Brotgewürz

Rezept von Chefkoch.de

Zutaten:
2 EL Fenchelsamen
2 EL Kümmel
2 EL Anis
1 EL Koriander

Zubereitung:
Alle Zutaten in der Gewürzmühle mahlen

Baguette Blech Ersatz – Variationen –

Wer gerne ein Baguette backen möchte, jedoch kein Baguette-Blech zur Hand hat kann sich mit diesen Tipps weiterhelfen

Variante 1
Fotos von Mareike Blunt

Variante 2

von Angelika Deuchert-Baumgardt

Alm-Mischbrot (mit oder ohne Nüsse) nach Ploetzblog

Das Original-Rezept ist zu finden unter: https://www.ploetzblog.de/2015/08/15/alm-rezepte-mischbrot-5050-nussbrot/
Nachgebacken von Manuela Neumann

Mitmachaktion von der Fan-Seite Kenwood Cooking Chef bei Facebook https://www.facebook.com/kenwoodcc

Im Internet stößt man schnell auf die verschiedenen Brotbackseiten und unser Gruppenmitglied Manuela Neumann hat sich beim Stöbern aus dem Plötzblog, https://www.ploetzblog.de/, ein Rezept von Lutz Geißler ausgesucht und sich daran versucht.Es wäre toll, wenn Ihr es nachbacken würdet und Eure Ergebnisse hier in dem Post mit uns teilt.
Ich wollte einfach mal ein etwas „aufwendigeres“ Brot ausprobieren und backen.
Da ich mich noch nicht so lange mit dem Brotbacken beschäftige, habe ich erst mal klein angefangen und einfache Rezepte nachgebacken. Mit der Zeit wird man ja mutiger und so kam dann die Herstellung von Sauerteigen dazu und der Ehrgeiz auch mal ein etwas „komplizierteres bzw. aufwendigeres“ Brot zu backen.

Da ich eine Hobbybäckerin in Kinderschuhen bin, sind handwerkliche Fehler nicht auszuschließen und ich bitte um Nachsicht bei den „Profis“ unter unsDas Brot habe ich jetzt zwei Mal gemacht, einmal mit und einmal ohne Nüsse und ich muss sagen, wir finden es richtig gut!
Bevor ihr anfangt, am Besten einen kleinen Zeitplan machen.
Meine Variante des Rezepts sah so aus:

Zutaten:

Für den Sauerteig

Abends um 21 Uhr angesetzt
150 g Roggenmehl 1150
150 g Wasser (50°C)
30 g Anstellgut
3 g Salz

Für den Vorteig

Abends um 24 Uhr angesetzt
75 g Weizenvollkornmehl
75 g Wasser (18-20°C)
0,07 g Frischhefe

Für den Autolyseteig

Dieser war dann um 11 Uhr des nächsten Tages an der Reihe
150 g Weizenvollkornmehl (lt. Ursprungsrezept Weizenmehl 1150, was ich aber nicht da hatte)
100 g Wasser (50°C)

Für den Hauptteig

Sauerteig
Vorteig
Autolyseteig
100 g Roggenmehl 1150
25 g Weizenvollkornmehl (im Original-Rezept wieder Weizenmehl 1050)
45 g Wasser (50°C)
5 g Frischhefe
7 g Salz
Optional: 100 g frisch geröstete, grob gehackte, Walnüsse

Zubereitung:

Für den Sauerteig

Die Sauerteigzutaten vermischen und Raumtemperatur ca. 12 bis 16 Stunden reifen lassen.

Bei mir waren es ca. 22 Grad im Wohnzimmer und der Teig reifte ca. 15 Stunden.

Für den Vorteig

Diese Zutaten auch mischen und ca. 10 bis 12 Stunden stehe lassen. Lt. Lutz Geißler bei ca. 18 bis 20 Grad, also etwas kühler.

Dieser durfte dann bis 12 Uhr mittags vor sich hin gehen.

Die Schwierigkeit, die ich dabei hatte, waren die 0,07gr Hefe abzumessen.

Da es das Internet gibt und verschiedene Foren, hab ich den Tipp bekommen, dass die Menge etwas größer als ein Reiskorn ist.

Eine Feinwaage besitze ich zwar, aber die war mit dieser Mini-Menge dann doch etwas überfordert. Ich habe dann einfach einen Löffel auf die Feinwaage gelegt und versucht, mich an diesen Wert heranzutasten.

Ein anderer Tipp war die immer wiederkehrende Teilung eines Hefewürfels. Ausgehend von den 42gr Gesamtgewicht, dann kommt man auch zum Ergebnis.

Für den Autolyseteig

Auch dabei wieder Wasser und Mehl vermischen und eine Stunde stehen lassen.
Nachdem meine 3 Teige fertig waren, ging es an den Hauptteig.

Für den Hauptteig

Da ich nicht auf einer Alm wohne, hab ich zum Mischen des Teiges meine Cooking-Chef von Kenwood benutzt. Diese hat mir auch bei der Temperierung des Wassers geholfen.
Einfach alle Zutaten in die Schüssel und auf Stufe min bis 1 langsam verkneten lassen.
Wenn ihr Nüsse einarbeiten wollt, die zum Schluss mit reingeben und vermengen.
Dann durfte der Teig eine Stunde in der abgedeckten Schüssel ruhen.

Nach der Teigruhe habe ich den Teig auf eine leicht, mit Roggenmehl bestäubte, Arbeitsplatte gegeben und rund gewirkt.

Sehr hilfreich fand ich dabei auch das Video von Lutz Geißler auf Youtube: https://www.youtube.com/watch?v=gCUgRsag-PM&feature=youtu.be
Danach wird das Brot dann noch langgewirkt, dazu dann dieses Video: https://www.youtube.com/watch?v=jgoRhN0BPy4&feature=youtu.be
Den Teigling habe ich dann in dem mit Roggenmehl bestäubten länglichen Gärkob mit dem Schluss nach unten gegeben.

Darin befand er sich wieder für 60 Minuten.

Jetzt braucht das Brot nur noch gebacken zu werden.
Dafür habe ich meinen Backofen auf Klimagaren mit 250 Grad und 2 Dampfstöße eingestellt und gut vorgeheizt.
Das Brot wird nun auf das heiße Blech/Backstein gestürzt, damit der Schluss nach oben kommt und die Kruste an dieser Stelle aufreißen kann.

Gesamtbackzeit sind ca. 50 Minuten.
Nach zwei Minuten den ersten Dampfstoß ausgelöst und den zweiten im Anschluss.
Nach 10 Minuten Schwaden ablassen (falls der Ofen es nicht automatisch macht) und die Temperatur auf 220 Grad senken.

Danke auch an Lutz Geißler vom Plötzblog, der uns die Genehmigung zur Veröffentlichung erteilt hat.

Mein fertiges Endergebnis.

Bilder zur Entstehung des Brotes mit den einzelnen Schritten findet ihr auch hier: https://www.facebook.com/kenwoodcc/posts/716152761861853

Oopsies – leckerer Brotersatz (Low Carb)

Rezept von Honey

Zutaten:
3 Eier
3 EL Frischkäse
1 Schuss Süsstoff oder etwas Birkenzucker o.ä.

Zubereitung:
Eier trennen, Eiweiss schlagen. Eigelb mit Frischkässe und Süsstoff in Gewürzmühle mixen Eiweiss unterheben.

Auf Backblech kleine Kleckse geben und im Backofen 10Min/180-200 Grad backen.

Sauerteigbaguette nach Ketex

Foto von Gisela Martin
Rezept von hier http://ketex.de/blog/baguetterezepte/mit-sauerteig/grillzeit-baguettezeit-teil-1/ und ausprobiert von Gisela Martin und Susanne Sorge

Zutaten Sauerteig
50 gr. Weizenmehl 550
50 gr. Wasser
5 gr. Sauerteig

das Ganze 16 Std – 24 Std. bei Raumtemperatur reifen lassen.

Zutaten Hauptteig
425 gr. Weizenmehl 550
25 gr. Roggenmehl 1150 (Anmerkung GM: habe ich auch schon

weggelassen und durch Weizenvollkorn ersetzt)
100 gr. Sauerteig TA 200
4 gr. Hefe
10 gr. Salz
8 gr. Backmalz
275 gr. Wasser

Zubereitung:

Alle gut mischen und mit Knethaken bei 38 Grad kneten bis ein homogener Teig entstanden ist und er sich vom Schüsselrand löst

30 Minuten Teigruhe in der CC bei 38 Grad

danach 1 x falten (stretch and fold-Methode) und wieder

30 Minuten Teigruhe in der CC bei 38 Grad und nochmals falten.

Den Teig dann teilen ca. 285 gr. je Stück (Stück) und rund wirken (10 Minuten Teigruhe)
dann den Teig flachdrücken 20 x 15 cm und zusammenrollen
den Schluß nochmals verschließen und lang wirken (ca 30-40 cm).

Je nach Backofen die Teiglinge in ein bemehltes Leinen- oder Küchentuch legen und zwischen den Teiglingen das Tuch hochziehen.

Ca. 45 Minuten mindestens gehenlassen, volle Gare (Anmerkung: Habs einfach auf das Baguetteblech gelegt).

Vor dem Einschießen mit einer Rasierklinge schräg einschneiden.

Backen bei 230 Grad 10 Minuten, Dampf ablassen und dann weitere 10 – 13 Minuten bei 200 Grad fertigbacken.

Kürbiskern Knusper Kürbiskernknusperteile

Foto Gisela M.
Rezept von http://ikors.blogspot.de/2014/05/kurbiskern-knusper.html?view=flipcard (und von Gisela M. auf CC abgewandelt)

Wunderbar zum Knabbern, als Beilage zur Suppe, als Brot….

Zutaten:
60 g Kürbiskerne
130 g Wasser
10 g Hefe
250 g Mehl 405/550
1TL Salz
Zum Bestreichen: Kürbiskernöl

Zubereitung:
Kürbiskerne in Gewürzmühle grob zerkleinern und zur Seite stellen.Wasser und Hefe – 2 Minuten bei 38 Grad/Stufe 1 mit K-Haken rühren.Mehl und Salz zugeben und 2 Minuten kneten:
Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt 45 Min. gehen lassen
Backofen auf 230° (Ober/Unterhitze) vorheizen
In 20-25 Teile teilen und kleine Kugeln drehen

Ein paar Minuten auf der Arbeitsfläche ruhen lassen
Mit Pastawalze auswalzen (so dünn als möglich) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
Mit Kürbiskernöl bepinseln und mit den zerkleinerten Kürbiskernen bestreuen und die Kürbisknusper 8-10 Minuten knusprig backen
Möglichst am gleichen Tag verzehren!

Sauerteig “Wilma” ansetzen in 3 Tagen mit Brotrezept

Rezept und Fotos von Alexandra Müller-Ihrig (www.sinnreichleben.de – Ernährungsberatung)

Zutaten für den Sauerteig:
Wasser
400 g Weizenvollkornmehl

Zutaten für das Brot “Herzilein”
220 g Mehl 405er
250 g Weizenvollkornmehl
20 g frische Hefe
70 g Joghurt
9 g Salz
Wasser

Möchtest du ein Bärlauch-Herzilein backen, so benötigst du noch zusätzlich
100-200 g frischen Bärlauch je nach Geschmack

Backutensilien die du benötigst:
Schüssel mit Deckel – Fassung mind. 2 Liter
Kochlöffel
Küchenmaschine mit Knethacken
Backform (hierzu eignet sich z.B. eine runde Kuchenform oder Ultra der Firma Tupperware etc.)

Sauerteig ansetzen:
1. Tag:

- Wiege 100 g Weizenvollkornmehl ab und gebe dies mit 100 g Wasser in deine Schüssel.
- Verrühre diese Zutaten bis ein Brei entsteht. Es sollten keine Mehlklümpchen mehr vorhanden sein.

Anschließend verschliest du die Schüssel und stellst sie an einen "geschützten" Ort mit Zimmertemperatur. Nicht an oder auf die Heizung, Zimmertemperatur reicht aus.
Der Ansatz für "Wilma" sollte für 24 Stunden ruhen.
Merke dir die ungefähre Uhrzeit, damit du morgen weiter machen kannst. Es kommt nicht auf 1-2 Stunden exakt an. *(Foto 1)*
oder
http://www.sinnreichleben.de/2015/04/01/sauerteig-der-1-schritt/

2. Tag:
Hole deinen Sauerteig zu dir und öffne die Schüssel. Du siehst kleine Bläschen auf dem Teig. Das ist richtig und gut so. Dies ist ein Zeichen, dass "Wilma" aktiv ist.

So sollte es jetzt aussehen (evtl. weniger Bläschen ist auch ok)

- Wiege wieder 100 g Weizenvollkornmehl ab und gebe dies mit 100 g Wasser zu deiner “Wilma” in deine Schüssel.
- Verrühre nun alles bis ein Brei entsteht. Es sollten keine Mehlklümpchen mehr vorhanden sein.

Anschließend verschliesst du die Schüssel wieder und stellst sie an den “geschützten” Ort mit Zimmertemperatur zurück.
“Wilma” darf jetzt wieder für 24 Stunden ruhen.
Merke dir die ungefähre Uhrzeit, damit du morgen weiter machen kannst. Es kommt nicht auf 1-2 Stunden exakt an.

http://www.sinnreichleben.de/2015/04/03/sauerteig-der-2-schritt/

3. Tag:
Heute füttern wir Wilma das letzte Mal vor dem Backen.

Wie schnell und einfach es doch geht, einen Sauerteig herzustellen.

Hole deinen Sauerteig wieder zu dir und öffne die Schüssel. Du solltest nun mehr kleine Bläschen auf dem Teig sehen, wie gestern. “Wilma” wird nun richtig aktiv.

Ebenso soll der Sauerteig angenehm leicht säuerlich riechen.

- Wiege 200 g Weizenvollkornmehl ab und gebe dies mit 150-200 g Wasser zu deiner “Wilma” in deine Schüssel.
- Verrühre nun alles bis ein Brei entsteht. Es sollten keine Mehlklümpchen mehr vorhanden sein.

Anschließend verschliesst du die Schüssel wieder und stellst sie an den “geschützten” Ort mit Zimmertemperatur zurück.
“Wilma” darf jetzt wieder für 24 Stunden ruhen.
Merke dir die ungefähre Uhrzeit, damit du morgen weiter machen kannst. Es kommt nicht auf 1-2 Stunden exakt an.

4. Tag
Heute backen wir nun endlich unser leckeres Brot.

Der Sauerteig ist nun fertig und kann zum Backen verwendet werden.

Hole deinen Sauerteig wieder zu dir und öffne die Schüssel. “Wilma” hat jetzt viele Bläschen und riecht angenehm säuerlich. *(Foto 3)*

Nun geht es ans Brot backen:
Für ein großes Brot nimmst du einfach die doppelte Menge der Zutaten.

Wie in der Zutatenliste schon erwähnt benötigst du für das Brot “Herzilein”:

- 140 g Wilma-Sauerteig
- 220 g Mehl 405er
- 250 g Weizenvollkornmehl
- 20 g frische Hefe
- 70 g Joghurt
- 9 g Salz
- 100 ml Wasser

Zubereitung:
Wärme das Wasser leicht an und brösle die Hefe hinein. Gut durchrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Stelle diesen Behälter zur Seite.

- Fülle nun die Mehle in eine Schüssel (evtl. die deiner Küchenmaschine) füge 140 g deines Sauerteiges, Joghurt und Salz hinzu.
- Anschließend gibts du das Wasser-Hefe-Gemisch ebenfalls dazu und lässt alle Zutaten, mit dem Knethacken, zuerst schnell für ca. 1-2 Minute verkneten.
- Auf niedriger Stufe wird dann der Teig für ca 10 Minuten weiter geknetet.

Sollte der Teig krümmelig sein, einfach mehr Wasser und/oder Sauerteig zufügen.

Für das Bärlauchbrot:
Den frischen Bärlauch waschen und in dünne Streifen schneiden und zu den Zutaten in die Schüssel geben und mitverkneten lassen.

- Der Teig ist sehr feucht und klebrig nach dem Verkneten.
- Streue etwas Mehl über den Teig und lasse ihn für 60 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort ruhen.

- In der Zwischenzeit kannst du deine Brotbackform mit Butter oder Öl oder Margarine gut ausfetten.

- Der Teig sollte sich nach der Ruhephase vergrößert haben.

- Fülle den immernoch recht klebrigen Teig mit Hife eines Spachtels oder Teigschabers in deine Backform. Forme ihn etwas zurecht und lasse ihn weitere 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen.
- Nun kannst du den Backofen auf 250° aufheizen.
- Wenn dein Brotteig schön in der Form aufgegangen ist, kommt er in den aufgeheizten Backofen.
- *Sprühe (evtl. mit einem Pflanzensprüher oder sonstigem) viel **warmes** Wasser in den Backofen und auf den Brotteig. Dies soll möglichst schnell gehen, damit nicht soviel Hitze entweicht.*
- *Du kannst auch eine feuerfeste Schale mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen. Diese stellst du am Besten, schon beim Aufheizen des Ofens hinein.*
- Nach 10-15 Minuten wird die Temperatur auf 200° heruntergestellt.
- In weiteren 30-40 Minuten Backzeit (je nach Backofen) ist dein Brot fertig.

Du erkennst, dass dein Brot fertig ist, wenn du auf den Boden des Brotes klopfst und es einen hohlen Ton gibt.

Mehr Fotos und weitere Rezept-Ideen findest du hier http://www.sinnreichleben.de/2015/04/05/sauerteig-wir-backen-ein-herzilein-brot/

Den restlichen Sauerteig fütterst du alle 3-4 Tage mit 50 g Mehl und 50 ml Wasser.
Sollte der Fütterungstag auf deinen Brotbacktag fallen, so entnehme erst den Sauerteig für dein neues Brot und füttere dann Wilma.

Baguette magique – Variationen

Foto mit 1,5fache Menge

1. Rezept Baguette magique

Rezept gefunden hier http://www.rezeptwelt.de/rezepte/baguette-magique/502356 nach franz. Originalrezept von cookingmumu.com,

ausprobiert von Gisela Martin

Zutaten:

380 gr. Mehl (am besten 550er Mehl)
10 gr. Hefe/Alternativ 5 gr. Hefe und ein großzügiger Löffel voll Lievito Madre
300 gr. Wasser
2 gestr. TL Salz

bzw. alternativ Zutaten für 1,5 fache Menge, falls man die Baguette nicht so klein haben will.

570 gr Mehl
16 gr. Hefe
450 ml Wasser
3 gestr. TL Salz

Zubereitung:

Hefe zerbröckelt und Wasser (kann auch kalt sein) in Kessel geben, K-Haken, 3 Min, 38 Grad, Intervall 1

Mehl und Salz dazu, 38 Grad, 1,5 Min Stufe 1, K-Haken (Achtung: Teig sehr flüssig. Bitte nicht länger rühren lassen!)

1,5 Stunden bei 38 Grad gehen lassen

Auf bemehlte Fläche gleiten lassen, mit Teigschaber mit Mehl bestreuen, 3 Stücke abstechen und auf (bemehltes oder mit Dauerbackfolie belegtes) Baguetteblech gleiten lassen.

240 Grad Ober/Unterhitze, 25 Min mit Schwaden backen

Ergibt 3 (kleine) Baguette und schmeckt so wie wenn man in einer französischen Bäckerei ganz frisches Baguettebrot kauft! Megalecker!

2. Vollkornabwandlung Baguette Magique

Abwandlung von Sil Via:

Alles wie bei Rezepte Nr. 1 Baguette magique, nur die Mehlmischung ist:
100g. Vollkorn Weizenmehl,
100g Typ 630 und folgende Körner mahlen:
100g 6Korn,
50g Roggen und
30g Dinkelkörner mahlen
und dann alle Mehle zusammen mischen mit dem Salz

3. Übernachtvariante Christina Cieluch

Foto und Rezept Variante Nr. 3 von Christina Cieluch

Alles wie bei Rezepte Nr. 1 Baguette magique, nur
ca. 50 gr. mehr Mehl um “Suppe” zu händeln.
Ohne Temperatur geknetet und lauwarmes Wasser benutzt.
Dann über Nacht im Kühlschrank gelassen, ist super aufgegangen

Tipp Son ja Übernachtgare:
Ich habe es letzte Woche mit der Hälfte der Hefe von Rezept Nr. 1 über Nacht in den Kühlschrank und als Semmeln gebacken. Die waren sehr gut, aber ich fand die Gare doch etwas fortgeschritten. Vielleicht würde ich beim nächsten Mal nicht mit Temperatur zusammenrühren….

Tipp für alle ohne Baguetteblech: Alternativen gibt es hier: Baguetteblechalternativen

---

Sonnenblumenbrot

Rezept und Foto von Conny Opp

Zutaten:

550 gr. Weizenmehl
150 gr. Dinkel- oder Roggenmehl
450 gr Wasser
1 1/2 TL Salz
15 gr Hefe
1 TL Honig oder Ahornsirup und
150 gr. Sonneblumenkerne + 150 gr Wasser.

Zubereitung:
Sonnenblumenkerne anrösten und mit 150 gr kochendem Wasser ablöschen und eigentlich über Nacht stehen lassen, ich habe es nur ca. 2 Stunden stehen lassen.
Die restlichen Zutaten in der CC unter 38 Grad Wärme kneten, die Sonnenblumenkerne zugeben (falls Restwasser vorhanden ist, wegschütten) und eine Stunde gehen lassen.
Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche 10 mal falten und in eine gefettete und bemehlte Glasform mit Deckel geben und wie gewünscht einschneiden.
Das Muster im runden Brot habe ich mit einem Apfelteiler gemacht. In den kalten Backofen geben und ca. 60 Minuten auf 240 Grad backen. Rausnehmen und dann nochmals auf dem Blech oder dem Pizzastein 10 Minuten mit Umluft backen bis es die gewünschte Bräune hat. Ich habe mit einem Blumensprüher noch ein paar Mal in den Backofen gesprüht, dann bekommt es eine tolle Kruste.
Das Brot schmeckt auch nach ein paar Tagen richtig lecker.