

# Ostern Rosinenbrot Osterbrot



Rezept und Foto von Aldona Led

## **Zutaten:**

200 g Quark  
1 Ei  
8 El Öl  
6 El Milch  
100 g Zucker  
Prise Salz  
1 Backpulver  
400 g Mehl  
1 Pck Rosinen

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, zusammen vermengen (Kneten) und in Backform geben.

Mit Ei oder Milch bestreichen (ich habe Milch genommen) und mit Schere etwas aufschneiden und backen.

200 Gr. Ober/Unterhitze, gute 40 Minuten



Foto Aldona Led

---

## Bagels



Rezept und Fotos von Bet Ty

Ich habe heute das erste Mal Bagels gebacken. Und habe dazu meinen LM genutzt. Da mein LM noch sehr jung ist, habe ich noch Hefe verwendet.

### **Zutaten:**

*Für den Vorteig:*

200g Mehl (Typ 550)

5g Hefe  
100g Wasser  
165 g Lievito madre (LM)

*Für den Hauptteig:*

385g Mehl (Typ 550)  
175g Wasser  
10g Salz  
20g Honig

### **Zubereitung:**

*Für den Vorteig:*

Alle Zutaten vermischen und 4-5 Stunden gehen lassen.

*Für den Hauptteig:*

Den Vorteig und die Zutaten vom Hauptteig mit dem Knethaken vermischen.

Für 1 Stunde gehen lassen.

Kringel formen: Man formt eine Semmel, dann spießt du ein Loch mit dem Stiel von einem Kochlöffel rein und steckst dann in dieses Loch zwei Finger und ziehst das schön rund. Dann nochmal 1,5 Stunden gehen lassen.

Im kochenden Wasser pro Seite 30 Sekunden kochen.

Bei 250 Grad 15 Minuten backen.





Fotos von Betty

---

## Spinat-Minibaguettes



Foto und Rezept von Carmen Müller

Ich habe ein tolles Brot für Dippes und Käseplatten, was ein echter Hingucker ist und damit auch noch super schmeckt. Die Farbe ist einfach sensationell! Kommt auf dem Foto leider nicht ganz so rüber.

### **Zutaten:**

500 g Weizenmehl

180 g gehackter Spinat

1 Hefewürfel

2 ELZucker

3TLSalz

2EL milden Essig (Balsamico, Apfel,....)

150 ml Wasser

### **Zubereitung:**

Bei frischem Spinat in den Multi mit Messer geben und wenige Sek. kleinschreddern. Bei tiefgekühltem Spinat, diesen auftauen lassen und sehr gut ausdrücken (evtl. die Wassermenge reduzieren). Ich gebe wegen der Farbe gerne noch immer ein Handvoll Petersilie mit in den Multi.

Mehl, Hefe, Zucker, Salz, Essig, Hälfte des Wasser in die Rührschüssel geben, mit dem Knethaken auf Stufe 1 1/2 kneten lassen, Temp. 38 Grad, nach und nach den Spinat zugeben und auch das restliche Wasser zufügen. Teig ca. 5 Min. Kneten lassen.

Nun ca. 30 Min. gehen lassen, nochmals Stufe 1 1/2 gut kneten lassen. Dann den Teig in ca. 150 g Stücke abwiegen, diese zu Rollen formen, die Enden verschließen und mit der Schlussseite auf ein Backblech (Backpapier) legen. 25 Min. Gehen lassen.

Bei 170 Grad Umluft 20 Min. Backen (ungefähr – jeder Ofen backt anders)

abkühlen lassen und in Baguettescheiben aufschneiden, damit man die tolle grüne Farbe sieht. Sehr lecker und ein Eyecatcher zu verschiedenen Dipps.□

---

## **Kommissbrot**



Foto von Stefanie Detjen

Kommissbrot nach Gerd Latsch (für 2 Brote à 1 Kilo),  
ausprobiert von Stefanie Detjen

**Zutaten:**

*Vorteig:*

450g Roggenvollkornmehl

340g lauwarmes Wasser

5,5 EL Trockensauerteig

*Hauptteig:*

Vorteig mischen mit:

450g Roggenvollkornmehl

450g 550er Weizenmehl

28g Salz

18g Hefe aufgelöst in

680g Wasser

**Zubereitung:**

Zutaten Vorteil vermischen und über Nacht bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Hauptteig: Alles gründlichst (!!!) mischen und kneten (Knethaken), dann etwa 1 Stunde gehen lassen.

Danach Kastenformen buttern und Ofen auf 230° vorheizen. Teig in die Formen geben und bei Zimmertemperatur 1 Stunde gehen lassen.

Brote in den Ofen, schwaden nicht vergessen und etwa 15 Minuten backen. Danach Ofen auf und Dampf raus und runterschalten auf 200°. Weitere 40 Minuten backen, dann die Brote aus der Form nehmen und auf dem Rost bei 180° in etwa 10 Minuten fertig backen.

---

## Brot mit Zwiebeln und Speck



*Rezept und Foto von Alexandra Böhm/Rezept Nr. 1*

Rezept Nr. 1 Brot mit Zwiebeln und Speck/Alexandra Böhm

### **Zutaten:**

325 ml Wasser  
1/2 Würfel frische Hefe  
250 g Weizenmehl  
250 g Dinkelmehl  
1 Prise Salz  
125 g Speckwürfel  
1 Zwiebel

### **Zubereitung:**

Vorteig mit lauwarmem Wasser und Hefe etwas Salz ansetzen. 15 min stehen lassen.

Speckwürfel und Zwiebel würfeln, anbraten.

Mehl, Salz, Hefe, Speckwürfel und Zwiebel in Schüssel. Mit dem Knethaken 1 min bei Stufe 1, dann 4 min auf Stufe 2 kneten. Teig gehen lassen bei 37 Grad für ca. 30 min. In der Backform bei 200 Grad für 45-55 min backen.

### **Rezept Nr. 2 Zwiebelbrot/Rezept von Christina Gagel**



### **Rezept und Foto von Christina Gagel/Rezept Nr. 2**

### **Zutaten:**

500ml Wasser

1 pkg. Trockenhefe oder 1/2 frisch hefe

2 TL Salz

1 TL Zucker

75g Röstzwiebeln

760g Mehl Type 1050

### **Zubereitung:**

Ich schmeiß alles in die Maschine und lass es so 5 Minuten kneten (Knethaken). Timer auf 1 Stunde stellen und Brot gehen lassen.

Dann falte ich es ein paar mal, mache es etwas nass und schneide es ein.

Nun schieb ich es in den Backofen und schalte ihn dann erst an. Bei ca. 240 Grad für 40 Minuten! Dann schalte ich den

Backofen aus und lass es noch 10 Minuten drin.

Aber ich denke die Backzeiten sind von Ofen zu Ofen verschieden, sollte man beim ersten mal bisschen beobachten!

Ich verfeinere es noch mit getrockneten Kräuter und manchmal auch mit Speckwürfel

---

## Feines Joghurtbrot



Foto und Rezept von Franziska Fischer

Für 2 Brote oder 3 große Baguette

### **Zutaten:**

1000 g Mehl

80 g Weizenvollkornmehl

60 g Roggenmehl

6 El Joghurt

4 El Öl

2 tl Salz

2 El Essig

2 Tl Zucker  
40g Hefe  
ca.600 ml lauwarmes Wasser

### **Zubereitung:**

Hefe in etwas Wasser mit dem Zucker auflösen.

Alle trockenen Zutaten in die Schüssel geben.

Nun die flüssigen Zutaten begeben.

Alles auf Stufe 1 gute 10 Minuten kneten (Knethaken).

Teig solange stehen lassen bis er sich verdoppelt hat.

Brote formen und mit Wasser bestreichen. Wer mag gibt nun Kerne auf die Brote.

Backen bei 240 Grad Ober/Unterhitze ca. 30-40 Minuten

### *Tipp GM:*

*Ich habe das Brot ausprobiert und mir ist der Teig nach einer knappen Stunde über die Schüssel gelaufen. Ich werde beim nächsten Mal probieren, die Hefe stark zu reduzieren, ggf. etwas Lievito Madre oder Sauerteig zugeben und die Gehzeiten verlängern.*

---

# Aktives und Inaktives Backmalz

## **Aktives und Inaktives Backmalz**

Information von Karin AM

Es gibt aktives und inaktives. Inaktives ist nur für Farbe und Geschmack. Aktives verbessert zudem Kruste (wird schön rösch)

und auch die Krume (schön weich und locker). Backmalz kann man durch Honig ersetzen. Allerdings ist das logischerweise auch nur mit inaktivem zu vergleichen. Selbst hergestelltes Backmalz ist meist nur inaktiv. Für aktives darf das gekeimt Korn nie über 60 Grad erhitzt (und schon gar nicht geröstet) werden (über dieser Temperatur gibt es keine Enzymaktivität mehr. Kaufen kann man Pulver und Sirup (flüssiges). Der Sirup ist meist bedingt durch die Herstellungsweise aber inaktiv. Hab mir aber auch sagen lassen dass es auch aktives Flüssigmalz gibt (ich habs noch nie gesehen).

## Herstellung von Backmalz



[Rezept](#) und Fotos von [Fee's Koch und Backwelt](#)

### Zutaten:

250g keimfähige Gerste

Wasser

### Zubereitung:

Ich habe die Gerste erst gut durchgespült. Diese habe ich dann in eine Schüssel mit Sieb gegeben, mit Wasser bedeckt und dann 12 Std. einweichen lassen (mit Deckel).



Nach dem Einweichen habe ich das Wasser abgekippt und die Gerste gut durchgespült zurück in das Sieb gegeben. Nun habe ich sie weitere 12 Std. im halb geschlossenem Deckel ohne Wasser stehen lassen.

Danach noch einmal durchspülen und weitere 12 Std. keimen lassen.

Nun müssten sich deutlich Keime zeigen.



Wenn nicht weitere 12 Std. warten.

Wenn keine da sind, die Gerste auf einem Backblech verteilen. Nun wird die Gerste erst bei 75°C Umluft im Backofen 60 Min. getrocknet. Danach die Temperatur auf 130°C erhöhen und die Gerste rösten. Dies hat etwa 40 Min. gedauert.



Nach dem Rösten habe ich die Gerste gut auskühlen lassen und dann im Blender der Cooking Chef gemahlen.



# Schlangenbrot-Stockbrot- Stengerlbrot



Foto und Rezept von Sandra Seiler

## **Zutaten:**

400 Gramm Mehl (200g 405er und 200g 1150ger)  
1 Pack Trockenhefe (geht auch frische)  
ca 1TL Salz  
1 EL Zucker  
ca. 2 EL Öl  
200 ml Wasser  
dann nach Belieben Kräuter (hab ita-Kräuter genommen)

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten in die Schüssel füllen und mit dem Knethaken verrühren.

Den fertigen Teig ca. 30 min gehen lassen.

Aus dem Teig 5 "Schlangen / Würste" formen um das Holz wickeln

Meine Stöcke waren 33cm lang und ca 8mm dick.

Backzeit ca. 20 min (hab auf dem Gasgrill und Backofen gemacht, ging beides).

Original hält man es über das Lagerfeuer

---

## Walnussbrot



Rezept und Foto von Karin AM

### **Zutaten:**

#### *Anstellgut:*

150g frisch gemahlene Weizenvollkornmehl

150g Wasser

20g Sauerteig

#### *Hauptteig:*

300g Weizenmehl

400g frisch gemahlenem Weizenvollkornmehl

30g Honig

10g Germ/Hefe

10g Salz  
200g Walnüsse  
10 g Gerstenmalz  
450g Wasser

### **Zubereitung:**

150g frisch gemahlene Weizenvollkornmehl mit 150g Wasser und 20g Sauerteig vermischen und Anstellgut 20 Stunden stehen lassen.

Anstellgut mit 300g Weizenmehl, 400g frisch gemahlenem Weizenvollkornmehl, 30g Honig 10g Hefe, 10g Salz, 200g Walnüssen, 10 g Gerstenmalz und 450g Wasser 8 Minuten kneten. Dann per Hand 1 mal strecken und falten im Kessel.

1 Stunde gehen lassen, je nach 20 Minuten strecken und falten.

Auf gut bemehlter Fläche zwei Laibe rund wirken und im Gärkorbchen 3/4 Stunde gehen lassen.

Bei 230°C mit viel Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten Schwaden ablassen und ca. 30 Minuten fertig backen. (Hab leider nicht auf die Uhr geschaut darum nur ca. Angabe) Klopfprobe machen.

---

**Mafalde                      Siciliane                      —**  
**Sizilianische**  
**Hartweizenbrötchen**



Rezept und Fotos von Carmen Lo Giudice Priolo

**Zutaten für ca. 5 Brötchen :**

300 gr Wasser Zimmertemperatur

10 gr Gerstenmalz

20 gr Hefe

400 gr Hartweizenmehl

100 gr Weizenmehl

10 gr Salz

10 gr Olivenöl

etwas Olivenöl zum Einreiben des Teiges

Sesam zum drüberstreuen

**Zubereitung:**

Wasser, Hefe, Malz und Olivenöl gut verrühren lassen.

Mehlsorten und zum Schluss Salz hinzugeben und alles gut für mindestens 5 min kneten (Knethaken).

Teig zu einer Kugel formen und mit etwas Olivenöl gut einreiben.

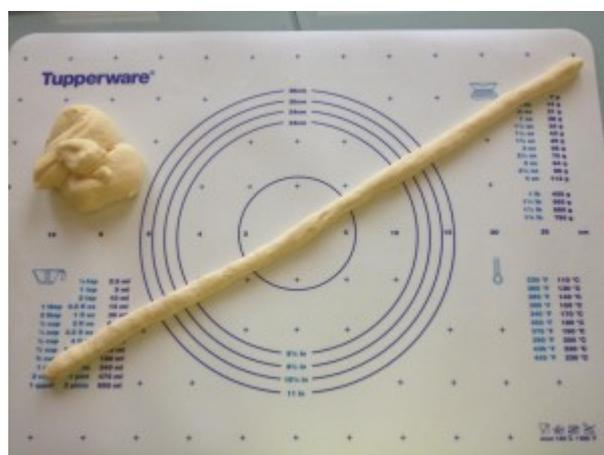
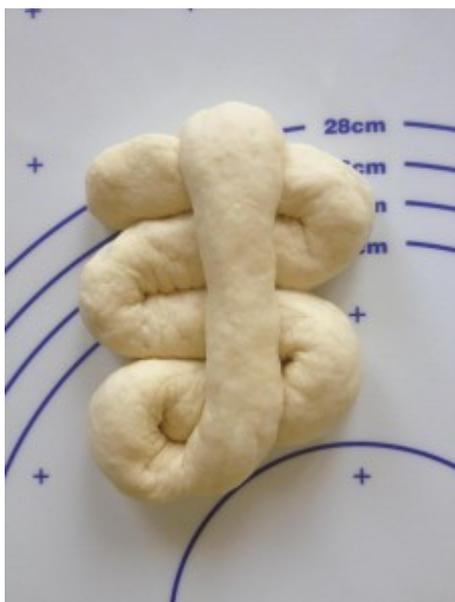
Teig mindestens eine Stunde gehen lassen.

Teig nach Ruhezeit in 5 Portionen gleichmässig aufteilen. Diese jeweils zu langen Schlangen etwa 5cm dick ausrollen. Eine Schlange formen und das letztere lange Stück wie auf dem Foto unter das Brötchen stecken. Damit es beim Backen nicht aufspringt.

Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals abgedeckt eine Stunde gehen lassen.

Brötchen mit Wasser nach Ruhezeit mit Wasser einpinseln und Sesam drüberstreuen

In den Backofen bei 200 Grad Umluft erst für 10 Min und dann auf 180/170 Grad weitere 15 Min. Oder bei 200 Grad Ober/Unterhitze ca. 30 Min backen!



Fotos: Carmen Lo Giudice Priolo