

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 begeben.

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.

Walnussbrot



Rezept und Foto von Karin AM

Zutaten:

Anstellgut:

150g frisch gemahlene Weizenvollkornmehl

150g Wasser

20g Sauerteig

Hauptteig:

300g Weizenmehl

400g frisch gemahlenem Weizenvollkornmehl

30g Honig

10g Germ/Hefe

10g Salz

200g Walnüsse

10 g Gerstenmalz

450g Wasser

Zubereitung:

150g frisch gemahlenes Weizenvollkornmehl mit 150g Wasser und 20g Sauerteig vermischen und Anstellgut 20 Stunden stehen lassen.

Anstellgut mit 300g Weizenmehl, 400g frisch gemahlenem Weizenvollkornmehl, 30g Honig 10g Hefe, 10g Salz, 200g Walnüssen, 10 g Gerstenmalz und 450g Wasser 8 Minuten kneten. Dann per Hand 1 mal strecken und falten im Kessel.

1 Stunde gehenlassen, je nach 20 Minuten strecken und falten.

Auf gut bemehlter Fläche zwei Laibe rund wirken und im Gärkorbchen 3/4 Stunde gehen lassen.

Bei 230°C mit viel Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten Schwaden ablassen und ca. 30 Minuten fertig backen. (Hab leider nicht auf die Uhr geschaut darum nur ca. Angabe) Klopprobe machen.

Krustenbrot



Rezept von Karin Grill

Foto von Sandra Bell

Zutaten:

300 g frisch gemahlenes Roggenvollkornmehl

375 g Wasser

40 g Anstellgut

750 g Roggenmehl

300 g Weizenmehl

150 g frisch gemahlenes Weizenvollkornmehl

27 g Salz

600 g Wasser

Zubereitung:

Frisch gemahlenes Roggenvollkornmehl, Wasser und Anstellgut verrühren und 18 Stunden reifen lassen. (Bei 24°C).

Roggenmehl, Weizenmehl, frisch gemahlenes Weizenvollkornmehl mit dem Sauerteig, Salz und Wasser ca. 8 Minuten kneten (klebt leicht).

1 1/2 Std stehenlassen. (24°C)

2 Wecken wirken und mit dem Schluss nach unten 3/4 Std. Gehenlassen.

Im auf 250°C aufgeheizten Ofen mit Schwaden fallend auf 200°C

ca 50 min backen.

Hörnchen – Variationen

Rezept 1

von Alexandra Müller-Ihrig (www.sinnreichleben.de)

Schnelle Hörnchen



Zutaten:

125 ml lauwarme Milch

1/2 Würfel Hefe

2 EL Zucker

50 g Vollkornmehl

200 g Mehl 405 oder 550

1/2 P. Backpulver

50 ml pflanz. Öl

1 Eigelb

Zum bestreichen etwas Milch, ein Eiweiß

Zubereitung:

Hefe mit etwas Zucker in der Milch auflösen und etwa 5-10 Min stehen lassen. In der Zwischenzeit alle Zutaten in die Schüssel der CC geben. Anschließend die Hefe-Milch hinzufügen und 3 Min. mit dem Knethacken auf Stufe 1,5 kneten lassen. Backofen auf 200° vorheizen. Auf einer leicht bemehlten Fläche den Teig nochmals mit der Hand kneten, evtl etwas Mehl dazu, so dass er nicht mehr klebt. Zu einer Scheibe ausrollen und in 8 Tortenstücke teilen. Diese Tortenstücke zu Hörnchen rollen, evtl füllen. Und ca 15 Min in den Backofen.

Oder gefüllt:



Rezept 2

von Karin AM

Kipferl



Zutaten:

300g Weizenmehl

200g Weizenvollkornmehl frisch gemahlen

50g Butter

50 g Zucker

10g Salz

10g Malzmehl aktiv
290g Milch
20g Germ/Hefe

Zubereitung:

Alles ca. 7 Minuten erst langsam, dann schnell kneten, 20 Minuten warm gehen lassen, Kugeln schleifen, 1/4 Stunde gehen lassen, ausrollen und Kipferl formen. 1/2 Stunde gehen lassen, mit Ei bestreichen und bei 230°C ca. 12-16 Minuten mit Schwaden backen.

Rezept 3

Claudia Kraft – Rezept aus Gute Küche

Kipferl

Variation: natur mit Hagelzucker, mit Marillenmarmelade, mit Marzipan und mit Nougat.



Zutaten:

1 Ei
1/2 Würfel Hefe
0,5 kg glattes Mehl
0,3l Milch
0,125l Mineralwasser
1 Schuß Öl
1 Tl gestr. Salz
3 EL gehäufte Staubzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten in die CC geben, kneten, Haken raus, 30C an mit Intervall 3 , dann nochmals Haken rein und kurz kneten.

So lange, bis der Teig weich/flaumig, aber nicht mehr klebrig ist. (Achtung: darf nicht zu fest sein: er soll sich beim Kneten gerade sauber von den Fingern lösen).

Den Teig jetzt ca. 20 Minuten rasten/aufgehen lassen, dann wieder kneten und rasten/aufgehen lassen. Jetzt können die Kipferl geformt werden.

Dafür den Teig entweder (1) gängige Variante: dünn ausrollen und Dreiecke ausschneiden.



Diese dann von der dicken Seite her zur Spitze hin einrollen und in die typische Kipferlform bringen oder (2) die leichte Variante: in eine dicken Rolle formen und ein Stück abschneiden. Dieses Stück noch etwas dünner ausrollen und in eine Kipferlform bringen.

Die fertigen Kipferl auf ein Blech mit Backpapier geben und rasten lassen (ca. 20 Minuten, bis sie wieder aufgegangen sind). Danach mit Ei bestreichen und wenn gewünscht Hagelzucker darüber streuen.

Jetzt können die Kipferl bei ca. 170 bis 180 Grad goldgelb gebacken werden. Ca. 40 Minuten.

Rezept 4

Nusshörnchen/Nussbeugerl von Doris Ostermann (mit Nussfülle von Christian Ofner)



Fotos Doris Ostermann/Rezept 4

Zutaten:

Teig

600 g Mehl (hatte 700 gr)

250 g Butter

1 Packung Trockenhefe (1/2frischen Würfel hatte ich)

Salz

30g Zucker

250 g Milch lauwarm

Füllung

340g Haselnüsse gerieben

80 g süße Brösel (Biskotten)

120 g Feinkristallzucker

16 g Zimt

40 g Rum

16 g Vanillezucker

60 g Marillenmarmelade

20g Honig

360 g Milch

Zubereitung:

Alles in die CC und mit Knethaken Stufe min. 1-2 min, dann auf 1 gestellt und noch ca. 8 min. kneten.

Teig mindestens 45 min.kalt stellen.

Danach Stücke zu je 45 g rundschleiben und nochmals 20 min. rasten lassen.

Füllung:

Alle Zutaten für Füllung in den Kessel geben, Flexielement einsetzen und bei leicht erwärmen und rühren lassen. Dann auskühlen lassen. Für jedes Kipferl wird ca. 40 g Fülle benötigt.

Teig ausrollen, Fülle draufgeben und Kipferl formen, mit Ei bestreichen und nochmals 1/2 h gehen lassen.



Kurz bevor sie bei 160° Ca 20 min.gebacken werden, nochmals mit Ei bestreichen.

**Sauerteig "Wilma" ansetzen in
3 Tagen mit Brotrezept**



Rezept und Fotos von Alexandra Müller-Ihrig
(www.sinnreichleben.de – Ernährungsberatung)

Zutaten für den Sauerteig:

Wasser

400 g Weizenvollkornmehl

Zutaten für das Brot "Herzilein"

220 g Mehl 405er

250 g Weizenvollkornmehl

20 g frische Hefe

70 g Joghurt

9 g Salz

Wasser

Möchtest du ein Bärlauch-Herzilein backen, so benötigst du
noch zusätzlich

100-200 g frischen Bärlauch je nach Geschmack

Backutensilien die du benötigst:

Schüssel mit Deckel – Fassung mind. 2 Liter

Kochlöffel

Küchenmaschine mit Knethacken

Backform (hierzu eignet sich z.B. eine runde Kuchenform oder
Ultra der Firma Tupperware etc.)

Sauerteig ansetzen:

1. Tag:

- Wiege 100 g Weizenvollkornmehl ab und gebe dies mit 100

g Wasser in deine Schüssel.

- Verrühre diese Zutaten bis ein Brei entsteht. Es sollten keine Mehlklümpchen mehr vorhanden sein.

Anschließend verschließt du die Schüssel und stellst sie an einen "geschützten" Ort mit Zimmertemperatur. Nicht an oder auf die Heizung, Zimmertemperatur reicht aus.

Der Ansatz für "Wilma" sollte für 24 Stunden ruhen.

Merke dir die ungefähre Uhrzeit, damit du morgen weiter machen kannst. Es kommt nicht auf 1-2 Stunden exakt an. (Foto 1)

oder

<http://www.sinnreichleben.de/2015/04/01/sauerteig-der-1-schritt/>

2. Tag:

Hole deinen Sauerteig zu dir und öffne die Schüssel. Du siehst kleine Bläschen auf dem Teig. Das ist richtig und gut so. Dies ist ein Zeichen, dass "Wilma" aktiv ist.

So sollte es jetzt aussehen (evtl. weniger Bläschen ist auch ok)



- Wiege wieder 100 g Weizenvollkornmehl ab und gebe dies mit 100 g Wasser zu deiner "Wilma" in deine Schüssel.
- Verrühre nun alles bis ein Brei entsteht. Es sollten keine Mehlklümpchen mehr vorhanden sein.

Anschließend verschließt du die Schüssel wieder und stellst sie an den "geschützten" Ort mit Zimmertemperatur zurück.

“Wilma” darf jetzt wieder für 24 Stunden ruhen.

Merke dir die ungefähre Uhrzeit, damit du morgen weiter machen kannst. Es kommt nicht auf 1-2 Stunden exakt an.

<http://www.sinnreichleben.de/2015/04/03/sauerteig-der-2-schritt/>

3. Tag:

Heute füttern wir Wilma das letzte Mal vor dem Backen.

Wie schnell und einfach es doch geht, einen Sauerteig herzustellen.

Hole deinen Sauerteig wieder zu dir und öffne die Schüssel. Du solltest nun mehr kleine Bläschen auf dem Teig sehen, wie gestern. “Wilma” wird nun richtig aktiv.



Ebenso soll der Sauerteig angenehm leicht säuerlich riechen.

- Wiege 200 g Weizenvollkornmehl ab und gebe dies mit 150-200 g Wasser zu deiner “Wilma” in deine Schüssel.
- Verrühre nun alles bis ein Brei entsteht. Es sollten keine Mehlklümpchen mehr vorhanden sein.

Anschließend verschliesst du die Schüssel wieder und stellst sie an den “geschützten” Ort mit Zimmertemperatur zurück.

“Wilma” darf jetzt wieder für 24 Stunden ruhen.

Merke dir die ungefähre Uhrzeit, damit du morgen weiter machen kannst. Es kommt nicht auf 1-2 Stunden exakt an.

4. Tag

Heute backen wir nun endlich unser leckeres Brot.

Der Sauerteig ist nun fertig und kann zum Backen verwendet werden.

Hole deinen Sauerteig wieder zu dir und öffne die Schüssel. "Wilma" hat jetzt viele Bläschen und riecht angenehm säuerlich. (Foto 3)

Nun geht es ans Brot backen:

Für ein großes Brot nimmst du einfach die doppelte Menge der Zutaten.

Wie in der Zutatenliste schon erwähnt benötigst du für das Brot "Herzilein":

- 140 g Wilma-Sauerteig
- 220 g Mehl 405er
- 250 g Weizenvollkornmehl
- 20 g frische Hefe
- 70 g Joghurt
- 9 g Salz
- 100 ml Wasser

Zubereitung:

Wärme das Wasser leicht an und brösle die Hefe hinein. Gut durchrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Stelle diesen Behälter zur Seite.

- Fülle nun die Mehle in eine Schüssel (evtl. die deiner Küchenmaschine) füge 140 g deines Sauerteiges, Joghurt und Salz hinzu.
- Anschließend gibts du das Wasser-Hefe-Gemisch ebenfalls dazu und lässt alle Zutaten, mit dem Knethacken, zuerst schnell für ca. 1-2 Minute verkneten.
- Auf niedriger Stufe wird dann der Teig für ca 10 Minuten weiter geknetet.

Sollte der Teig krümmelig sein, einfach mehr Wasser und/oder

Sauerteig zufügen.

Für das Bärlauchbrot:

Den frischen Bärlauch waschen und in dünne Streifen schneiden und zu den Zutaten in die Schüssel geben und mitverkneten lassen.

- Der Teig ist sehr feucht und klebrig nach dem Verkneten.
- Streue etwas Mehl über den Teig und lasse ihn für 60 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort ruhen.
- In der Zwischenzeit kannst du deine Brotbackform mit Butter oder Öl oder Margarine gut ausfetten.
- Der Teig sollte sich nach der Ruhephase vergrößert haben.
- Fülle den immernoch recht klebrigen Teig mit Hife eines Spachtels oder Teigschabers in deine Backform. Forme ihn etwas zurecht und lasse ihn weitere 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen.
- Nun kannst du den Backofen auf 250° aufheizen.
- Wenn dein Brotteig schön in der Form aufgegangen ist, kommt er in den aufgeheizten Backofen.
- *Sprühe (evtl. mit einem Pflanzensprüher oder sonstigem) viel **warmes** Wasser in den Backofen und auf den Brotteig. Dies soll möglichst schnell gehen, damit nicht soviel Hitze entweicht.*
- *Du kannst auch eine feuerfeste Schale mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen. Diese stellst du am Besten, schon beim Aufheizen des Ofens hinein.*
- Nach 10-15 Minuten wird die Temperatur auf 200° heruntergestellt.
- In weiteren 30-40 Minuten Backzeit (je nach Backofen) ist dein Brot fertig.

Du erkennst, dass dein Brot fertig ist, wenn du auf den Boden des Brotes klopfst und es einen hohlen Ton gibt.

Mehr Fotos und weitere Rezept-Ideen findest du hier

<http://www.sinnreichleben.de/2015/04/05/sauerteig-wir-backen-ein-herzilein-brot/>

Den restlichen Sauerteig fütterst du alle 3-4 Tage mit 50 g Mehl und 50 ml Wasser.

Sollte der Fütterungstag auf deinen Brotbacktag fallen, so entnehme erst den Sauerteig für dein neues Brot und füttere dann Wilma.