

# 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 nehme 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=KVzrU5glwU8&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.

---

## Krusti Krusti-Semmel



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

Menge für 10 Stück

12 Stunden Vorlaufzeit benötigt!

### **Zutaten:**

425 Gramm Weizenmehl, Typ 550

280 ml Wasser

10 Gramm Salz

6 Gramm frische Hefe oder Messerspitze Trockenhefe

10 Gramm enzymaktives Backmalz

1 EL Zuckerrübensirup

15 Gramm weiche Butter

später: 75 Gramm Weizengriessmehl

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten ca. 12 Minuten kneten mit der CC.

Teig in einer Gärschüssel im Kühlschrank 12 Stunden gehen lassen. Alle paar Stunden zur Mitte falten.

Teig herausnehmen und ca. 30 Minuten bei Zimmerwärme zur besseren Verarbeitbarkeit ruhen lassen.

Eine längliche Teigrolle formen und 10 gleich grosse Stücke abstechen.

Zu Brötchen schleifen, mit Wasser einsprühen und in dem Weizengriess wenden.

Mit dem Schluss nach unten auf ein Backpapier legen.

Bei Raumtemperatur nochmals 30 Minuten gehen lassen, einen tiefen Längsschnitt, danach bei 240 Grad Umluft auf Backstein (vorgeheizt auf 270 Grad) ca. 20 Minuten backen.

---

# Stines wunderbare Kartoffelringel



Fotos und Rezept von Stine Helm

Der Ursprung stammt aus einem Kochbuch eines renomierten Plastikschüsselherstellers. Von dem Rezept ist aber außer der Idee nichts mehr übrig.



## **Zutaten:**

200 gr Pellkartoffeln (kalt, geschält und durch die Presse gedrückt)

5 gr Hefe

75 gr LM (Lievito madre) aus dem Kühlschrank

175 gr lauwarmes Wasser

300 gr Mehl Typ 550

11 gr Salz

2 Eßl Olivenöl

### **Zubereitung:**

Alles mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten (5 Minuten auf Stufe "min", 3 Minuten auf Stufe 1)

Teig gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

In 12 Teile teilen, zu Rollen formen, in eine Donut-Form legen.



Gehen lassen bis die Mulde vom Eindrücken nicht mehr ganz raus kommt.

Backofen vorheizen auf 250 Grad O/U.

Einschießen, schwaden, auf 230 Grad reduzieren. Nach 5 min den Dampf ablassen

Weitere ca 18 min backen.



---

# Buttermilchhörnchen kærnemælkshorn



Foto Vicky Starke

Rezept aus einem skandinavischen Kochbuch ausprobiert von Vicky Starke und von Birgit Lechner auf CC abgewandelt:

(12 Stück)

## **Zutaten:**

*Für die Hörnchen:*

1 Würfel Hefe

200 ml Buttermilch

1 Ei

300 g Mehl Type 00 oder Type 405

75 g Zucker

5 g Salz

100 g Butter

*Für die Füllung:*

150 g Marzipan

100 g weiche Butter -> Alle Zutaten mischen, z. B. mit Flexirührelement  
2 EL Zucker

*Für die Deko:*

1 Ei (zum bepinseln)  
100 g Mandeln (fein gehackt)

### **Zubereitung:**

Für den Hefeteig alles in die Schüssel und mit dem Knethaken 6 min bei 30 Grad, Stufe 1 kneten.

1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Oder in der CC mit Geschirrtuch abgedeckt bei 30 Grad ohne Rührelement gehen lassen.

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche rund ausrollen und die Füllung gleichmäßig darauf verteilen, dann in 12 Tortenstücke schneiden, jedes von der langen Seite aus zu einem Hörnchen aufrollen und auf ein Backpapier auslegen.

Abgedeckt 30 min an einem warmen Ort gehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Hörnchen mit Ei bepinseln, mit den gehackten Mandeln bestreuen und 20 – 25 min backen.

---

## **Brioche – die Weltbesten!**



Fotos Claudia Kraft

Rezept ist von Thomas Keller, ausprobiert von Claudia Kraft

**Zutaten:**

271 g Mehl  
6 g Trockenhefe  
32 g Zucker  
7 g Salz  
136 g Ei, ca 3  
46 g Vollmilch  
122 g Butter auf Zimmertemperatur

**Zubereitung:**

1. Eier und Butter auf Zimmertemperatur kommen lassen.
2. 3 Eier in einer Schüssel aufschlagen und davon 136g mit der Waage abmessen. (Bei mir hatten die Eier ca 150g und ich habe den Rest für später zum Bestreichen verwendet. Milch auch abmessen und könnt ihr gleich zu den Eiern geben. Mischung beiseite stellen.
3. Mischt Mehl und Hefe in der KW-Schüssel gut durch (K-Haken) und gebt die restlichen Zutaten bis auf die Butter hinzu. Mixt auf niedriger Stufe ca. 4 Minuten, bis alles vermischt ist. Geht evtl. kurz mit der Spachtel an den Rändern der Schüssel entlang.
4. Jetzt erweist sich die CC als perfekter Partner. Stellt den Timer auf 30 Minuten und lasst die Maschine den Teig für euch auf ca Minimum oder etwas höher kneten (Knethaken). Wenn ihr zurückkommt, solltet ihr einen klebrigen Teig haben. Auch

nicht überrascht sein, es sieht nicht nach viel Teig aus.



5. Jetzt kommt nach und nach die Butter hinzu. Wartet immer bis die vorherige inkorporiert ist. Das dauert ein bisschen. Zum Ende hin sollte euer Teig glänzen. Kratzt mit der Spachtel eure Ränder ab und unten am Boden und mixt nochmal für 10 Minuten.

6. Jetzt gehts los mit dem Fermentieren. Gebt euren Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und klopft/drückt ihn zu einem Rechteck. Es muss nicht sehr gross sein. Jetzt geht es los mit dem Falten und den Teig nun nach dem Briefumschlagkonzept bearbeiten.



7. Faltet die rechte Seite über 2/3 des Rechtecks und dehnt dabei den Teig etwas ohne ihn zu zerreißen. Faltet die linke Seite genauso. Klopft den Teig ganz leicht in die Breite und faltet das obere und untere Drittel auf die selbe Art

.  
8. Klopft den entstandenen Ballen in eine rundliche Form und gebt ihn mit dem Saum nach unten in eine geölte Schüssel und lasst den Teig eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen. Dann wiederholt ihr den Briefumschlag – Faltvorgang. Gebt den Teig wieder in die Schüssel, Folie drauf, Loch in die Folie stechen und ab in den Kühlschrank über Nacht geben. Bitte bedenken

dass der Teig über Nacht noch aufgeht.



9.

Am nächsten Morgen sollte der Teig gut das doppelte des vorherigen Volumens erreicht haben und recht steif und kalt geworden sein. Das passt so.

10. Gebt den Teig auf eure leicht bemehlte Arbeitsfläche und trinkt inzwischen eine Tasse Kaffee oder Tee.

11. Wer Nanterre bzw- Laibe formen will bereitet schon mal 2 Kastenformen vor. Ich habe mich für 2 Formen entschieden. Eine Kastenform und eine 18cm Springform.

12. Klopft euren Teig etwas flach und teilt entsprechend eure Teiglinge ab. Im Original wird so gerechnet: "Für 2 Laibe teilt ihr 12 Teiglinge von jeweils 50 g ab ( in eine Kastenform kommen 6 Teiglinge in 2 Reihen zu je 3)

13. Für einen runden Laib teilt ihr 8 Teiglinge zu jeweils ca 75 g ab.

Ich habe mit der Kastenform begonnen und zuerst den ganzen Teigling halbiert und davon nach Gefühl 5 Teile abgeschnitten und Kugeln geschliffen. Den restlichen Teig habe ich mit ca 55g für die Springform geteilt, wovon ein kleines Kugerl für die Mitte blieb.

14. Nehmt nun die Teiglinge und rollt sie auf der sauberen Arbeitsfläche bei möglichst wenig Mehlzugabe zu geschmeidigen formschönen Kugeln aus. Am besten schleifen. Die Teiglinge kommen nun in die von euch vorbereitete Form. Ich habe die Formen mit Trennspray ausgesprüht.

15. Wenn ihr nicht noch ein Ei vom Beginn über habt , mixt eine in einer Schüssel und bestreicht die Kugeln damit. Nun müssen die Brioches wieder mal ruhen. (haltet durch !!! fast geschafft ) 2, 5 Stunden. Ich weiß, das ist echt lange! Bei mir war es auch länger. Dazu Folie drauf, Loch reinstechen und an einen warmen Ort stellen. (Ich habe sie in den Ofen gestellt).



16. Nach Ablauf der Zeit sollten die Teiglinge gut aufgegangen sein und einander berühren. Unterschied sieht man auf den Bildern.



17. Ofen auf 176 Grad aufheizen und jetzt nochmal den Rest der Ei-Mischung auf die Brioches streichen und dann ab in den Ofen für entweder 25 Minuten wenn ihr nur 8 Teiglinge habt oder 20 für 2 Laibe. Sie dunkeln rasch daher einfach mal nachsehen und nicht nur nach der Farbe gehen, da jeder Ofen anders bäckt. Ich hatte ca 20min und habe Stäbchenprobe gemacht.

18. Nehmt eure Brioches sofort aus der Form und lasst sie auf einem Gitter abkühlen bevor ihr sie verschlingt. Thomas Keller rät dazu sie 20 Minuten abkühlen zu lassen.



19. Ich habe sie nicht aus der Form genommen und habe nach 8-10min die ersten gekostet. Bei dem Duft musste ich kosten, sonst wäre es reine Folter gewesen.



*Perfekter Zeitplan nach Billa Wepunkt:*

Beginn 20 Uhr, dann 22 Uhr Übernachtgare.

Dann kann man ihn morgens um 7 Uhr aus dem Kühlschrank holen und weitermachen....

---

## Schlumbergerli



Foto und Rezept von Pia Bachfischer-Straub

**Zutaten:**

2 TL Salz

500g Ruchmehl

1 Pk. Trockenhefe

ca. 320g Wasser lauwarm

**Zubereitung:**

Das Salz zuerst in die Schüssel geben, Mehl darauf geben und eine kleine Mulde formen. Dann kommt die Hefe in die Mulde und etwa die Hälfte vom Wasser.

Mit einer Gabel etwas umrühren... das gibt dann den Vorteig, die Mulde soll nicht zu tief sein, so dass kein Salz an den Vorteig kommt. Jetzt 1/2 Stunde stehen lassen.

Dann den Rest Wasser dazu und zu einem eher weichen Teig gut auskneten (Knethaken). Ich mache das auf Stufe 1 für 2min und dann etwa 10 min auf Stufe 2.

Der Teig bleibt jetzt für 1h in der Schüssel, dann nochmals kurz zusammenkneten und nochmals eine Stunde gehen lassen.

Den Teig in 16 Stücke teilen. Etwas Mehl auf einen Teller geben. Etwas Sonnenblumenöl auf einen Teller geben.

Ein Teigstück ins Öl tupfen und mit der öligen Seite nach

unten auf dem Tisch locker aufwirken, ins Mehl stupfen und mit der Mehlseite nach unten auf ein Tuch legen.

Den Ofen auf 250° vorheizen.

Die Brötchen nach ca 15min auf ein Blech mit Blechreinpapier geben. Dabei wenden, die Mehlseite ist jetzt oben.

In den heissen Ofen geben und gut dämpfen (mach ich mit einer Sprühflasche).

5min bei 250° O/U danach für 10min auf 230° runterschalten. Dann den Ofen öffnen um den Dampf rauszulassen und die Brötchen fertig backen. Je nach Gusto ca. 5 min.

En Guete!

---

## Pits Burgerbrötchen – Burger Buns



Foto Katharina Schmidt

Quelle: [bbq-pit.de](http://bbq-pit.de) und von Katharina Schmidt auf CC umgeschrieben

Für 12 Buns (bei 80g Teig). Diese haben dann ca 9-10cm Durchmesser, also passend zu den Pattis mit der Burgerpresse



### **Zutaten:**

200 ml Wasser lauwarm

4 EL Milch

1 Würfel frische Hefe

35 g Zucker

8 g Salz

80 g weiche (oder geschmolzene) Butter

500 g Mehl 550er

1 Ei

1 Ei

2 EL Milch

2 EL Wasser

Sesam

### **Zubereitung:**

Warmes Wasser, Milch und Zucker mischen. Hefewürfel hineinbröseln. Ca. 5 Minuten stehen lassen.

Restliche Zutaten hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit dem Knethaken ca. 5 Minuten auf Stufe 1 kneten.

CC auf 35 Grad einstellen, Intervallstufe 3 ohne Knethaken stellen und Teig 1 Std gehen lassen.

Nach dieser Stunde formt man aus dem Teig die Buns. 80-90 Gramm Teig pro Bun nehmen und rundschleifen.

Die Teiglinge müssen jetzt nochmal 1 Std gehen.

In der Zwischenzeit verquirlt man ein Ei mit 2 EL Wasser und 2 EL Milch.

Nachdem die Buns eine Stunde gegangen sind, werden sie mit dem verquirlten Ei bestrichen und mit etwas Sesam bestreut.

Bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) etwa 16-20 Minuten backen.



---

## Knäckebröt



Foto Elisabeth Bozoglan

Familienrezept von Elisabeth Bozoglan

### **Zutaten:**

130 gr. Dinkelvollkornmehl

( oder was ihr gerade da habt, hab auch schon Emmermehl genommen) – Ggf. mit Hilfe von Getreidemühle gemahlen  
130 gr. Haferflocken – ggf. mit Hilfe von Flocker geflockt  
130 gr. Körner ( je nach Gusto: Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne etc.)  
1 Prise Zucker  
1,5 Teelöfel Salz  
50 ml Sonnenblumenöl (oder Raps)  
400 ml warmes Wasser

### **Zubereitung:**

K-Haken einsetzen, Trockene Zutaten vermengen.

Öl/Wasser zugeben, vermischen und eine Stunde quellen lassen.

Masse auf zwei Backbleche (mit Backpapier) streichen.

10 Min backen (150 Grad/Heißluft), herausnehmen und in Stücke schneiden.

Nochmals 30 Minuten backen.

*Tipp: Blech ölen, dann Backpapier drauflegen (dann verrutscht es nicht).*

---

**Briegelschmiere – natürlich  
mit selbst gebackene Briegel**



Rezept und Fotos von Dagmar Möller

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: [Töpfele und Deckele](#)

Fürd' Schwoba onder ons – Briegelschmiere – natürlich mit selbst gebackene Briegel

Briegel sind breitere Seelen aus reinem Dinkel. Die Schmiere ist Käse, Sahne, Joghurt, Katenschinken, Kochschinken, Schnittlauch, Gewürze.

### **Zutaten Briegel:**

#### *Vorteig:*

2 g Hefe

100 ml Wasser 35 Grad

100 g Dinkelmehl 630

20 g Lievito Madre (optional aber vorteilhaft)

#### *Hauptteig:*

##### *Vorteig*

400 g Dinkelmehl 630

8 g Hefe

275 ml Wasser 35 Grad

12 g Salz

Öl für die Wanne

#### *Topping:*

grobes Meersalz

Kümmel

## **Zubereitung:**

Vorteig: Hefe und LM in Wasser auflösen, Mehl zufügen und vermischen. Abgedeckt 2 Stunden warm anspringen lassen, dann 14 Stunden bei 6 °C reifen lassen.

Hauptteig: Alle Zutaten vermischen und einige Minuten auf Stufe 1 kneten. Ich hab das mit dem K- Haken der CC gemacht – so wird es perfekt. (Nicht zu lange – Dinkel ist sensibel). In die leicht geölte Teigwanne geben und einmal falten. Abgedeckt 8 Stunden im Kühlschrank bei 6 Grad reifen lassen. Dann herausnehmen und etwas Temperatur nehmen lassen. (1 Stunde)

Backofen mit Backstein auf 270°C vorheizen.

Nun den Teig auf eine nasse Arbeitsfläche gleiten lassen und flach ziehen. Mit nassen Händen und der Handkante dicklich-ovale Teiglinge abziehen. (8 Stück je etwa 100 g) und auf Backpapier setzen.

Mit Wasser besprühen und mit Salz und Kümmel bestreuen.

Auf den heißen Backstein einschießen, schwaden und Ofen auf 250 Grad runter schalten. 15-20 Minuten backen. je nach Größe (Dampf nach 3 Minuten kurz ablassen, nach 10 Minuten Backpapier entfernen.)

Fertig gebackene Briegl herausnehmen und sofort nochmals mit Wasser einnebeln (für optimalen Glanz)

Und das ultimative Ostälbler Partybrot sind Briegl mit BRIEGLSCHMIERE ! Natürlich gibts auch dafür ein Rezept.

Beide Rezepte sind für 8-10 Briegl:

## **Zutaten:**

300 g Kochschinken  
100 g Rauchfleisch  
200 g Gouda gerieben  
100 g Bergkäse  
100 g Butter (weich)

1 Becher Joghurt  
1 Becher süße Sahne  
1 Bund Schnittlauch  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
Paprika edelsüß

**Zubereitung:**

Käse raspeln, Rauchfleisch und Schinken fein würfeln, und mit Gewürzen, Joghurt, Butter und Sahne zu einer homogenen Masse vermischen (CC mit K-Haken)



Backofen auf 200 °C O/U vorheizen. Briegl quer halbieren, die Brieglschmiere darauf streichen und im Backofen ca. 10-12 Minuten überbacken.

Sofort servieren – aber vorsichtig beim reinbeissen – heiß!!!

---

**Apfel-Hafer Brötchen für Kleinkinder**



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nicole Kühling

### **Zutaten:**

200 g blütenzarte Haferflocken

300 g Dinkelmehl ( im Originalrezept wird mit Weizen Typ 1050 gearbeitet, ich hab es aber auch schon mit Vollkorn gebacken )

125 ml naturtrüber Apfelsaft

100 g Butter

1-2 süßliche Äpfel

1 Prise Salz

1 Päckchen Trockenhefe

Vanillepulver, Vanillezucker oder Vanillekonzentrat ( nach Geschmack )

Chiasamen ( nach Geschmack )

Cranberrys ( nach Geschmack )

### **Zubereitung:**

Den Apfelsaft erwärmen und die Butter darin schmelzen lassen (ca. 50-60 Grad im Kessel).

Die Äpfel mit Schale grob raspeln (Multizerkleinerer).

Mehl, Haferflocken und Hefe mischen. Mit dem Apfelsaftmix, dem geriebenen Apfel und den übrigen Zutaten so lange kneten (Knethaken), bis ein elastischer Teig entsteht. Den Teig abgedeckt etwa 30 min gehen lassen bis er sein Volumen verdoppelt halt (mit dem Dinkelmehl geht der Teig nicht so viel auf ).

Den Teig noch einmal kneten und kleine Brötchen darauf formen. Nochmal 10-15 min ruhen lassen.

Die Brötchen mit Wasser bepinseln und im vorgeheizten Backofen ca. 12 min bei 200 -220 C U/O backen.

Der fertigen Brötchen sind relativ weich und krümeln nicht. Sie werden auch nicht besonders braun. Aber so mögen wie sie am liebsten.

Viel Spaß beim Nachbacken.

Ach ja, die Brötchen lassen sich super einfrieren und bei Bedarf sind sie schnell aufgetaut: