Bubblebrot Bubble bread – Variationen -4

Fotos von Sandra Ro
(Rezept wurde uns von Sandra Ro zur Verfügung gestellt, die das Rezept von einer Freundin bekommen hat)

Zutaten:
500 g Mehl
1/2 Würfel Hefe (geht natürlich auch weniger dann aber längere Gehzeit berechnen)
1 TL Salz
1 Prise Zucker
2 EL Öl (ich habe Olivenoel genommen, da herzhaft)
300g Wasser (ich wiege wasser auch immer ab)

Zubereitung:
Mehl,Salz und Öl in die Rührschüssel geben.
Wasser abwiegen und Hefe, Zucker darin auflösen und zum Mehl geben.
Knethaken einsetzen und mindestens 10min auf Stufe “min” kneten.
45 Min zugedeckt gehen lassen.
Ich habe jetzt ein rundes Blech mit 30cm Durchmesser genommen.

Das je nachdem ob süße oder herzhafte Variante mit entsprechendem Öl einpinseln.

Jetzt den Ofen schon vorheizen auf 200grad o/u ODER 180grad Heißluft .

Vom Teig dann 15g abstechen, zu Kugeln formen und nebeneinander legen.
Anschließend mit Wasser bepinseln und dann mit Käse bestreuen (in der süssen Variante z.B. mit Hagelzucker oder oder oder)

In den Ofen und 20-30 min (je nach Ofen) auf mittlerer Schiene backen.

Guten Appetit

Variante Ramona Kaltenbach: Kräuterbutter
Selbstgemachte Kräuterbutter mit Parmesan gut kneten, dann auf die Kugeln streichen und nochmal Parmesan drüber streuen. Den Parmesan habe ich erst nach 10 Minuten darüber gestreut. Ich könnte mir das auch gut mit Speckwürfel und Zwiebeln vorstellen.

Fotos Ramona Kaltenbach

Variante Sandra Ro: Bärlauch, Speckwürfel, Parmesan

Foto Sandra Ro6

Schnelle Weissbrotstangen (Sommerraketen nach Homebakerjuli)

Der Sommer ist da und was liegt da näher als Grillen? Wer dazu Baguette als Beilage möchte, der muss sich meist schon 24 oder gar 48 Stunden vorher darum kümmern, den Teig anzusetzen. Für alle diejenigen, welche etwas spontaner sind und diese Zeit nicht mehr aufwenden können oder wollen, gibt es nun die schnellen Weissbrotstangen von Homebakerjuli, welche sie auch liebevoll “Sommerraketen” nennt. Videoanleitungen zu den einzelnen Arbeitsschritten findet ihr auf ihrer Facebookseite https://www.facebook.com/Julibackt/photos/pcb.683446768749732/683445268749882/?type=3&theater

Zutaten:
5g Hefe
300g Tipo 00
500g Weizen 550
150g Lievito Madre, aufgefrischt
18g Salz
630g Milch, kalt
30g Olivenöl

Zubereitung:
Zunächst 550g Milch, Hefe; Mehle, Lievito Madre und Salz in eine Rührschüssel geben.
Auf kleiner Stufe (K-Haken, Stufe 1) 3 Minuten kneten lassen.
30g Olivenöl dazu geben
Auf kleiner Stufe (K-Haken, Stufe 1), 3 Minuten kneten lassen.
Auf der gleichen Stufe (Knethaken, Stufe 1) 1,5 Minuten kneten lassen.
50g kalte Milch dazu geben
Auf der gleichen Stufe (Knethaken, Stufe 1) 4 Minuten kneten lassen.

30g kalte Milch dazu geben.
Auf der gleichen Stufe (Knethaken, Stufe 1) 4 Minuten kneten lassen.
Den fertig gekneteten Teig nun in eine geölte Schüssel mit Deckel legen.
Sofort einmal dehnen und falten.
Erneut dehnen und falten nach 60 und 120 Minuten.
Nach 3 Stunden, 15 Minuten den Teig auf die Arbeitsplatte stürzen.
In vier gleich große Stücke teilen (à 405g).
Nun zu Stangen formen (s. Video).
In Backleinen, mit dem Schluss nach oben, 45 Minuten gehen lassen.
Den Ofen auf 230°C Ober- und Unterhitze aufheizen.
Nach der Stückgare die Stangen von dem Backleinen herunternehmen und auf Dauerbackfolie legen (klappt am Besten mit einer Kippdiele, wie bspw von Bongu).
Nun ist der Schluss unten.
Die Baguettes mit Wasser besprühen.
Bemehlen und tief einschneiden (s. Video).
Erneut mit Wasser besprühen.
Backen:
3 Minuten bei 230°C Ober- und Unterhitze, mit Schwaden.
10 Minuten bei 210°C Ober- und Unterhitze.
Dampf raus lassen.
Mit Wasser besprühen.
15 Minuten bei 210°C Ober- und Unterhitze fertig backen.

Focaccia alla Breban

Die Idee für diese Focaccia stammt von meiner lieben Freundin Breban, ich hab es nur kopiert. Breban hat das Rezept von Fables de Sucre, ich hab das Rezept aus dem Italienischen übersetzt und auf CC umgewandelt

Für eine runde Form mit ca. 30 cm

Zutaten
350 gr Semola rimacinata (gemahlener Hartweizengriess)
130 gr gekochte Kartoffeln
220 gr Wasser
4 gr Hefe (oder 130 gr. Lievito madre)
7 gr Zucker
11 gr Salz

Zum Dekorieren:
Kirschtomaten
Oregano
Rosmarin
Oliven
Spargel
Schnittlauch
grobes Salz etc. etc.

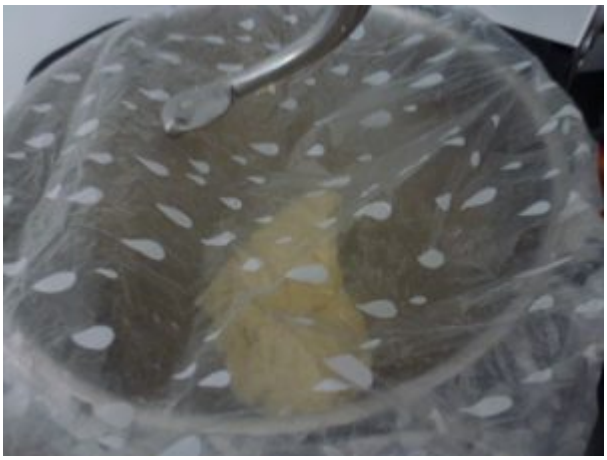
Zum Ölen:
Olivenöl

Zubereitung
Gekochte Kartoffeln in den Kessel geben, Flexi einsetzen,

rühren, bis die Kartoffeln püriert sind.

Dann restliche Zutaten für den Teig zugeben (zu Beginn etwas von dem Wasser zurückhalten) und mit dem Knethaken zu einem homogenen Teig verrühren.

Abdecken und gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat (ca halbe – eine Stunde).



Eine runde Form einölen und den Teig in die Form geben. Abdecken und ca. 1,5 Stunden im Warmen gehen lassen bis er sich verdoppelt hat.

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Oberfläche vom Teig nun mit Olivenöl einölen. Die Focaccia dekorieren (den Spargel hatte ich 20 Minuten gekocht vorher).

Ca. 20 Minuten im Ofen backen, bis die Farbe goldgelb ist.

Dekovariante umgesetzt von Michaela Buchholz:

Und hier Dekovarianten, die von Conny opp umgesetzt wurden:

Präsidentenbaguette Plötzblog

Das Rezept stammt von hier: https://www.ploetzblog.de/2013/02/16/leserwunsch-frankreichs-bestes-baguette-1995-und-2006/

Da dieser Blog auch mein persönliches Koch- und Backbuch ist, schreibe ich es auch hier auf, da das nächste Frühstück bestimmt kommt und ich es so automatisch über die Rubrik “Frühstück” angezeigt bekomme.

Tipp: In der Praxis mache ich von diesem Rezept immer die doppelte Menge. Das klappt in der CC wunderbar. Ich verteile den Teig dann zum Gehen lassen auf zwei Schüsseln und backe dann meistens einen Tag drei Baguettes und einen Tag später die nächsten drei. Wenn der Teig einen Tag länger steht, das macht ihm überhaupt nichts aus. Im Gegenteil

Zutaten:

- 290 g Weizenmehl 550 (ich hatte Farina Manitoba)
- 70 g Weizenmehl 1050 (ich hatte kein 1050er Weizenmehl zuhause und habe beim ersten Versuch 1050er Dinkelmehl genommen, das funktionierte genauso)
- 240 g Wasser
- 2 g Frischhefe
- 7 g Salz
- 2 g Backmalz (enzyminaktiv) oder Zucker (hier hatte ich Zucker)

Zubereitung:
Alle Zutaten von Hand vermengen. Ich habe stattdessen alle Zutaten in den Kessel gegeben und ca. 40 Sekunden mit dem K-Haken vermischt.

60 Minuten Teigruhe bei 24°C, dabei alle 20 Minuten falten.

48 Stunden Gare bei 4-6°C im Kühlschrank (lt. Gruppe gehen auch 72 Stunden).

3 Teiglinge abstechen und zu Zylindern aufrollen, Anleitung z.B. im Video unten.

15 Minuten in bemehltem Bäckerleinen ruhen lassen.

Die Baguettes formen (Anleitung z .B. im Video unten) und 30 Minuten bei ca. 24°C in Bäckerleinen gehen lassen. Einschneiden, siehe auch im Video.

Jetzt den Ofen vorheizen, ich verwende einen Backstahl.

Bei 250°C fallend auf 230°C mit Dampf 25 Minuten backen.

Hinweis:
Da ich regelmäßig vergesse wie das mit dem Aufrollen zu Zylindern geht und auch dem Formen und Einschneiden, schaue ich jeweils in dieses Video, da ist es perfekt erklärt:

Video: Baguettes formen

Focaccia nach Tim Mälzer

Rezept und Bilder von Ines Glück angelehnt an Tim Mälzer

Zutaten

200 gr Wasser,
50 gr Olivenöl,
125 gr Ricotta,
5 gr Hefe, (wenn man den Teig über nacht im Kühlschrank aufbewahren möchte dann nur 2,5 bis 3 g)
10 gr Salz
und 400 gr Tipo 00 oder Weizenmehl 550

Zubereitung

alle Zutaten 5 min Stufe min und 10 min Stufe 1 kneten lassen mit dem Knethaken.
(ich wollte das Kneten mit dem Flexi im den letzten Minuten testen, hat mich aber noch nicht so überzeugt)
1h gehen lassen.
Nach 30 min dehnen und falten. Teig zu einem Rechteck ziehen. 30 min ruhen lassen. Mit den Fingern kräftige Dellen drücken. Noch mal 30 min ruhen lassen.
Ich hab nach 20 min die Dellen noch mal nachgedrückt, mit Olivenöl eingepinselt und mit Meersalz und Thymian bestreut.
Bei 250 Grad fallend auf 230 Grad mit viel Dampf für 20 min gebacken.

Apfel-Hafer-Nussbrötchen

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Pia Bachfischer-Straub

Zutaten:
100g Hafer
350g Weissmehl
100g Dinkelmehl
13g Salz
1El Zucker
1El LM
5g Hefe
ca. 340g Wasser
1El Butterschmalz
50g Sultaninen
50g Haselnüsse gehackt
50g Walnüsse gehackt
2 mittelgrosse Äpfel in Würfeln
Haferflocken zum Bestreuen

Zubereitung:
100g Hafer fein mahlen mit Getreidemühle.

350g Weissmehl
100g Dinkelmehl
13g Salz
1El Zucker
1El LM
5g Hefe
ca. 340g Wasser
1El Butterschmalz

5min Kneten mit Knethaken auf Stufe “min”
5min Kneten auf Stufe 1

50g Sultaninen
50g Haselnüsse gehackt

50g Walnüsse gehackt
2 mittelgrosse Äpfel in Würfeln

Vorsichtig unterkneten

1h zugedeckt gehen lassen, halbieren, längswirken, benetzen mit Wasser, Haferflocken draufstreuen, in Stücke schneiden, rund aufwirken, nochmals in die Haferflocken drücken und auf Blech absetzen.

30 min gehen lassen.
250°C vorheizen O/U
Mit Dampf abfallend auf 220°C ca. 25min backen.

En Guete…

Schneebrötchen nach Plötz

Fotos Karsten Remeisch/Rezept ursprünglich von plötzblog.de und von Karsten abgewandelt.

Vorbereitung am Abend:

(für 8 Brötchen)

Zubereitung:
580 g Weizenmehl Type 550 (alternativ T45)
380 g Wasser
12 g Salz
3 g Frischhefe
30g Olivenöl

Zubereitung:
Alle Zutaten, außer dem Öl, 10 Minuten auf „Min“, zu einem weichen Teig kneten. (Knethaken).

Das Öl zugeben und weitere 5 Minuten auf Stufe 1 kneten, bis das Öl vollkommen eingearbeitet und der Teig glatt und geschmeidig ist.

Den Teig 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Nun für ca. 12-15 Stunden, bei 10°C abgedeckt gehen lassen.

Am nächsten Morgen, den weichen Teig vorsichtig auf eine gut bemehlte Arbeitsplatte heben und 8 Teiglinge abstechen.

Die Teiglinge bemehlen und auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech heben und in Form schieben.

Bei 240°C 20-25 Minuten mit Dampf backen.

Varianten: Kürbiskerne, Speck oder geröstete Zwiebeln machen sich wunderbar in den Brötchen.
Es lassen sich auch tolle Ciabatta Brote daraus backen.

Sandwichtorte für Fussballfans – Fussballtorte WM-Sandwichtorte

Fotos und Anleitung zur Verfügung gestellt von Sabine Zorba

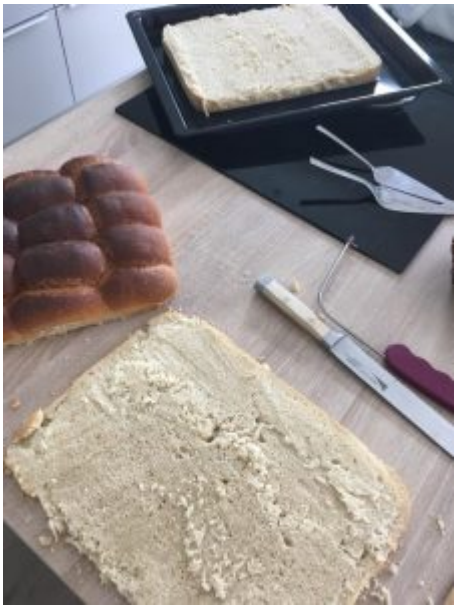
TOASTBROT (nach Valesa Schell) 🙂
Doppelte Menge für eine große Auflaufform nötig!!
Hefevorteig:
– 100 g Weizenmehl 550
– 100 g Buttermilch
– 3 g frische Hefe
– 3 g Salz
Alle Zutaten miteinander verkneten (Knethaken) und 4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.*Hauptteig:*
– Hefevorteig
– 400 g Weizenmehl 550
– 100 g Weizenmehl 1050
– 120 g Buttermilch
– 80 g Lievito Madre
– 150 g Milch
– 25 ml Wasser
– 35 g Butter
– 20 g Zucker
– 10 g Salz
– 5 g Hefe (od. 10g wenn kein LM vorhanden)Zubereitung:
Alle Zutaten, außer der Butter, in die Teigschüssel geben.
Alles 5 Minuten bei kleinster Geschwindigkeit verkneten (Knethaken), dann nochmal 3 Minuten bei höchster Geschwindigkeit.
Die Butter in kleinen Stücken in die Schüssel geben und nochmal 2 Minuten auf mittlerer Stufe unterkneten.
Den Teig auf ein Backbrett geben, ein paar mal falten und rundwirken.
1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.
Den Teig dann in
kleine Stücke teilen, jeden Teigling ein paar mal falten, Fladen draus machen und diese aufrollen.
Die aufgerollten Fladen kommen dann nebeneinander in eine gefettete Form.
Den Teig in der Form 60 Minuten gehen lassen.

Das Brot bei 240 Grad in den Ofen geben, die Hitze auf 200 Grad reduzieren und 40 – 50 Minuten backen.
Beim Einschießen den Backofen schwaden. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen.

Das Brot rausnehmen und mit dem Bräunwisch (großer Brotpinsel) und Wasser abstreichen.

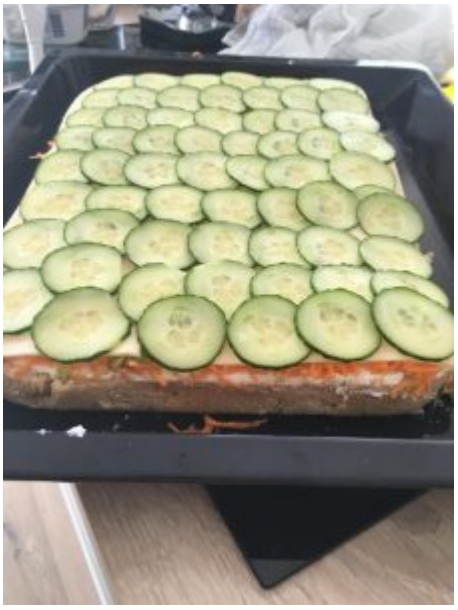
SANDWICHTORTE:
1Kg Frischkäse
1Kg Kräuterfrischkäse
1 Salatgurke
2 Paprika
4 Karotten
4 Lauchzwiebeln
Käseaufschnitt
Hähnchenschinken
2 Gläser Gemüseaufstrich
250g Butter
Pfeffer, Paprika (Chili), Kräuter (Petersilie, Koriander, Karottengrün), Schnittlauch

Das ausgekühlte Brot 2x durchschneiden.



Den untersten Boden mit Frischkäse bestreichen, mit Pfeffer und Paprikapulver bestreuen. Geraspelte Karotten darauf und in Ringe geschnittene Lauchzwiebeln darauf verteilen.

Käsescheiben aufschichten, Salatgurke in Scheiben darauf legen und eine weitere Schicht Käse.



Den zweiten Boden mit Frischkäse bestreichen und auflegen.
Obere Seite des Bodens nun mit Gemüseaufstrich bestreichen, Paprikastreifen verteilen und eine Schicht Schinken auflegen.

Den dritten Boden mit Butter bestreichen und drauflegen.
Die Torte nun mit Kräuterfrischkäse eindecken und nach Lust mit Kräutern bestreuen und mit Gemüse dekorieren.

(Belag kann nach Wunsch variieren: gekochte Eier, Radieschen, Oliven…)

Präsidentenbaguette

Fotos Ines Glück, Rezept nach Lutz Geißler, von Ines Glück auf Kenwood umgeschrieben,
Originalrezept findet man hier: Präsidentenbaguette

(Für Anfänger geeignet, wenig Arbeitsaufwand, bedarf nur guter Planung)

Zutaten:
290 gr Weizenmehl 550
70 gr Weizenmehl 1050
(Alternativ 360 gr Weizen T65, wer zu Hause hat)
240 gr Wasser
2 gr Frischhefe
7 gr Salz
2 gr Backmalz inaktiv (nicht zwingend erforderlich)

Zubereitung:
Alles entweder von Hand homogen vermengen oder mit der Kenwood mit dem Knethakenelement 3 Minuten auf Stufe min und 5 Minuten auf Stufe 1 kneten.

60 Minuten Teigruhe bei Zimmertemperatur. In dieser Zeit den Teig 3x Dehnen und Falten.

Dann wandert der Teig für 48 Stunden in den Kühlschrank bei 4–6 Grad.

Aus dem Kühlschrank nehmen und auf eine bemehlte (ich nehm immer Hartweizengrieß) Fläche stürzen. Vorsichtig zu einem Rechteck ziehen.

Den Teig in 3 Streifen abstechen und vorsichtig zu Zylindern aufrollen. (Die Anleitungen selbst zum Thema Zylinder aufrollen und Baguette formen gibt es in super Filmen auf youtube, z.B. hier https://www.youtube.com/watch?v=KVzrU5g1wU8&app=desktop)

Abgedeckt 15 min ruhen lassen mit Schluss nach oben

Dann die Baguettes formen, dabei so wenig wie möglich Luft ausdrücken. der Teig ist eher mittelfest und lässt sich gut händeln.
Nochmals 30 Minuten in Bäckerleinen ruhen lassen.

In der Zeit den Backofen incl Blech oder Stahl auf 250 Grad vorheizen. Die Teiglinge aufs Blech und mit einem scharfen Messer drei mal spitzwinklig einschneiden.

Mit viel Dampf auf 230 Grad fallend für 20–25 Minuten backen.

Auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

PS. Ich mach immer gleich die doppelte Menge.

Kartoffelbrot mit Bratwurst und Käse

Rezept und Bilder von Yvonne Koch

Zutaten und Zubereitung

Teil 1:
15g hefe
50g Sauerteig (LM)
250g Wasser

Teil 2:
350g Mehl (550)
150g Roggenmehl (1150)
10g Salz

Teil 3:
400g Kartoffeln in Brühe kochen
2 Zwiebeln gewürfelt und angebraten

1 bis 2 Paar rohe Bratwurst
ca 200 gr. geriebenen Käse je nach Bedarf

Erst Teil 1 vermengen und dann Teil 2 dazu geben. 10 Minuten mit dem Knethaken kneten.
Kartoffeln garen und grob reiben. Mit dazugeben und auch die Zwiebeln. Weitere 3 Minuten kneten. Falls der Teig zu klebrig ist weiteres Mehl mit dazu geben.
Form(Fettpfanne) Buttern und den Teig drauf verteilen.

Bratwurst ungegart drauf verteilen und mit Käse bestreuen.
Teig aufgehen lassen bis er sich verdoppelt hat.
Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad 10 Minuten und dann weitere 25 Minuten bei 200 Grad backen.