Graubrot – glutenfrei –

Rezept zur Verfügung gestellt von Ulrike Beckmann

Zutaten:

500g Mehl (Schär – Brotmix dunkel)
630 ml Wasser
1 Würfel frische Hefe
1 geh Tl Zucker
1 Becher saure Sahne
1 1/2 Tl Salz
1 – 3 Eßl Essig
2 Eßl ÖlVorab noch eben:
Man muss keine saure Sahne nehmen. Ich hab aber relativ schnell die Erfahrung gemacht, dass das Brot so nicht so trocken und schön locker wird. (Idee entstand, weil ich untergewichtig bin und es kalorischer machen wollte – mag aber auch nur dünn Butter aufs Brot – schon immer)
Das heißt mit saurer Sahne =entsprechend weniger Wasser. Auswiegen und schauen – in den Bechern ist nicht immer drin, was angegeben ist.
Essig verleiht dem Brot eine Art Sauerteiggeschmack. Ich nehme 3 Eßl. Einfach mal ausprobieren. Muss nicht dran. Und gesondert auswiegen muss man auch nicht. Das bisschen Flüssigkeit mehr oder weniger schadet dem Teig/Brot nicht. Hab ihn schon oft vergessen)
Zubereitung:
Quasi mit der CC einen Hefeteig erstellen. Gleiche Vorgehensweise wie überall…
Warmes Wasser (mit saurer Sahne) in die Schüssel, Zucker und Hefe dazu und verrühren.
Mehl dazu und Schüssel in/auf die Maschine, Knethaken einsetzen und auf Stufe 1 rühren – knappe Minute. Temperatur noch einstellen. Ich nehme 40°C.

Dann nacheinander Essig, Salz und Öl dazu (Reihenfolge egal) und die Maschine auf Stufe 3 – 4 hochstellen und etwa 6 Min rühren.

Dann Haken raus – Intervallstufe 3 – Temperatur lassen – Topf zunächst mit 2 Lagen feuchtem Küchenkrepp und dann noch mit einem zur Hälfte geschlagenen Geschirrtuch bedecken. Teig 45 – 60 Min gehen lassen.

Nicht mehr kneten. Nun in eine mit Fett ausgepinselte und Mehl (glutenfrei) bestäubte Brot- oder Kastenform für 500g Mehl geben und nur leicht in die Ecken drücken. Nicht zu doll bearbeiten oder runter drücken. Der Teig ist schon sehr blasig und geht dann im Ofen noch mehr auf. Ggf mit scharfem Messer einschneiden. Nicht mehr gehen lassen.

Backzeit:
1 Std – 200°C Ober-und Unterhitze – unterste Stufe Backofen. Tasse mit Wasser dazu stellen.
Klopfen – hohles Geräusch – gar – raus damit. Auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.
Ich backe meist abends. Gebe dann nach ner Stunde ein Geschirrtuch drüber und schneide es mir am anderen Morgen auf und friere es portionsweise ein. Ist dann immer noch wie frisch, aber wenn man es auftaut. Beutel dazu öffnen und offen liegen lassen – Scheiben leicht trennen. Ich gebe die Scheiben immer dachziegelartig in die Tüte und dann lassen sie sich gut im gefrorenen Zustand trennen.

Sweet-Chili-Sosse

Foto von Marianne Heiss

Rezept von Chefkoch.de und von Marianne Heiss auf CC umgewandelt

Ergibt 250 ml

Zutaten:
2 Chili
1 Tl Salz
180ml Wasser
120g Zucker
60ml Essig
3 Knoblauchzehen
1 EL Stärke mit etwas Wasser

Zubereitung:
Alles von Chili bis Knoblauchzehen mixen (Multi) und etwa 3 Minuten kochen (in CC mit Flexi und etwas über 100 Grad/Rührintervall1).

1 EL Stärke mit Wasser anrühren, und die Masse mischen und 1 Minute kochen lassen. Abfüllen. Fertig

Joghurtdressing für Salat

Fotos von Linda Peter

Rezept aus Salatbuch “Salate. einfach, frisch, vielseitig – 100 köstliche Rezepte” von Sigrid Gassner, ausprobiert von Linda Brückmann

Zutaten:
1 rohes Ei
1 EL Senf
1 EL Zucker
Salz Pfeffer, Suppenpulver (hab ich mein selbstgemachtes genommen nach Gefühl)
40 ml Joghurt
10 ml Rahm (Obers, Sahne)
20 ml Essig (Hesperiden)
30 ml Rapsöl

Zubereitung:
Erst Essig mit Gewürzen zusammenmixen (Gewürzmühle bei einfacher Menge, bei größerer Menge im Blender), dann Joghurt, Rahm dazu mixen zum Schluss das Öl.Ich hab 5fache Menge

genommen aber nur 2 Eier genommen. Und 2 ½ EL Zucker das reicht Ausserdem hab ich noch frische Kräuter dazu gemixt.Für die deutschen Mitglieder, Hesperidenessig ist ein hochkonzentrierter Essig, den es in Deutschland nicht gibt. Wir verdünnen ihn normal mit Wasser. Aber in der Zusammensetzung passt es super so. Wie ihr das mit dem Essig macht müsst ihr austesten.Mir fällt jetzt kein Ersatz dafür ein, den es in Deutschland gibt.Haltbar ist es 10-14 Tage im Kühlschrank wegen der frischen Eier die im Dressing sind, also in der Zeit aufbrauchen.