

Brötchen mit Apfelschneider

Rezept von Yvonne Franke

Zutaten:

500 g Weizenmehl Typ 550

300 ml Wasser, lauwarm

21 g frische Hefe

1 1/2 TL Salz

1 gute Messerspitze Ascorbinsäure/Vit. C/Zitronensäure

1 Eiklar + 4 EL Wasser (Zum Bestreichen)

evtl. Mohn oder Sesam

besonderes Werkzeug: Apfelschneider

Zubereitung:

Die Hefe in das Wasser bröseln und das Salz hinzugeben. Das ganze verquirlen.

In die Rührschüssel das Mehl und die Ascorbinsäure geben und dann das Hefe-Wasser drüber geben.

Dann mit der Küchenmaschine das ganze 10 Minuten verkneten.

Den Teig eine Stunde lang abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig erneut kneten und dann kleine Kugeln á ca. 80g formen und auf dem Backblech platt drücken.

Mit dem Apfelschneider die Form einschneiden.

Die Teiglinge mit einem fusselfreien Handtuch abdecken und bei Raumtemperatur noch ca. 30-45 Minuten gehen lassen.

– Nun die Teiglinge mit Eiklar bestreichen und evtl Mohn bzw. Sesam drüber streuen.

In den Backofen eine Edelstahlschüssel geben und selbigen auf 220°C vorheizen.

Wenn der Backofen heiß ist, dann kochendes Wasser aus dem Wasserkocher in die Schüssel im Backofen geben, die tür schließen und eine Minute waren.

Die Brötchen in den Ofen auf mittlerer Stufe schieben.

Nach 4 Minuten den Ofen auf 180°C herunter regeln.

Nun 6-7 weitere Minuten backen lassen und dann Brötchen aus dem Ofen nehmen.

In Handtüchern abkühlen lassen.

Zupfbrot mit Knoblauchbutter



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

600 g Mehl

300 g lauwarmes Wasser

1 Würfel Hefe

$\frac{1}{2}$ TL Zucker

2 TL Salz

50 g Öl

[Knoblauchbutter aus dem Multi](#)

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig verkneten (ca. 8 Minuten, Knethaken) und ausrollen in Form von einem Rechteck. 5cm breite Streifen schneiden. Ich habe sie schmaler geschnitten.

Noch 15 min in Tortenform rasten lassen, bevor es ins Rohr geht.



Brot bei vorgeheizten Backrohr mit 200C ca 30-35min backen.

Übernachtbaguette



Rezept von chefkoch.de und in Teilen abgewandelt/Fotos Doris Ostermann

Zutaten:

500 g Dinkelmehl Typ 630)

300 ml eiskaltes Wasser

1/4 Würfel Hefe

1 1/2 TL Salz

1 Prise Zucker

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Profiknethaken erst zwei Minuten auf Stufe 1 und dann ca. 2 Minuten auf Stufe 2 verkneten.

Teig in ein bemehltes Gefäß geben mit Decke und mind. 10-12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Gerne auch doppelte Menge, kann auch bis 6 Tage in Kühlschrank stehen

Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nach Vorheizen Teig aus dem Kühlschrank holen und auf bemehlte Arbeitsfläche stützen, nicht kneten!

In gewünschte Form ziehen und strecken und auf Baguetteblech legen, mit scharfem Messer einritzen, mit Wasser besprühen und in Ofen geben.



Ca. 15 Minuten bei 240°C/Ober-/Unterhitze mit Schwaden backen, dann 220 Grad und weitere 15 Minuten.

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

Kürbiskern Knusper Kürbiskernknusper Teile



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!

Kartoffelbrötchen (und parallel Kartoffelpüree) – d.h. das zwei-Fliegen-mit-einer-Klappe-Rezept

Rezept von Gisela Martin

Diese Brötchen machen fast keine Arbeit, wenn man sowieso schon Kartoffeln kocht für Gnocchi, Klöße oder Kartoffelpüree

Zutaten Kartoffelpüree:

750 g Kartoffeln
60 g Butter
50 ml Milch
Salz/Muskatnuss

Zutaten Kartoffelbrötchen:

750 g Kartoffeln
3 TL Salz
1 Packung Trockenhefe
2 EL Öl
250 g Dinkelvollkornmehl (anderes Vollkornmehl geht ebenso)
400 g Weißmehl

Zubereitung:

1,5 kg Kartoffeln schälen, vierteln und in CC-Schüssel knapp mit Wasserbedecken. Etwas Salz zugeben. Deckel drauf, kein Rührelement, ca. 20 min kochenlassen (d.h. in Summe ca. 30 min, da es ja dauert, bis das Wasser kocht).

Kochwasser abgiessen (davon etwas in einem Glas aufbewahren, braucht man für Brötchen) und Flexi einsetzen, Rührintervall 1, 5 min ohne Deckel ausdampfen lassen.

Dann Hälfte der Kartoffeln (die für Brötchen benötigt werden, in separates Gefäß umfüllen).

In andere Hälfte Butter, Milch und Gewürze zugeben und mit Ballonschneebeisen rühren, bis alles schön aufgeschlagen ist. Fertig.

Weitere Zubereitung Kartoffelbrötchen:

125 ml Kartoffelkochwasser mit Hefe in Schüssel vermischen, Temperatur auf 38°C, Rührintervall 3 ohne Rührelement, ca. 5 min warten.

Dann restliche gekochte Kartoffeln, Öl, Salz, Mehl, ggf. Kürbiskerne zugeben und ca. 15 min langsam rühren lassen.

Je nach Konsistenz des Teiges noch etwas Mehl zugeben. Der

Teig soll noch leicht kleben.

Halbe Stunde gehen lassen (37 °C)

Dann Brötchen formen und schleifen und mit Schnittkante nach unten auf bemehltes Blech legen, nochmals halbe Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit schon Ofenvorheizen (Ober-/Unterhitze, 180-185°C)

Brötchen umdrehen (so dass Naht oben ist) und in Ofen schieben.

In den ersten 20 Minuten kräftig schwaden

Backzeit ca. 40 min.

Käsebrötchen



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

Zutaten:

150 g Mehl 550

225 g Mehl 1050

1 Würfel Hefe
250 ml warmes Wasser
250 g Tilsitter oder anderer geriebener Käse
1 TL Zucker
1,5 TL Salz

Für den Belag:

100 g Tilsitter oder anderer geriebener Käse
1 Ei
etwas Milch

Zubereitung:

Hefe mit Zucker im warmen Wasser auflösen. Mehle in einer Schüssel mischen und in der Mitte eine Vertiefung herstellen. Hefewasser hinzufügen. 10 Min bei Zimmertemperatur gehen lassen. 150 g in Streifen raspeln/reiben. Diese mit den restlichen Zutaten dem Mehl hinzufügen. Ca. 10 Min zu einem Teig kneten.

30 Min an einem warmen Ort gehen lassen. Auf einer bemehlten Fläche nochmals den Teig gut durchkneten. Falls dieser noch klebrig ist, weiteres Mehl unterkneten. Aus dem Teig Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Brötchen weitere 20 Min zugedeckt gehen lassen. Das Ei mit etwas Milch verrühren und die Brötchen damit leicht bestreichen und den restlichen Käse darauf verteilen. Bei 180 G ca 20 Min backen.

**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 verschließt 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 Hilfe 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 Rezept 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](#)

Dinkel-Frühstücksbrötchen

Rezept von Alexandra Müller-Ihrig (Ernährungsberatung)

Fotos findet ihr hier:
<http://www.sinnreichleben.de/2015/03/11/dinkel-fr%C3%BChst%C3%BCcksbr%C3%B6tchen/>

Zutaten:

500 g Dinkelmehl 630
10 g Salz
5 g frische Hefe
350 ml kaltes Wasser

Zubereitung:

Mehl, Salz und kaltes Wasser in eine Schüssel geben und die Hefe darüber bröseln. Die ganzen Zutaten, am besten mit einer Küchenmaschine, gut 15 Minuten verkneten. Der Teig wird gummiartig und glänzend.

Anschließend wird die Schüssel abgedeckt und für eine Nacht in den Kühlschrank zum Gären gegeben.

Am nächsten Morgen ist der Teig trotz Kälte gut aufgegangen.

Nun den Backofen auf 250° vorheizen.

Vom Teig Stücke herausnehmen und rundlich zu Brötchen formen. Der Teig ist recht zäh und elastisch, was das Formen etwas erschwert. Die geformten Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit Wasser befeuchten.

Anschließend können auf die Brötchen Mohn, Sesam, Salz, Käse oder Kerne gegeben werden.

Die Brötchen kommen nun für ca 15 Minuten in den Backofen zum Backen. Dabei wird nochmals kurz mit einer Sprühflasche Wasser auf die Brötchen und das Blech gesprüht.

Nach der Backzeit auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Guten Apetit !