

# Knäckebröt



Foto Elisabeth Bozoglan

Familienrezept von Elisabeth Bozoglan

## **Zutaten:**

130 gr. Dinkelvollkornmehl

( oder was ihr gerade da habt, hab auch schon Emmermehl genommen) – Ggf. mit Hilfe von Getreidemühle gemahlen

130 gr. Haferflocken – ggf. mit Hilfe von Flocker geflockt

130 gr. Körner ( je nach Gusto: Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne etc.)

1 Prise Zucker

1,5 Teelöfel Salz

50 ml Sonnenblumenöl (oder Raps)

400 ml warmes Wasser

## **Zubereitung:**

K-Haken einsetzen, Trockene Zutaten vermengen.

Öl/Wasser zugeben, vermischen und eine Stunde quellen lassen.

Masse auf zwei Backbleche (mit Backpapier) streichen.

10 Min backen (150 Grad/Heißluft), herausnehmen und in Stücke schneidene.

Nochmals 30 Minuten backen.

*Tipp: Blech ölen, dann Backpapier drauflegen (dann verrutscht es nicht).*

---

## Mehrkornbrot



Foto, Rezept und Video von Sandra Bell

Brühstück:

50g Sonnenblumenkerne  
50g Kürbiskerne  
50g kernige Haferflocken  
50g Leinsamen  
200ml kochendes Wasser

~~~~~

Teig:

300ml warmes Wasser  
100g Lievito Madre  
10g Hefe  
350g Weizenmehl 550  
250g Roggenmehl 1150  
25g Salz  
85g ASG

~~~~~

Zum Wälzen:

Sesamsamen  
Kernige Haferflocken

---

Am Abend vor dem Backen:

Saaten in eine hitzebeständige Schüssel geben.  
Wasser für das Brühstück aufkochen und über die Saaten gießen.  
Gut umrühren, die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und  
bei Raumtemperatur reifen lassen.

~~~~~

Am nächsten Tag:

Ofen auf 250° vorheizen.

Lauwarmes Wasser in die Kochschüssel der CC geben. LM und Hefe  
dazu geben, auf 27° stellen und alles gut auflösen (ich hab  
hier den Knethaken benutzt). Evtl. Später noch mit dem Spatel  
rühren.

Das Brühstück hinzufügen und gut vermengen.

In der Zwischenzeit Mehl abwiegen und mit dem ASG in die  
Schüssel geben.

5 Minuten auf Stufe "min" kneten.

Salz hinzufügen und weitere 5 Minuten auf Stufe 1 kneten.

Den fertigen Teig auf die bemehlte Arbeitsplatte geben und abgedeckt 30 Minuten reifen lassen. Währenddessen 2x rund wirken.

Anschließend den Teig in zwei Teile teilen und mit befeuchteten Händen zwei ovale Brote formen.

Gut anfeuchten und in der Sesam-Haferflocken-Mischung wälzen. Nochmal abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Nach 10 Minuten einschneiden.

Brot in den 250° heißen Ofen schieben, schwaden und 10 Minuten backen.

Jetzt die Temperatur auf ca. 200° runter drehen und weitere 40 Minuten backen.

Ich stecke nach 30 Minuten Backzeit ein Bratenthermometer ins Brot um die Kerntemperatur zu messen.

Bei etwa 97° Kerntemperatur ist das Brot fertig.

Wenn die Backzeit erreicht ist, die Kerntemperatur aber noch nicht, dann das Brot entsprechend länger im Ofen lassen ☐

Hier noch der Link zum youtube-Video

---

## [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.

---

# Weltmeister-Brot



Foto von Sandra Bell

Rezept

von <http://www.hefe-und-mehr.de/2013/04/weltmeister-brot/>

## **Zutaten:**

### *Sauerteig*

200g Wasser

200g Mehl Type 550

5g Sauerteig (ASG)

### *Pâte fermentée*

150g Mehl Type 550

105g Wassser

2g Salz

1g Hefe

### *Brühstück*

100g Haferflocken  
50g Leinsamen  
50g Sesam  
50g Sonnenblumenkerne  
175g kochendes Wasser

### *Teig*

Pâte fermentée  
Sauerteig  
200g Roggenmehl Type 1150  
550g Mehl Type 550  
375g Wasser  
20g inaktives Gerstenmalz  
20g Butter  
20g Salz  
10g Hefe

### *Zum Bestreuen*

Mohn  
Sesam  
Sonnenblumenkerne

### **Zubereitung:**

*Sauerteig:* ASG, Wasser und Mehl miteinander verrühren und bei 25°C (Mikrowelle mit eingeschalteter Beleuchtung) etwa 12 -16 Stunden gehen lassen.

*Pâte fermentée:* 3 min verkneten, 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen, dann für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank (bis zu 48 Stunden) stellen.

*Brühstück:* Sonnenblumenkerne, Leinsamen und Sesam in einer Pfanne goldbraun rösten und zusammen mit den Haferflocken in eine Schüssel geben. Mit kochendem Wasser übergießen und 1 Stunde quellen lassen (wenn es mehr wie eine Stunde ist, macht es auch nichts).

*Hauptteig:* alle Zutaten erst 5 min auf kleiner Stufe kneten, dann bei hoher Geschwindigkeit bis zur mittleren Glutenentwicklung kneten (ca. 8 min). Zuletzt das Brühstück unterkneten.

1,5 Stunde ruhen lassen.

Zwei Gärkörbe mit Leinen (oder Geschirrtüchern) auslegen und mehlen.

Den Teig in zwei Teile teilen und zu Brotlaibern formen. Die Oberfläche mit einem Wassersprüher einsprühen und mit der Sesam-Mohn-Mischung bestreuen – etwas andrücken. Jetzt die Brote, mit der Körnerseite nach unten in die Gärkörbe legen. Nun die Unterseite einsprühen und mit Sonnenblumenkernen bestreuen – etwas andrücken.

Die Brote zudecken und 1 Stunde gehen lassen. Den Backstein (oder das Backblech) währenddessen auf 250°C aufheizen.

Die Brote auf einen Brotschieber stürzen und längs einschneiden. In den Ofen einschießen, kräftig schwaden und nach 10 min die Temperatur auf 200°C zurückdrehen. Bei fallender Temperatur weitere 45 min backen.

Wer mit Heißluft backt, sollte die Temperaturen etwas anpassen, da die Brote sonst verbrennen. Anheizen auf 250°, nach 10 Minuten auf 190° und nach weiteren 10 Minuten auf ca 170° – 180° – kommt aber immer auf den Ofen an.

---

## 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 lauwarmer 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.

---

# Mehrkornbrötchen



Rezept und Foto von Evi Börchers

## **Zutaten:**

ca. 160 g Dinkel-Vollkornmehl

50 g Weizen-Vollkornmehl

100 g Roggenmehl 997

1/2 Würfel Hefe in etwas lauwarmen Zuckerwasser gelöst

ca. 3 g Sauerteigextrakt in etwas Wasser gelöst

ca. 200 g Körner (Sonnenblumen, Leinsamen geschrotet, Gerste, Weizenkleie) in ca. 200 ml warmen Wasser quellen lassen.

1 TL Salz

2 EL Olivenöl

1 EL Öl zum Verkneten.

## **Zubereitung:**

Alles miteinander verkneten und dann auf einer bemehlten Fläche mit dem EL Öl zu einer Rolle formen, Brötchen abstechen und rund formen.

In Mehl wälzen und vor dem Backen kurz mit Wasser besprühen.

Ca. 15 Min gehen lassen und in den vorgeheizten Ofen (200 Grad) geben, runter schalteten auf 160 Grad und ca. 25 Minuten backen.