

Colomba pasquale – Ostertaube – original italienisches Rezept



Rezept von hier
<http://www.ilcrudoeilcotto.it/2015/03/23/colomba-a-lievitazione-naturale-di-raffaele-pignataro/> und von Marion Müller und Gisela Martin aus dem Italienischen übersetzt.

Achtung: Vorbereitungsdauer ca. 24 Stunden, danach sollte der Kuchen noch ein paar Tage reifen bis zum Anschnitt

Anmerkung:

Statt K-Haken geht auch alles mit dem Knethaken. Dann braucht man nicht tauschen.

Macht man mehrere kleine Tauben ist die Ofentemperatur zu niedrig. Dann besser 180°C nehmen und deutlich kürzer backen. Die Colomba pascale sind sehr, sehr süß. Besser Zucker reduzieren oder teilweise gegen weniger Süßes wie z.B. Erythrit tauschen.

Zutaten:

Zutaten für die Glasur:

- 55 g geschälte Mandeln
- 25 g geschälte Haselnüsse
- 200 Gramm Puderzucker
- 20 Gramm Maismehl oder Polentamehl
- 20 Gramm 00 Mehl Type 00 (alternativ 405er Mehl)
- 20 Gramm Kartoffelstärke

- 80 Gramm Eiweiß

Zutaten für den aromatischen Mix:

- 15 gr Honig (empfohlen Millefiori)
- 25 g kandierte Orange
- Vanillemark von einer Schote
- 1 geriebene Orangenschale

Zutaten für den ersten Teig:

- 190 gr Lievito madre (gut reif und verdoppelt)
 - 200 gr Wasser
- 140 gr. Kristallzucker
- 170 gr Eigelb
- 470 Gramm 380W Mehl (alternativ würde ich 550er Mehl oder Manitobamehl nehmen)
- 2 gr Salz
- 130 gr Butter

Zutaten für den zweiten Teig:

- 150 gr. 380W Mehl (alternativ 550er Mehl oder Manitoba)
- 40 gr Wasser
- 6 gr Malz
- 120 gr. Kristallzucker
- 140 gr Eigelb
- 10 g Kakaobutter
- 15 gr. Milchpulver
- 40 g aromatischer Mix (siehe oben)
- 120 Gramm Butter
- 50 g geschmolzene Butter
- 4 Gramm Salz

Anmerkungen:

– Das Malz ist nicht ersetzbar: Malz enthält ENZYME, Honig nicht. Man kann Malz in Pulverform oder auch den Sirup

verwenden. Empfehlenswert ist der von von Weizen oder Gerste, ich rate von Reismalz ab. Wenn ihr das Malz nicht findet, macht euch nicht verrückt Dann lasst diese Zutat einfach weg und fertig.

– Kakaobutter kann mit weißer Schokolade (gerieben oder geschmolzen) ersetzt werden, aber es ist nicht das Gleiche. Auch hier ist es ok, wenn man die Zutat nicht zugibt. Sie ist ein Verbesserer, aber man kann weitermachen, wenn man es nicht hat.

– Milchpulver kann nicht durch anderes ersetzt werden. Auch hier handelt es sich um einen natürlichen Verbesserer, lasst es weg, wenn ihr es nicht zuhause habt und findet. Und Achtung. Milchpulver ist nicht das, was man für Babies verwendet.

– Kandierte Früchte: Das Vorhandensein von kandierten Früchten hat den praktischen Grund, dass es in den folgenden Tagen/Wochen Feuchtigkeit zum fertigen Produkt freisetzt. Wenn du Orange nicht magst, kann man etwas anderes benutzen, was du willst (mit dem gleichen Gewicht wie im Rezept), aber versucht etwas "Nasses" zu verwenden, z.B. getrocknete Preiselbeeren, dann in heißem Wasser und dann gut ausgedrückt, kandierter Ingwer, Aprikosen oder kandierte Pfirsiche etc.

Wenn ihr nur Schokoladendrops verwendet, wird die Taube später etwas trocken. Wenn ihr Schokoladentropfen verwendet, denkt daran sie für mindestens 24 Stunden bis zum Moment des Gebrauchs im im TK-Fach zu lagern, sonst schmelzen sie, sobald dem Teig zugefügt werden.

Zutaten für: 2200 Gramm Teig

Schwierigkeitsgrad: Schwierig

Vorbereitung: 30 + 30 Minuten zzgl. Ruhepausen

Verlauf: 12 + 6 Stunden

Backzeit: 50-60 Minuten

Gesamtdauer: ca. 24 Stunden.

Zubereitung:

Glasure (wird mindestens 12 Stunden vorher zubereitet)

- Im Multizerkleinerer mit dem Messer alle Zutaten außer dem Eiweiß zugeben und mixen.
- Alles fein mischen, aber nicht zu lange, um zu verhindern, dass Mandeln und Haselnüsse Öle freisetzen. Die erhaltene Masse sollte nicht zu dünn sein, sondern etwas rau bleiben.
- Jetzt alles in eine Schüssel geben und das Eiweiß zugeben und mit einem Spatel gut vermischen. Es kann sein, dass man mehr Eiweiß zufügen muss, um die richtige Konsistenz zu erreichen (gewünscht ist die Konsistenz wie von einer dicken Soße bzw. Vanillepudding).
- Bedeckt die Schüssel mit Folie und gebt sie in den Kühlschrank. Bitte erst wieder aus dem Kühlschrank nehmen, bevor der Teig der Taube in der Form zum Aufgehen ist (ca. 4-6 Stunden vor Gebrauch).

Vorteig

- Den Zucker im Wasser gründlich auflösen.
- Diesen Sirup aus Wasser und Zucker in die Schüssel mit K-Haken geben. Den Lievito madre in Stücken zugeben und bei mittlere bis hoher Geschwindigkeit rühren, bis sich ein leichter Schaum bildet und der Sauerteig sich leicht auflöst.
- Fügt das Mehl auf einmal zu und knetet bei niedriger Geschwindigkeit, um einen ziemlich festen Teig zu erhalten (anfangs ist der Teig klumpig). Für ein paar Minuten weiter kneten lassen, bis der Teig elastisch ist. Wenn die Maschine sich zu sehr anstrengen muss, vom K-Haken zum Knethaken wechseln.

- Jetzt werden die Eigelbe hinzugefügt, idealerweise in drei Chargen. Immer erst die nächste Portion zugeben, wenn die vorherige vollständig absorbiert wurde.
- Wenn das Eigelb verarbeitet wurde, wieder zum K-Haken wechseln und weiterkneten, der Teig soll sich von der Schüssel lösen.
- Fügt jetzt die sehr weiche Butter zu, auch hier in drei Portionen.
- Salz hinzufügen, erneut 30 Sekunden kneten und dann stoppen.
- Den Teig in einen Behälter mit geraden Kanten geben, der groß genug ist, um das dreifache Volumen aufzunehmen. Zerdrückt den Teig gut und markiert die Teighöhe mit einem Aufkleber. Behälter mit Folie oder Deckel verschließen.

Der Teig soll sich nun bei ca. 26 Grad verdreifachen.

ACHTUNG: Wenn man den Teig in eine Schüssel gibt, wird man nicht herausfinden können, ab wann er sich verdreifacht hat, da die Schüssel unten schmaler ist als in der Mitte. Für diesen Fall entfernt man eine kleine Teigkugel und legt sie in ein Glas an gleicher Stelle bei 26 Grad (Sobald die Kugel im Glas verdreifacht ist, ist auch der Teig in der Schüssel bereit – Das nennt man die “Spionmethode”).

Hauptteig

- Nachdem der Teig sich verdreifacht hat, stellt man den ganzen Behälter mit Teig für mind. eine halbe Stunde, besser noch eine ganze Stunde, in den Kühlschrank.
- In der Zwischenzeit das Eigelb (am besten kalt aus dem Kühlschrank) sehr gut mit dem Zucker vermischen (Flexielement), bis der Zucker sich aufgelöst hat. Das Eigelb muss nicht aufgeschlagen werden.
- Nachdem der Teig gut abgekühlt ist, kommt er in die Schüssel

der Knetmaschine in der Reihenfolge wie hier beschrieben:
Das Mehl vermischt mit dem Milchpulver und dem Malz, das Wasser und der Vorteig und mit dem Knethaken für 10 Minuten bei minimaler Geschwindigkeit kneten. Dann die Geschwindigkeit leicht erhöhen.

◦Es kann passieren, dass sich der Teig nicht vollständig von der Schüssel löst und es immer etwas am Boden hängen bleibt. In diesem Fall kann es helfen nach 4-5 Minuten zum K-Haken zu wechseln. Wenn der Teig glatt wird, kann man wieder zum Knethaken wechseln.

Nun wird die Mischung aus Eiern und Zucker zugegeben, idealerweise auf drei Portionen aufgeteilt. Sobald eine Portion aufgenommen wurde und der Teig wieder glatt ist, kommt die nächste Portion.

◦Nun wird die Kakaobutter hinzugefügt, bis sie aufgenommen wurde, dann der Aromamix.

Jetzt wird die cremige Butter zugefügt, wie zuvor in drei Portionen (und erst wenn eine aufgenommen ist, kommt die nächste...)

Nun kommt die flüssige Butter (lauwarm!) zum Teig, man giesst sie in einem Stahl sehr langsam ein. Passt auf, dass sie gut vom Teig aufgenommen wird.

◦Nun kommt das Salz dazu und man knetet weiter für eine Minute.

◦Die kandierten Früchte sollten nun besser von Hand hinzugefügt werden, um ein Reißen des Teigs zu vermeiden.

◦ Kippt den Teig nun auf einen Tisch und lasst ihn ohne Abdeckung für 45 Minuten an der Luft ruhen.

◦ Der Teig wird nun in die Stückanzahl geteilt, in der man Tauben backen möchte. Dann jedes Stück in zwei gleiche Teile teilen (z. B. für eine 1-kg-Taube macht man zwei Stück a 500

gr.). man rollt den Teig auf und lässt ihn unbedeckt für 30 Minuten ausruhen.

◦Nach dem Ausruhen, rollte man jedes Stück zu einer Knackwurst auf und legt es in die Taubenkuchenform. Zuerst in die Flügel, dann in die Körper, dann drückt man den Teig ganz leicht an.

◦Bedeckt die Kuchenform nun mit Folie und lässt sie bei 26 ° -28 ° bis zu 2 cm unter dem Rand aufgehen.

◦Bedeckt sie nun mit der Glasur, indem ihr einen Spritzbeutel benutzt. Dekoriert den Taubenschwanz mit Zucker und Mandeln, und bestreut alles reichlich mit Puderzucker. Gebt die Tauben für 50-60 Minuten in den auf 165 Grad vorgeheizten Backofen (für 1-kg-Tauben. Sind die Tauben kleiner, dann niedrigere Backdauer).

◦Nach ca. 2/3 der Backzeit, d. h. nach ca. 40 Minuten, führt ein Thermometer in die Mitte der Taube (parallel zur Form), punktiert sozusagen das Herz und misst die Temperatur. Sobald diese bei 94 Grad ankommt, ist die Taube gekocht. Jetzt für mindestens 6 Stunden abkühlen lassen (aufgespiesst mit Stricknadeln oder speziellen Eisen am Boden der Form und dann umgedreht).

◦Nach sechs Stunden abkühlen lassen für weitere sechs Stunden in normaler Position abkühlen lassen. Danach kann man sie in Tüten für Lebensmittel abpacken (vorher ggf. noch mit ein paar Tropfen Likör besprüht).

Schließt die Tüten sehr gut und wartet mindestens 3-4 Tage bevor sie gegessen wird (falls möglich :-), damit die Aromen sich entwickeln können.

Guten Appetit! Diese Taube habt ihr euch nach der vielen Arbeit echt verdient!

Stines wunderbare Kartoffelringel



Fotos und Rezept von Stine Helm

Der Ursprung stammt aus einem Kochbuch eines renomierten Plastikschüsselherstellers. Von dem Rezept ist aber außer der Idee nichts mehr übrig.



Zutaten:

200 gr Pellkartoffeln (kalt, geschält und durch die Presse gedrückt)

5 gr Hefe
75 gr LM (Lievito madre) aus dem Kühlschrank
175 gr lauwarmes Wasser
300 gr Mehl Typ 550
11 gr Salz
2 Eßl Olivenöl

Zubereitung:

Alles mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten (5 Minuten auf Stufe "min", 3 Minuten auf Stufe 1)

Teig gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

In 12 Teile teilen, zu Rollen formen, in eine Donut-Form legen.



Gehen lassen bis die Mulde vom Eindrücken nicht mehr ganz raus kommt.

Backofen vorheizen auf 250 Grad O/U.

Einschießen, schwaden, auf 230 Grad reduzieren. Nach 5 min den Dampf ablassen

Weitere ca 18 min backen.



Briegelschmiere – natürlich mit selbst gebackene Briegel



Rezept und Fotos von Dagmar Möller

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: [Töpfele und Deckele](#)

Fürd' Schwoba onder ons – Briegelschmiere – natürlich mit selbst gebackene Briegel

Briegel sind breitere Seelen aus reinem Dinkel. Die Schmiere ist Käse, Sahne, Joghurt, Katenschinken, Kochschinken, Schnittlauch, Gewürze.

Zutaten Briegel:

Vorteig:

2 g Hefe

100 ml Wasser 35 Grad

100 g Dinkelmehl 630

20 g Lievito Madre (optional aber vorteilhaft)

Hauptteig:

Vorteig

400 g Dinkelmehl 630

8 g Hefe

275 ml Wasser 35 Grad

12 g Salz

Öl für die Wanne

Topping:

grobes Meersalz

Kümmel

Zubereitung:

Vorteig: Hefe und LM in Wasser auflösen, Mehl zufügen und vermischen. Abgedeckt 2 Stunden warm anspringen lassen, dann 14 Stunden bei 6 °C reifen lassen.

Hauptteig: Alle Zutaten vermischen und einige Minuten auf Stufe 1 kneten. Ich hab das mit dem K- Haken der CC gemacht – so wird es perfekt. (Nicht zu lange – Dinkel ist sensibel). In die leicht geölte Teigwanne geben und einmal falten. Abgedeckt 8 Stunden im Kühlschrank bei 6 Grad reifen lassen. Dann herausnehmen und etwas Temperatur nehmen lassen. (1 Stunde)

Backofen mit Backstein auf 270°C vorheizen.

Nun den Teig auf eine nasse Arbeitsfläche gleiten lassen und flach ziehen. Mit nassen Händen und der Handkante dicklich-ovale Teiglinge abziehen. (8 Stück je etwa 100 g) und auf Backpapier setzen.

Mit Wasser besprühen und mit Salz und Kümmel bestreuen.

Auf den heißen Backstein einschließen, Schwaden und Ofen auf 250 Grad runter schalten. 15-20 Minuten backen. je nach Größe (Dampf nach 3 Minuten kurz ablassen, nach 10 Minuten Backpapier entfernen.)

Fertig gebackene Briegl herausnehmen und sofort nochmals mit Wasser einnebeln (für optimalen Glanz)

Und das ultimative Ostälbler Partybrot sind Briegl mit BRIEGLSCHMIERE ! Natürlich gibts auch dafür ein Rezept.

Beide Rezepte sind für 8-10 Briegl:

Zutaten:

300 g Kochschinken
100 g Rauchfleisch
200 g Gouda gerieben
100 g Bergkäse
100 g Butter (weich)
1 Becher Joghurt
1 Becher süße Sahne
1 Bund Schnittlauch
Salz
schwarzer Pfeffer
Paprika edelsüß

Zubereitung:

Käse raspeln, Rauchfleisch und Schinken fein würfeln, und mit Gewürzen, Joghurt, Butter und Sahne zu einer homogenen Masse vermischen (CC mit K-Haken)



Backofen auf 200 °C O/U vorheizen. Briegl quer halbieren, die Brieglschmiere darauf streichen und im Backofen ca. 10-12 Minuten überbacken.

Sofort servieren – aber vorsichtig beim reinbeissen – heiß!!!

Quarkstollen-Häppchen Stollenkonfekt



Rezept und Foto von Dagmar Möller/Töpfle + Deckele

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: [Töpfle und Deckele](#)

Mini-Quarkstollen-Häppchen mit LM, Quark und Orangensirup vom Orangeat kochen uvm...

für ca. 100 Stück braucht ihr :

40 g Lievito Madre mit
40 g Mehl und
25 g Wasser (warm)

auffrischen. (Wenn ihr gar keinen LM habt und auftreiben könnt, technisch geht es sicher auch ohne, oder ihr nehmt 2 TL

mehr Backpulver und startet dann ab hier.)

100 g Soft-Cranberries und

100 g Sultaninen

in jeweils so viel

Rum

einlegen, dass sie eben so bedeckt sind. 4 Stunden warten.

dann

6 Safran-Fäden zermahlen und in

1 EL kochend heißem Wasser auflösen und zusammen mit

6 EL Orangensirup

200 g weiche Butter

140 g braunem Zucker

in den Kessel geben und mit dem Flexi 10 Minuten schaumig rühren.

2 TL Orangenpulver (Ingo Holland)

Mark 1 Vanilleschote

250 g Quark 40% (durch ein Tuch abgetropft)

500 g Mehl 550

17 g Weinstein-Backpulver

3 Kardamom-Kapseln (Samen im Mörser zerreiben mit einer Prise Salz)

45 g gehackte Pistazien

55 g gehackte Mandeln

60 g gemahlene Mandeln (ohne Schale)

15 g gehackte Walnüsse (Reste)

vorbereiteten LM

sowie etwas Rum vom Einlegen

dazugeben und mit Wärmezufuhr bei 26 Grad 10 Minuten mit dem K-Haken erst auf Stufe 1 vermengen und dann auf Stufe 2 weiter kneten.

1 Stunde bei 26 Grad und Intervall 3 ohne Knetelement ruhen lassen.

Auf einer bemehlten Fläche ausrollen und kleine Stollenstücke schneiden, auf Backpapier setzen und nochmals 15 Minuten ruhen lassen.

Gleichzeitig den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.

Dann die Stollenstücke 17 Minuten backen.

200 g Butter schmelzen

Die noch warmen Stollenstücke damit einpinseln und in einer Mischung aus

200 g Zucker mit
150 g Kokosblütenzucker

wälzen.

Stollenkonfekt

Dick mit Puderzucker bestäuben.

In einer gut verschlossenen Dose ein paar Tage durchziehen lassen – so entfaltet sich das Aroma.



<

TIPP: Orangeat, Zitronat, Rosinen und Cranberries können nach

Belieben ausgetauscht werden.



Roggen-Krusti



Foto Gisela M.

Zutaten:

Vorteig:

150 g Roggenmehl 1150

150 g Wasser

1 gehäufter TL LM und ein Minikörnchen voll Hefe (alternativ wer keinen LM hat, nimmt einfach 5 gr. Hefe)

Hauptteig:

500 g Weizenmehl 550

12 g Backmalz

5 g Hefe

1 gehäufter TL Lievito madre (wer keinen LM hat, nimmt einfach 5 gr. Hefe mehr)

12 g Salz

260 g Wasser

Eine Hand voll Roggenschrot

Zubereitung:

Zutaten Vorteig in Schüssel mit Löffel verrühren und 5-24 Stunden stehen lassen.

Zutaten Hauptteig + Vorteig in Kessel geben, Knethaken einspannen, 3 Minuten auf min./7 Minuten auf Stufe 1 kneten. Knethaken entfernen, Spritzschutz aufsetzen und Teig eine Stunde gehen lassen.

Mit Getreidemühle eine Hand voll Roggen zu Schrot verarbeiten und auf die Arbeitsfläche und ein Blech mit Dauerbackfolie geben.

Teig vorsichtig auf Arbeitsfläche gleiten lassen (am besten mit Schaber, so dass keine Luft rausgeht) und vorsichtig (am besten von unten) in die Länge und Breite ziehen, so dass ein Viereck entsteht. Mit der Spachtel drei Reihen abstechen. Davon Teiglinge mit ca. 100 gr. abstechen und mit Schrot nach unten auf das Blech legen und abdecken. Eine Stunde gehen lassen.

Dann umdrehen (Schrot jetzt oben), mit scharfem Messer oder Rasierklinge einritzen, mit Wasser besprühen und in Ofen bei 230 Grad O/U mit viel Dampf backen. 5 Minuten vor Ende der Backzeit Dampf ausstellen. Insgesamt 20 Minuten backen.

Nach dem Backen noch kurz mit Wasser besprühen und auskühlen lassen.



American Cinnamon Rolls – Zimtrollen



Ursprüngliches Rezept von <http://rezeptemitherz.blogspot.de/2015/03/amerikanische-cinnamon-rolls.html>

Verändert und auf CC umgeschrieben von Manuela Neumann

Zutaten:

Für den Teig

700g Mehl (Type 550)

10 g frische Hefe (wenn kein LM vorhanden ist, bitte 1/2 Würfel frische Hefe verwenden)

100g Lievito Madre
½ TL Salz
200 g Milch
2 Eier
100 g Wasser
70 g Zucker
70 g Öl

Für die Füllung

190 g brauner Zucker
120 g weiche Butter
2-3 TL Zimt

Für das Frosting

60 g weiche Butter
120 g Doppelrahm – Frischkäse
100 g gesiebter Puderzucker
1 TL selbstgem. Vanillezucker

Zubereitung:

Für den Teig

Wasser, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und mit dem Knethaken für 3 Min. auf 37°, Geschwindigkeit 1 erwärmen. Milch und 200 g Mehl hinzufügen, nochmal 2 Min. , 37°, Stufe 1 mischen.

5 Minuten ruhen lassen.

Temperatur ausstellen, die restlichen Teigzutaten zugeben und alles 5 Min. auf Knetstufe 1 kneten.

In eine Schüssel umfüllen und abgedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen.

Für die Füllung:

Butter in die Schüssel geben und mit dem Flexi schmelzen.

Braunen Zucker und Zimt hinzufügen und gut vermischen. Den

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Teig aufrollen und in ca. 3-4 cm breite Stücke schneiden.

Mit der Schnittfläche nach unten in eine gebutterte Auflaufform geben und nochmals abgedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen. Nun im vorgeheizten Backofen bei 180° / Umluft ca. 15-20 Minuten backen. *Für das Topping*

Für das Topping den Frischkäse mit der Butter, Puderzucker und Vanillezucker mit dem Flexi in die Schüssel geben und alles mischen.

Nach dem Backen sofort mit dem Frosting bestreichen und am besten lauwarm genießen.

Die machen echt süchtig und sind innen ganz saftig, fast glitschig

Pane di altamura



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Elisabetta Tallarico

Zutaten:

900g Semola di grano duro rimacinata

600g Wasser

200g Lievito madre oder 12g frische Hefe
Olivenöl

Zubereitung:

Alle Zutaten (bis auf das Olivenöl) 10min zu einem Teig verkneten (Knethaken).

Wenn man frische Hefe nimmt, diese mit lauwarmen Wasser auflösen.

Teig in eine mit Olivenöl ausgestrichene Schüssel geben.

Den Teig 6 Std. ruhen lassen.

Dann Teig falten und 30min ruhen lassen, das ganze 2 mal wiederholen.

Dann bei 250 Grad 15min backen

Temperatur auf 200Grad runter drehen und weitere 35min backen.



Variante als Brötchen/20-25min bei 200 Grad Ober-/Unterhitze

Fotos von Elisabetta T. zum Brot falten findet ihr hier:



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

---

## Heidelbeer-Ricotta-Lime-Striezel



Rezept und Fotos von Dagmar Möller/Töpfle und Deckele zur

Verfügung gestellt.

Dieses Rezept und mehr gibt es hier [Töpfle und Deckele](#)

### **Zutaten:**

#### ZUERST DER TEIG:

200 ml Milch

80 g Butter

19 g Hefe

80 g Zucker

1 Ei

1 TL Salz

5 cm von echter Vanille (ausgekratzt)

500 g Mehl

45 g Lievito Madre

#### FÜLLUNG:

4 EL Lime-Curd

250 g Ricotta

300 g Heidelbeer-Kompott natürlich gehen auch frische – aber um die Jahreszeit

#### GLASUR:

50 g Puderzucker

2 EL Milch

### **Zubereitung:**

- Milch erwärmen – Butter darin auflösen (33 °C)
- restliche Zutaten zufügen und im Kessel 10 Min. zu einem glatten Teig kneten. (Knethaken)
- Teig zu einer Kugel formen
- mit Mehl bestäuben und in der Schüssel abgedeckt 2 Stunden (28°C Intervall 3) ruhen lassen
- auf einer bemehlten Fläche mit dem Wellholz ca. 40 x 50 cm ausrollen
- Ricotta mit Lime-Curd verrühren
- zuerst mit der Ricotta-Creme, dann mit Heidelbeer-Kompott bestreichen

- aufrollen – und weitere 30 min. abgedeckt ruhen lassen
- Blech mit Backpapier belegen – Backofen auf 190 °C O/U vorheizen
- Teigrolle der Länge nach mittig durchschneiden und durch mehrfaches überkreuzen einen Striezel formen
- auf das Backpapier legen
- 35 min mit Dampf backen
- heraus nehmen und auf ein Abkühlgitter stellen
- Milch und Puderzucker verquirlen und über den noch heißen Striezel gießen

Abkühlen lassen und zu Vanillesauce oder mit etwas Sahne genießen.



[Fotos von Dagmar Möller](#)

---

## Emmerkruste Dinkelkruste mit Lievito madre und Sauerteig



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Billa Wepunkt

### **Zutaten:**

200g Lievito madre

200g Sauerteig Wilma

400ml Wasser

700g Dinkelmehl 630 (alternativ 350 gr. Dinkelmehl, 350 gr. Emmer)

225g Weizenmehl

100g Haferflocken körnig

175g Kerne/Nüsse, was man mag

30g Salz

8g Brotgewürz

120g altes Brot

400ml warmes Wasser ca.60°

### **Zubereitung:**

Altbrot kleinschneiden und in warmen Wasser (vorher in CC erhitzt) 1 h quellen lassen

Alles miteinander in der CC gut verkneten (Knethaken)....

Erst langsam 1-2 Min auf Min, dann ca. 10 Min etwas intensiver.

Teig in der CC gehen lassen bis er am Schüsselrand angekommen ist...ca 1,5h.....

dann auf bemehlte Arbeitsfläche geben und rund wirken.

Die zwei Laibe in die vorher bemehlten Gärkörbe geben ( wer keinen hat...es geht auch ein großes Sieb ausgelegt mit einem

bemehlten Küchenhandtuch) wieder gehen lassen, bis sie sich deutlich vergrößert haben (ca. 1 h).

Ofen auf 250° Ober/unterhitze (Schale mit Wasser unten rein bzw. schwaden)

Brot mit lauwarmen Wasser besprühen und in den Ofen geben.

10min Anbacken und dann den Ofen auf 230° zurück drehen (45 min. fertig backen).

Wer die Kruste nicht so dunkel mag, dreht den Ofen nach ca 20 min auf 180° runter und dann nochmal 25 min fertig backen.