

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 O/U 250 Grad mit viel Schwaden und vor dem Einschließen mit Wasser besprüht. Nach 10 Minuten habe ich die Temperatur auf 230 Grad heruntergestellt die Wasserzufuhr reduziert und dann ganz abgestellt.

[Low-carb-Roggenvollkornbrot](#)



Foto und Rezept von Christine Gollbrecht

Zutaten:

100 g gemahlene Mandeln

80 g Sesam

80 g Leinsamen

180 g Roggen Vollkornmehl

210 g Gluten

1 Päckchen Trockenhefe

1 Päckchen Sauerteigextrakt von alnatura (ist ein Pulver)

4 g Brot Gewürz (oder nach Geschmack)

2 tl Salz

525 g warmes Wasser

1 Tl Zucker

Zubereitung:

Zunächst nacheinander den Leinsamen und den Sesam in der Gewürzmühle mahlen, das Brotgewürz und das Salz kann man auch schon gleich mit dazu tun.

Vorsicht mit dem Sesam, das Fett tritt sehr schnell aus.

Also wirklich nur kurz, ist nicht so schlimm, wenn der nicht ganz fein wird.

Anschließend sämtliche trockenen Zutaten in den Kessel geben und mit Deckel und Schneebesen kurz etwa auf Stufe 5 gründlich vermischen.

Den Knethaken einsetzen und das Wasser, verrührt mit dem Zucker, zu der Mehlmischung in den Kessel geben.

5 Minuten, 38° auf Stufe 1 mit dem Knethaken kneten lassen.

Anschließend den Knethaken rausnehmen, ein Handtuch auf den Teig legen, die CC für 1 Stunde auf 38° Intervall stufe 3 stellen und den Teig gehen lassen.

Danach den Knethaken noch einmal einsetzen und den Teig ganz kurz durchkneten lassen. Den Teig dann herausnehmen, zu einem Brotlaib formen und abgedeckt noch mal 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Back Ofen auf 200° Ober/Unter Hitze vorheizen und das Brot vor dem Backen einschneiden.

Circa 50 Minuten backen. Wer es nicht so braun haben möchte, kann das Brot auch nach der Hälfte der Zeit mit AluFolie oder ähnlichem abdecken.

Schmeckt für mich wie ein Brot von Bäcker! Absolut authentisch und lecker!

Ergibt 25-30 Scheiben.

Ich schneide das Brot nach dem abkühlen immer gleich in Scheiben und friere es in Portionen ein.

Herstellung von LM – Lievito madre



Foto von Sylvia Angermann

Abhandlung von Sylvia Angermann, gesammelte Erfahrungen aus dem Gemeinschaftsprojekt LM der Gruppe [“Backen und Kochen mit Kenwood”](#) aus 2015.

Die Namen der erwähnten Personen haben wir abgekürzt:

Ich schreibe einen möglichen Ansatz, ein paar Varianten zum googeln und einige Anregungen auf. Ich habe einige Personen erwähnt, die Antworten oder Erfahrungen beigesteuert haben. Ich hoffe, das ist ok.

Bitte verzeiht mir die epische Darstellung, aber ich versichere euch, dies ist eine Kurzfassung!

LM ist ein Weizensauerteig, der die Hefe in Hefeteigen unterstützt. Man kann die Hefemenge im Rezept reduzieren und der Teig wird leichter und crosser. Ich benutze ihn für Pizza, Baguette magique oder Brot.

Anwendung: Zugabe von LM 10-20% der Teigmenge; Reduktion der Hefezugabe bis zur Hälfte.

Einige Varianten (bitte selbst googeln):

- boulancheriechen (unten aufgeführtes Rezept)
- brotdoc
- leckertipps
- die kluge Hausfrau

Die Varianten unterscheiden sich in den Mengenverhältnissen von Mehl und Wasser, den Ruhezeiten und der Zugabe der Starterkulturen aus: Honig, Joghurt, Luft

An den unterschiedlichen Methoden erkennt man schon, dass man eigentlich nicht viel falsch machen kann...

Ansatz: (nach boulancheriechen)

1.) Tag 1- 200g Weizenmehl type 550, 100g Wasser, 1EL Olivenöl und 1EL Honig mit der Hand verkneten. Aus dem glatten Teig eine Kugel formen, diese mit Olivenöl einreiben und in eine Glasschüssel legen. Kugel kreuzförmig einschneiden, mit Folie abdecken, 48 h bei RT (Raumtemperatur; 22-25°C) gehen lassen. (Vorsicht, Fruchtfliegen lieben die Gäraromen!)

Kugel verdoppelt sich und riecht leicht säuerlich.

2.) Tag 3- 100g des Ansatzes mit 100g Mehl und 45g lauwarmen Wasser verkneten. Wie unter 1.) beschrieben die Kugel formen, einölen und kreuzförmig einschneiden, in die Schüssel, abdecken, 48h/RT.

3.) Tag 5- wie 2.), bis zur geölten und kreuzförmig eingeschnittenen Kugel. Jetzt aber die Schüssel für 5 Tage in den Kühlschrank stellen.

4.) Tag 11- wie 3.)

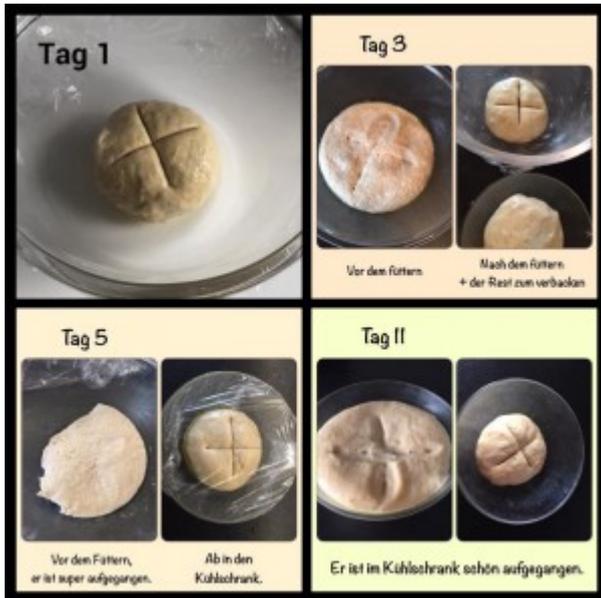
5.) Tag 16- wie 3.)

6.) Tag 21- der LM ist fertig.

Der LM riecht mild nach Wein und Honig und hat eine Konsistenz wie Rohmarzipan.

Die jeweils anfallenden Reste können schon verwertet werden. Achtung, auch zu Beginn hat der LM schon Triebkraft, die z.B. Billa W. den herben Verlust eines Deckels einbrachte.

Pflege: Der LM sollte ab und zu aufgefrischt werden: 1Teil LM+1Teil Mehl+1/2 Teil Wasser. Wenn er "müde" ist, kann man eine Messerspitze Honig zugeben.



Fotos Dokumentation Tag 1-21 von Birte Ri

Fragen, die gestellt wurden:

- kann ich ein anderes Mehl verwenden?
-ja, ich habe type 405 verwendet.
Es wurde auch Dinkelmehl verwendet (Billa W., Sandra B., Yvon N. und Alexandra B.)
T65 (Christiane H.)
Manitoba (Rosemarie Sch., Petra M.)
- Erfahrung mit dem Joghurtansatz haben u.a. Petra M., Fiametta M., Petra W., Ma R. oder Christiane H..
- Muss das Glas verschlossen sein oder offen? – am Anfang

Druckausgleich ermöglichen (stärkere Gasbildung), im Kühlschrank ruhig fest verschließen. (Ab und zu Druck rauslassen)

Ich habe das Gefühl, wenn man den LM regelmäßig füttert, verzeiht er einem fast alles.

- Warum immer nur 100g eines Ansatzes nehmen?- weil man sonst zum Schluss einige kg LM im Kühlschrank hat. (Mit einem ungünstigen Verhältnis vom Volumen zur Außenfläche.)

- kann ich den LM mit Roggensauerteig verwenden? -manche sagen nein, ich habe ein Roggenmischbrot mit beiden gebacken und bin mit einem riesigen Brotlaib belohnt worden, der sehr gut geschmeckt hat.

Anregungen:

- der LM scheint Glasbehälter gegenüber Plastikgefäßen zu bevorzugen.

- Man kann den LM trocknen: (Methode nach Angelika H.) etwas frisch gefütterten LM mit Wasser flüssig rühren, auf Backpapier streichen und an warmen Ort trocknen lassen. Flocken in Schraubdeckelglas aufbewahren, bei Bedarf mit Mehl und Wasser wieder anziehen.

So, dann wünsche ich euch viel Spaß beim Ansetzen oder Kommentieren...

Rustikales Wurzelbrot oder Knauzen



Foto von Waltraud Senorer

Anregung zu diesem Rezept: Knauzen und Seelen mit Amelie SWR2011 (nicht mehr im Netz) <http://www.paules.lu/2012/01/rustikales-wurzelbrot/> und von Waltraud Senorer auf CC abgewandelt.

Fazit: tolle knackige Kruste und super Innenleben!!!

Zutaten:

Quellstück: (In Klammer Typenbezeichnungen für Österreich)

125 g Weizenmehl Type 550 (A 700), oder Type 1050

125 g Wasser

1/4 Teelöffel (2,5 g) feines Salz

Für den Teig:

gesamtes Quellstück

200 g Weizenmehl Type 550 (A 700)

150 g Weizenmehl Type 1050 (A 1600)

100 g Roggenmehl Type 1150 (A 960)

200g Wasser

100g Malzbier

3 g frische Hefe oder 1,5g Pulverhefe

12 g Salz

Zubereitung:

Tag 1: Am Abend alle Zutaten für das Quellstück verrühren und zugedeckt bei Raumtemperatur über Nacht (ca. 12 Stunden) stehen lassen.

Tag 2: Am nächsten Tag Hefe im Wasser auflösen und mit den restlichen Zutaten, außer Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben (Knethaken). 5 Minuten auf Stufe 1,5 (von 4) kneten, Salz hinzufügen und weitere 8 Minuten auf Stufe 2

kneten. Den Teig in eine mit Öl eingeriebene Schüssel geben und mit Folie zugedeckt für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tag 3: Am Backtag den Teig vorsichtig aus der Schüssel auf eine nasse (mit Wasser besprühte) Arbeitsfläche befördern. Mit einer Teigspachtel einzelne Teile abstechen (50g für Muffins, 60 – 70g für große Knauzen, mit nassen Händen eine Kugel formen, wie einen Luftballon und die Spitze abdrehen, dann mit der Spitze nach unten auf ein mit Roggenmehl bestäubtes Backpapier legen. Oder 2 Wurzelbrote wie Baguettes falten und drücken, dann in Roggenmehl wälzen und verdrehen. Teigteile nun 30 -45 Min.zugedeckt gehen lassen.

Laut Amelie muss das Brot gespannt werden, dass es dann schön aufgeht!

Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Hydrobacken oder Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Knauzen nun umgekehrt, also mit den verdrehtenSpitzen nach oben in die mit Roggenmehl bestäubten Muffinsformen oder auf das Backblech (mit Backpapier) geben, Brote nochmaldrehen und im Mehl wälzen, auf Backpapier und dann aufs Backblech legen und aufder zweituntersten Schiene in den Backofen geben.

2-3 Mal **schwaden** und 10 Minuten bei 250°C backen. Dann die Temperatur auf 210°C absenken, die Backofentür kurz öffnen damit der Dampf entweicht, dabei das Papier entfernen und weitere 10 Minuten backen. Die letzten 5-10 Minuten bei 200°C backen. Gesamtbackzeit nicht mehr als 25 – 30 Minuten.

Bei 2 Wurzelbrotten: Wer mehr Kruste mag –noch 5Min Heißluft.

Schmeckt mit süßem und herzhaftem Belag. Schönknusprig mit kompakter und saftiger Krume.

1. Sehr gut (Kruste) auch auf dem Pizzastein, dann bitte die Backzeit verringern!

2. Kleines Backblech und Muffinsform nebeneinander auf den Rost.

Joghurt-Dinkel-Brot



Foto von Anna Weidner

Rezept aus Genussmagazin Oktober 2015 und in Teilen von Anna Weidner abgewandelt

Zutaten:

500 g Dinkel 1050 (oder 630)

500 g Weizen 1150 (oder 550)

1 EL Honig

3 TL Salz

1/2 Würfel Hefe

500 g Naturjoghurt

300ml Milch

Zubereitung:

Honig, Milch, Joghurt und Hefe vermengen und auf ca 35° erwärmen. Restliche Zutaten zugeben und mind. 10min. kneten

lassen (Knethaken).

Teig aus der Schüssel nehmen, in zwei Hälften teilen, jedes rund wirken und im Gärkorbchen ca 1 Std gehen lassen.

Ofen auf 200° vorheizen. Teiglinge auf ein Backblech oder Pizzastein geben und nach Belieben einschneiden.

In den Ofen geben und in den ersten 10 min mit Schwaden backen. Dann Schwaden ablassen und bei 180° weiterbacken. Ca 50 min.

Einfach unten auf das Brot klopfen. Hört es sich hohl an, ist es fertig

Kräftiger Frankenlaib



Foto von Andreas Paasch

Ursprungsrezept von Plötzblog und von Andreas Paasch abgewandelt:

Zutaten:

Sauerteig:

350g Roggenmehl Typ 1150

290g Wasser

35g Roggenanstellgut

Hauptteig:

fertiger Sauerteig

530g Roggenmehl Typ 1150

100g Weizenmehl Typ 1050

450g Wasser

14g Frischhefe

22g Salz

5g Gewürze gemahlen/geschrotet (Kümmel, Koriander, Anis, Fenchel) Wer Kümmel gern hat, kann auch noch etwas mehr ganzen Kümmel mit in den Teig geben.

Zubereitung:

Sauerteigzutaten miteinander vermischen und 18-20 Stunden bei Zimmertemperatur (etwa 21°C) reifen lassen.

Den fertig gereiften Sauerteig mit den restlichen Zutaten mit dem Profiknethaken 5 Minuten bei minimaler Geschwindigkeit (min) vermischen, dann weitere 2 Minuten mit der nächsthöheren Geschwindigkeit (1) auskneten. Rechtzeitig mit dem Spatel Mehl- und Teigreste vom Schüsselrand in die Mitte bringen, damit alles gut miteinander vermischt wird.

Den ausgekneteten Teig 15 Minuten in der Rührschüssel abgedeckt ruhen lassen.

Arbeitsfläche gut mit Roggenmehl bestreuen und den Teig darauf stürzen, bzw. aus der Schüssel kratzen und ebenfalls gut bemehlen und zu einem Runden Laib schleifen. Dabei die Hände immer gut bemehlen, weil der Teig ziemlich klebrig ist. Der Teig muss nicht mehr geknetet werden, das hat ja die Maschine erledigt, sondern nur noch falten und rund formen.

Eine runde Gärform sehr gut mit Roggenmehl, oder einer Mischung aus Roggen- und Reismehl ausstreuen. Den Teigling mit

dem Schluss nach unten in die Gärform legen, leicht andrücken, so dass er schön rund wird. Dann mit Roggenmehl bestreuen und mit der flachen Hand auf der Teigoberfläche verreiben.

Den Teigling etwa 30-45 Minuten bei 24°C gehen lassen, bis er sein Volumen deutlich vergrößert hat und auf der Oberfläche schöne kleine Risse bekommen hat.

Den Backofen rechtzeitig vorher (etwa eine Stunde) auf 275°C vorheizen, am Besten mit einem Backstein, ansonsten mit Blech.

Den Teigling nach der Gare auf ein Pizzablech mit Backpapier, oder Brotschiesser lupfen, so dass die fein gerissene Oberfläche oben bleibt (Schluss nach unten). Oder mit Hilfe eines zweiten Bleches, den Teigling zweimal vorsichtig wenden.

Den Teigling auf den Backstein oder vorgeheizten Blech schießen und mit Schwaden (60g Wasser auf eine mit aufgeheizte Blechschüssel mit Schrauben, Muttern oder anderen Edelmetallteilen spritzen, so dass sehr schnell viel Wasserdampf entsteht). Ofentür schnell schliessen und nach 15 Minuten wieder kurz öffnen, damit der Wasserdampf wieder entweichen kann. Vorsicht, sehr heiss!

Ebenfall jetzt die Temperatur auf 190°C senken und weitere 55 Minuten das Brot ausbacken. Die Kerntemperatur sollte 98°C betragen, dann ist das Brot fertig.

Wer gern eine dickere Kruste mag, lässt das Brot 30 Minuten abkühlen und schiebt es für weiteres Mal für 10 Minuten bei Maximaler Temperatur in den Ofen, bis es schön dunkelbraun ist. Das sorgt auch für eine bessere Frischhaltung.

Am besten schmeckt das Brot am nächsten Tag!



Foto von Andreas Paasch

Tessinerbrot



Rezept und Foto von Barbara Gerber

Zutaten:

300 ml Wasser handwarm
21 gr Hefe
1 TL
Salz
500 gr Weissmehl (Typ 405)
25 ml Öl

Zubereitung:

In 100 ml Wasser die Hefe auflösen (oder Trockenhefe verwenden).

Mehl, Hefe, Salz, Wasser und Öl mit dem Knethaken zu einem Teig zusammen kneten (Mind. 5 Min.).

20 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Teig nochmals zusammen legen und weitere 10 Min. ruhen lassen.

Teig in 6 gleiche Stücke schneiden und etwas länglich rollen. Die Stücke auf einem Backblech nebeneinander aufreihen, so dass sie sich knapp berühren.

Nochmals 40 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Mit Ei bestreichen und dann der Länge nach einschneiden.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° auf mittlerer Rille etwa 30 Minuten backen.

Lievito madre auffrischen

Wer seinen Lievito madre (wenn er zur Neige geht, spätestens nach drei Wochen) auffrischen möchte:

Zutaten:

1 Teil Lievito madre
1 Teil Mehl (z.B. Type 550)
0,5 Teile Wasser
ggf. Tropfen Honig

Zubereitung:

Alles verkneten (Knethaken), Kreuz einschneiden und wieder ab in den Kühlschrank.

Wenn der LM zu lange nicht gepflegt wurde, zur Motivation einen Tropfen Honig beim Kneten zugeben.

Dinkel Hirse Brot



Foto von Christina Gagel

Rezept gefunden auf Chefkoch.de und ausprobiert von Christina Gagel

Zutaten:

150g Hirse
450 ml Wasser
120 ml Wasser
21g Hefe
5g Caro Cafe
12g Salz und
1 Hand Leinsamen
1 Hand Sesam
500g Dinkelmehl 630

Zubereitung:

Hirse mit 450 ml Wasser in Kessel geben, 100 Grad/Rührintervall 3, 12 Minuten.

1 Stunde abkühlen lassen. Dann restliche Zutaten zugeben und Teig kneten lassen (Knethaken).

Mit dem Spritzschutz abdecken und 1 Stunde gehen lassen. Danach ein Brot formen, mit Wasser einsprühen und eine weitere halbe Stunde ruhen lassen und dann im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad/Ober/Unterhitze/45 Minuten backen. Anmerkung Christina: Erst war ich ja enttäuscht, der Teig war so klebrig und das Brot ist nicht so schön groß geworden wie meine anderen sonst...

Aber geschmacklich finde ich es wirklich super! Auch die Kinder (6 und 2 Jahre und 9 Monate) haben rein gehauen! Ein tolles Brot!

Italienische Tomatenfocaccia



Foto von Gisela Martin

Zutaten:

25 gr. frische Hefe

400 ml lauwarmes Wasser

800 gr. Mehl Type 405

1 TL Salz

125 ml Olivenöl

halbe Packung sonnengetrocknete Tomaten

30 rote Cocktailtomaten

etwas Olivenöl und Salz zum Bestreuen

Zubereitung:

Hefe mit lauwarmem Wasser verrühren, Prise Zucker zugeben, ca. 10 Min. stehen lassen.

Mehl und Salz in Schüssel mit K-Haken verrühren, dann Knethaken einsetzen, Stufe 1/38 Grad und langsam Hefemischung zugeben und zu Teig verarbeiten.

Teig ohne Röhrelement 1 Stunde bei 38 Grad gehen lassen.

Im Multizerkleinerer mit Messer die Tomaten zerkleinern. Dem Teig zugeben und 2 runde Brotlaibe formen. Teig sollte ca. 1,5 cm dick sein. Vertiefungen formen und Cocktailtomaten

reindrücken.

Nochmals mit feuchtem Tuch abdecken, 30 Min. gehen lassen.

Mit Olivenöl besprenkeln, mit Salz bestreuen

200 Grad/20 Minuten