

Kürbisbrot



Foto von Gisela Martin

Wenn man sowieso schon Kürbis zerkleinert (z.B. für Kürbissuppe), kann man auch gleich noch ein Brot damit backen. Macht in der CC ganz wenig Arbeit und mit etwas Butter ist dieses Brot wirklich ein Gedicht!

Zutaten:

1 kg Mehl 405 oder 550
900 g Kürbis, ich nehme immer Hokkaido
20 g Salz
30 g Traubenzucker
40 g Kürbiskerne geröstet und gemahlen (Gewürzmühle)
100 ml Orangensaft
100 ml Wasser
1 Würfel Hefe
5 g Kurkuma zur Färbung

Zubereitung:

Kürbis mit dem Saft und dem Wasser in der CC weich kochen, pürieren. Abkühlen lassen, bis es lauwarm ist.

Knethaken einsetzen. Hefe dazu geben. Flüssigkeit mit Mehl, Salz, Zucker, Kürbiskernen vermengen. Halbe Stunde gehen lassen.

Alles in einen mehlierten kleinen Einsatz (ich nehme Glasauflaufform, die ich vorher mit flüssiger Butter und dann etwas mit Mehl eingestrichen habe) geben und anschließend bei 200°C Ober/Unterhitze 40 min backen.

Sauerteig

Brotbackexperiment



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

Von Fee's Koch- und Backwelt wurde uns nachstehender Erfahrungsbericht über die Herstellung vom ersten Sauerteig übermittelt. Herzlichen Dank liebe Fee für den aufschlußreichen Bericht!

Tag 1: 100g Weizenvollkornmehl vermischt mit 100g Wasser. Diesen Ansatz habe ich 12 Stunden, bis zum nächsten Morgen, in meinen Backofen gestellt mit brennender Lampe (das soll die richtige Temperatur bringen und man merkt dass der Backofen deutlich wärmer ist, etwa 30°C).



Tag 2: Nach den 12 Stunden habe ich alles einmal verrührt und zurück in den Ofen gestellt. Nach weiteren 12 Stunden war das erste Auffüllen an der Reihe. Dazu habe ich weitere 100g Weizenvollkornmehl und 100g Wasser zugegeben. Alles wieder schön verrührt und zurück in den warmen Ofen.



Tag 3: Wieder nach 12 Stunden: rühren. Mittlerweile hat mein Sauerteig, bzw. dass was er mal werden soll, einen eigenartigen Geruch. Schwer zu beschreiben nach was er riecht, jedenfalls nicht unangenehm. Am Abend gab es dann wieder eine Auffüllung.

Tag 4: Man erkennt eine starke Blasenbildung auf dem Teig, wenn man den Deckel hebt. Nach 12 Stunden habe ich mein kleines Raubtier wieder gerührt und nach weiteren 12 Stunden wieder gefüttert. Zum Geruch: leicht bitter, aber nicht unangenehm stinkend, sauer oder verdorben.

Tag 5: „Ich kann ihn gut riechen“... Das Raubtier, wie ich meinen Sauerteig nun liebevoll nenne, hat mittlerweile einen angenehmen, einfach gut riechenden Duft entwickelt. Ich habe ihn am Morgen wieder gerührt und abends mit 100g Weizenmehl

und 100g Wasser aufgefüllt. Das war nun die vorerst letzte Raubtierfütterung. Morgen werde ich mit meinem Sauerteig dann das erste Brot backen.

Tag 6: Mein Raubtier wird nun erleichtert. Das erste Brot soll in den Ofen. Hierzu habe ich bereits gestern Abend einen Vorteig gerichtet. Nun geht es ans Brot backen:

Fazit: Ich habe es geschafft ein sehr gut schmeckendes Sauerteigbrot zu backen und bin zufrieden mit meinem Ergebnis. Mein kleines Experiment war für mich ein voller Erfolg und macht mir Mut für weitere Tests und höhere Schwierigkeitsgrade.

Krustenbrot



Rezept von Karin Grill

Foto von Sandra Bell

Zutaten:

300 g frisch gemahlene Roggenvollkornmehl

375 g Wasser

40 g Anstellgut

750 g Roggenmehl

300 g Weizenmehl

150 g frisch gemahlenes Weizenvollkornmehl

27 g Salz

600 g Wasser

Zubereitung:

Frisch gemahlenes Roggenvollkornmehl, Wasser und Anstellgut verrühren und 18 Stunden reifen lassen. (Bei 24°C).

Roggenmehl, Weizenmehl, frisch gemahlenes Weizenvollkornmehl mit dem Sauerteig, Salz und Wasser ca. 8 Minuten kneten (klebt leicht).

1 1/2 Std stehenlassen. (24°C)

2 Wecken wirken und mit dem Schluss nach unten 3/4 Std. Gehenlassen.

Im auf 250°C aufgeheizten Ofen mit Schwaden fallend auf 200°C ca 50 min backen.

Gute Laune Dinkelbrot



Rezept von Stino Ut Rings

Fotos von Manuela Neumann

Zutaten:

350 g Dinkelmehl 630er

150 g Dinkelvolkornmehl

100 g Joghurt direkt aus dem Kühlschrank (ich hatte griechischen mit 2%)

240 g kaltes Wasser

10 g frische Hefe

2 TL Salz

1 TL Honig

1 TL Backmalz selbstgemacht aus Roggen

2 EL Aceto Balsamico Essig (ich habe Walnuss genommen)

Zubereitung:

15 Minuten kalt kneten auf Stufe 1 ganz wichtig, keine Wärme zuschalten.

Teig in einer fest verschlossen, gemehlten Schüssel und mit Mehl bestreut bis zum nächsten Morgen im Kühlschrank gehen lassen. Ich habe den Teig um 12:00 Uhr Mittags in den Kühlschrank gegeben.

Morgens den Teig auf eine gemehrte Arbeitsfläche geben und mehrmals zur Mitte hin falten, dann zu einem Brot formen, mit Mehl bestäuben, einschneiden und in einen gefetteten, nicht gewässerten Römertopf geben, oder eine andere Auflaufforn, Ultra usw.

Deckel auflegen und in den kalten Ofen, unterste Schiene stellen.

250 Grad Ober und Unterhitze

50-60 Minuten backen (bei mir war es nach 55 Min. perfekt).



Ciabatta



Rezept von Karin Grill
Foto von Melanie Gläser

Zutaten:

Vorteig

50 g Dinkelmehl

30 g Weizenmehl

50 g Wasser

1 g Hefe

1 g Salz

Hauptteig

300 g Dinkelmehl

130 g Weizenmehl

220 g Wasser

140 g Milch

20 g Zucker

10 g Salz

10 g Hefe

Zubereitung:

Zutaten vom Vorteig langsam verkneten und 1 Stunde warm gehen lassen. Dann 24 Stunden in den Kühlschrank.

Am nächsten Tag den Vorteig mit den Zutaten vom Hauptteig rund 6 Minuten kneten. Dann einmal strecken und falten. 3/4 Stunde gehen lassen. Anschließend auf eine stark bemehlten Fläche von 2 Seiten zu einem Rechteck falten. (Teig ist sehr klebrig!) Wieder 3/4 Stunde gehen lassen.

Strecken: Man nimmt den (meist relativ klebrigen Teig mit bemehlten Fingern und zieht je die Gegenüberliegenden Seiten in die Länge und klappt sie wie ein Kuvert über die Mitte. Erst oben und unten, dann links und rechts. Dadurch wird das Klebergerüst stärker.

Mit der Teigkarte 3 Teileabstechen und vorsichtig auf Backpapier legen und dabei eindrehen.

Eindrehen: ist gemeint dass man das Teigstück in sich so verdreht dass es die typische Ciabattaform hat.

Ofen auf 250°C vorheizen. Teiglinge 20 Minuten gehen lassen. Mit Wasser besprühen, mit Mehl bestäuben und mit Schwaden rund 20-25 Minuten kross ausbacken. Schwaden nach 10 Minuten ablassen.

Anmerkung Gisela Martin 27.07.2014: wirklich sehr lecker, ich bin begeistert! Ergibt ca. 3 Brote a 250 Gr.

Wenn man die 24 Stunden nicht einhalten kann, kann man den Vorteil auch ein paar Stunden vorher aus dem Kühlschrank nehmen, so dass er im Warmen (mit feuchten Küchentuch abgedeckt) weiter gehen kann. Klappte gut.

Kartoffelbrot



Foto und Test von Claudia Kraft
Ursprungsrezept von Phillipp Wirthensohn.

Zutaten:

500 gr Mehl
500 gr Kartoffelflocken
1 l lauwarmes Wasser
1/2 Würfel Hefe
50 gr Salz
Olivenöl u Meersalz zum bestreichen
(Hatte 1/2 Menge davon genommen) .

Zubereitung:

Hefe in lauwarmen auflösen. Alle Zutaten in Schüssel vermischen bzw kneten. Wer keine Kartoffelflocken bekommt kann Kartoffelpüreeflocken genauso nehmen. Gekneteten Teig auf bemehlter Fläche mit feuchten warmen Tuch zugedeckt 1h gehen lassen. Mit Mehl bestäuben und zum Rechteck ausrollen. Seitenteile links u rechts nach oben einschlagen und aufs

Backpapier belegte Blech lecken, aufklappen und ganzen Teigen mit Fingerspitzen niederdrücken (wie beim Foccaccia) Oberfläche mit Olivenöl bestreichen und nochmals zugedeckt 1/2 h rasten lassen. Mit groben Meersalz bestreuen und bei 200Cca 20min ins Rohr.



Tipp von Claudia Kraft: Für obiges Rezept sind 50 g angegeben. Man kann es ruhig reduzieren da vor dem Backen Meersalz draufgestreut werden soll und wenn man die Gesamtmenge für Teig und Oberfläche nimmt ist es schon recht salzig.

Zupfbrot mit Knoblauchbutter



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

600 g Mehl

300 g lauwarmes Wasser

1 Würfel Hefe

$\frac{1}{2}$ TL Zucker

2 TL Salz

50 g Öl

[Knoblauchbutter aus dem Multi](#)

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig verkneten (ca. 8 Minuten, Knethaken) und ausrollen in Form von einem Rechteck. 5cm breite Streifen schneiden. Ich habe sie schmaler geschnitten.

Noch 15 min in Tortenform rasten lassen, bevor es ins Rohr geht.



Brot bei vorgeheizten Backrohr mit 200C ca 30-35min backen.

Pitafladen



Rezeptanregung aus kochbar.de, nachgebacken von Claudia Kraft

Zutaten (ergab 7 Stück):

0,5 kg Mehl

1 Päckchen Trockenhefe

0,5 TL Salz

0,5 TL Zucker

2 EL neutrales Öl, z.B. Rapsöl

0,25 Liter lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben und mit Hefe, Salz und Zucker mischen. Öl und 1/2 Liter lauwarmes Wasser dazugeben und zu einem weichen geschmeidigen Teig kneten. Nach Bedarf noch etwas Wasser dazugeben und so lange kneten, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Mit einem Küchentuch abdecken und 2 St. an einem warmen Platz gehen lassen.

Den Ofen auf 250 Grad vorheizen und 2 Backbleche mit Mehl bestäuben oder Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und zu einer Rolle formen. Die Rolle in 10 Stücke teilen und zu etwa 12 cm große Fladen formen. Auf ein Backblech legen und die Temperatur auf 220 Grad Umluft einstellen. Im unteren Ofenteil 10 min. backen, bis sie sich aufplustern. Dann auf der mittleren Schiene weitere 10 min. backen, bis sie goldbraun sind.



Nun die Verwendung meiner gestern selbstgebackenen Pita Fladen...Homemade

Hühnerkebab...sooo yummy. Nur Hummus war gekauft. Knoblauchsauce aus griechischen Joghurt, Knoblauch u Kräuter,

Karotten mit der feinen Trommelraffel etwas zu fein geworden;-)
)

Entweder zum selbst befüllen (Zwiebel sind nicht am Bild da ich keine mag) oder meine Version: Pita kurz angebacken, Hummus etwas dicker auf Fladestreichen, Salat, dann gebratenes gewürztes Hühnerfleisch darauf, etwas rohes Rotkraut, Karotten u dann Knoblauchsauce. Da ich nix scharfes mag u nichtmitgebacken habe noch Sesam u Schwarzkümmel darüber gestreut...und dann genießen.

Optimierungsvorschlag Soraya Nett: das nächste mal evtl mit Milch bestreichen dann wird die Kruste schöner

Übernachtbaguette



Rezept von chefkoch.de und in Teilen abgewandelt/Fotos Doris Ostermann

Zutaten:

500 g Dinkelmehl Typ 630)

300 ml eiskaltes Wasser

1/4 Würfel Hefe

1 1/2 TL Salz

1 Prise Zucker

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Profiknethaken erst zwei Minuten auf Stufe min und dann ca. 2 Minuten auf Stufe 2 verkneten.

Teig in ein bemehltes Gefäß geben mit Decke und mind. 10-12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Gerne auch doppelte Menge, kann auch bis 6 Tage in Kühlschrank stehen

Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nach Vorheizen Teig aus dem Kühlschrank holen und auf bemehlte Arbeitsfläche stützen, nicht kneten!

In gewünschte Form ziehen und strecken und auf Baguetteblech legen, mit scharfem Messer einritzen, mit Wasser besprühen und in Ofen geben.



Ca. 15 Minuten bei 240°C/Ober-/Unterhitze mit Schwaden backen, dann 220 Grad und weitere 15 Minuten.

Rund ums Gärkörbchen

Frage nach Bedienungsanleitung Gärkörbchen:

Antwort Lutz Geißler:

Du bemehlst deine Gärkörbe und legst dort den geformten Teig hinein. Vor dem Backen kippst du den Teigling aus dem Korb auf dein Blech oder auf den Backstein. Danach fege/bürste ich den Korb meist aus, damit keine Mehreste drin bleiben. Bei weicheren Teigen verwende ich meist Reismehl oder Kartoffelmehl gemischt mit normalem Mehl, dann klebt es nicht so. Es kommt auch aufs Korbmaterial an. Körbe aus Holzschliff kleben nicht so schnell mit Teig zusammen wie Peddigrohrkörbe, außerdem sind erstere ökologischer und preiswerter (z.B. www.brotbackzubehoer.de).

Ob Gärkorb oder Kastenform hängt eigentlich nur von der gewünschten Brotform und den Krusteneigenschaften ab. Freigeschobene Brote (also im Korb gegangen) sind individueller und haben mehr und bessere Kruste als Kastenbrote.