

Tortillas



Fotos Gisela M.

Für 8 Tortillas

In Mexico verwendet man Maismehl, allerdings eine spezielle Sorte: Masa Harina. Mit normalem Maismehl funktioniert es nicht. Man kann auch halb Masa Harina/halb Weizen verwenden oder wie ich heute: 100 % Weizen.

Zutaten:

200 g Mehl Type 405

1 Messerspitze Salz

1 TL Öl

100 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Knethaken einspannen, alle Zutaten bis auf Wasser in Kessel geben. Auf Stufe "min" beginnen und Wasser langsam zugeben. Später auf Stufe 1 erhöhen. In Summe habe ich 7 Minuten kneten lassen.



Teig in Folie packen und eine halbe Stunde zur Seite legen.

Pastawalze einsetzen und Teig in 8 Stücke schneiden.



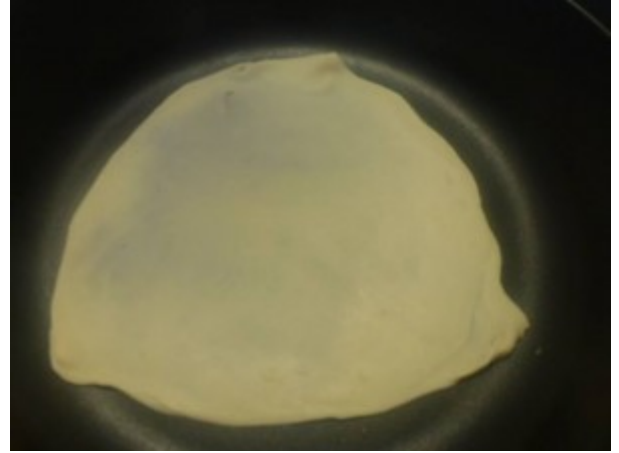
Je ein Stück auf leicht bemehlter Fläche zu einer Kugel formen und leicht platt drücken.



Je 1 x auf Stufe 7 in der Pastawalze durchlassen, um 90 Grad drehen und nochmals durchlassen.

So mit allen Teigstücken verfahren. In beschichteter Pfanne (ohne Öl) auf hoher Stufe (ich hatte fast die höchste Stufe auf meinem Gasherd) von beiden Seiten ca. 1,5 Minuten braten,

bis sie leicht gebräunt sind.



Bitte aufpassen: Sind sie zulange in der Pfanne werden sie brüchig, dann kann man sie nicht mehr zu Wraps o. ä. formen.



Nach der Fertigstellung mit einem feuchten Tuch abdecken, damit sie weich bleiben.

Roggen-Krusti



Foto Gisela M.

Zutaten:

Vorteig:

150 g Roggenmehl 1150

150 g Wasser

1 gehäufter TL LM und ein Minikörnchen voll Hefe (alternativ wer keinen LM hat, nimmt einfach 5 gr. Hefe)

Hauptteig:

500 g Weizenmehl 550

12 g Backmalz

5 g Hefe

1 gehäufter TL Lievito madre (wer keinen LM hat, nimmt einfach 5 gr. Hefe mehr)

12 g Salz

260 g Wasser

Eine Hand voll Roggenschrot

Zubereitung:

Zutaten Vorteig in Schüssel mit Löffel verrühren und 5-24 Stunden stehen lassen.

Zutaten Hauptteig + Vorteig in Kessel geben, Knethaken einspannen, 3 Minuten auf min./7 Minuten auf Stufe 1 kneten. Knethaken entfernen, Spritzschutz aufsetzen und Teig eine Stunde gehen lassen.

Mit Getreidemühle eine Hand voll Roggen zu Schrot verarbeiten

und auf die Arbeitsfläche und ein Blech mit Dauerbackfolie geben.

Teig vorsichtig auf Arbeitsfläche gleiten lassen (am besten mit Schaber, so dass keine Luft rausgeht) und vorsichtig (am besten von unten) in die Länge und Breite ziehen, so dass ein Viereck entsteht. Mit der Spachtel drei Reihen abstechen. Davon Teiglinge mit ca. 100 gr. abstechen und mit Schrot nach unten auf das Blech legen und abdecken. Eine Stunde gehen lassen.

Dann umdrehen (Schrot jetzt oben), mit scharfem Messer oder Rasierklinge einritzen, mit Wasser besprühen und in Ofen bei 230 Grad O/U mit viel Dampf backen. 5 Minuten vor Ende der Backzeit Dampf ausstellen. Insgesamt 20 Minuten backen.

Nach dem Backen noch kurz mit Wasser besprühen und auskühlen lassen.



Schweizer Bürlis – mit

Fotodokumentation



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann,
[Essen über den Dächern von Kölle](#)

Rezept für drei Doppelbürli

Zutaten:

500g Mehl Type 550

375g Wasser

5g Hefe

10g Salz

Zum Bestäuben Gemisch aus Roggenmehl und 550er Mehl/oder
Kartoffelstärke

Zubereitung:

Hefe, Mehl, Salz und Wasser in eine die Rührschüssel geben,
Knethaken einsetzen.

Alle Zutaten für den Teig verrühren. Erst auf Stufe 1 ca. 3
Minuten in der CC kneten, danach 5 Minuten auf Stufe 1,5.

Nun den Teig 20 Minuten gehen lassen, dann den Teig von den
Seiten der Schüssel in die Mitte falten.

Wieder 20 Minuten gehen lassen. Das Falten noch zwei Mal
wiederholen, dann den Teig mindestens 24 Stunden im
Kühlschrank gehen lassen.

Am Backtag den Backstein im Ofen auf 250°C/Ober-/Unterhitze aufheizen. Die Arbeitsfläche sehr gut mehlen und den Teig vorsichtig darauf stürzen. Die Oberfläche des Teigs gut einmehlen. Vorsichtig zu einem Rechteck mit einer Kantenlänge von 22cm x 18 cm ziehen und dieses mit einer Teigkarte längs in 6 Quadrate teilen.

Bei den Quadraten die Ränder einschlagen, drehen und zu einem Brötchen schleifen.

Zwei Kugeln aneinander legen.

Bestäuben (mit Gemisch aus Roggenmehl und 550er Mehl/Alternativ Roggenmehl mit Kartoffelstärke) und der Backschaufel in den Ofen einschießen.

Mit Dampf für 25 – 30 Minuten backen.

Nachstehende Fotodokumentation von Waltraud Senorer:

Test bestanden: 38 Stunden im Kühlschrank, der Teig wurde luftiger und die Brötchen leichter und es wären 12 kleine geworden!



Teig mit 700er Mehl und Staubmehl (Roggenmehl – Kartoffelstärke 1.1)

Ich habe die Teigwanne mit Olivenöl eingeölt, dadurch konnte man den Teig besser falten und herauskippen. Geschadet hat es dem Teig nicht, ich denke das bißchen Öl beim Falten bringt auch noch etwas Geschmack:



3x falten und in einer geölten Teigwanne 24 - erprobtes 36 Stunden im Kühlschrank reifen lassen

In beliebig viele Teile schneiden



Mit nassen Händen falten und den Teig zu einem Luftballon drehen:



Für Wurzen einfach verdrehen, für Wachauerle den Teig auf die Falten legen und dann umdrehen:



Nach innen falten und dann mit den Fingern eine Spitze drehen, in Staubmehl wälzen und mit der Verschlussseite aufs Blech legen. Nach dem Gehen, also vor dem Backen umdrehen.

Dann reißten die heißen Bockwe auf.



Toasties – English Muffins



Fotos von Gisela M/Rezept von hier <http://slava.com.de/?p=6568> und auf CC abgewandelt

Zutaten (für ca. 18-20 Stück):

15 gr. Hefe (bzw. 10 gr. Hefe und einen großen EL Lievito madre)

2 TL Zucker

360 gr. Milch

560 gr. Mehl Type 550 (einen Teil kann man problemlos mit VK ersetzen, ich hatte 50 gr. Vollkorn, mehr geht sicher auch)

1,5 TL Salz

1,5 EL Butter

1 Ei

Maismehl bzw. Semola zum Bestreuen

Glas mit ca. 9 cm Ausstecher (ich hab eine runde Form verwendet, in der man Spiegeleier zubereitet)

Zubereitung:

Milch, Hefe und Zucker in Kessel geben, K-Haken, 38 Grad einstellen, Rührintervall 1 und 2 Minuten laufen lassen.

Restliche Teigzutaten zugeben, Temperatur ausschalten und mit Minimum-Geschwindigkeit fünf Minuten mit K-Haken rühren.

Auf mit Semola oder Maismehl bemehlte Arbeitsfläche den Teig geben, zu einer Kugel formen, mit Semola oder Maismehl bestäuben und eine Stunde zugedeckt gehen lassen.

Von Hand die Kugel ca. einen Zentimeter flach drücken, nochmals mit Semola/Maismehl bestäuben und ausstechen (Z. B. mit Serverring o. ä. – je nach Größe des Ausstechers, ergibt sich die Menge der Toasties). 20 Minuten abgedeckt gehen lassen.



In einer Pfanne, leichte bis mittlere Hitze, etwas Öl und etwas Semola/Maismehl zugeben und je 4-5 Toasties pro Pfanne 4-5 Minuten je Seite herausbacken.



Danach noch für 8 Minuten/180 Grad/Ober-Unterhitze in den Backofen.



Auskühlen lassen, jeweils kurz toasten vor dem Verzehr und hemmungslos genießen ☐

Eingefroren und bei Bedarf in den Toaster geschoben schmecken sie wie frisch ☐

WARNHINWEIS:

Auch Toasties machen dick bei entsprechender Überdosierung!

[Pane di altamura](#)



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Elisabetta Tallarico

Zutaten:

900g Semola di grano duro rimacinata

600g Wasser

200g Lievito madre oder 12g frische Hefe

Olivenöl

Zubereitung:

Alle Zutaten (bis auf das Olivenöl) 10min zu einem Teig verkneten (Knethaken).

Wenn man frische Hefe nimmt, diese mit lauwarmen Wasser auflösen.

Teig in eine mit Olivenöl ausgestrichene Schüssel geben.

Den Teig 6 Std. ruhen lassen.

Dann Teig falten und 30min ruhen lassen, das ganze 2 mal wiederholen.

Dann bei 250 Grad 15min backen

Temperatur auf 200Grad runter drehen und weitere 35min backen.



Variante als Brötchen/20-25min bei 200 Grad Ober-/Unterhitze

Fotos von Elisabetta T. zum Brot falten findet ihr hier:



Buondi – original italienisches Rezept



Fotos von Elisabetta Tallarico

Rezept von hier
<http://blog.giallozafferano.it/dulcisinforno/buondi-fatto-in-casa/>, Von Elisabetta Tallarico ausprobiert, für extremst lecker befunden und für uns ins Deutsche übersetzt und auf CC umgewandelt.

Zutaten:

Vorteig:

100g Mehl Typ 550 oder Manitoba
10g frische Hefe
50ml Wasser lauwarm

Hauptteig:

400gr Mehl Typ550 oder Manitoba
100g Zucker
10g Akazienhonig

150g Eigelb (ca. 8 Stück bei Eigröße L)
75ml Milch
200g Butter
2TL Vanille
9g Salz (Anmerkung ggf. leicht reduzieren)
5g Zitronenabrieb
8g Orangenabrieb
2-3 Tropfen Orangenaroma

Nussglasur:

48g gemahlene Mandeln ohne Schale
16g gemahlene Haselnuss
110g Zucker
50g Eiweiß
12g Speisestärke
2 Tropfen Bittermandelaroma

Sirup für die Glasur

100ml Wasser
150g Zucker
(Anmerkung Gisela M.: – bei mir reichte die Hälfte von der Glasur)

Zum Garnieren

Hagelzucker
Puderzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben!!!

Vorteig:

Hefe in lauwarmen Wasser auflösen. Alle Zutaten für den Vorteig mit dem Knethaken, zu einem homogenen Teig verkneten. 1 Std in der CC bei 21 Grad ruhen lassen (d.h. ohne Rührelement, Rührintervallstufe 3).

Hauptteig:

Zucker, Honig, Milch mit dem K-Haken gut verrühren.
Dann wechseln zum Knethaken □, nach und nach die Eigelb und

das Mehl unterkneten. Nach ca der Hälfte des Mehls und der Eigelb, den Vorteig dazu geben und gut einkneten. Dann restliches Mehl und Eigelb dazu geben und gut unterkneten lassen.

In einer kleinen Schüssel Butter mit Vanille, Salz, Orangen- & Zitronenschale und den Aromen vermischen.

Buttermischung löffelweise unter den Hauptteig kneten. BITTE immer warten bis die Butter gut eingearbeitet ist bevor man den nächsten Löffel hinzufügt.

Alles 10Min auf Stufe 1 kneten.

Der Teig wird sehr weich sein!

Eine Schüssel mit etwas Öl auspinseln und den Teig hinein legen.

2Std bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Danach über Nacht- nicht weniger als 12 Std!- in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.

50g schwere Teilstücke abwiegen und zu einer Kugel formen. Die Kugeln in eine längliche Form bringen und in Minikasten-Papierformen legen. Nochmals 4 Std bei Raumtemperatur gehen lassen.

Nussglasur vorbereiten:

Eiweiß (flüssig) Mandel- & Haselnussmehl, Zucker, Speisestärke, 2 Tropfen Bittermandelaroma gut mit einer Gabel verrühren und in den Kühlschrank stellen.

Sirup für die Glasur:

Zucker und Wasser aufkochen und abkühlen lassen.

Nach der Ruhezeit der Teiglinge, die Nussglasur in einen Spritzbeutel füllen und zwei Streifen auf die Teiglinge ziehen.

Mit Hagelzucker und Puderzucker bestreuen.

Buondi bei 180 Grad Ober -Unterhitze ca. 20 Min goldgelb

backen.

Sofort nach dem Backen mit dem Zuckersirup bepinseln und abkühlen lassen.



Foto: Elisabetta Tallarico

Tipp: Am besten gleich doppelte Menge machen, dann lohnt sich der Aufwand.

Perfekt auch für Frühstücksbuffet und Co, wenn Kinder anwesend sind.

Pizzabrotchen Partybrötchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Ari Dahms

Zutaten:

200 Gramm Wasser,
200 Gramm Milch
1/2 Würfel Hefe
600 Gramm Mehl
200 Gramm Hartweizengries
4 EL Zucker
2 gestrichene TL Salz
4EL Olivenöl dazu

Zubereitung:

Wasser, Milch und Hefe in der CC bei 37 Grad so fünf Minuten ruhen lassen.

Dann Mehl, Hartweizengrieß, Zucker, Salz, Olivenöl ca. 10 Minuten mit Knethaken auf Stufe 1 kneten lassen.

Ich lasse den Teig gerne den Tag über bei Zimmertemperatur gehen, in einer recht großen Schüssel mit Deckel.
Dann rolle ich ihn aus, ca. 1 cm dick und schneide alles kleine Dreiecke.

Nochmal so 30 Minuten gehen lassen.

Brötchen dann in den heißen Ofen bei 270 Grad Umluft (Brot

oder Pizzastufe) kurz auf Sicht anbacken.

Ich backe sie nur leicht vor und friere sie dann ein.

Tipp: Besonders gut schmecken sie, wenn man sie aufschneidet, unterm Grill schön bräunt und dann gutes Olivenöl und Rosmarin drauf gibt.

Früh-Stückchen



Foto Sandra Bell

Rezept

von <http://brotdoc.com/?s=Fr%C3%BCh-St%C3%BCckchen+&submit=Suche>

Zutaten:

400 g Weizenmehl 550
300 g Hartweizenmehl
300 g Dinkelmehl 630
600 g Wasser (lauwarm)

15 g Frischhefe
20 g Backmalz (inaktiv)
22 g Salz
1 EL Kürbiskernöl (Rapsöl geht auch)

Zubereitung:

Mehle und Wasser gut verkneten, darauf achten, das keine Mehlnester mehr da sind. 20 Minuten ruhen lassen. Die restlichen Zutaten zugeben und mit dem Knetehaken 4 Minuten langsam, dann 3-4 Minuten auf nächsthöherer Geschwindigkeit kneten, bis der Teig glatt ist und eine gute Glutenentwicklung zeigt.

Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.

Anschließend den Teig einmal strecken und falten. In eine 30 x 30 cm Teigschüssel geben und abgedeckt im Kühlschrank für 12 Stunden reifen lassen.

Nun den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche kippen und etwas flach drücken, damit nicht zu viel Gärgase entweichen. Mit einem scharfen Teigabstecher ca. 6 x 6 cm große Teigstücke abstechen, diese noch mal leicht flach drücken und mit Mehl bestäuben. Die Teiglinge dürfe ruhig etwas dicker sein, das macht nachher die Form aus. Auf ein Back(Loch)blech legen und noch ca. 10-15 Minuten gehen lassen.

Dann in den gut vorgeheizten Ofen bei 240° einschließen und kräftig schwaden. Den Schwaden 10 Minuten drin lassen und die Brötchen vollbraun ausbacken (Gesamt etwa 20-22 Minuten bei 240°). Während dem Backen kippen die Brötchen leicht zur Seite, das macht ihr Aussehen aus ☐

Knusper-Stangen



Fotos von Sandra Bell

Grundrezept von <http://www.hefe-und-mehr.de/2013/03/mehrkorn-stangen/>

Abwandlung: Sandra Bell

Zutaten:

Sauerteig

100g Mehl Type 550

100g Wasser

10g Sauerteig

Brühstück

25g Leinsamen

50g Amaranth

25g Haferflocken

25g Sonnenblumenkerne

25g Sesam

25g Mohn

150g kochendes Wasser

Teig

Sauerteig

Brühstück

200g Mehl Type 550

200g Dinkel, frisch gemahlen

25g Butter

5g Hefe

200g Wasser

10g Malz, inaktiv

10g Salz

Zum Belegen und Bestreuen

15g Sesam

15g Leinsamen

15g Mohn

15g Sonnenblumenkerne

Bacon

geriebener käse

Zubereitung:

Sauerteig: Die Zutaten vermischen und bei ca. 25°C (Mikrowelle mit eingeschaltetem Licht) für 12 Std. gehen lassen.

Brühstück: alles (bis auf das Amaranth) goldbraun anrösten und dann zusammen mit dem Amaranth mit kochenden Wasser überbrühen. Ca. 1 Stunde (kann auch länger sein) auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Teig: Sauerteig, Mehl, Butter, Hefe, Wasser und Malz für ca 2 min verkneten, bis sich ein homogener Teig gebildet hat. Den Teig 20 min ruhen lassen (Autolyse).

Salz zum Teig hinzufügen und für 3 min auf kleiner Stufe und 5 min auf höchster Stufe kneten, bis zu einer mittleren Glutenentwicklung. Zuletzt das Brühstück bei langsamer Geschwindigkeit unterkneten.

Den Teig 1,5 Stunden gehen lassen.

Nach dem Gehen Teigstücke von ca. 100g abwiegen, leicht rollen (ca. 10 cm lang) und auf eine bemehlte Fläche legen und abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Käse reiben, Bacon-Scheiben und eine längliche Schale mit Saaten bereit stellen.

Ungefüllte Stangen: Mit nassen Händen etwa zu doppelten Länge rollen und die Stangen in der Saatmischung rollen, bis sie rundherum mit Körnern bedeckt sind. Jetzt in sich drehen und auf ein Backblech legen.

Gefüllte Stangen: Ebenfalls mit nassen Händen etwas länger rollen, dann flach drücken und mit einer Bacon-Scheibe belegen. Käse drüber streuen, zusammenklappen und auch in sich drehen. Auf ein Backblech legen, mit dem restlichen Käse und der restlichen Körnermischung bestreuen.

Zudecken und nochmal 60 Minuten gehen lassen.

Den Ofen mit Backstein auf 250°/Heissluft vorheizen und beim Einschießen (das komplette Blech auf den Stein stellen) kräftig schwaden. Ca. 25 – 30 min backen, bis die Kruste goldbraun ist.

Aramäisches Hefegebäck



Rezept und Foto von Katharina Schmidt zur Verfügung gestellt:

Die Hefeteilchen kamen bei uns so gut an, dass ich die schon mehrmals gebacken habe. Rezept hab ich aus einem anderen Forum, es gibt wohl auch ein Buch der Aramäischen Küche. Für die CC von mir angepasst.

30-35 Stück

Zutaten:

Teig:

1 kg Mehl
1 Pck Backpulver
1 Prise Salz
200 g Zucker
2 Pck Vanillezucker
200 g weiche Butter
1 Würfel Hefe
400 ml lauwarme Milch
3 Eier
Öl

Füllung:

50 g weiche Butter/Margarine
50 g Zucker
1 EL Zimt
Öl

250 g Nüsse, oder Schokodrops, oder Mohnmasse

1 Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel vermengen.

Eine Mulde in der Mitte der Schüssel formen. Hefe, Eier, weiche Butter und lauwarme Milch in die Mulde geben.

Anschließend alle Zutaten gut miteinander verkneten bis ein geschmeidiger

Teig entsteht. Mit dem Knethaken ca 5 min Stufe 1. (Teig ist etwas klebrig).

Teig ca. 45 Min. bei 38 Grad in der CC ruhen lassen. (Knethaken rausnehmen, Rührintervallstufe 3)

Teig zu 4 gleichgroßen Bällen formen. Die Teigbälle auf einer mit Öl eingefetteten Fläche ca. 1 cm dick ausrollen.

Butter in einem Topf schmelzen. Den ausgerollten Teig mit Butter bepinseln und mit Zucker bestreuen. Füllung gleichmässig verteilen.

Eine Hälfte auf die andere legen, leicht andrücken. Teig in 10 Streifen schneiden und die Streifen drehen und nach Belieben formen (Schnecken).

Die fertigen Teilchen nochmal ca. 30 Min. ruhen lassen.

Die Teilchen auf Blech legen, mit einem Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U ca. 20 Min. (ggf. ein paar Minuten kürzer) goldbraun backen.

Guten Appetit!