

Brioche-Hörnchen über Nacht



Rezept von Verena de la Cruz aus dem Internet und abgewandelt/Foto Verena de la Cruz

Zutaten:

Teig:

500g Mehl 550
12g frische Hefe
60g Zucker
170ml lauwarme Milch
1 TL Salz
80g zimmerwarme Butter
1 Ei (L)

Sonstiges:

1 Eigelb mit einem Schuss Milch zum Bepinseln
Hagelzucker

Zubereitung:

Die Hefe in der Milch auflösen und Zucker hinzufügen.

Mehl & Salz miteinander vermischen und alle Zutaten dazugeben. Mit dem Knethaken auf Stufe 1 bei 30C ca. 8 Min. lang kneten. Danach min. eine halbe Stunde ruhen lassen (ich habe ihn länger ruhen lassen).

Danach aus dem Teig zwei Kugeln bilden und diese zu einer Pizza ausrollen. Diese dann jeweils in Dreiecke (Pizzastücke) schneiden. Die Dreiecke von außen nach innen zusammenrollen – und fertig.

Einige habe ich noch mit Nutella gefüllt.

Die Hörnchen auf einem Backblech mit Frischhaltefolie gut abdecken und über die Nacht in den Kühlschrank stellen (ich habe es im Treppenhaus gelagert).

Am Morgen die Hörnchen mit Eigelb bepinseln und ggf. mit Hagelzucker bestreuen.

Die Hörnchen bei 180 C/Ober-Unterhitze ca. 20 Min backen.

Tipp Michael Joosten:

Optimierung: Zucker und Butter erst zum Schluss rein kneten. Also 7 min kneten und dann den Zucker reinrieseln lassen und dann die Butter zugeben. Zucker und Butter erschweren den Aufbau des Klebergerüstes vom Weizen. Somit kann es sich gut aufbauen und dann die beiden Zutaten dazu.

Rustikales Wurzelbrot oder Knauzen



Foto von Waltraud Senorer

Anregung zu diesem Rezept: Knauzen und Seelen mit Amelie SWR2011 (nicht mehr im Netz) <http://www.paules.lu/2012/01/rustikales-wurzelbrot/> und von Waltraud Senorer auf CC abgewandelt.

Fazit: tolle knackige Kruste und super Innenleben!!!

Zutaten:

Quellstück: (In Klammer Typenbezeichnungen für Österreich)

125 g Weizenmehl Type 550 (A 700), oder Type 1050

125 g Wasser

1/4 Teelöffel (2,5 g) feines Salz

Für den Teig:

gesamtes Quellstück

200 g Weizenmehl Type 550 (A 700)

150 g Weizenmehl Type 1050 (A 1600)

100 g Roggenmehl Type 1150 (A 960)

200g Wasser

100g Malzbier

3 g frische Hefe oder 1,5g Pulverhefe

12 g Salz

Zubereitung:

Tag 1: Am Abend alle Zutaten für das Quellstück verrühren und zugedeckt bei Raumtemperatur über Nacht (ca. 12 Stunden) stehen lassen.

Tag 2: Am nächsten Tag Hefe im Wasser auflösen und mit den restlichen Zutaten, außer Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben (Knethaken). 5 Minuten auf Stufe 1,5 (von 4) kneten, Salz hinzufügen und weitere 8 Minuten auf Stufe 2

kneten. Den Teig in eine mit Öl eingeriebene Schüssel geben und mit Folie zugedeckt für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tag 3: Am Backtag den Teig vorsichtig aus der Schüssel auf eine nasse (mit Wasser besprühte) Arbeitsfläche befördern. Mit einer Teigspachtel einzelne Teile abstechen (50g für Muffins, 60 – 70g für große Knauzen, mit nassen Händen eine Kugel formen, wie einen Luftballon und die Spitze abdrehen, dann mit der Spitze nach unten auf ein mit Roggenmehl bestäubtes Backpapier legen. Oder 2 Wurzelbrote wie Baguettes falten und drücken, dann in Roggenmehl wälzen und verdrehen. Teigteile nun 30 -45 Min.zugedeckt gehen lassen.

Laut Amelie muss das Brot gespannt werden, dass es dann schön aufgeht!

Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Hydrobacken oder Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Knauzen nun umgekehrt, also mit den verdrehtenSpitzen nach oben in die mit Roggenmehl bestäubten Muffinsformen oder auf das Backblech (mit Backpapier) geben, Brote nochmaldrehen und im Mehl wälzen, auf Backpapier und dann aufs Backblech legen und aufder zweituntersten Schiene in den Backofen geben.

2-3 Mal **schwaden** und 10 Minuten bei 250°C backen. Dann die Temperatur auf 210°C absenken, die Backofentür kurz öffnen damit der Dampf entweicht, dabei das Papier entfernen und weitere 10 Minuten backen. Die letzten 5-10 Minuten bei 200°C backen. Gesamtbackzeit nicht mehr als 25 – 30 Minuten.

Bei 2 Wurzelbrotten: Wer mehr Kruste mag –noch 5Min Heißluft.

Schmeckt mit süßem und herzhaftem Belag. Schönknusprig mit kompakter und saftiger Krume.

1. Sehr gut (Kruste) auch auf dem Pizzastein, dann bitte die Backzeit verringern!

2. Kleines Backblech und Muffinsform nebeneinander auf den Rost.

Morgenmuffelchen



Foto von Sandra Bell

Rezept von Olles *Himmelsglitzerdings* Küche
<http://himmelsglitzerdings.blogspot.de/2013/04/morgenmuffel-brötchen.html>, teilweise abgewandelt und auf CC umgeschrieben.

Der Name des Rezeptes kommt daher, da es ein Rezept für Morgenmuffel ist.

Der Teig wird abends vorbereitet, darf eine Nacht im Kühlschrank wohnen und morgens sind die frischen Brötchen schon fast fertig.

8-10 Brötchen:

Zutaten:

500 g Weizenmehl Typ 550 (Alternative S. Burgert: 1/3 Vollkorn, Rest 1000er Mehl; Weizen und/oder Dinkel, 1/2 Würfel

Hefe, 1,5 TL Salz, 300 ml Wasser, sonst wie vor)
1/2 Würfel Hefe, bzw. 5 gr. Hefe, siehe Tipp Sandra Bell
1 TL Salz
1 TL Zucker
350 ml Wasser

Zubereitung:

Die Hefe mit dem Zucker in Wasser auflösen (36 Grad), Salz und Mehl dazugeben und mit den Knethaken zu einem Teig verarbeiten (ca. 5 Minuten).

Schüssel mit Deckel bedeckt in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen die Schüssel aus dem Kühlschrank nehmen, der Teig ist blubberig hoch gegangen und sehr fest und zäh.

Nun einfach mit einem Esslöffel 8-10 Teigstücke abstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

20 Minuten bei 220 Grad/Ober-/Unterhitze goldbraun backen (ggf. anfangs schwaden).

Die Brötchen sind total schön feinporig und super knusprig.

Alternative:

Teig am Abend fernen/schleifen und auf Blech in Kühlschrank geben und mit Tuch abdecken. Am nächsten Morgen lediglich in Backofen geben.

Tipp Sandra Bell:

Ich hab bei den Brötchen mittlerweile die Hefemenge auf 5g reduziert. Sie schmecken meiner Meinung nach sehr viel besser und durch die Übernacht-Gare reichen 5g vollkommen aus.



Foto von Diane Weiß/220 grad Umluft gebacken und vorher mit Mehl besiebt



Foto von Claudia Kraft



Variante in Brötchenkranzform

Partybrötchen – Variationen



Rezept Nr. 1 mit Foto von Angelika Kotte

1. Rezept

Von Angelika Kotte

Zutaten:

500g Mehl

250ml Wasser

5Essl. Öl

1 Tütchen Trockenhefe (am besten ist die von Seitenbacher)

1/2 Tel Salz

1/2 Tel Zucker

Zubereitung:

Das Wasser mit dem Öl kurz in Mikrowelle erwärmen (handwarm).
Darin Zucker u. Hefegranulat einrühren und kurz stehenlassen
bis die Hefe aktiv wird.

Das Mehl abwiegen und das zusammen mit dem Salz in die
Schüssel geben. Mit Knethaken die flüssigen Zutaten bei Stufe
3 ca. 5 Min. darin verkneten.

Hier stell ich die Temperatur dann schon auf 30* .

Wenn alles gut vermengt ist den Knethaken entfernen,
Rührintervall 3 Temperatur 37* und das Ganze für eine Std
vergessen.

Den fertigen Teig kann man dann nach Belieben
weiterverarbeiten. Ich forme gerne kleine Brötchen (ca. 55g

schwer) lege sie als Blume in eine Springform.
Die Brötchen dann mit einer Eigelb/ Milch Mischung bestreichen und beliebig belegen. Z.B. Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Geriebener Käse. Man kann auch sehr gut noch Röstzwiebeln mit in den Teig einarbeiten.



Rezept Nr. 2 und Foto von Claudia Kraft

2. Rezept

von Claudia Kraft

Rezept von Herzekleid/Blogspot aus dem Internet.

Brotblume u selbstgemachte Butter

(Habe 2 pkg Trockenhefe genommen u nur 1 Milchmischung gemacht, ausserdem bei Heissluft nur mit 180C gebacken)

Zutaten:

1 Würfel Hefe
100ml lauwarme Milch
60g Butter
150ml lauwarme Milch
2 EL Zucker
2 Eier
250g Vollkornmehl
310g Mehl
2 TL Salz
Körner zum Bestreuen nach Bedarf

Zubereitung:

Die Hefe in der lauwarmen Milch (100ml) auflösen.

Butter schmelzen und mit lauwarmen Milch (150ml), Zucker und (fast) zwei Eiern (von einem Ei ein bisschen aufheben, das wird später für die Glasur verwendet) mischen.

Vollkornmehl, Mehl und Salz mischen, die beiden Milchmischungen dazugeben (evtl. noch etwas mehr Milch nachgießen) und alles zu einem weichen Teig verkneten. Diesen gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und diese (in Form einer Blume) eng aneinander auf ein Backblech geben. Alles



nocheinmal ca. 20 min gehen lassen.

Das übrig gelassene Ei mit etwas Milch versprudeln und die Brötchen damit einpinseln. Mit Körnern nach Wahl verzieren und bei 200° im vorgeheizten Backrohr ca. 20 min. backen.



Butter: 1/4l Sahne so lange schlagen bis sie zweimal flockt. Dann entstehendes Wasser durch Küchenpapier abseihen. Bzw geflockte Butter auf Küchenpapier legen, nach oben zusammenfallen u ausdrücken. Fertige Butter bleibt übrig u in ein Gefäß geben. Wer will kann Salz od Kräuter dazu mischen.

Tessinerbrot



Rezept und Foto von Barbara Gerber

Zutaten:

300 ml Wasser handwarm

21 gr Hefe

1 TL

Salz

500 gr Weissmehl (Typ 405)

25 ml Öl

Zubereitung:

In 100 ml Wasser die Hefe auflösen (oder Trockenhefe verwenden).

Mehl, Hefe, Salz, Wasser und Öl mit dem Knethaken zu einem Teig zusammen kneten (Mind. 5 Min.).

20 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Teig nochmals zusammen legen und weitere 10 Min. ruhen lassen.

Teig in 6 gleiche Stücke schneiden und etwas länglich rollen. Die Stücke auf einem Backblech nebeneinander aufreihen, so dass sie sich knapp berühren.

Nochmals 40 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Mit Ei bestreichen und dann der Länge nach einschneiden.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° auf mittlerer Rille etwa 30 Minuten backen.

Brötchen süß



Foto und Rezept von Karin Grill

Zutaten:

50 gr. Rosinen

100 gr. gedörrte Zwetschgen

50 gr. gemischte Flocken (Hafer, Dinkel...) – am besten frisch mit de Flockeraufsatz geflockt...

300 gr. Dinkelmehl

200 gr. Dinkelvollkornmehl

30 gr. Honig

10 gr. Butter

100 gr. gehackte Haselnüsse

15 gr. frische Hefe

Zubereitung:

50g Rosinen und 100g gedörrte Zwetschken klein klein schneiden

und mit 50g gemischten Flocken (Hafer, Dinkel,...) und 150g warmem Wasser ca. 2 Stunden quellen lassen.

300g Dinkelmehl, 200g Dinkelvollkornmehl, 30g Honig, 10g Butter, 100g gehackte Haselnüsse, 15g frische Hefe und 210 g Wasser mit dem Quellstück ca. 10 Minuten kneten (Knethaken). Dann 1/2 Stunde gehen lassen.

12-15 kleine Kugeln schleifen, oval wirken, in Wasser und dann in gemischten Flocken wälzen.

Am Blech nochmals mit Wasser besprühen und 1/2 bis 3/4 Stunde gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220°C 15-20 Minuten backen.

Schokoladenbrötchen



Foto und Rezept von Aldona Led/Rezept Nr. 1

Zutaten:

500 g Mehl
60 g – 80 gr. Zucker – je nach Belieben
60 g Butter
1 Ei
200 ml lauwarme Milch
1/2 TL Salz
1 1/2 Pck Trockenhefe oder 1 Würfel frische Hefe
125 gr. – 250 gr. Schokotropfen

Zubereitung:

Mehl, Salz, Zucker und Hefe verrühren (bei trockene Hefe), Ei zufügen.

Milch erwärmen und einschütten. Zum Schluss flüssige (abgekühlte) Butter zufügen. Die Schokotropfen dazu mischen .

Wenn der Teig hell bleiben sollen, die Schokotropfen erst anfrieren, und dann in den Teig geben. Ansonsten wird der Teig leicht braun von der Schokolade. Gut verrühren (Knethaken) , 15min ruhen lassen und Brötchen formen, 70 g (bzw. 60 gr, falls kleiner) und gehen lassen, z.B. in der CC ohne Rührelement bei 38 Grad.

Mit Milch oder Ei bestreichen, einschneiden und mit Hagelzucker bestreuen.

Und Backen Ober/Unterhitze 180 Grad um die 20 min .

Bei frischer Hefe: Hefe , Zucker, lauwarme Milch verrühren . Dann kommt Mehl mit Salz , Ei und Butter und die gefrorene Schokotropfen .



Foto Aldona Led/Rezept Nr. 1

Pitabrot mit der Nudelwalze

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

500 g Mehl, Typ 550
1/2 Block frische Bäckerhefe
1 EL Salz
1 Prise Zucker
220 ml Wasser
Außerdem:
2 EL Sesamsamen

Zubehör:

Knethaken
Nudelwalze
Ausstecher von ca. 6-7cm Durchmesser
1 Küchenpinsel

Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel, setzen den Knethaken ein und lassen alles bei Geschwindigkeitsstufe 1 für ca. 3 Minuten kneten.

Entnehmen Sie den Knethaken und lassen den Teig bei Intervallrührstufe 3 und einer Temperatur von 40 °C 30 Minuten gehen.

Nehmen Sie den Kessel aus der Maschine, nehmen den Dampfschutz ab und setzen die Nudelwalze ein.

Formen Sie aus dem Teig ca. 20-30 tischtennisballgroße Bällchen. Legen Sie diese auf ein Brett und decken Sie diese mit einem Tuch ab und lassen die Teigbällchen erneut 20 Minuten gehen.

Auf Geschwindigkeitsstufe 3 und Einstellung 1 bei der Nudelwalze lassen Sie nun das erste Teigbällchen durchlaufen.

Den Vorgang wiederholen, dabei den Teig um 90 Grad drehen.

Den so entstandenen Fladen bei Seite legen. Wenn alle Bällchen verarbeitet sind mit dem Ausstechring ausstechen und die Teiglinge auf ein vorbereitetes Blech legen.

Den Ofen auf 240 °C Oberhitze vorheizen.

Vor dem Backen die Teiglinge mit etwas Wasser bepinseln und mit Sesam bestreuen.

Backen: ich empfehle jede Seite 2,5 Minuten zu backen.

Sind die Teiglinge richtig bearbeitet worden trennen sich Ober- und Unterhälfte und Sie gehen beim Backen auf wie ein indisches Ballonbrot.

Low Carb Brötchen



Foto von Martina Witzel. Rezept von LowCarbGoodies <http://www.lowcarbgoodies.at/pizza-weckerl/> in Teilen von Martina Witzel abgewandelt und auf CC umgeschrieben.

Zutaten und Zubereitung:

1. Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen
2. Hitzeschild anbringen
3. K-Haken reinstecken
4. 200g gemahlene Mandeln, 60g Flohsamenschalen, 1 EL Natron, 1 TL Salz vermischen
5. 3 Eier für 30 Sekunden auf Stufe 1 unterrühren
6. 30ml Apfelessig, 270ml kochendes Wasser da drauf gießen (deshalb Hitzeschild , 1 Minute warten, für 40 Sekunden auf min rühren, dann 10 Minuten ruhen lassen
7. Handschuhe anziehen, sonst klebt der Teig fest an den Händen statt auf dem Blech zu landen, und 8 Brötchen oder 2 Baguettes daraus formen, möglichst auf ein Lochblech legen und anschneiden.
8. 45 Minuten auf unterster Schiene backen, dann den Ofen auf 150°C Pizzastufe reduzieren und 15 Minuten weiterbacken, anschließend den Ofen ausschalten und die Brötchen darin komplett auskühlen lassen. Die Backofentür die ganze Zeit NICHT öffnen!



Mürbteigtaschen Mürbteigtascherln



Rezept und Foto von Jutta Rosa

Hab mal schnell Mürbteigtascherln gemacht, wahlweise gefüllt mit Nussfülle oder Marillenmarmelade.

Zutaten:

Mürbteig:

300 Gramm glattes Mehl
200 Gramm Butter
100 Gramm Puderzucker
2 Eidotter
feingeriebene Zitronenschale
Vanillezucker.

Alle Zutaten in den Kenney und zu einem glatten Teig verarbeiten (Knethaken). Danach eine 3/4 Stunde ruhen lassen.

Nussfülle:

150 Gramm Nüsse
250 Gramm Zucker
Vanillezucker
1/8 Liter Sahne
1 EL Rum
30 Gramm Rosinen.

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in den Kenney und zu einem glatten Teig verarbeiten. Danach eine 3/4 Stunde ruhen lassen.

Den Teig auswalken mit einem Glas einen Kreis ausstechen und

mit Nussfülle oder mit Marmelade füllen. Die Ränder mit einer Gabel oder mit einem Tascherlformer verschliessen ab ins Rohr.