

# gefüllte Pizzabrötchen



Rezept und Bild zur Verfügung gestellt von Nic Ole

## **Rezept**

300g Mehl  
250g Speise Quark (20%)  
8 Eßl. Milch  
6 Eßl. Öl  
1 Eßl. Zucker  
1 P. Backpulver  
1/2 Tl Salz  
1 TL Pizzagewürz

alles mit einem Knethaken zu einem Teig verarbeiten, dann:

25 g Röstzwiebel  
75 g Speckwürfel (gewürfelt, roh)  
75 g Käse (geriebener)  
zum Teig dazu, nochmal ca. 2min verkneten. Zu Brötchen formen  
und auf ein Blech legen und in den vorgeheizten Backofen, O/U  
Hitze, 180 Grad ca 30 min

---

# Häferlknödel Tassenknödel

Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

## **Zutaten:**

8 Semmeln  
250 g Butter  
4 Eier  
1/2 l Milch, Salz, Pfeffer  
Muskatnuss

## **Zubereitung:**

Die Semmeln in kleine Würfel schneiden und mit Milch übergießen

Dotter und Butter schaumig rühren (Flexielement)

Aus dem Eiklar einen cremigen Schnee aufschlagen (Ballonschneebeisen), der gemeinsam mit den Gewürzen und den eingeweichten Semmeln in die Dottermasse gerührt wird.

Den so entstandenen Knödelteig in gefettete, bemehlte Kaffeetassen füllen.

Im Dampfgareinsatz ca. 15-20 Minuten garen.

---

# 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, dass 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 ☐

---

## Brötchen nach Stephan Rathmann Jaehnichens Methode (auch zum Fertigbacken)



Rezept und Fotos von Stephan Rathmann Jaehnichen

Menge: ca. 70 Stück

### **Zutaten:**

*Für den Vorteig:*

600 g Weizenmehl, Typ 1050

1050 ml Wasser, warm aber nicht heiß

1 Würfel Frischhefe und

1 Tüte Trockenhefe

*Für den Hauptteig*

1400 g Weizenmehl, Typ 550

40 g Salz

200g Schweineschmalz oder Gänseschmalz (es geht auch Kräuterschmalz, wenns zum Grillen sein soll, darf es auch Bratenschmalz sein)

2 TL Zucker

### **Zubereitung:**

Aus genannten Zutaten einen Vorteig herstellen und ca. 30 Min. stehen lassen.

Restliche Zutaten zum Vorteig geben und alles gut zu einem homogenen Teig verkneten, Knetzeit ca. 10 Min.

Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen (Stockgare), anschließend noch mal kurz kneten und in 9 -10 Portionen teilen (ca. 90 g/Stück), rund schleifen. Danach abgedeckt 10 Minuten entspannen lassen (Zwischengare), anschließend Teiglinge nach

Wunsch formen oder mittels eines Stempels eindrücken oder mit messer tief einschneiden kurz mit blumenspritze anfeuchten/besprühen und ca. 30-40 Min. gehen lassen (Stückgare)

### **Backen:**

Ofen auf 250°C vorheizen, Brötchen mit Schwaden anbacken. Dazu mit einer Blumenspritze mehrmals Wasser in den Ofen sprühen. Anbackzeit ca. 10 Min. bis zur gewünschten Krustung, dann Ofentüre kurz öffnen und Dampf ablassen.

Temperatur auf ca. 200° reduzieren und fertig backen, ca. 10 min. Die Brötchen sollen nur ganz leicht anfangen, Farbe zu bekommen, also kaum sichtbar.

Dann aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und einfrieren. Bei Bedarf gefrorene Brötchen bei 200 Grad Heissluft ca 10-12 Minuten aufbacken oder bis sie die gewünschte Bräunung haben. Halten sich gefroren in einer einfachen Einkaufstüte ca. 4 Monate.

Gesamtbackzeit: ca. 20-25 Min.



