

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 gemahlene 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.

Kaisersemmel vom Backprofi Christian Ofner



Foto: Gisela Martin

Rezept von Christian Ofner – [Der Backprofi](#)

Das [Rezept](#) ergibt 11 Stk a` 75 g

Zutaten:

500 g Bio Weizenmehl Type 700 oder Type 480 Universal
10 g Salz
10 g Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
5 g Bio Zucker
18 g Bio Butter (handwarm)
21 g frische Hefe (halber Würfel)
60 g Bio Milch
240 g Wasser 23-25°C (Wassermenge abhängig vom Mehl)

Zubereitung:

Die Zutaten genau einwiegen und den Teig 3 Minuten langsam, 5 Minuten intensiver, (Gesamt 8 Minuten) kneten.

Anschließend 15 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu 75 g auswiegen.

Teigstücke rund formen (schleifen) und mit Staubmehl (*Staubmehl zum Stauben von Semmeln besteht aus 50% Kartoffelstärke und 50% Roggenmehl) gut bemehlen.

Teigkugeln mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 15 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Teigkugeln mit der Hand etwas flach drücken. Den Teig fünf mal einschlagen und zu Kaisersemmel formen (siehe Video)

Mit der Sternform nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und zugedeckt 25-35min bei Raumtemperatur gehen lassen, davor leicht mit Wasser befeuchten.

Den Backofen auf 220°C Heißluft vorheizen.

Semmeln vor dem Backen vorsichtig umdrehen, gut mit Wasser besprühen und in den Backofen schieben.

Mit viel Dampf (während des Backens ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln in den Ofen stellen!) goldbraun backen!, ca. 16-18 Minuten bei 220°C Heißluft oder 230°C Ober-

und Unterhitze

Angaben für Miele-Geräte:

Miele Combidampfgarer: ca. 16-18min 100% Feuchte 220°C

Miele Klimagaren: 3 Dampfstöße manuell auslösen, 220°C, ca. 16-18min

Und hier das Video zur Zubereitung der Kaisersemeln

Mafalde Siciliane – Sizilianische Hartweizenbrötchen



Rezept und Fotos von Carmen Lo Giudice Priolo

Zutaten für ca. 5 Brötchen :

300 gr Wasser Zimmertemperatur

10 gr Gerstenmalz

20 gr Hefe

400 gr Hartweizenmehl

100 gr Weizenmehl

10 gr Salz

10 gr Olivenöl

etwas Olivenöl zum Einreiben des Teiges
Sesam zum drüberstreuen

Zubereitung:

Wasser, Hefe, Malz und Olivenöl gut verrühren lassen.

Mehlsorten und zum Schluss Salz hinzugeben und alles gut für mindestens 5 min kneten (Knethaken).

Teig zu einer Kugel formen und mit etwas Olivenöl gut einreiben.

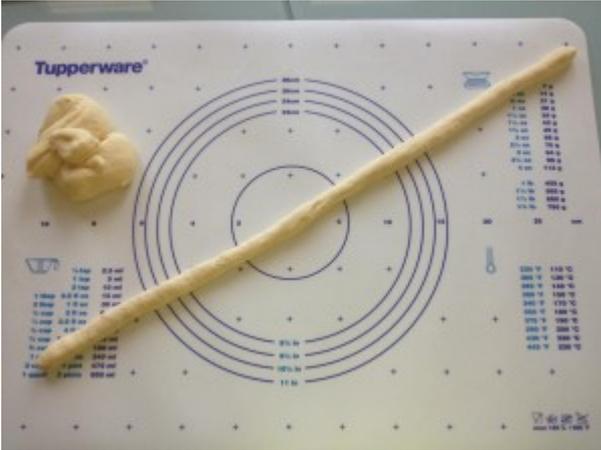
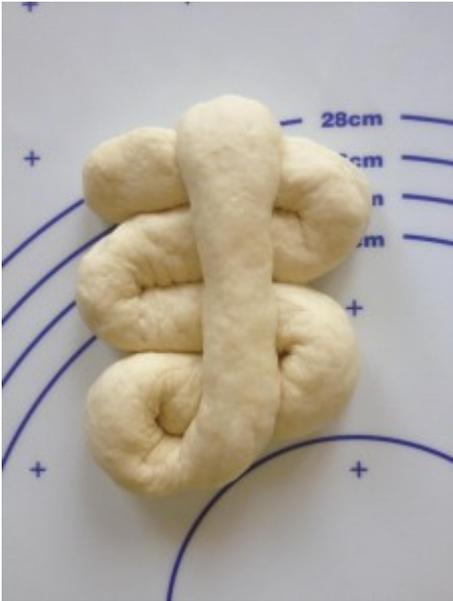
Teig mindestens eine Stunde gehen lassen.

Teig nach Ruhezeit in 5 Portionen gleichmässig aufteilen. Diese jeweils zu langen Schlangen etwa 5cm dick ausrollen. Eine Schlange formen und das letztere lange Stück wie auf dem Foto unter das Brötchen stecken. Damit es beim Backen nicht aufspringt.

Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals abgedeckt eine Stunde gehen lassen.

Brötchen mit Wasser nach Ruhezeit mit Wasser einpinseln und Sesam drüberstreuen

In den Backofen bei 200 Grad Umluft erst für 10 Min und dann auf 180/170 Grad weitere 15 Min. Oder bei 200 Grad Ober/Unterhitze ca. 30 Min backen!



Fotos: Carmen Lo Giudice Priolo