur nicht zu feucht sein.

Bei 180º Umluft ca. 20min backen…..

Kerniges Roggen-Mischbrot

Rezept und Fotos von Dietmar Völlmar

Zutaten:

Sauerteig:
200g Roggenmehl 1150
200g Wasser (50°C)
50g Roggenanstellgut

Saaten-Brühstück:
90g Kürbiskerne
60g Leinsamen
3g Salz
150g Wasser (kochend)

Hauptteig:
Sauerteig
Saaten-Brühstück
275g Wasser (45°C)
320g Roggenmehl 1150
80g Weizenmehl 550
50g feiner Hartweizengries
15g Salz
24g Honig
4g Frischhefe

Zubereitung:

Sauerteig:
Alle Zutaten zu einer homogenen Masse vermischen und 12-24 Stunden reifen lassen.

Saaten-Brühstück:
Kürbiskerne und Leinsamen auf mittlerer Hitze rösten bis sie eine schöne Farbe haben und angenehm duften.
Die Saaten mit dem Salz in eine Schüssel geben und mit dem kochenden Wasser übergießen. 1-2 Stunden abkühlen lassen.

Hauptteig:
Alle Zutaten außer Saaten-Brühstück 8 Minuten gut verkneten. Dann das Saaten-Brühstück etwa 2 Minuten unterkneten.

Derweil eine Kastenform (für 1.500g) mit Öl auspinseln und eventuell mit Saaten ausstreuen.

Den Teig in die Kastenform füllen, mit Wasser besprühen, glatt streichen und mit Saaten oder Mehl bestreuen.

Dann den Teig in der Form für etwa 2-3 Stunden reifen und gehen lassen, bis sich an der Oberfläche des Teiges Risse zeigen.

Das Brot in den auf 250°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen geben und die Hitze sofort auf 210°C reduzieren. Die Backzeit beträgt etwa 70 Minuten.

Das fertige Brot aus der Form stürzen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Süsses Zupfbrot – von Kindern geliebt

Fotos Gisela M.

Bei diesem Rezept handelt es sich um das Rezept der Milchbrötchen hier aus dem Blog, die als Zupfbrot abgewandelt wurden.

Zutaten:

Milchgemisch
95 g Milch
50 g Zucker
1 EL selbstgemachter Vanillezucker, oder 1 Päckchen
35 g Butter

Teig
350 g Mehl Typ 550
1 EL Öl
1 Ei
65 g Wasser
1/2 Würfel frische Hefe
1 EL Zucker

Füllung
70 gr. Butter
80 gr. Zucker

(wer mag 2 TL gemahlener Zimt)
Alternative: Apfelschnitze, Vanillepudding etc.

Zubereitung:
Milchgemisch
Alle Zutaten in den Kessel, 4 Minuten, 60 Grad, Stufe 2 mit K-Haken.

Umfüllen und den Topf nicht ausspülen.

Teig
Wasser, Hefe und Zucker in den Topf, 3 Minuten, 38 Grad Stufe 2

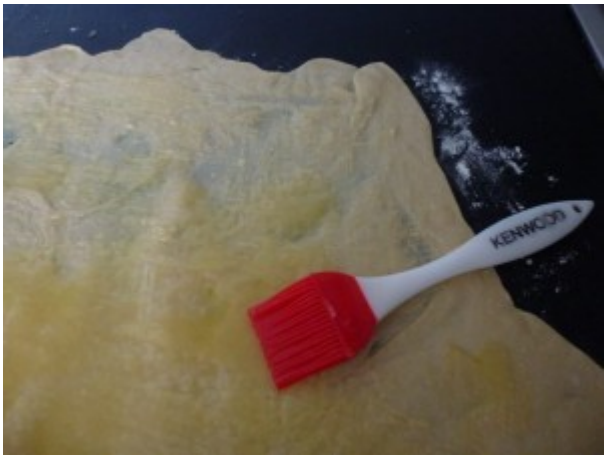
Mehl, Öl, Ei und das Milchgemisch in den Topf , 8 Minuten (Knethaken)
Bei Bedarf etwas Mehl hinzugeben

Den Teig leicht mit Öl beträufeln. Für 30 Minuten gehen lassen.

Füllung
Flexi einsetzen. Butter und Zucker (ggf auch Zimt) zugeben und bei 60 Grad/Rührintervall 2 rühen, bis Butter geschmolzen ist. Etwas abkühlen lassen.

Teig auf Arbeitsfläche ausbreiten, ich hatte die Platte ca. 30 x 50 cm ausgerollt. Muss gar nicht so gleichmässig sein.

Mit der Zuckerbutter bestreichen (muss auch nicht zu gleichmäßig sein).



Kastenform ausfetten bzw. mit Backtrennspray aussprühen und mit etwas Mehl bestäuben

Mit der Teigkarte Reihen stechen und Vierecke in die Kastenform legen (ggf. noch mit der Hand etwas in Form bringen). Die Vierecke unregelmäßig auflegen, damit ein paar Ecken und Kanten herausschauen. (Alternativ: noch etwas Vanillepudding und/oder Apfelschnitze mit einfüllen).

Da die Kastenform nur bis ca. zur Hälfte gefüllt war, habe ich die Teigstapel in der Form noch etwas auseinandergezogen, damit die Form ausgenutzt war.

Alles ca. 20 Minuten gehen lassen und in der Zwischenzeit Backofen auf 160 Grad O/U vorheizen.
Ca. 30 Minuten backen. Brot aus der Form herausnehmen und wenn nötig von der anderen Seite noch ca. 10 Minuten weiterbacken.

Pan de Cristal – Pa de vidre

Fotos Monika Klein

Übersetzung und Übertragung auf Cooking Chef von Monika Klein

Das „pan de cristal“ zeichnet sich aus durch eine dünne und zugleich sehr knusprige Kruste. Seine Krume ist federleicht und locker, mit großen Waben.

Die Spanier essen es
• einfach so, als Begleitung zur Vorspeise, beträufelt mit Olivenöl,
• beträufelt mit Olivenöl, einer dünnen Schicht aus rohem Tomatenmus, und belegt mit spanischem Schinken oder mit Anchovis,
• als „pan con tomate“. Wenn man da nicht in der richtigen Reihenfolge vorgeht, bekommt man vom Kellner schon mal Nachhilfeunterricht. Also auf das getoastete „pan de cristal“ eine geschälte Knoblauchzehe verreiben, dann die halbierte Tomate (reif, hoher Fruchtfleischanteil), und darauf Olivenöl träufeln. Wer mag, darf etwas salzen.
Generell wird es (leicht) getoastet serviert, um die Knusprigkeit zu erhöhen.

Zutaten:
500g Mehl (“harina de gran fuerza” – z.B. Manitoba)
425g kaltes Wasser
10g frische Hefe
10g Salz
25g Olivenöl

Das „harina de fuerza“, das ich mangels Verfügbarkeit von „harina de gran fuerza“ verwendet habe, ist aus Hartweizen, mit hohem Anteil an Gluten (Klebereiweiß), und nimmt bis zu 750g Wasser auf auf 1kg Mehl. Das „harina de gran fuerza“ nimmt wesentlich mehr Wasser auf, ohne daß der Teig auseinanderläuft.

In diesem Rezept beträgt der Wassergehalt 85%. Mein weniger glutenhaltiges Mehl ist der Grund, warum ich meinen Teig nicht zu zwei Fladen formen konnte, sondern aus der Teigwanne auf

das bemehlte Backpapier kippen mußte.

Zubereitung:
Das Mehl in die mit K-Haken bestückte Maschine geben und auf kleinster Stufe anfangen zu rühren.
Das Wasser in kleinen Mengen nach und nach bis auf einen kleinen Rest hinzufügen (den brauchen wir zum Auflösen der Hefe).
Wenn es aufgenommen ist, das Salz unterrühren lassen, und danach die aufgelöste Hefe.
Zum Schluß fügen wir das Olivenöl hinzu und rühren auf der nächsthöheren Stufe.
Im Originalrezept stehen keine Zeitangaben – ich habe die Maschine insgesamt ca . 10 Minuten laufen lassen.

Den Teig in eine mit etwas Öl bestrichene Teigwanne (rechteckiges Plastikgefäß) geben, abdecken, und 1h ruhen lassen. Danach 1. Dehnen und Falten mit angefeuchteten Händen (ich verwende immer angefeuchtete Einmalgummihandschuhe).
30-40 min. ruhen lassen. Danach 2. Dehnen und Falten.
30-40 min. ruhen lassen. Danach 3. Dehnen und Falten. Es zeigen sich bereits Blasen.
Nun den Teig in der abgedeckten Teigwanne für 10-12h bzw. über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Nach dieser Zeit aus dem Kühlschrank holen und ca. 1h Raumtemperatur annehmen lassen.

Die Arbeitsfläche großzügig bemehlen, den Teig daraufgleiten lassen und dessen Oberfläche bemehlen.

Den Teig in zwei Teile teilen und diese auf das mit bemehltem Backpapier belegte Blech bringen. Am Besten den Teig mit den Händen an beiden Seiten anfassen und mit einem beherzten Schwung auf’s Blech geben. Er soll die Form von zwei länglichen Fladen bekommen. Den Teig so wenig wie möglich berühren, damit die Gasblasen darin bleiben.

Das Blech in den auf 250⁰C vorgeheizten Ofen bringen und in den ersten 5-8 min. mehrmals schwaden (ich habe eine Sprühflasche verwendet). Die Ofentür so schnell wie möglich auf- und zumachen, damit nicht zuviel Hitze entweicht.

Nach 15 min. bei 250⁰C die Temperatur auf 200⁰C erniedrigen und in 15-30 min. fertigbacken.
Das Brot ist fertig, wenn die Kruste hart ist und der Boden beim darauf klopfen hohl klingt.

Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Originalbilder und –videos siehe

http://www.bocadoscaseros.com/2015/09/como-hacer-tu-primer-pan-de-cristal.html

---

Senfkruste / Senfschnecken nach Ketex

Originalrezept von hier: http://ketex.de/blog/brotrezepte/senfschnecken/, ausprobiert von Gisela M. (Abwandlungen im Vergleich zum Originalrezept stehen in Klammern)

ergibt 3 kleinere Brote

Zutaten:
Vorteig
100 g Weizenmehl 550
80 g Wasser
2 g Frischhefe
2 g Salz

Hauptteig
Vorteig
800 gr Mehl 550
100 gr. Roggenmehl 1150

560 gr. Wasser – 28°C
13 gr. Frischhefe (ich hatte 10 gr. Hefe und 1 großzügiger EL Lievito madre)
18 gr. Salz
25 gr. Senfkörner
1 EL flüssiges Backmalz (ich hatte Pulver)

mittelscharfer Senf und Sonnenblumenkerne

Zubereitung:
Zutaten Vorteig von Hand gut verrühren und die Hefe 2 Stunden anspringen lassen. Danach für mindestens 48 Stunden Teig mit Klarsichtfolie abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Länger geht auch.

Hauptteig:
Vorteig in CC-Kessel geben, andere Hauptteigzutaten (bis auf die Senfkörner) einwiegen, Knethaken einsetzen, Temperatur 28 Grad stellen, Timer auf 15 Min. stellen und auf “Min” kneten lassen.

Dann Senfkörner zugeben und weitere 2 Minuten kneten.

Temperatur abstellen, CC-Kessel mit Geschirrtuch abdecken und Teig eine halbe Stunde gehen lassen.

Den Teig in drei gleiche Teile teilen.
Rundwirken. Jeden Teig etwas breit drücken und von oben her jeweils zwei Mal einrollen. Die Naht zudrücken und den Teig rollen, bis es 60-70 cm lang ist.
Die Rolle zu einer Schnecke wickeln und mit den anderen Teigstücken gleich verfahren.

Die Schnecken kräftig mit mittelscharfen Senf bestreichen, mit der bestrichenen Seite in Sonnenblumenkerne drücken. Wieder umdrehen.

Dann auf ein Backblech setzen (ich hatte ein Lochblech mit Dauerbackfolie und leicht Mehl).

Abdecken und 30-45 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 250 Grad O/U vorheizen. Mit Wasser besprühen und mit viel Dampf in den Ofen geben.

Nach 15 Minuten Schwaden aus dem Ofen lassen, auf 210 Grad zurückdrehen, weitere 30 Minuten fertig backen (Anmerkung: ich habe schon ein paar Minuten vorher das Brot herausgenommen, da es zu dunkel wurde).

Auf Rost auskühlen lassen.

Schmeckt sehr lecker! Den Senf und die Senfkörner erkennt man geschmacklich (wenn man es nicht weiß) nicht. Der Senf gibt eine tolle Würze!

Pane di altamura

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Elisabetta Tallarico

Zutaten:
900g Semola di grano duro rimacinata
600g Wasser
200g Lievito madre oder 12g frische Hefe
Olivenöl

Zubereitung:
Alle Zutaten (bis auf das Olivenöl) 10min zu einem Teig verkneten (Knethaken).

Wenn man frische Hefe nimmt, diese mit lauwarmen Wasser auflösen.

Teig in eine mit Olivenöl ausgestrichene Schüssel geben.

Den Teig 6 Std. ruhen lassen.

Dann Teig falten und 30min ruhen lassen, das ganze 2 mal wiederholen.

Dann bei 250 Grad 15min backen
Temperatur auf 200Grad runter drehen und weitere 35min backen.

Variante als Brötchen/20-25min bei 200 Grad Ober-/Unterhitze

Fotos von Elisabetta T. zum Brot falten findet ihr hier:

Toastbrot Variationen

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann/Über den Dächern von Kölle (Originalrezept von hier http://rezeptemitherz.blogspot.de/2016/05/milchbrot-tangzhong-fluffigstes.html?m=1 und auf CC abgewandelt)/Rezept Nr. 1

1. Rezept supersoft zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

Zutaten:
Vorteig
25 g Mehl, 550
100 g Wasser

Teig:
125 g Vollmilch
1 Pk.Trockenhefe
350 g Mehl , Typ 550
50 g Zucker
1 Teelöffel Salz
1 großes Ei
30 g weiche Butter

1 Eigelb mit etwas Milch verquirlt

Zubereitung:
Wasser und Mehl in die CC geben und 5 Min. / 65° / Stufe 1 erwärmen und rühren (K-Haken). Es entsteht eine cremige Konsistenz. Es geht auch auf dem Herd.
Umfüllen und abkühlen lassen.

Milch, Hefe und 1 TL Zucker in die CC geben und 3 Min. / 37° / Stufe 2 erwärmen. (Geht auch ohne erwärmen)
5 Minuten ruhen lassen.

Nun das Mehl, das abgekühlte Wasser-Mehlgemisch, restlichen Zucker, Salz und Ei zufügen und 3 Minuten kneten (Knethaken).

Zum Schluss noch die Butter zufügen und nochmal 5 Minuten kneten.

Den Teig in eine mit Öl ausgeriebene Schüssel geben und abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

Den Teig nun in 4 gleichgroße Portinen teilen, zu einer Kugel formen und unter Frischhaltefolie 15 Minuten ruhen lassen.

In der Zeit einen Brotkastenform fetten oder Silikonform nehmen.

Jedes Teigstück auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche oval ausrollen (ca. 15×20 cm), von der langen Seite her 1/3 zur Mitte hin einschlagen, dann den Rest darüber schlagen. So habt ihr 3 Teigplatten.

Von der kurzen Seite her zu einer Rolle aufrollen und mit der Naht nach unten in die Form setzen.
Ebenso mit den verbliebenen 3 Teiglingen verfahren.

Die Form mit Frischhaltefolie abdecken und mind. weitere 45 Minuten ruhen lassen, bis die Form deutlich gefüllt hat.

Den Ofen auf 175° O/U – Hitze vorheizen.

Den Teig mit dem verquirlten Ei bestreichen und ca. 30-35 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist und das Brot hohl klingt, wenn man von unten darauf klopft.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Nicole Wever

Fotos Rezept Nr. 2 von Nicole Wever

Zutaten:
500 g Mehl Type 550
150 ml Wasser, lauwarmes (Alternativ in CC auf 30 Grad stellen)
150 ml Milch, lauwarme
10 g Salz
10 g Zucker
21 g frische Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe
35 g Butter
15 g Backmalz

Zubereitung:
Die Hefe in einem Glas mit dem lauwarmen Wasser auflösen,
das Salz hinzugeben und das Glas für gut 30 Minuten zur Seite stellen.

Dann allerestlichen Zutaten in eine Schüssel geben, Hefe-Salz-Wasser hinzugeben und
alles sehr gut miteinander verkneten. Man sollte mindestens 5 Minuten den Teig

kräftigst durchkneten, am besten sind 7-10 Minuten. So kann das Mehl am besten
binden und der Kleber sich entfalten. Nun den Teig abgedeckt mindestens 1 1/2
Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen. Der Teig wird relativ
“klitschig”, was aber ganz normal ist, er klebt sehr, aber das soll
so sein. Bitte kein weiteres Mehl hinzufügen.

Nach dem Ruhen denTeig so gut wie möglich nochmals durchkneten. Den Teig nun in eine Kastenform oder spezielle Toastbrotform geben und nochmals gute 45 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Nach dem Gehen die Form in den vorgeheizten Backofen geben und bei 220°C Ober/Unterhitze backen.
Nach gut 5 Minuten auf 180°C herunterschalten und noch weitere ca. 40 Minuten
backen.