Senfkruste / Senfschnecken nach Ketex

Originalrezept von hier: http://ketex.de/blog/brotrezepte/senfschnecken/, ausprobiert von Gisela M. (Abwandlungen im Vergleich zum Originalrezept stehen in Klammern)

ergibt 3 kleinere Brote

Zutaten:
Vorteig
100 g Weizenmehl 550
80 g Wasser
2 g Frischhefe
2 g Salz

Hauptteig
Vorteig
800 gr Mehl 550
100 gr. Roggenmehl 1150
560 gr. Wasser – 28°C
13 gr. Frischhefe (ich hatte 10 gr. Hefe und 1 großzügiger EL Lievito madre)
18 gr. Salz
25 gr. Senfkörner
1 EL flüssiges Backmalz (ich hatte Pulver)

mittelscharfer Senf und Sonnenblumenkerne

Zubereitung:
Zutaten Vorteig von Hand gut verrühren und die Hefe 2 Stunden anspringen lassen. Danach für mindestens 48 Stunden Teig mit Klarsichtfolie abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Länger geht auch.

Hauptteig:
Vorteig in CC-Kessel geben, andere Hauptteigzutaten (bis auf die Senfkörner) einwiegen, Knethaken einsetzen, Temperatur 28 Grad stellen, Timer auf 15 Min. stellen und auf “Min” kneten lassen.

Dann Senfkörner zugeben und weitere 2 Minuten kneten.

Temperatur abstellen, CC-Kessel mit Geschirrtuch abdecken und Teig eine halbe Stunde gehen lassen.

Den Teig in drei gleiche Teile teilen.
Rundwirken. Jeden Teig etwas breit drücken und von oben her jeweils zwei Mal einrollen. Die Naht zudrücken und den Teig rollen, bis es 60-70 cm lang ist.
Die Rolle zu einer Schnecke wickeln und mit den anderen Teigstücken gleich verfahren.

Die Schnecken kräftig mit mittelscharfen Senf bestreichen, mit der bestrichenen Seite in Sonnenblumenkerne drücken. Wieder umdrehen.

Dann auf ein Backblech setzen (ich hatte ein Lochblech mit Dauerbackfolie und leicht Mehl).

Abdecken und 30-45 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 250 Grad O/U vorheizen. Mit Wasser besprühen und mit viel Dampf in den Ofen geben.

Nach 15 Minuten Schwaden aus dem Ofen lassen, auf 210 Grad zurückdrehen, weitere 30 Minuten fertig backen (Anmerkung: ich habe schon ein paar Minuten vorher das Brot herausgenommen, da es zu dunkel wurde).

Auf Rost auskühlen lassen.

Schmeckt sehr lecker! Den Senf und die Senfkörner erkennt man geschmacklich (wenn man es nicht weiß) nicht. Der Senf gibt eine tolle Würze!

Herzhafte Schmandfladen

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Aldona Led

Zutaten:
Teig:
560 g Mehl (Roggen), ich habe normales Mehl genommen
Ca. 350 ml warme Wasser
1 Tl Salz
2 El Öl
2 Pck. Hefe

Füllung:
4 Becher Schmand
Etwas Sahne (ca. 50 ml)
Salz
Pfeffer
1/2 Tl Senf

Zum Belegen:
Bauchfleischwürfel
Lauchzwiebel

Zubereitung:
Teig:
Teig herstellen, Knethaken (soll nicht kleben, nur geschmeidig

sein), in Backofen bei 35 Grad (oder CC) ruhen lassen (15 min).

Ca. 10 Fladen ausrollen (ca. Handgröße, ausrollen von Hand oder mit Pastawalze) und gehen lassen, danach mit Glas eindrücken (mit Mehl bestreuen) und mit Schmandcreme (zuvor zusammengerührt, z.B. Flexi) füllen und Bauchfleischwürfel bestreuen.

Backen 20 Min bei 200 Grad, ich habe Pizzaprogramm eingestellt.
Danach mit Lauchzwiebel belegen .

Rustikales Wurzelbrot oder Knauzen

Foto von Waltraud Senorer

Anregung zu diesem Rezept: Knauzen und Seelen mit Amelie SWR2011 (nicht mehr im Netz) http://www.paules.lu/2012/01/rustikales-wurzelbrot/ und von Waltraud Senorer auf CC abgewandelt.

Fazit: tolle knackige Kruste und super Innenleben!!!
Zutaten:
Quellstück: (In Klammer Typenbezeichnungen für Österreich)

125 g Weizenmehl Type 550 (A 700), oder Type 1050
125 g Wasser
1/4 Teelöffel (2,5 g) feines Salz
Für den Teig:
gesamtes Quellstück
200 g Weizenmehl Type 550 (A 700)
150 g Weizenmehl Type 1050 (A 1600)
100 g Roggenmehl Type 1150 (A 960)
200g Wasser
100g Malzbier
3 g frische Hefe oder 1,5g Pulverhefe
12 g Salz

Zubereitung:

Tag 1: Am Abend alleZutaten für das Quellstück verrühren und zugedeckt bei Raumtemperatur über Nacht (ca. 12 Stunden) stehen lassen.

Tag 2: Am nächsten Tag Hefe im Wasser auflösen und mitden restlichen Zutaten, außer Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben (Knethaken). 5 Minuten auf Stufe 1,5 (von 4) kneten, Salz hinzufügen und weitere 8 Minuten auf Stufe 2 kneten. Den Teig in eine mit Öl eingeriebene Schüssel geben und mit Folie zugedeckt für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tag 3: Am Backtag den Teig vorsichtig aus der Schüssel auf eine nasse (mit Wasser besprühte) Arbeitsfläche befördern. Mit einer Teigspachtel einzelne Teile abstechen (50g für Muffins, 60 – 70g für große Knauzen, mit nassen Händen eine Kugel formen, wie einen Luftballon und die Spitze abdrehen, dann mit derSpitze nach unten auf ein mit Roggenmehl bestäubtes Backpapier legen. Oder 2 Wurzelbrote wie Baguettes falten und drücken, dann in Roggenmehl wälzen und verdrehen. Teigteile nun 30 -45 Min.zugedeckt gehen lassen.

Laut Amelie muss das Brot gespannt werden, dass es dann schön aufgeht!

Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Hydrobacken oder Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Knauzen nun umgekehrt, also mit den verdrehtenSpitzen nach oben in die mit Roggenmehl bestäubten Muffinsformen oder auf das Backblech (mit Backpapier) geben, Brote nochmaldrehen und im Mehl wälzen, auf Backpapier und dann aufs Backblech legen und aufder zweituntersten Schiene in den Backofen geben.

2-3 Mal **schwaden** und 10 Minuten bei 250°C backen. Dann die Temperatur auf 210°C absenken, die Backofentür kurz öffnen damit der Dampf entweicht, dabei das Papier entfernen und weitere 10 Minuten backen. Die letzten 5-10 Minutenbei 200°C backen. Gesamtbackzeit nicht mehr als 25 – 30 Minuten.
Bei 2 Wurzelbroten: Wer mehr Kruste mag –noch 5Min Heißluft.

Schmeckt mit süßem und herzhaftem Belag. Schönknusprig mit kompakter und saftiger Krume.

1. Sehr gut (Kruste) auch auf dem Pizzastein, dann bitte die Backzeit verringern!

2. Kleines Backblech und Muffinsform nebeneinander auf den Rost.

Lebkuchen sofort weich

Rezept und Foto von Monika Pintarelli

Zutaten:
1000 g Roggenmehl
700 g Zucker
1 Vanillezucker
30 g Natron
250 g Honig
150 g Butter
4 Eier
Lebkuchengewürz
Zitronenabrieb

Zubereitung:
Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen (K-Haken)

Eier, erwärmten Honig und zerlassene Butter dazugeben und mit Knethaken zu einen geschmeidigen Teig kneten.

In Klarsichtsfolie wickeln
AN EINEM KÜHLEM ORT 3 TAGE RASTEN LASSEN !!!

Teig 4 mm dick ausrollen, mit beliebigen Formen ausstechen, mit Ei bestreichen, mit halben Mandeln / Kirschen verzieren und bei 180 Grad Ober /Unterhitze ca. 8 Minuten backen,
soll noch weich sein.

Gutes Gelingen

Feines Joghurtbrot

Foto und Rezept von Franziska Fischer

Für 2 Brote oder 3 große Baguette

Zutaten:
1000 g Mehl
80 g Weizenvollkornmehl
60 g Roggenmehl
6 El Joghurt
4 El Öl
2 tl Salz
2 El Essig
2 Tl Zucker
40g Hefe
ca.600 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:
Hefe in etwas Wasser mit dem Zucker auflösen.

Alle trockenen Zutaten in die Schüssel geben.

Nun die flüssigen Zutaten beigeben.

Alles auf Stufe 1 gute 10 Minuten kneten (Knethaken).

Teig solange stehen lassen bis er sich verdoppelt hat.

Brote formen und mit Wasser bestreichen. Wer mag gibt nun Kerne auf die Brote.

Backen bei 240 Grad Ober/Unterhitze ca. 30-40 Minuten

Tipp GM:
Ich habe das Brot ausprobiert und mir ist der Teig nach einer knappen Stunde über die Schüssel gelaufen. Ich werde beim nächsten Mal probieren, die Hefe stark zu reduzieren, ggf. etwas Lievito Madre oder Sauerteig zugeben und die Gehzeiten verlängern.

Sauerteigbaguette nach Ketex

Foto von Gisela Martin
Rezept von hier http://ketex.de/blog/baguetterezepte/mit-sauerteig/grillzeit-baguettezeit-teil-1/ und ausprobiert von Gisela Martin und Susanne Sorge

Zutaten Sauerteig
50 gr. Weizenmehl 550
50 gr. Wasser
5 gr. Sauerteig

das Ganze 16 Std – 24 Std. bei Raumtemperatur reifen lassen.

Zutaten Hauptteig
425 gr. Weizenmehl 550
25 gr. Roggenmehl 1150 (Anmerkung GM: habe ich auch schon weggelassen und durch Weizenvollkorn ersetzt)
100 gr. Sauerteig TA 200
4 gr. Hefe
10 gr. Salz
8 gr. Backmalz
275 gr. Wasser

Zubereitung:

Alle gut mischen und mit Knethaken bei 38 Grad kneten bis ein homogener Teig entstanden ist und er sich vom Schüsselrand löst

30 Minuten Teigruhe in der CC bei 38 Grad

danach 1 x falten (stretch and fold-Methode) und wieder

30 Minuten Teigruhe in der CC bei 38 Grad und nochmals falten.

Den Teig dann teilen ca. 285 gr. je Stück (Stück) und rund wirken (10 Minuten Teigruhe)
dann den Teig flachdrücken 20 x 15 cm und zusammenrollen
den Schluß nochmals verschließen und lang wirken (ca 30-40 cm).

Je nach Backofen die Teiglinge in ein bemehltes Leinen- oder Küchentuch legen und zwischen den Teiglingen das Tuch hochziehen.

Ca. 45 Minuten mindestens gehenlassen, volle Gare (Anmerkung:

Habs einfach auf das Baguetteblech gelegt).

Vor dem Einschießen mit einer Rasierklinge schräg einschneiden.

Backen bei 230 Grad 10 Minuten, Dampf ablassen und dann weitere 10 – 13 Minuten bei 200 Grad fertigbacken.

Sonnenblumenbrot

Rezept und Foto von Conny Opp

Zutaten:
550 gr. Weizenmehl
150 gr. Dinkel- oder Roggenmehl
450 gr Wasser
1 1/2 TL Salz
15 gr Hefe
1 TL Honig oder Ahornsirup und
150 gr. Sonneblumenkerne + 150 gr Wasser.

Zubereitung:
Sonnenblumenkerne anrösten und mit 150 gr kochendem Wasser ablöschen und eigentlich über Nacht stehen lassen, ich habe es nur ca. 2 Stunden stehen lassen.
Die restlichen Zutaten in der CC unter 38 Grad Wärme kneten, die Sonnenblumenkerne zugeben (falls Restwasser vorhanden ist, wegschütten) und eine Stunde gehen lassen.
Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche 10 mal falten und in eine gefettete und bemehlte Glasform mit Deckel geben und wie gewünscht einschneiden.
Das Muster im runden Brot habe ich mit einem Apfelteiler gemacht. In den kalten Backofen geben und ca. 60 Minuten auf 240 Grad backen. Rausnehmen und dann nochmals auf dem Blech oder dem Pizzastein 10 Minuten mit Umluft backen bis es die gewünschte Bräune hat. Ich habe mit einem Blumensprüher noch ein paar Mal in den Backofen gesprüht, dann bekommt es eine tolle Kruste.
Das Brot schmeckt auch nach ein paar Tagen richtig lecker.