

Pitabrot mit der Nudelwalze

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

500 g Mehl, Typ 550
1/2 Block frische Bäckerhefe
1 El Salz
1 Prise Zucker
220 ml Wasser
Außerdem:
2 EL Sesamsamen

Zubehör:

Knethaken
Nudelwalze
Ausstecher von ca. 6-7cm Durchmesser
1 Küchenpinsel

Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel, setzen den Knethaken ein und lassen alles bei Geschwindigkeitsstufe 1 für ca.3 Minutenkneten.

Entnehmen Sie den Knethaken und lassen den Teig bei Intervallrührstufe 3 und einer Temperatur von 40 °C30 Minutengehen.

Nehmen sie den Kessel aus der Maschine, nehmen den Dampfschutz ab und setzen die Nudelwalze ein.

Formen Sie aus dem Teig ca. 20-30 tischtennisballgroße Bällchen. Legen Sie diese auf ein Brett und decken Sie diese mit einem Tuch ab und lassen die Teigbällchen erneut 20 Minuten gehen.

Auf Geschwindigkeitsstufe 3 und Einstellung 1 bei der

Nudelwalze lassen sie nun das erste Teigbällchen durchlaufen.

Den Vorgang wiederholen, dabei den Teig um 90 Grad drehen.

Den so entstandenen Fladen bei Seite legen. Wenn alle Bällchen verarbeitet sind mit dem Ausstechring ausstechen und die Teiglinge auf ein vorbereitetes Blech legen.

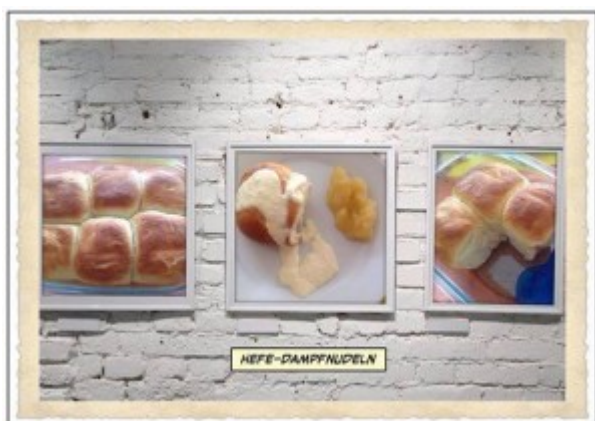
Den Ofen auf 240 °C Oberhitze vorheizen.

Vor dem Backen die Teiglinge mit etwas Wasser bepinseln und mit Sesam bestreuen.

Backen: ich empfehle jede Seite 2,5 Minuten zu backen.

Sind die Teiglinge richtig bearbeitet worden trennen sich Ober- und Unterhälfte und Sie gehen beim Backen auf wie ein indisches Ballonbrot.

Buchteln Rohrnodeln mit der Kenwood CookingChef Variationen



Rezept und Foto von Evi Borchers/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Evi Borchers

Zutaten:

30 g Hefe

500 g Mehl Type 550/Dinkelmehl 630 gemischt

ca. 80 g Zucker

1/4 L lauwarme Milch

Etwas Milch

25 g Zucker und

ca. 1 TL Margarine zum Bestreichen vermengen.

Zubereitung:

Hefe in etwas lauwarmen Wasser auflösen, übrige Zutaten vermengen und die gelöste Hefe zugeben (Knethaken).

Abgedeckt an einem warmen Ort (hab es in einer Decke gepackt) gehen lassen.

Dann kurz erneut durchkneten und Klöße Formen.

Nach Belieben Trockenpflaumen oder Aprikosen in die Mitte geben.

Form fetten, Klöße erneut gehen lassen, mit der Milch/Fettmischung bestreichen und im Ofen ca. 30 Minuten backen bei 175 Grad Umluft.

Hab die Klöße anfangs abgedeckt und die letzten 10 Minuten frei gebacken.

2. Rezept von Barbie Steber



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Barbie Steber/Rezept Nr. 2

Zutaten:

Teig:

250 ml Milch

1 Würfel Hefe (oder 20 g Hefe und 2 EL LM)

500 g Mehl,

50 g Puderzucker,

1 EL Vanillinzucker,

2TL Salz

1TL Zitronenzucker (oder abger. Schale einer Zitrone,

2 Eigelb,

60 g Butter.

Zutaten zum Belag:

Ca. 20 Zwetschgen,

120 g flüssige Butter,

Butter für die Form,

Puderzucker

Zubereitung:

Teig:

Alles in der CC mit dem Knethaken bei 30 Grad kneten. Ca. 8 Min. auf "Min" und dann für 2 Min auf Stufe 1.

Dann 30 Minuten ohne Knethaken bei 32 Grad gehen lassen.

Belag:

Die Butter für den Belag schmelzen und abkühlen lassen, die Zwetschgen entkernen, eine Form einfetten.

Den Teig in 30 -40 g Stücke teilen. Jedes Teil flachdrücken, eine Zwetschge hineingeben verschließen und in die flüssige Butter tauchen. Dann mit dem Schluss nach unten in die Form legen. Nochmal 39 Min. gehen lassen, dann im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Ober-Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Noch mit Puderzucker bestreuen und in Sicherheit bringen, sonst sind sie weg....

Panettone – original italienisch – Variationen



Foto A. Müller-Ihrig/Rezept Nr. 1

Zur Herkunft des Panettone:

Pane bedeutet im Italienischen "Brot" und "Tone" könnte von Toni kommen, der Kurzform von Antonio. D.h. ein Panettone ist das Brot von Toni ☐

Von welchem Toni ist nicht geklärt. Bekannt ist lediglich, dass Toni aus der Mailänder Gegend kam. Es ranken sich ganz viele Legenden über Toni. Mal war Toni ein Adliger, der den

Panettone für eine hübsche Bäckersfrau erfunden hat, um ihr zu imponieren und ihre Geschäfte etwas aufzupeppen.

Ein anderes mal erzählt man sich die Geschichte von dem eifrigen Küchenjungen Toni, der zu Hof arbeitete. Dem Küchenchef passierte ein Mißgeschick, der Weihnachtskuchen war nicht mehr zu retten. Toni hatte aber noch einen schon etwas länger gehenden Hefeteig in der Hinterhand, den die beiden mit kandierten Früchten und viel Butter aufgepeppt haben und den es von fortan jedes Jahr zu Weihnachten gab.

Vermutlich war es aber gar nicht so romantisch. Und vielleicht gabs auch keinen Toni, denn ein -one am Ende eines Wortes macht im Italienischen eine Sache besonders groß. Also Pane = Brot, Panettone = besonders großes Brot.

Weizenmehl war im Mittelalter ein kostbares Gut. Es wurde nur dunkles Brot verbacken, weißes Brot galt als Luxus. Nur zur Weihnachtszeit durften die Bäckereien ihr Brot mit Weizenmehl backen. Und da Weihnachten schon immer ein besonderes Fest war, kam nur das Beste in den Teig. Viel Butter, Eier, kandierte Früchte: Entstanden ist der Panettone...Ein besonders großes Brot, dass sich durch die vielen leckeren Zutaten in einen Kuchen verwandelte ☐

1. Rezept aus dem Italienischen übersetzt und auf CC umgeschrieben

Einen guten Panettone sollte man 3 Tage Zeit zum Gehen geben, die meisten Arbeitsschritte finden am 3. Tag statt. Es bietet sich daher an, den 3. Tag auf einen Tag zu legen, an dem man zu Hause ist. Ist Sonntag z.B. als Tag zuhause eingeplant, dann bietet es sich an am Freitag (ob vormittags oder abends ist egal) mit dem Ansetzen vom Teig zu beginnen. Am dritten Tage sollte man vormittags oder spätestens am frühen Nachmittag bereits mit der Fertigstellung beginnen.

Zutaten Vorteig – Tag 1

100 gr. Mehl Manitoba/Alternativ Mehl Type 550

2 gr. Hefe

1 EL Backmalz (flüssig oder in Pulverform) – Alternativ 1 EL Honig oder Zucker
60 g Milch

Zutaten Hauptteig (für 1,3 KG) – Tag 2 und 3

Tag 2:

50 gr. Mehl Manitoba/Alternativ Mehl Type 550 (Tag 2, davon wird die Hälfte aber erst an Tag 3 benötigt)

350 gr. Mehl Type 00/Alternativ Mehl Type 405 (Tag 2, davon wird die Hälfte erst an Tag 3 benötigt)

2 gr. Hefe

2 Eier Gr. M-L

60 gr. Zucker

60 gr. weiche Butter

Tag 3:

2 Eier Gr. M-L

3 Eigelb Gr. M-L

100 gr. Zucker

100 gr. weiche Butter (zzgl. 10 g zum Form ausstreichen und etwas Backen)

Abgeriebene Schale von einer Bio-Zitrone

40 gr. Orangeat

40 gr. Zitronat

120 gr. getrocknete Rosinen

1 Vanilleschote

5 gr. Salz

Der Panettone wird in 4 Schritten gemacht:

Tag 1:

Zubereitung 1. Schritt/Vorteig herstellen:

K-Haken einsetzen. In Schüssel 100 gr. Mehl Manitoba/Type 550, 2 gr. Hefe, 60 gr. Milch zugeben und zusammen mit 1 EL Malz oder Zucker/Honig kneten. Wer mag, gibt 30 Grad Temperatur zu.

Kugel formen und Teig in abgedeckter Schüssel bei Raumtemperatur eine Stunde gehen lassen.

Teig in Kühlschrank stellen und eine Nacht abgedeckt kalt gehen lassen.

Tag 2:

Zubereitung Schritt 2/1. Kneten:

Teig aus Kühlschrank nehmen, zwei Stunden bei Zimmertemperatur temperieren lassen.

Knethaken einsetzen.

In einer Schüssel 50 gr. Mehl Manitoba/Type 550 und 350 gr. Mehl Type 00/ vermischen.

Von diesem Gemisch 200 gr. zu dem Panettonevorteig geben (das restliche Mehl zur Seite stellen, man benötigt es erst am nächsten Tag).

Ebenso 2 gr Hefe und 60 gr Zucker einfüllen und vermischen. Alles gut verkneten.

Anschließend zwei ganze Eier hinzugeben und kneten.

Stückchenweise 60 gr weiche Butter zugeben und ebenfalls verkneten (immer etwas warten, bis Butter aufgenommen ist, dann das nächste Stück zugeben). Bis alles gut eingeknetet ist, kann es 20 Minuten und länger dauern. Am Ende das Flexielement einsetzen und weitere zwei Minuten kneten. Nehmt ein kleines Stück Teig in die Hand, zieht es auseinander und macht einen Fenstertest. Wenn ihr durchschauen könnt, ohne dass der Teig sofort reisst, ist alles gut. Wenn nicht, sollte der Teig noch etwas weiter geknetet werden.

Teig auf die minimalst bemehlte Arbeitsfläche legen, wie ein Brot (im Wort Panetone steckt das Wort "Pane", das ist das italienische Wort für Brot), ein paar Mal von aussen zur Mitte falten, bis der Teig glatt und zu einer Kugel geformt ist.

In einer weiteren Schüssel Boden mit Mehl bestäuben, Teig mit Schluss nach unten hineingeben und Teig für zwei Stunden bei ca. 30-36 Grad/Rührintervall 3 gehen lassen.

Wer keine Küchenmaschine mit Wärmefunktion hat, hat folgende Möglichkeit: Ihr stellt die Schüssel in den Backofen und lasst die Türe etwas offen, so dass das Licht an bleibt und Wärme

abgibt. Bei moderneren Backöfen geht das nicht, Die neueren Backöfen haben aber häufiger eine Auftaustufe oder Gärstufe, oder ihr stellt den Ofen einfach auf 30 Grad ein. Man könnte die Schüssel auch in einen Topf mit warmen Wasser stellen.

Anschließend Teig in Kühlschrank stellen für eine Nacht bzw. mindestens 12 Stunden.

Tag 3:

Zubereitung Schritt 3/2. kneten:

Panettoneteig zwei Stunden ausserhalb Kühlschrank temperieren lassen.

Rosinen unter Wasser abspülen und in lauwarmen Wasser einweichen.

Schale einer Zitrone reiben, Mark einer Vanilleschote auskratzen.

Panettoneteig kneten, Vanilleschotenmark zufügen, ebenso restliches Mehl (vom Vortag) unterrühren.

Mit dem Knethaken zwei ganze Eier und 3 Eigelb langsam unterkneten.

Abgeriebene Schale der Zitrone, den restlichen Zucker, Zitronat und Orangeat und die abgetropften Rosinen und Salz und die restliche Butter sorgfältig unterheben. Solange kneten bis alle Zutaten sich mit dem Teig verbunden haben.

Den Teig nun zu einer Kugel formen, diese in eine Schüssel geben und wieder zugedeckt für 2 Stunden/Temperatur 36 Grad/Rührintervall 3 gehen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppelt haben

Tag 3:

Zubereitung Schritt 4:

Sobald der Teig sein Volumen verdoppelt hat, den Teig auf die

Arbeitsfläche legen und leicht mit der Hand ausbreiten

Den Teig falten, damit er eine bessere Kugelform erhält.

Eine Form von 1,3 kg, ca. 18 cm Durchmesser buttern und mit Backpapier auskleiden. Wer keine Panettoneform hat, kann z.B. auch eine Souffleeform o. ä. verwenden. Das Backpapier herausstehen lassen, da der Teig sehr hochkommen wird.

Die Form zusammen mit dem z.B. mit Klarsichtfolie abgedeckten Panettone 2 Stunden in den Backofen stellen und das Licht vom Backofen anmachen. (Anmerkung Alex: Da ich keine Panettoneform habe, habe ich ihn nur mit einem Tuch bedeckt... mein Teig war auch weiterhin sehr klebrig, so dass er sich nicht gut zur Kugel hat formen lassen. Ich habe ihn dann einfach in meine bearbeitete Form so eingegeben und glatt gestrichen)



Wer keine so hohe Form hat, kann sie "verlängern" mit Backpapier

Dann Folie entfernen und den Teig 15 Min. ausruhen lassen, so dass die Oberfläche leicht trocken ist. So erreicht man, dass der Panettone die klassische krosse Oberfläche erhält.

In die Mitte ein Kreuz mit einem scharfen Messer ritzen und 10 Gr. Butter darauf legen und Panettone in vorgeheizten Backofen bei 190 Grad für 10-15 Min. backen.

Zum Backen: Wer einen Backofen hat, der nur mit Unterhitze arbeitet, das wäre perfekt. Ansonsten wählt man

Ober/Unterhitze, sollte aber den Kuchen nach den ersten 15 Minuten abdecken, damit er nicht zu viel Hitze von oben abbekommt, wie bei mir auf dem Bild.

Sollte der Backofen eine Schwadenfunktion haben, dann diese einschalten. Alternativ kann man auch eine kleine Schüssel Wasser mit in den Backofen stellen.

Nach 15 Min. Temperatur auf 180 Grad und weitere 10-15 Min. backen. Wenn die Oberfläche langsam dunkel wird, auf 175 Gr. runter schalten – insgesamt 50 Min (bei gut belüfteten Ofen 5-8 Min. weniger) .

10 Min vor Ende das Schwaden abstellen bzw. die Schüssel mit dem Wasser herausnehmen.

Sobald der Panettone fertig ist, lasst ihn abkühlen und serviert ihn mit Mascarpone und/oder einem Gläschen Vin Santo.

Achtung: Der selbstgemachte Panettone hält sich nicht so lange wie ein industriell gefertigter. Aber der Geschmack von einem frischen Panettone ist so unglaublich viel frischer und luftiger. Ihr werdet keinen anderen mehr wollen.

Man kann den Panettone auch nach dem letzten Gehen eingefrieren. Dann bitte den Teig im Kühlschrank auftauen lassen, dann zwei Stunden bei Zimmertemperatur temperieren und dann gehts weiter mit der Butter auf dem Kreuz etc.

Tipp: Mit einem schönen Geschenkband umwickelt, ist das ein tolles Mitbringsel zur Weihnachtszeit!



Foto Gisela/Rezept Nr. 1

Tipp 2: Wenn ihr keine Panettonebackform habt und keine Lust auf den Aufwand mit dem Auskleiden und Verlängern mit Backpapier habt: Versucht den Kuchen mal in einer Gugelhupfform zu backen. Schmeckt genauso gut, sieht nur nicht mehr nach Panettone aus ☐



2. Rezept, Original italienisches Rezept von vivalafocaccia.com, von Fiametta Miani übersetzt

(Panettone 1 kg)

Zutaten:

Biga Vorteig

60 g Mehl Manitoba (W350)

12g frische Hefe

(Oder 4 g Trockenhefe)

30 g Wasser

1. Teig

90 g Biga

260 g Mehl 00 (60% Manitoba 40% normal)

70 g Butter

70 g Zucker

2 Eigelb

170 g Wasser

2. Teig

Erste Teig und dazu

60 g Mehl 00 (60% Manitoba 40% normal)

20 g Butter Zimmertemperatur

20 g Zucker

10 g Honig

2 Eigelb

3 g Salz

170 g Rosinen

85 g Zitronat

85 g Orangeat

Vanille-Aroma

Aroma orange

Zubereitung:

Vorbereitung Biga-Vorteig

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen

und nach und nach Mehl hinzufügen

Zudecken gut gehen lassen (im Ofen, aber mit dem Licht an)

Gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (4-8 Stunden, je nach Temperatur)

Erster Teig

Biga-Vorteig im Wasser (Raumtemperatur) auflösen . Im KW geht

ganz schnell unter Zugabe von leichter Temperatur Knethaken einsetzen, nach und nach das Mehl zugeben. Durchkneten, dann Zucker hinzufügen und weiter kneten bis Zucker nicht mehr ersichtlich ist, dann Eigelb nach und nach hinzufügen und weiter kneten.

Jetzt die Butter in kleine Stück schneiden und bei Raumtemperatur hinzufügen. jedes Stücken Butter muss durch den Teig aufgenommen werden.

Nach 35-40 Minuten kneten, in einem Behälter, zugedeckt gehen lassen (im Ofen, mit Licht).
(4-8 Stunden, je nach Temperatur)

Wenn genug aufgegangen ist, wird die erste Mischung weiter verarbeitet:

2. Teig:

Aufgegangene Teig mit Mehl und Honig kneten (Knethaken)

Salz hinzufügen

Wieder Zucker und das Eigelb unterkneten. Jetzt kommen noch dazu Rosinen, Zitronat, Orangeat, Vanille- und Orangen-Aroma und immer weiter kneten. Un nun wieder die Butter in kleine Stücke bei Raumtemperatur dazu.

Nach 35-40 Minuten insgesamt, sollte der Teig fertig sein

Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und ein 3-4 falten. Teig nun zugedeckt 45 Minuten ruhen lassen Noch ein paar Mal falten. Endlich in eine Panettone-Form oder eine Backform legen, sollte nur zu einem Drittel belegen.

Wieder im beleuchteten Backofen mit einer Schüssel warmen Wasser, gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat . Je nach Temperatur, dauert dieser Vorgang 3-8 Stunden. ACHTUNG !!! Wenn man den Teig zu lange gehen lässt, riskiert man, dass es beim Backen zusammenbricht.

Aus dem Backofen nehmen und eine viertel Stunde ruhen lassen, soll keine Luftdurchzug sein. Mit einem scharfen Messer

keuzweise einschneiden und mit zerlassener Butter bepinseln.

Backen: Ofen bei 180/190 Grad C vorheizen.

Bei 180 bis 190 C für 7-8 Minuten vorbacken. Nur für ein Paar Sekunden den Ofen ein Spalt öffnen, um den Dampf heraus zu lassen.

Temperatur auf 170 runterlassen und weiter für weitere 45-55 Minuten backen.

Alle 10 Minuten überprüfen. Wenn die Oberfläche zu dunkel in den ersten 30-40 Minuten wird, dann mit Backpapier oder Alu zudecken. Kurz abkühlen lassen.

Aus dem Ofen nehmen. Panettone mit zwei Stricknadeln oder zwei Spiesse auf der Unterseite durchstecken (etwa 1 Cm. Vom Boden)

Kopf nach unten 12 Stunden, am besten in einem großen Topf zugedeckt ruhen lassen.

Spiesse oder Nadel entfernen. Schmeckt am besten nach 1-2 Tage.