

Sammlung von Rezepten über Backwaren
gesammelt von „Erste Waldviertler Bio-
Backschule,“ „Backe Backe Ofner“,
„Chefkoch.de“, „Der Backprofi“, Internet
und Abänderungen durch Werner Schöck

Sammlung von Rezepten

- Brot
- Kleingebäck
- Süßes Gebäck

Elisabeth Ruckser
Fritz Potocnik
Chrisian Ofner
Werner Schöck

Allgemeine Grundlagen - Brot backen	5
SAUERTEIG & URA	6
WALDSTAUDEROGGENBROT 1	7
WALDSTAUDEROGGENBROT 2	8
RUSTIKAL Saaten-Vollkorn.....	9
HAUSBROT	10
HAUSBROT ohne Brotmix.....	11
WEIZEN-VORTEIG 1	12
WEIZEN-VORTEIG 2	13
KORN-KNUSPERSPITZ	14
SEMMELTEIG.....	15
WURZELBROT.....	16
ERDÄPFELTEIG FÜR WECKERLN UND BROT	17
ERDÄPFELTEIG (Langzeitführung).....	18
Roggenschrotbrot - kernig und saftig.....	20
Bio Bergbauernbrot (Ofner)	21
Bio Karotten Walnussbrot (Ofner)	22
Steirisches Winzerbrot m. Walnüssen	23
Backprofis Bio Krustenbrot	24
Bio Toskana-Brot.....	25
Bio Alpenfladen mit Natursauerteig	26
Steirisches Bio Bergbauernbrot.....	27
Steirisches Landbrot	28
Bio Dinkel Spezial Brot.....	29
Halbweißer Wecken mit Natursauerteig und steirischen Kürbiskernen	30
Bio Finnenbrot.....	31
Rezepte aus Zeitschrift Kleingärtner	32
Schinken im Brotteig.....	33
Schinken (Schäufele) im Brotteig.....	34
Schinken im Brotteig.....	35
Roggen-Sauerteig-Mischbrot, gebacken im Beeketal-Ofen.....	36
Arabisches Fladenbrot (Khubz)	37
Kartoffelbrot	38
Toastbrot soft.....	39
Sandwich-Brote: Buttermilch-Brot.....	40
Handkaisersemmel 2017	41

Bio Dinkelsemmel.....	42
Langsemmeln mit Übernacht-Gare.....	43
Bio Baguette Natur.....	44
Dunkles Baguette.....	45
Steirisches Kernölbaguette m. Käse überbacken.....	46
Wachauer	47
Wachauer Laberl (BmLFuW)	48
Originale Südtiroler Bio Vinschgerl.....	49
Originale Südtiroler Bio Vinschgerl mit Sauerteig.....	50
Bio Kornspitz.....	51
Bio Kartoffel Zwiebel Weckerl.....	52
Tabelle Weißbrotwecken.....	53
Tabelle Tramezzini	53
Tabelle Alpenfladen.....	53
Pizza selber machen - Grundrezept.....	54
Milchbrötchen	55
Bio Butterpinze.....	56
Germteig Krampus	57
Bananenkuchen mit Apfel - Idealer 1. Kinder-Geburtstagskuchen.....	58

Allgemeine Grundlagen - Brot backen

Aus Video Roggenmehlteig – 40% des Roggenmehls versauern

BROTocnik:

Roggenbrot: 6 min. mischen (kleine Stufe), 6 min. kneten (schnellere Stufe)

Selbst gemahlenes Mehl mind. 6 Wochen ruhen lassen

Mehltypen in Österreich:

Weizenmehl: W700, W1600

Roggenmehl: R500, R960

Roggensauerteig: 10% Ansatz vom Gesamtsauerteig – für 1kg Sauerteig:

625 g Roggenmehl

375 g Wasser

100 g Ura

Ofner DER BACKPROFI

Ansatz Natursauerteig:

10g Backprofis Bio Roggenvollkornsauerteig (12g bei Vollkornmehl)

100g Bio Roggenmehl T960

100g Wasser 32°C

Alle Zutaten vermengen und 24h bei Raumtemperatur reifen lassen

Aufbewahren

Haben Sie keine Zeit, den Sauerteig sofort zu verwenden, kann dieser konserviert werden. Geben Sie hierfür 2 % Salz dazu, von der Mehlmenge im Sauerteig berechnet. Heben Sie das Salz einfach unter den Sauerteig, verrühren Sie es etwas und stellen Sie den Sauerteig in einem großen Glas zugedeckt in den Kühlschrank. So ist er ca. 14 Tage lang haltbar. Konservierter Natursauerteig ist jederzeit verwendbar – ohne zusätzlichen Aufwand. Denken Sie nur daran, den Natursauerteig einige Stunden vor Verwendung aus dem Kühlschrank zu nehmen, damit er Raumtemperatur annehmen kann.

Vermehren des Sauerteiges – Arbeiten mit dem Anstellgut Möchten Sie Ihren Natursauerteig wieder weiterzüchten bzw. vermehren, geht das relativ unkompliziert. Ein Beispiel dafür könnte so aussehen: 20 g reifer Sauerteig, (ANSTELLGUT) 200 g Roggenmehl Type 960 200 g Wasser (36 °C) 420g Sauerteig Alle Komponenten in eine Rührschüssel geben, mit einer Gabel gut verrühren und 18 Stunden bei Raumtemperatur zugedeckt rasten lassen. So haben Sie nach 18 Stunden wieder 420 g Natursauerteig zur Verfügung. Wird dieser nicht sofort verwendet, wieder mit 2 % Salz konservieren (von Anstellgut und Mehlmenge = 2 g) und in den Kühlschrank geben. Benötigen Sie einmal eine größere Menge an Natursauerteig, dann einfach die Mengen dementsprechend erhöhen. Vom reifen Sauerteig dann aber sofort wieder ca. 20-50g wegnehmen als Anstellgut für das nächste Backen!!!

SAUERTEIG & URA

REZEPT VON FRITZ
POTOCNIK

Zutaten zum Ansetzen der Ura oder des Anstellgutes: (ergibt ca. 630 g):

1. Stufe:

250 g Roggenmehl
65 g Joghurt (3,6 %)
250 ml Wasser, ca. 35° C warm

2. Stufe:

250 g Roggenmehl
250 ml Wasser, ca. 12° C kalt

3. Stufe:

130 g Roggenmehl

Zutaten für ca. 1 kg Sauerteig:

625 g Roggenmehl
375 ml Wasser
100 g „Ura“ oder Anstellgut

300 g	400 g	500 g	600 g	800 g
188 g	250 g	313 g	375 g	500 g
113 ml	150 ml	188 ml	225 ml	300 ml
30 g	40 g	50 g	60 g	80 g

Aus Erfahrung (Werner) eher 50% Wasser und 50% Roggenmehl (Vollkorn)

Zubereitung „Ura“:

Für das Ansetzen der „Ura“ oder des Anstellgutes zuerst die Zutaten für die 1. Stufe mischen und bei Zimmertemperatur 24 Stunden locker zugedeckt (zb. ein großes Rexglas ohne Gummi) stehen lassen. Dann die Zutaten für die 2. Stufe zugeben, wieder durchmischen und nochmals 24 Stunden stehen lassen. Am 3. Tag die restliche Menge Mehl zugeben (es soll nun ein fester Teig entstehen) und wieder 24 Stunden stehen lassen. Jetzt ist der Sauerteigansatz („Ura“) fertig. Er kann nun ca. 1 Woche kühl gelagert werden oder portionsweise tiefgekühlt.

Zubereitung Sauerteig:

Roggenmehl, Wasser und „Ura“ gut verkneten und 12 Stunden rasten lassen. Nun kann der Sauerteig je nach Rezept weiterverwendet werden. Was nicht benötigt wird, kann man weitere 12 Stunden stehen lassen und wie „Ura“ verwenden (verschenken, tiefkühlen, ...).

Als Faustregel für die Menge gilt: Im fertigen Sauerteig sollen 10 Prozent „Ura“ enthalten sein.

WALDSTAUDEROGGENBROT 1

REZEPT VON FRITZ POTOČNIK

Zutaten (für ca. 2 Brote a 700g):

500 g Waldstauderoggen-Vollmehl (oder Roggenmehl R 960)
15 g Salz
1 Brösel Germ (ca. 1 g)
450 g Brotmix
125 ml Wasser
350 g Waldstauderoggen-Sauerteig (oder Roggensauerteig)
5 g Brotgewürz (bei Roggenmehl)

Zubereitung:

Für den Brotmix 150 g Brotreste im Rohr knusprig toasten, dann das geröstete Brot mit 300 ml Wasser vermischen und die Masse nach etwas Stehzeit mit Pürierstab oder Handmixer aufmischen.

Nun alle Zutaten in einem großen Weidling mischen und mit der Hand oder mittels Rührwerk durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht, der sich gut von der Schüssel oder von der Hand löst. Dabei auf die Konsistenz achten, damit der Teig nicht zu fest wird.

Teig zu einer Kugel formen und im Weidling mit einem Tuch bedeckt 60-90 Minuten rasten lassen. Anschließend in zwei Teigstücke von je ca. 700 g teilen. Teigstücke in zwei geölte Kastenformen füllen und auch der Oberfläche noch mit Mehl einstauben. Nochmals 1,5 bis 2 Stunden rasten lassen.

Brote im vorgeheizten Ofen bei 250° C Anfangstemperatur 10-15 Minuten backen. Dann die Temperatur reduzieren und bei 200 °C weitere ca. 30-35 Minuten fertig backen. Die fertigen Brote sollten eine Kerntemperatur von 95-97° C haben.

Tipp: Die Brote sind nach dem ersten Backen fertig.

Wer will, kann sie nun tiefkühlen. Dazu fertigen Laib auf Raumtemperatur abkühlen lassen und danach einfrieren. Oder man kann sie noch ein zweites Mal, diesmal bis zu einer Kerntemperatur von 85 ° C, backen.

WALDSTAUDEROGGENBROT 2

REZEPT VON FRITZ POTOČNIK

Zutaten (für ca. 1 Brot a 700g):

250 g Waldstauderoggen-Vollmehl (oder Roggenmehl T 960)
8 g Salz
1 Brösel Germ (ca. 1/2 g)
225 g Brotmix
63 ml Wasser
175 g Waldstauderoggen-Sauerteig (oder Roggensauerteig)
3 g Brotgewürz (bei Roggenmehl)

Zubereitung:

Für den Brotmix 75 g Brotreste im Rohr knusprig toasten, dann das geröstete Brot mit 175 ml Wasser vermischen und die Masse nach etwas Stehzeit mit Pürierstab oder Handmixer aufmixen.

Nun alle Zutaten in einem großen Weidling mischen und mit der Hand oder mittels Rührwerk durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht, der sich gut von der Schüssel oder von der Hand löst. Dabei auf die Konsistenz achten, damit der Teig nicht zu fest wird.

Teig zu einer Kugel formen und im Weidling mit einem Tuch bedeckt 60-90 Minuten rasten lassen. Teigstück in eine geölte Kastenformen füllen und auch der Oberfläche noch mit Mehl einstauben.

Nochmals 1,5 bis 2 Stunden rasten lassen.

Brot im vorgeheizten Ofen bei 250° C Anfangstemperatur 10-15 Minuten backen. Dann die Temperatur reduzieren und bei 200° C weitere ca. 30-35 Minuten fertig backen. Das fertige Brot sollte eine Kerntemperatur von 95-97° C haben.

Tipp: Die Brote sind nach dem ersten Backen fertig.

Wer will, kann es nun tiefkühlen. Dazu fertigen Laib auf Raumtemperatur abkühlen lassen und danach einfrieren. Oder man kann es noch ein zweites Mal, diesmal bis zu einer Kerntemperatur von 85 ° C, backen.

RUSTIKAL Saaten-Vollkorn

REZEPT VON FRITZ POTOČNIK

Zutaten (für ca. 900 g)

Für das Quellstück:

70 g Mischung aus Getreideflocken und/oder -schrot (zB.: 30 g Roggenschrot, 20 g Sonnenblumenkerne, 20 g Leinsamen)
70 ml heißes Wasser (ca. 45 ° C)

Für den Teig:

140 g Roggenmehl 960
140 g Weizenmehl 1600
140 g Roggensauerteig
ev. 1TL Brotgewürz
8 g Salz
ein Bröserl Germ (2g)
Brotmix aus 250 ml Wasser und 125 g Röstbrot

Zubereitung:

Die Zutaten für das Quellstück mischen und mindestens 2 Stunden verquellen lassen.

Für den Brotmix das Altbrot im Backrohr rösten, mit dem Wasser vermischen und die Masse nach etwas Stehzeit mit Pürierstab oder Handmixer aufmixen.

Dann alle Zutaten mit der Hand oder mittels Rührwerk mischen und anschließend kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Teig zu einer Kugel formen und in einem Weidling oder einem gut bemehlten Simperl 60-90 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Teig aus dem Simperl nehmen und noch einmal durchkneten. Anschließend zu einem großen Brotlaib (oder zwei kleinen) formen, in eine leicht geölte Kastenform legen und weitere 30-45 Minuten rasten lassen.

Bei 250° C ins vorgeheizte Rohr „einschießen“ und 10 Minuten anbacken. Danach die Temperatur auf 200° C reduzieren und noch weitere 45-50 Minuten (Gesamtbackzeit: 55-60 Minuten) bzw. bis zu einer Kerntemperatur von 95-97° C fertigbacken.

*Tipp: Die Brote sind nach dem ersten Backen fertig.
Wer will, kann sie nun tiefkühlen. Dazu fertigen Laib auf Raumtemperatur abkühlen lassen und danach einfrieren. Oder man kann sie noch ein zweites Mal, diesmal bis zu einer Kerntemperatur von 85 ° C, backen.*

HAUSBROT

REZEPT VON FRITZ POTOCNIK

Zutaten (ergibt ca. 1,15 kg):

210 g Roggenmehl T 960
170 g Weizenmehl T 700
180g Roggensauerteig
12 g Malzmehl
10 g Salz
2 g Brotgewürz (Mischung nach Geschmack)
3 g Germ
90 ml Wasser
490 g Brotmix (160g Röstbrot, 330 ml Wasser)

Zubereitung:

Für den Brotmix 160 g im Ofen geröstetes Altbrot mit 330 ml Wasser vermischen und die Masse nach etwas Stehzeit mit Pürierstab oder Handmixer aufmixen. Dann alle Zutaten mit der Hand oder mittels Rührwerk vermischen und verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Teig zu einer Kugel formen und in einem Weidling oder einem bemehlten Simperl 60-90 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Teig aus dem Simperl nehmen und noch einmal durchkneten. Anschließend zu einem großen Brotlaib (oder zwei kleinen) formen und weitere 30-45 Minuten rasten lassen. Bei 250° C ins vorgeheizte Rohr „einschießen“ und 10 Minuten backen. Danach die Temperatur auf 200° C reduzieren und noch weitere 45-50 Minuten (Gesamtbackzeit: 55-60 Minuten) bis zu einer Kerntemperatur von 95-97° C fertigbacken.

Tipp: Die Brote sind nach dem ersten Backen fertig.

Wer will, kann sie nun tiefkühlen. Dazu fertigen Laib auf Raumtemperatur abkühlen lassen und danach einfrieren. Oder man kann sie noch ein zweites Mal, diesmal bis zu einer Kerntemperatur von 85 ° C, backen.

HAUSBROT ohne Brotmix

REZEPT VON FRITZ POTOČNIK

(abgeändert von Werner)

Zutaten (ergibt ca. 800 g):

210 g	Roggenmehl T 960	315	g
170 g	Weizenmehl T 700	255	g
180 g	Roggensauerteig	270	g
12 g	Malzmehl	18	g
10 g	Salz	15	g
2 TL	Brotgewürz (Mischung nach Geschmack)	2,5	TL
3 g	Germ	5	g
220 g	Wasser	330	g

Zubereitung:

Alle Zutaten mit der Hand oder mittels Rührwerk vermischen und verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Teig zu einer Kugel formen und in einem Weidling oder einem bemehlten Simperl 60-90 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Teig aus dem Simperl nehmen und noch einmal durchkneten. Anschließend zu einem großen Brotlaib (oder zwei kleinen) formen und weitere 30-45 Minuten rasten lassen. Bei 250° C ins vorgeheizte Rohr „einschießen“ und 10 Minuten backen. Danach die Temperatur auf 200° C reduzieren und noch weitere 45-50 Minuten (Gesamtbackzeit: 55-60 Minuten) bis zu einer Kerntemperatur von 95-97° C fertigbacken.

Tipp: Die Brote sind nach dem ersten Backen fertig.

Wer will, kann sie nun tiefkühlen. Dazu fertigen Laib auf Raumtemperatur abkühlen lassen und danach einfrieren. Oder man kann sie noch ein zweites Mal, diesmal bis zu einer Kerntemperatur von 85 ° C ,backen.

WEIZEN-VORTEIG 1

REZEPT VON FRITZ POTOCNIK

Zutaten (*ergibt ca. 1300 g Teig*):

- 770 g Weizenmehl Type 700
- 19 g Salz
- 19 g Malzmehl (gemälzte Weizen- oder Gerstenkörner, wie sie etwa auch in der Bierbrauerei verwendet werden, vermahlen) oder Flüssigmalz
- 10 g Germ
- 480 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Vorteig mischen und mindestens 4 Stunden oder über Nacht bei Raumtemperatur gehen lassen. Die jeweils benötigte Menge abwiegen und nach Rezept weiter verarbeiten, den restlichen Vorteig portionsweise einfrieren.

WEIZEN-VORTEIG 2

REZEPT VON FRITZ POTOČNIK (EWBB 14.10.2017)

Zutaten (ergibt ca. 1 kg Teig):

- 600 g Weizenmehl Type 700
- 15 g Salz
- 15 g Malzmehl (gemälzte Weizen- oder Gerstenkörner, wie sie etwa auch in der Bierbrauerei verwendet werden, vermahlen) oder Flüssigmalz
- 7 g Germ
- 370 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Vorteig mischen und mindestens 4 Stunden oder über Nacht bei Raumtemperatur gehen lassen. Die jeweils benötigte Menge abwiegen und nach Rezept weiterverarbeiten, den restlichen Vorteig portionsweise einfrieren.

KORN-KNUSPERSPITZ

REZEPT VON FRITZ POTOČNIK

Zutaten (für ca. 1,7 kg – Werte in () für 850g Teig):

Für das Quellstück:

30 (15) g Roggenkörner, gemälzt oder ungemälzt
30 (15) g Weizenkörner, gemälzt oder ungemälzt
30 (15) g Gerstenkörner, gemälzt oder ungemälzt
oder Getreideflocken, etc. (Die Kornmenge soll insgesamt 90 g betragen.)
120 (60) ml Wasser (ca. 40 ° C heiß)

Für den Teig:

680 (340) g Weizenmehl
20 (10) g Salz
20 (10) g Roggenmalzmehl oder Flüssigmalz
30 (15) g Germ
450 (225) g Weizenvorteig
450 (225) ml Wasser

Zum Bestreuen:

Mohnsamen, Sesam, Salz-Kümmel-Mischung, ...

Zubereitung:

Die Zutaten für das Quellstück mit dem Wasser übergießen, durchmischen und 12 Stunden stehen lassen.

Am nächsten Tag Quellstück und alle Zutaten für den Teig vermischen und mit der Hand oder mittels Rührwerk zu einem geschmeidigen Teig verkneten, etwa 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Teigstücke von 80 g abwickeln, zu Kugeln „schleifen“ und anschließend je nach Wunsch zu Semmeln, Stangerln oder Flesserln weiterverarbeiten. Mit Körnern bestreuen und noch etwa 15 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220° C 15-20 Minuten backen.

SEMMELTEIG

REZEPT VON FRITZ POTOČNIK (EWBB 14.10.2017)

Zutaten (für ca. 1,5 kg Teig):

750 g Weizenmehl
10 g Salz
15g Schmalz
15 g Malzmehl oder flüssiges Malz
25 g Germ
400 ml Wasser
270 g Vorteig

Zutaten (für ca. 1,2 kg Teig):

625 g Weizenmehl
8 g Salz
13g Schmalz
13 g Malzmehl oder flüssiges Malz
21 g Germ
333 ml Wasser
225 g Vorteig

Für die Bestreuung:

Mohn, Sesam, Kümmel-Salz, ...

Zubereitung:

Vorteig mit den restlichen Zutaten mischen. Teig kneten, bis er glatt ist, dann ca. 1 Stunde gehen lassen.

Teiglinge von ca. 80 g abwickeln und zu Semmeln, Flesserln, Salzstangerln etc. formen. Gebäckstücke auf einem Tuch noch ca. 10 Minuten rasten lassen (die Semmeln "kopfüber"), ev. mit einem zweiten Tuch abdecken.

Für die Bestreuung die Gebäckstücke mit Wasser einpinseln, dann mit der Oberseite in Mohn- oder Sesamsamen tunken oder mit Kümmel-Salz-Mischung bestreuen und auf ein Backtrennpapier legen.

Mit dem Papier auf ein heißes Backblech ziehen und ins auf 250° C vorgeheizte Rohr schieben. Ev. unten in den Ofen etwas Wasser auf die Bodenplatte leeren. Nach 7 Minuten die Temperatur auf 200° C zurückdrehen und fertig backen. Gesamtbackzeit: 15-18 Minuten. Fertige Semmeln mit Wasser einsprühen.

WURZELBROT

REZEPT VON FRITZ POTOČNIK (EWBB 14.10.2017)

Zutaten (für 2 Wecken á ca. 500 g)

800 g Weizenmehl Type 700
21 g Germ (1/2 Würfel)
540 ml lauwarmes Wasser
15 g Salz

Zubereitung:

Mehl in eine Rührschüssel geben. In der Mitte eine Grube formen und 140 ml Wasser hineinleeren. Nun die Germ ins Wasser bröseln und Wasser, Germ und etwas vom Mehl mit der Hand zu einem Dampf] vermischen. Es soll etwa die Konsistenz einer Cremesuppe haben. Schüssel zudecken 120 Minuten gehen lassen.

Nun das Salz und restliches Wasser dazugeben. Mittels Knethaken zuerst auf niedriger Stufe mischen, bis sich die Zutaten gut verbunden haben. Dann auf höhere Stufe schalten und den Teig kneten, bis er hörbar "Blasen" wirft und geschmeidig sowie samtig glänzend ist. Teig jetzt weitere 60 Minuten in der Schüssel rasten lassen.

Danach zu einem oder zwei einen länglichen Wecken formen und jeden Wecken zwei oder dreimal um die eigene Achse zu einem "Wurzelbrot" drehen. Auf Backtrennpapier legen und mit einem Tuch zugedeckt noch einmal 30· 35 Minuten rasten lassen.

Backrohr auf 250° C vorheizen, Backblech ebenfalls vorheizen. Brote mit dem Backpapier auf das heiße Blech ziehen und 7 Minuten bei 250 0 C anbacken. Dann die Temperatur auf 200° C reduzieren und weitere 25-30 Minuten fertigbacken. Die fertigen Brote sollen eine Kerntemperatur von 95-97 0 C haben.

ERDÄPFELTEIG FÜR WECKERLN UND BROT

REZEPT VON FRITZ POTOČNIK (EWBB 14.10.2017)

Zutaten (~ 600 g Teig):

150 g Weizenmehl Type 700
75 g Weizengries
5 g Salz
6 g Weizenmalzmehl oder Flüssigmalz, opt.
2 g Weizenkleber, opt.
11 g Germ
110 g Erdäpfel, gekocht, geschält und püriert
130 g Weizenvorteig
110 ml Wasser

Zubereitung:

Pürierte Erdäpfel auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Mit den restlichen Teigzutaten vermischen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. 60 Minuten gehen lassen.

Teig anschließend nach Rezept weiterverarbeiten (zu Brotwecken, Weckerln, etc.)
Brote im vorgeheizten Rohr bei 250° C 7 Minuten backen, dann Temperatur auf 200° C reduzieren und noch 30 Minuten fertigbacken.

Kleingebäck ebenfalls bei 250°C beginnend 5 Minuten backen, dann Temperatur auf 200°C reduzieren und weiter 10-12 Minuten fertig backen.

ERDÄPFELTEIG (Langzeitführung)

REZEPT VON FRITZ POTOČNIK (EWBB 14.10.2017)

Zutaten (~ 3 kg Teig):

280 g Weizenvorteig
1270 g Weizenmehl Type 700
40 g Salz
10 g Germ
470 g Erdäpfel, gekocht, geschält und püriert
940 ml Wasser

Zubereitung:

Pürierte Erdäpfel auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Mit den restlichen Zutaten auf Stufe eins der Küchenmaschine langsam mischen, bis der Teig glasige Blasen wirft (dauert ca. 25 Minuten).

Teig anschließend in einen Weidling legen, mit einem Tuch abdecken und für 24 Stunden im Kühlschrank rasten lassen. Danach aufarbeiten. Der Teig lässt sich jetzt ca. 1 Stunde lang arbeiten, Laibe dabei nur mehr formen, Teig nicht mehr wirken oder schlagen.

Backzeiten: Kleingebäck (bis etwa 100 g) 17-18 Minuten bei 250 ° C, Brote (ca. 600 g) etwa 35 Minuten ebenfalls bei 250 ° C.

Roggenschrotbrot - kernig und saftig

(~1,1kg Brot)

Sauerteig: Reifezeit ca. 16 Std. – ca. 30-35° fallend auf 24°

180 g Roggenschrot grob od. Roggenvollkornmehl
200 ml Wasser
40 g Anstellgut

Quellstück: Stehzeit 3 -5 Std.

85 g Sonnenblumenkerne - geröstet
40 g Leinsamen od. schwarzer Sesam
10 g Salz
100 g Wasser ca. 20°

Brühstück: Stehzeit ca. 4 - 5 Std.

130 g Roggenschrot - sehr grob, fast noch ganze Körner
140 g Wasser heiß ca. 90°

Brotteig:

420 g Sauerteig
235 g Quellstück
270g Brühstück
70 g Roggenvollkornmehl
70 g Roggenmehl 950
10-20 g Rübensirup od. Malzsirup
5 g Röstroggen - optional
5 g Germ - optional ca. 20 g
Wasser

Alle Zutaten incl. Sauerteig, Quellstück und Brühstück zur einem Teig verkneten

Knetzeit: ca. 15 Min. langsam kneten/vermischen – 10 Min. Teigruhe – 5 Min. langsam kneten.

Teigruhe: ca. 40-60 Min Teigruhe

Teigtemperatur 30-32° wäre optimal

Aufarbeiten:

Teig grob zusammenschlagen, in Roggenschrot od. Flocken wälzen und mit dem Schluss nach unten in eine gefettete Kastenform (1 kg) legen,
Form kann bis zu 2/3 befüllt werden. Teigoberfläche befeuchten.

Gehzeit: ca. 60-90 Min. abgedeckt

Der grobe Schrotteig geht nicht so sehr auf wie ein Teig mit Typenmehl,
wenn der Teig bis ca. 1,5 cm unterhalb des Formrandes aufgegangen ist, sollte die volle Gare erreicht sein.

Backen: Teigoberfläche vor dem Backen mit Wasser befeuchten, evtl. einschneiden oder stippen bei voller Gare im vorgeheizten Ofen bei 240° auf ca. 190° fallend mit Schwaden backen
nach ca. 6 Min. Ofentüre kurz öffnen und Schwaden ablassen.

Etwa 15 Min. vor Backende kann man das Brot aus der Form nehmen und ohne Form fertig backen.

Backzeit gesamt: ca. 60 Min. - nach Backende noch ca. 10 Min. im ausgeschalteten Ofen belassen. Brot sollte 1 Tag reifen lassen, bevor man es anschneidet.

mit schwarzem Sesam



mit Kürbis u. Sonnenblumenkernen



Bio Bergbauernbrot (Ofner)

(1 Brot mit ca. 1000g)

Knetzeit:	8 Minuten langsam, 2 Minuten intensiver, Gesamt 10 Minuten
Teigruhe nach dem Kneten:	30 Minuten
Gehzeit vor dem Backen:	ca. 30-40 Minuten (Raumtemperatur)
Backzeit:	8 Minuten bei 250°C Heißluft, danach Backofentür kurz öffnen und weitere 47min bei 180°C, Gesamt 55min
Miele Combidampfgarer:	8min 225°C 100% Feuchte, 47min 180°C Ober- Unterhitze
Miele Klimagaren:	2 Dampfstöße manuell auslösen, 8min 250°C, 47min 180°C Ober- Unterhitze

Zutaten

470g	Wasser 32°C
1Pkg.	Trocken-Germ oder ein halber Würfel frische Germ
380g	Bio Roggenmehl Type 960
160g	Bio Weizenmehl Type 1600 oder Type 480
10g	Salz
5g	Backprofis BIO Gerstenmalz
33g	Backprofis BIO Roggenvollkornsauerteig
70g	Bio Sonnenblumenkerne
70g	Bio Dinkelflocken



Zubereitung

1. Wasser temperieren, abmessen bzw. abwiegen und die Germ darin mit einem Schneebesen auflösen
2. Die restlichen Zutaten einwiegen und alle Zutaten mit einem Kochlöffel kurz durchmischen.
3. Teig wie in der Anleitung beschrieben kneten.
4. Anschließend Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zugedeckt 30 Minuten rasten lassen.
5. Mit einem feinen Sieb einen runden Gärkorb (1000 g) mit Bio-Roggenmehl Type 960 bestauben.
6. Den Teig rund formen (wirken).
7. Mit dem Schluss nach oben in den gestaubten Gärkorb legen.
8. Brot mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30 -40 Minuten gehen lassen.
9. Den Backofen vorheizen und ein feuerfestes Gefäß in den Backofen stellen.
10. Das Brot nach der Gehzeit auf ein Backblech stürzen.
11. Eiswürfel oder Wasser in das feuerfeste Gefäß im Backofen geben. Vorsicht: Verbrennungsgefahr!
12. Aus dem Brotlaib vorsichtig ein leicht rechteckiges Brot formen.
13. Etwas Bio-Roggenmehl Type 960 mit Wasser in einer Schüssel zu einem Brei verrühren. Dieses Gemisch auf die Oberfläche (Mitte) des Brotes streichen. Mit Bio- Sonnenblumenkernen bestreuen.
14. Wenn sich an der Oberfläche des Brotes leichte Risse gebildet haben, in die mittlere Schiene des Backofens schieben.
15. 8 Minuten bei 250°C backen, anschließend das Backrohr kurz öffnen für ca. 20 -30 Sekunden und die Hitze auf 185 °C reduzieren.
16. Das Brot muss sich nach der Backzeit beim Klopfen an der Unterseite „hohl“ anhören, dann ist es gut durchgebacken.
17. Auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

Bio Karotten Walnussbrot (Ofner)

Rezept für 1 Brot mit ca. 1000g oder 2 Brote mit ca. 500g

Knetzeit:	8, min langsam, 2 Minuten intensiver, 1 Min. Bio Karotten & Bio Walnüsse unterheben, Gesamt: 11 Minuten
Teigruhe nach dem Kneten:	30 Minuten
Gehzeit vor dem Backen:	Ca. 30 Minuten
Backzeit 1 Brot:	8min bei 250°C Heißluft, 40min bei 185°C Heißluft oder Ober-Unterhitze
Backzeit 2 Brote:	8min bei 250°C Heißluft, 30min bei 185°C Heißluft oder Ober-Unterhitze
Miele Combidampfgarer:	8min 225°C 100% Feuchte, 47min 180°C Ober- Unterhitze, 30% Feuchte
Miele Klimagaren:	2 Dampfstöße manuell auslösen, 8min 250°C, 47min 180°C Ober- Unterhitze

Zutaten

- 420g Wasser (32°C)
- 1 Pkg. Bio Trocken Germ oder ½ Würfel frische Germ
- 365g Bio Roggenmehl Type 960
- 160g Bio Weizenmehl Type 1600
- 11g Salz
- 10g Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
- 30g Backprofis Bio Roggenvollkornsauerteig
- 80g Bio Karotten (grob raspelt)
- 80g Bio Walnüsse (gehackt)

Zum Bestreuen:

- Bio Leinsamen
- Bio Sesam

Zubereitung:

1. Bio Karotten grob raspeln. Bio Walnüsse hacken. Beides in einer Schüssel bereitstellen.
2. Wasser temperieren, abmessen bzw. abwiegen und die Germ darin mit einem Schneebesen auflösen.
3. Die restlichen Zutaten einwiegen und alle Zutaten (außer Bio- Karotten und Bio-Walnüsse) mit einem Kochlöffel kurz durchmischen.
4. Teig wie in der Anleitung beschrieben kneten.
5. Am Ende des Knetvorgangs die Bio-Karotten und die Bio-Walnüsse langsam unterheben.
6. Anschließend den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zugedeckt 30 Minuten rasten lassen.
7. Brotteig nach der Teigruhe rund formen (wirken). Anschließend zu einem Wecken formen.
8. Oberfläche mit Wasser befeuchten, mit Bio-Sesam und Bio-Leinsamen bestreuen.
9. Mit dem Schluss nach unten in eine Kastenform legen.
10. Brot mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.
11. Den Backofen vorheizen und ein feuerfestes Gefäß in den Backofen stellen.
12. Eiswürfel oder Wasser in das feuerfeste Gefäß im Backofen geben. Vorsicht: Verbrennungsgefahr!
13. In die mittlere Schiene des Backofens schieben.
14. 10 -15 Minuten vor Backende das Brot aus der Kastenform stürzen und ohne Form fertig backen.
15. Das Brot muss sich nach der Backzeit beim Klopfen an der Unterseite „hohl“ anhören, dann ist es gut durchgebacken.
16. Auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

Steirisches Winzerbrot m. Walnüssen

Rezept ergibt 2 Brote mit ca. 450g

Knetzeit:	8 Minuten langsam, 2 Minuten intensiver, Gesamt 10 Minuten
Teigruhe nach dem Kneten:	30 Minuten
Gehzeit vor dem Backen:	ca. 45 Minuten (Raumtemperatur)
Backzeit:	5 Minuten bei 250°C Heißluft, danach Backofentür kurz öffnen und weitere 32min bei 185°C, Gesamt 37min
Miele Combidampfgarer:	5min 225°C 100% Feuchte, 32min 185°C Ober- Unterhitze
Miele Klimagaren:	2 Dampfstöße manuell auslösen, 5min 250°C, 32min 185°C Ober- Unterhitze



Zutaten

- 320g Wasser 36°C
- 20g Sauvignon Blanc (steirischer Weißwein*)
- 260g Bio Roggenmehl Type 960
- 175g Bio Weizenmehl Type 1600
- 1 Pkg Bio Trocken Germ oder 21 g frische Germ
- 10g Salz
- 10g Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
- 20g Backprofis Bio Roggenvollkornsauerteig
- 15g Schweineschmalz oder Öl
- 80g Bio Walnüsse (ganz)

Zutaten mit Sauerteig

Sauerteig	260 g
Wasser	200 g
Wein	20 g
Roggenmehl	140 g
Weizenmehl	175 g
Germ	21 g
Salz	10 g
Malzmehl	10 g
Schmalz	15 g
Walnüsse	80 g

Tipp:

Hat man keinen steirischen Wein zur Verfügung oder möchte man gar keinen Wein zum Rezept geben dann die angegebene Menge von 20g beim Wasser dazu rechnen. Anstelle von Walnüssen kann man auch Käse- oder Speckwürfel verwenden. Möchte man aus beiden Broten ein Brot backen (Gewicht ca. 900g) beträgt die gesamte Backzeit ca. 45-50 Min.

Zubereitung

1. Das Wasser temperieren und mit der Küchenwaage genau einwiegen.
2. Die restlichen Zutaten ebenso einwiegen und alle Zutaten mit einem Kochlöffel kurz durchmischen.
3. Teig wie in der Anleitung beschrieben kneten.
4. Anschließend zugedeckt 30 Minuten rasten lassen.
5. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben.
6. Mit einem feinen Sieb ein Bäckerleinen oder Geschirrtuch mit Roggenmehl bestauben.
7. Den Teig halbieren und Rundwirken bzw. Rundformen.
8. Zu einem Wecken formen und mit dem Schluss nach unten auf das bemehlte Leinen geben.
9. Die beiden Brote abdecken und bei Raumtemperatur ca. 45 Minuten gehen lassen, bis das Brot schön aufgegangen ist.
10. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 250°C Heißluft bzw. im Combidampfgarer auf 225°C vorheizen.
11. Die beiden Brote nach der Gehzeit vorsichtig auf das Backblech legen, Schluss nun nach oben.
12. In das vorgeheizte Backrohr schieben.
13. Mit etwas Dampf backen! Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Backofen geben!
14. Nach etwa 5 Minuten die Backofentüre leicht öffnen und den Dampf entweichen lassen.
15. Bei 185 °C fertig backen.
16. Auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

Backprofis Bio Krustenbrot

Doppelt gebackenes Brot mit ca. 1,8kg Gewicht

Knetzeit:	8 Minuten langsam, 2 Minuten intensiver, Gesamt 10 Minuten
Teigruhe nach dem Kneten:	30 Minuten
Gehzeit vor dem Backen:	ca. 45 Minuten (Raumtemperatur)
Backzeit:	10 Minuten bei 250°C Heißluft, danach Backofentür kurz öffnen und weitere 90 Minuten bei 185°C, <i>Gesamt 100min</i>
Doppeltes Backen:	10 Minuten bei 250°C
Miele Combidampfgarer:	10 min 225°C 100% Feuchte, 90min 185°C Ober- Unterhitze
Miele Klimagaren:	2 Dampfstöße manuell auslösen, 10min 250°C, 90min 185°C Ober- Unterhitze

Zutaten

820	(410)	g	Wasser 36°C
600	(300)	g	BioRoggenmehl Type 960
100	(50)	g	Bio Roggenvollkornmehl
50	(25)	g	Bio Schwarzroggenmehl Type 250
250	(125)	g	Bio Weizenmehl Type 1600
2	(1)	P	Bio Trockenhefe oder 1 (1/2) Würfel frisch
22	(11)	g	Salz
20	10)	g	Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
60	(30)	g	Backprofis Bio Roggenvollkornsauerteig
20	(10)	g	Schweineschmalz oder Speiseöl
15	(7)	g	Bio Koriander gemahlen
10	(5)	g	Backprofis Bio Brotgewürz



Zubereitung

1. Das Wasser temperieren und mit der Küchenwaage genau einwiegen.
2. Die restlichen Zutaten ebenso einwiegen und alle Zutaten mit einem Kochlöffel kurz durchmischen.
3. Teig wie in der Anleitung beschrieben kneten.
4. Anschließend zugedeckt 30 Minuten rasten lassen.
5. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben.
6. Mit einem feinen Sieb einen Gärkorb rund 2kg mit Bio Roggenmehl gut bemehlen.
7. Den Teig rundwirken, rundformen.
8. Mit dem Schluss nach oben in den bemehlten Gärkorb geben.
9. Das Brot abdecken und bei Raumtemperatur ca. 45 Minuten gehen lassen, bis das Brot schön aufgegangen ist.
10. Den Backofen inkl. Pizzastein in der Zwischenzeit auf 250°C Heißluft vorheizen.
11. Das Brot nach der Gehzeit vorsichtig auf das Backblech bzw. den Pizzastein stürzen.
12. In das vorgeheizte Backrohr schieben.
13. Mit etwas Dampf backen! Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Backofen geben!
14. Nach etwa 10 Minuten die Backofentüre leicht öffnen und den Dampf entweichen lassen.
15. Bei 185°C fertig backen.
16. Auf einem Küchenrost für 30 Minuten auskühlen lassen.
17. In der Zwischenzeit den Backofen wieder auf 250°C erhitzen.
18. Das Brot nun für 10 Minuten nochmals bei 250°C backen und wiederrum gut auskühlen lassen.

Bio Toskana-Brot

Rezept für 2 Brote à 450g

Knetzeit:	3 Minuten langsam, 6 ½ Minuten intensiver, Gesamt 9 ½ Minuten
Teigruhe nach dem Kneten:	30 Minuten +15 Minuten Zwischengare
Gehzeit vor dem Backen:	ca. 30 Minuten (Raumtemperatur)
Backzeit:	ca. 28-30 Minuten bei 205°C Heißluft bzw. 225°C Ober-Unterhitze
Miele Combidampfgarer:	ca. 28-30min 205°C 100% Feuchte,
Miele Klimagaren:	3 Dampfstöße manuell auslösen, ca. 28-30min 205°C



Zutaten:

500g Bio Weizenmehl Type 700
10g Salz
10g Bio Gerstenmalzmehl
25g Polenta oder Weizengrieß
20g Olivenöl
14g frische Hefe
325g Wasser (22°C)

Zubereitung

1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie beschrieben kneten, auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zugedeckt 30 Minuten rasten lassen.
2. Zwei Teigstücke zu je ca. 450g auswiegen, diese rund formen (wirken) und zugedeckt nochmals 15 Minuten rasten lassen.
3. In der Zwischenzeit zwei längliche Gärkörbe (500g) leicht mit Roggenmehl bestauben, zusätzlich etwas Polenta in den Gärkorb streuen.
4. Zum Aufarbeiten die runden Teigstücke etwas flach drücken, jeweils von oben nach unten zur Mitte hin einschlagen, leicht in die Länge rollen und zu einem Wecken formen.
5. Mit dem Schluss nach unten in die mit Mehl & Polenta bestreuten Gärkörbe legen, mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.
6. Den Backofen auf 205°C Heißluft vorheizen.
7. Nach etwa 30 Minuten die Toskana-Brote aus dem Gärkorb auf ein Backblech stürzen.
8. In die mittlere Schiene des Backofens schieben.
9. Mit viel Dampf backen!
10. Das Brot muss sich nach der Backzeit beim Klopfen an der Unterseite „hohl“ anhören, dann ist es gut durchgebacken.
11. Auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

Tipp: Das Toskanabrot eignet sich auch hervorragend zum Vorbereiten am Vorabend, reduzieren Sie lediglich bei der Rezeptur die Hefemenge auf 10g. Das geformte Brot mitsamt dem Gärkorb mit einem Geschirrtuch abdecken und in den Kühlschrank stellen. Bei Gebrauch den Backofen vorheizen, Brote aus dem Kühlschrank nehmen, auf das Backblech stürzen und wie angegeben backen!

Bio Alpenfladen mit Natursauerteig

Rezept: Ofner – Der Backprofi

Rezept ergibt 1 Brot mit ca. 1000g

Knetzeit:	8 Minuten langsam, 2 Minuten intensiv, Gesamt 10 Minuten
Teigruhe nach dem Kneten:	60 Minuten bei Raumtemperatur
Gehzeit vor dem Backen:	ca. 90 Minuten (Raumtemperatur)
Backzeit:	8 Minuten bei 250°C Heißluft, danach Backofentür kurz öffnen und weitere 47 Minuten bei 185°C, Gesamt 55min
Miele Combidampfgarer:	8min 225°C 100% Feuchte, 47min 185°C Ober- Unterhitze, 30% Feuchte
Miele Klimagaren:	2 Dampfstöße manuell auslösen, 8min 250°C, 47min 185°C Ober- Unterhitze

Zutaten:

Zutaten Sauerteig (250g reifer Sauerteig):

- 25g Anstellgut (alter Sauerteig aus dem Kühlschrank)
- 125g Bio Roggenmehl Type 960
- 125g Wasser ca. 30-32°C



Alles mit dem Kochlöffel gut verrühren und bei ca. 28°C für ca. 18h zugedeckt reifen lassen.

Zutaten Hauptteig:

- 400 g Wasser 32°C
- 5 g frische Germ (optional, wenn d. ST noch frisch)
- 250 g reifer Natursauerteig
- 320 g Bio Roggenmehl Type 960
- 50 g Bio Roggenmehl Type 2500
- 125 g Bio Weizenbrotmehl Type 1600
- 14 g Salz
- 1 g Bio Brotklee
- 1 g Bio Fenchel ganz
- 12 g Schweineschmalz oder Speiseöl

Tipp:

Alternativ zum Schwarzzroggenmehl kann auch u.a. Roggenvollkornmehl in derselben Menge verwendet werden.
Der Bio Brotklee ist ein sehr intensives Gewürz, daher nur die angegebene Menge einwiegen.
Das Brot nach dem Backen sehr gut auskühlen lassen damit sich das Aroma des Brotes gut entfalten kann.
Um ein optimales Backergebnis zu erzielen und um auf die Germ gänzlich zu verzichten ist der "reife" Natursauerteig von wichtiger Bedeutung. Erst wenn dieser gut gereift kann man ein perfektes Backergebnis erzielen.
Zum Reifen des Sauerteiges ist auf jeden Fall eine wärmere Raumtemperatur (oder Bodenheizung) von Vorteil!
Auch bei der Zubereitung des Hauptteiges und zur optimalen Reifezeit des Brotteiges ist eine optimale Raumtemperatur von etwa 30°C absolut zu empfehlen. Sofern möglich das Brot vor dem Backen (also zum Gehen lassen) neben den Heizkörper stellen damit sich die Gembakterien bestens entwickeln können.

Zubereitung:

1. Anstellgut, Mehl und Wasser vermengen und mit einem Löffel verrühren und zugedeckt ca. 18h rasten lassen.
2. Die Zutaten für den Hauptteig genau einwiegen, das Wasser temperieren und sofern verwendet die frische Germ darin auflösen.
3. Die restlichen Zutaten ebenso einwiegen und alle Zutaten mit einem Kochlöffel kurz durchmischen und den Teig wie in der Anleitung beschrieben kneten.
4. Anschließend zugedeckt 60 Minuten rasten lassen.
5. Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche geben.
6. Mit einem feinen Sieb einen runden Gärkorn (1000g) mit Roggenmehl der Type 960 bestauben.
7. Das Teigstück nun Rundformen (Wirken).
8. Mit dem Schluss nach unten in den gestaubten Gärkorb legen, diesen ggf. mit einem Tuch auslegen.
9. Die Oberfläche mit einem feinen Sieb gut mit Roggenmehl der Type 960 stauben.
10. Das Brot mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 90 -120 Minuten gehen lassen, bis an der Oberfläche starke Risse zu erkennen sind.
11. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen und ein feuerfestes Gefäß in den Backofen stellen.
12. Das Brot nach der Gehzeit auf ein Backblech „schupfen“ (schieben).
13. Eiswürfel oder Wasser in das feuerfeste Gefäß im Backofen geben.
14. Wenn sich an der Oberfläche des Brotes leichte Risse gebildet haben in die mittlere Schiene des Backofens schieben.
15. Nach etwa 8 Minuten die Backofentüre leicht öffnen und die Hitze entweichen lassen. Mit 185°C fertig backen.

Steirisches Bio Bergbauernbrot

Rezept ergibt 1 Brot mit ca. 1000g

Knetzeit:	8 Minuten langsam, 2 Minuten intensiver, Gesamt 10 Minuten
Teigruhe nach dem Kneten:	30 Minuten
Gehzeit vor dem Backen:	ca. 30-40 Minuten (Raumtemperatur)
Backzeit:	8 Minuten bei 250°C Heißluft, danach Backofentür kurz öffnen und weitere 47min bei 180°C, Gesamt 55min
Miele Combidampfgarer:	8min 225°C 100% Feuchte, 47min 180°C Ober- Unterhitze
Miele Klimagaren:	2 Dampfstöße manuell auslösen, 8min 250°C, 47min 180°C Ober- Unterhitze

Zutaten:

465g	Wasser 32°C
415g	Bio Roggenmehl Type 960
180g	Bio Weizenmehl Type 1600
1 Pkg.	Bio Trocken-Germ oder halber Würfel frische Germ
12g	Salz
6g	Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
33g	Backprofis Bio Roggenvollkornsauerteig
3g	Bio Fenchel ganz oder gemahlen



Zubereitung:

1. Das Wasser temperieren und mit der Küchenwaage genau einwiegen.
2. Die restlichen Zutaten ebenso einwiegen und alle Zutaten mit einem Kochlöffel kurz durchmischen.
3. Teig wie in der Anleitung beschrieben kneten.
4. Anschließend zugedeckt 30 Minuten rasten lassen.
5. Mit einem feinen Sieb einen runden Gärkorb (1000 g) mit Bio Roggenmehl Type 960 bestauben.
6. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben.
7. Den Teig rundformen (wirken).
8. Mit dem Schluss nach unten in den gestaubten Gärkorb legen.
9. Das Brot mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30-40 Minuten gehen lassen.
10. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 250°C Heißluft vorheizen.
11. Das Brot nach der Gehzeit vorsichtig vom Gärkorb auf das Backblech stürzen.
12. Mit einem scharfen Teigmesser 3mal quer einschneiden, in der Mitte des Brotes mit dem Daumen ein Loch eindrücken. Anschließend noch 2-3 Minuten am Blech gehen lassen.
13. In das vorgeheizte Backrohr schieben.
14. Mit etwas Dampf backen! Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Backofen geben!
15. Nach etwa 8-10 Minuten die Backofentüre leicht öffnen und den Dampf entweichen lassen.
16. Bei 180 °C 35-40 Minuten fertig backen.
17. Auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

Tipp:

Das Bio Bauernbrot wird in der Steiermark traditionell mit Fenchel zubereitet, aber auch andere Brotgewürze wie Koriander, Anis oder Kümmel geben diesem Brot ein tolles Aroma.

Steirisches Landbrot

Rezept ergibt 1 Brot mit ca. 1kg

Knetzeit:	8 Minuten langsam, 2 Minuten intensiver, Gesamt 10 Minuten
Teigruhe nach dem Kneten:	30 Minuten
Gehzeit vor dem Backen:	ca. 30-45 Minuten (Raumtemperatur)
Backzeit:	8 Minuten bei 250°C Heißluft, danach Backofentür kurz öffnen und weitere 47 Minuten bei 185°C, Gesamt 55min
Miele Combidampfgarer:	8min 225°C 100% Feuchte, 47min 185°C Ober- Unterhitze
Miele Klimagaren:	2 Dampfstöße manuell auslösen, 8min 250°C, 47min 185°C Ober- Unterhitze

Zutaten

- 475 g Wasser 32°C
- 310 g Bio Roggenmehl Type 960
- 310 g Bio Dinkelvollkornmehl
- 21 g frische Bio-Germ oder 1 Pkg. Bio Trocken-Germ
- 12 g Salz
- 6 g Bio Gerstenmalzmehl
- 25 g Bio Roggenvollkornsauerteig getrocknet
- 6 g Bio Brotgewürz (Kümmel, Fenchel, Koriander)
- 6 g Bio Kümmel ganz



Tipp:

Hat man keinen Pizzastein zur Verfügung, kann man ggf. auch das normale Backblech vorheizen und das Brot dann direkt auf das Blech stürzen. Das gebackene Brot sehr gut auskühlen lassen

Zubereitung

1. Das Wasser temperieren und mit der Küchenwaage genau einwiegen.
2. Die restlichen Zutaten ebenso einwiegen und alle Zutaten mit einem Kochlöffel kurz durchmischen.
3. Teig wie in der Anleitung beschrieben kneten.
4. Anschließend zugedeckt 30 Minuten rasten lassen.
5. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben.
6. Mit einem feinen Sieb einen Gärkorb rund 1kg mit Roggenmehl bemehlen.
7. Das Teigstück nun Rundwirken bzw. Rundformen.
8. Mit dem Schluss nach unten in den bemehlten Gärkorb geben.
9. Die Oberfläche mit einem feinen Sieb gut mit Bio Roggenmehl Type 960 stauben.
10. Das Brot mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.
11. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen und ein feuerfestes Gefäß in den Backofen stellen.
12. Das Brot nach der Gehzeit auf ein Backblech „schupfen“ (schieben).
13. Eiswürfel oder Wasser in das feuerfeste Gefäß im Backofen geben. Vorsicht: Verbrennungsgefahr!
14. Wenn sich an der Oberfläche des Brotes leichte Risse gebildet haben, in die mittlere Schiene des Backofens schieben.
15. Nach etwa 8 Minuten die Backofentüre leicht öffnen und die Hitze entweichen lassen. Mit 185°C fertig backen.
16. Das Brot muss sich nach der Backzeit beim Klopfen an der Unterseite „hohl“ anhören, dann ist es gut durchgebacken.
17. Auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

Bio Dinkel Spezial Brot

Rezept ergibt 1 Brot mit ca. 1000g

Knetzeit: 4 Minuten langsam, 2 Minuten intensiver, Gesamt 6 Minuten
Teigruhe nach dem Kneten: 30 Minuten
Gehzeit vor dem Backen: ca. 30 Minuten (Raumtemperatur)
Backzeit: 8 Minuten bei 250°C Heißluft, danach Backofentür kurz öffnen und weitere 47min bei 180°C, Gesamt 55min
Miele Combidampfgarer: 8min 225°C 100% Feuchte, 47min 180°C Ober- Unterhitze
Miele Klimagaren: 2 Dampfstöße manuell auslösen, 8min 250°C, 47min 180°C Ober- Unterhitze

Zutaten Quellstück

35g Sonnenblumenkerne
15g Sesam
15g Leinsamen
125g Wasser 50°C
190g Quellstück (Vermengen und mind. 1h quellen lassen)

Zutaten Hauptteig

190g Quellstück
305g Wasser 26°C
16g frische Germ oder 1 Packung Bio Trockengerm
560g Bio Dinkelvollkornmehl
15g Salz
13g Bio Gerstenmalzmehl
13g Bio Dinkelvollkornsauerteig getrocknet (Optional)
5g Bio Brotgewürz (Kümmel, Fenchel, Koriander)
50g Speisetopfen 20%



ZUBEREITUNG

1. Sonnenblumenkerne, Sesam und Leinsamen einwiegen, heißes Wasser beimengen und mind. 1h quellen lassen.
2. Das Wasser für den Hauptteig temperieren und mit der Küchenwaage genau einwiegen. Die frische Germ darin mit einem Schneebesen auflösen.
3. Die restlichen Zutaten einwiegen und alle Zutaten inkl. Quellstück mit einem Kochlöffel kurz durchmischen.
4. Den Teig wie in der Anleitung beschrieben kneten und anschließend zugedeckt 30 Minuten rasten lassen.
5. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben.
6. Mit einem feinen Sieb einen runden Gärkorb (1000 g) mit Dinkelmehl bestauben.
7. Den Teig Rundwirken und mit dem Schluss nach oben in den Gärkorb legen.
8. Das Brot mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.
9. In der Zwischenzeit den Backofen auf 250°C vorheizen und ein feuerfestes Gefäß mit in den Backofen stellen.
10. Das Brot nach der Gehzeit vorsichtig vom Gärkorb auf das Backblech stürzen.
11. Mit einem scharfen Teigmesser 3mal quer einschneiden und in das vorgeheizte Backrohr schieben.
12. Zuvor etwas Wasser in das vorgeheizte Gefäß schütten und mit etwas Dampf backen!
13. Nach etwa 8-10 Minuten die Backofentüre leicht öffnen und den Dampf entweichen lassen.
14. Bei 180°C fertig backen.
15. Auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

Halbweißer Wecken mit Natursauerteig und steirischen Kürbiskernen

Rezept ergibt 1 Brot mit ca. 2kg (1kg / 1,5kg)

Knetzeit: 8 Minuten langsam, 2 Minuten intensiver, gesamt 10 Minuten
Teigruhe nach dem Kneten: 45 Minuten
Gehzeit vor dem Backen: ca. 90-120 Minuten (Raumtemperatur)
Backzeit (Beeketal): 8 Minuten bei 250°C Ober-/Unterhitze, danach Backofentür kurz öffnen und weitere 45-50 Minuten bei 185°C, gesamt max. 58 min
 Miele Combidampfgarer: 8min 225°C 100% Feuchte, 92min 185°C Ober- Unterhitze
 Miele Klimagaren: 2 Dampfstöße manuell auslösen, 8min 250°C, 92min 185°C Ober- Unterhitze

Zutaten Vorteig

20g Anstellgut (alter Sauerteig aus dem Kühlschrank)
 190g Bio Roggenmehl Type 960
 190g Wasser ca. 30-32°C

Zutaten Hauptteig

600g Wasser 35°C
 10g frische Germ (optional, wenn ST noch sehr frisch)
 400g reifer Natursauerteig
 400g Bio Roggenmehl Type 960
 480g Bio Weizenbrotmehl Type 1600
 26g Salz
 15g Bio Brotgewürz (Kümmel, Fenchel, Koriander)
 40g Schweineschmalz oder Speiseöl
 180g Steirische Kürbiskerne



Wasser	300	400
Germ	5	7
Sauerteig	200	300
R-Mehl	200	300
W-Mehl	240	360
Salz	13	20
Brotgew.	7	10
Schmalz	20	30
Kürbis	90	120

ZUBEREITUNG

1. Das Brot nun in den Backofen schieben.
2. Nach etwa 8 Minuten die Backofentüre leicht öffnen und die Hitze entweichen lassen. Mit 185°C fertig backen.
3. Das Brot muss sich nach der Backzeit beim Klopfen an der Unterseite „hohl“ anhören, dann ist es gut durchgebacken.
4. Auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen. Anstellgut, Mehl und Wasser vermengen und mit einem Löffel oder Schneebesen verrühren und zugedeckt bei ca. 28°C ca. 18h rasten lassen.
5. Das Wasser für den Hauptteig temperieren und die frische Germ sofern im Einsatz darin auflösen.
6. Die restlichen Zutaten ebenso einwiegen und alle Zutaten mit einem Kochlöffel kurz durchmischen.
7. Teig wie in der Anleitung beschrieben kneten.
8. Anschließend zugedeckt 45 Minuten rasten lassen.
9. Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche geben.
10. Mit einem feinen Sieb einen runden Gärkorb (2000 g) mit Roggenmehl Type 960 bestauben.
11. Das Teigstück nun Rundformen (Wirken).
12. Mit dem Schluss nach oben in den gestaubten Gärkorb legen.
13. Das Brot mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 90-120 Minuten gehen lassen.
14. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen und ein feuerfestes Gefäß in den Backofen stellen.
15. Das Brot nach der Gehzeit auf ein Backblech stürzen.
16. Mit einem spitzen Gegenstand ein paar Löcher tief in das Brot einstechen.
17. Eiswürfel oder Wasser in das feuerfeste Gefäß im Backofen geben. Vorsicht: Verbrennungsgefahr!

Bio Finnenbrot

Rezept für 1 Kastenbrot mit ca. 1000g

Knetzeit: 5 Minuten langsam, 4 Minuten intensiver, Gesamt 9 Minuten
Teigruhe nach dem Kneten: 30 Minuten + 15min Zwischengare
Gehzeit vor dem Backen: ca. 45 Minuten (Raumtemperatur)
Backzeit: ca. 10 Minuten bei 250°C Heißluft und weitere 48min bei 185°C =
Gesamt 58min
Miele Combidampfgarer: 10min 225°C 100% Feuchte, 48min 185°C
30% Feuchte, Gesamt 58min
Miele Klimagaren: 2 Dampfstöße manuell auslösen, 250°C - dann
reduzieren auf 185°C Ober- Unterhitze

Zutaten Quellstück:

260g Bio Korn Cuvee` vom Backprofi
150g Bio Sonnenblumenkerne
300g Wasser (ca. 40°C)
710g Quellstück Stehzeit mind. 1h

Zutaten Hauptteig:

710g Quellstück
150g Bio Weizenmehl Type 700 (550 in DE)
135g Bio Roggenmehl Type 960 (1150 in DE)
18g Salz
18g Bio Gerstenmalzmehl
20g Bio Roggenvollkornsauerteig getrocknet*
12g Backprofis Bio Brotgewürz
21g frische Hefe
135g Wasser (26-28°C)



Tipp: *Bei Verwendung von Natursauerteig:
100g Natursauerteig
dafür 50g weniger Wasser und 50g
weniger Roggenmehl lt. Rezept

Zum Bestreuen bzw. Wälzen: Bio Sonnenblumenkerne
Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf
www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Ein Quellstück richten und mind. 1h quellen lassen.
2. Die restlichen Zutaten inkl. Quellstück genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
3. Anschließend 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
4. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und locker Rundformen (Wirken).
5. Mit dem Schluss nach oben am Tisch liegen lassen, mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 15 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
6. Eine Kastenbackform für 1kg Brote vorbereiten (Einfetten bzw. mit Backtrennspray einsprühen).
7. Teigkugel nun mit der Hand etwas flach drücken.
8. Einmal von oben und einmal von unten in die Mitte einschlagen, einrollen und mit beiden Händen zu einem länglichen Wecken formen.
9. Den Teigling kräftig mit Wasser bestreichen und in Bio Sonnenblumenkerne wälzen.
10. Mit dem Schluss nach unten in die Kastenform legen, leicht glattstreichen, mit Wasser bestreichen und zugedeckt ca. 45min bei Raumtemperatur aufgehen lassen.
11. Den Backofen auf 250°C Heißluft vorheizen.
12. Wenn das Finnenbrot mind. 2/3 aufgegangen ist (nach ca. 45min) in den vorgeheizten Backofen schieben.
13. Mit etwas Dampf backen (Gefäß mit Wasser in den Backofen stellen).
14. Nach etwa 10min die Backofentüre kurz öffnen, den Dampf entweichen lassen (Gefäß mit Wasser entfernen) und die Temperatur auf 185°C Heißluft reduzieren.
15. Die letzten 10 Minuten das Finnenbrot aus der Kastenbackform geben und ohne Form fertig backen.
16. Auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

Rezepte:



Roggenmischbrot

Zutaten für ein Brot

500 g Weizenmehl
300 g Roggenmehl
1 Teelöffel Honig
40 bis 100 g Sauerteig
20 g Germ
20 g Salz
5 Teelöffel Gewürze wie Kümmel, Fenchel, Anis und Koriander
Mehl zum Ausarbeiten
Brotgewürze im Ganzen zum Bestreuen

Zubereitung:

Gewürze entweder grob mahlen oder in einem Mörser etwas zerstoßen. Die Mehle mischen und in eine Schüssel geben. Sauerteig, Honig und Germ mit Wasser gut verrühren. Alle Zutaten zum Mehl geben und mit etwa 400 Milliliter warmem Wasser zu einem glatten Teig kneten. Teig zugedeckt zwei Stunden gehen lassen. Den Teig nochmals auf einer bemehlten Fläche gut durchkneten und zu einem Laib formen. Den Laib in ein Brotkörbchen geben und nochmals 40 Minuten gehen lassen. Das Brot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einem Messer einschneiden. Den Laib mit Wasser bestreichen und mit ein paar Gewürzen bestreuen. Brot in das vorgeheizte Backrohr geben und bei 230 bis 240 Grad Celsius 40 Minuten backen, danach 20 Mi-

nuten bei 160 Grad Celsius und danach 15 Minuten auf 150 Grad Celsius zurück-schalten.

Tipp:

Bei den Mehlen können jeweils 100 g durch das entsprechende Vollkornmehl oder durch eingeweichten Getreideschrot ersetzt werden.

Baguette

Zutaten für vier Stück

500 g Weizenmehl
4 Esslöffel Öl
1 EL Salz
30 g Germ
1 Teelöffel Zucker
250 bis 350 ml Wasser
Mehl zum Ausarbeiten
Olivenöl zum Bestreichen

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Germ in die Mulde bröseln, Zucker dazugeben und mit lauwarmem Wasser leicht verrühren. Das Dampf etwa 10 Minuten zugedeckt gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat. Salz und Olivenöl dazugeben und mit lauwarmem Wasser einen Teig kneten. Teig etwa 40 Minuten gehen lassen bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Nochmals durchkneten und 25 Minuten gehen lassen. Den Teig in 4 Teile teilen und jedes Teil zu einer langen Stange rollen, die Enden spitz zulaufen lassen. Die Brote auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals mit einem Geschirrtuch bedeckt zumindest 15 Minuten gehen lassen. Die Brote schräg einschneiden, mit Olivenöl oder mit einem Wasser-Olivenölgemisch bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad Celsius 15 Minuten backen, danach bei 180 Grad Celsius etwa 15 bis 20 Minuten fertig backen.

Tipp:

100 bis 150 g des Weizenmehls kann durch Roggenmehl ersetzt werden.

Südtiroler Schüttelbrot

Das harte, würzig schmeckende Fladenbrot hat in Südtirol Tradition und wird gerne zur „Marende“ mit Speck, Käse und Kaminwurzeln gegessen. Ganz typisch ist die Verwendung von Brotklee, das dem Brot den aromatischen Geschmack verleiht. Den Namen verdankt das Brot dem typischen „Schütteln“ des Teiges bei der Herstellung. Weil Schüttelbrot gerne etwas dunkler gebacken wird und bereits nach dem Backen fest ist, war und ist es das ideale Lagerbrot. Luftig und trocken hält es mehrere Monate und war daher besonders auf Almen beliebt, wo die Versorgung mit frischem Brot schwierig war. Aber Schüttelbrot ist nicht gleich Schüttelbrot. Je nach Region ist es unterschiedlich dick. Im Vinschgau ist es dünner und brüchiger, im Eisacktal wird es dicker gebacken.

Zutaten für etwa acht Brote:

400 g Roggenmehl
200 g Weizenmehl
30 g frische Hefe
2,5 bis 3 Esslöffel einer Gewürzmischung aus gleichen Teilen Fenchelsamen, Korianderkörner, Anis, Kümmel und Brotklee
1 Esslöffel Salz
600 ml Wasser
Kleie und Mehl zum Verarbeiten

Zubereitung:

Beide Mehle in einer Schüssel vermengen, eine kleine Mulde in die Mitte drücken und den Germ hineinbröseln. Den Germ nun mit einem viertel Liter warmem Wasser langsam verrühren, sodass etwas Mehl eingearbeitet wird. Das „Dampf“ etwa 20 Minuten zugedeckt gehen lassen bis sich der Germ verdoppelt hat. Gewürze, Salz und das restliche Wasser dazugeben und alles zu einem weichen, etwas klebrigen Teig

verkneten. Den Teig nun mit etwas Mehl bestauben und zugedeckt etwa eine Stunde gehen lassen. Danach den Teig in acht Teile teilen. Ein Holzbrett mit Mehl bestauben, ein Teigstück fladenförmig darauflegen. Das Brett nun so „schütteln“, dass der Teig sich langsam zu einem Fladen verläuft. Backbleche mit Kleie bestreuen, die Teigfladen darauf stürzen. Diese mit Mehl bestauben und nochmals 15 Minuten ruhen lassen. Schüttelbrot bei 210 bis 220 Grad Celsius etwa 25 bis 35 Minuten backen.

Maronibrot

Zutaten:

250 g Dinkelmehl
250 g Weizenvollkornmehl
120 bis 160 g gekochte und geschälte Maroni
1 Packung Germ
1 Esslöffel Zucker
1 Esslöffel Salz
250 ml Milch
100 bis 125 ml Wasser

Zubereitung:

Maroni fein hacken, die Mehle mischen. Mehlmischung in eine Schüssel geben, eine Mulde machen, Zucker und Germ hineinbröseln. Nun die lauwarme Milch dazugeben und den Germ mit dem Mehl etwas verrühren. Das Dampf etwa 20 Minuten gehen lassen. Nun die restlichen Zutaten dazugeben und alles zu einem Teig kneten. Den Teig zugedeckt etwa 40 Minuten gehen lassen. Den Teig nochmals gut durchkneten und wieder 40 Minuten gehen lassen. Aus dem Teig zwei längliche Laibe formen oder den Teig in eine gebutterte und bemehlte Kastenform geben. Das Brot nun je nach Größe bei 190 Grad Celsius etwa 40 bis 60 Minuten backen.

Tipp:

Wer möchte kann auch 50 g Maronimehl im Teig mitverarbeiten. Das intensiviert den Maronigeschmack des Brotes.



Schinken im Brotteig

Rezept für ein Stück gekochtes, geselchtes Karree oder Schopf mit ca. 700g

Knetzeit: 8 Minuten langsam, 2 Minuten intensiver, Gesamt 10 Minuten
Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten
Gehzeit vor dem Backen: ca. 30 Minuten
Backzeit: 35 Minuten bei 200°C Heißluft

Zutaten:

255 g Wasser 32°C
21 g Germ
190 g Bio Roggenmehl Type 960
130 g Bio Weizenmehl Type 480 Universal oder Type 1600
6 g Salz
3 g Bio Gerstenmalzmehl
17 g Bio Roggenvollkornsauerteig
3 g Bio Kümmel gemahlen



Zubereitung:

1. Wasser temperieren, abmessen bzw. abwiegen und die Hefe darin mit einem Schneebesen auflösen.
2. Die restlichen Zutaten einwiegen und alle Zutaten mit einem Kochlöffel kurz durchmischen.
3. Teig wie in der Anleitung beschrieben kneten.
4. Anschließend Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zugedeckt 20 Minuten rasten lassen.
5. Den Teig mit einem Rundholz zu einem Rechteck ausrollen.
6. Das gekochte, geselchte Karree oder Schopf in die Mitte legen und mit dem Brotteig ummanteln.
7. Die Enden andrücken und schließen, das Fleisch soll ganz im Brotteig eingewickelt sein.
8. Auf ein Backblech mit Papier legen, ggf. kann auch eine Auflaufform verwendet werden.
9. Mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.
10. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 200°C Heißluft vorheizen.
11. Das Brot nach der Gehzeit in das vorgeheizte Backrohr schieben.
12. Mit etwas Dampf backen! Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Backofen geben!
13. Nach etwa 8-10 Minuten die Backofentüre leicht öffnen und den Dampf entweichen lassen.
14. Bei 200°C fertig backen.
15. Auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.
16. Noch warm servieren! Verwenden Sie ein scharfes Sägemesser zum Anschneiden! Die Stücke 2-3cm dick aufschneiden.

HINWEIS: Das Karree gibt beim Backen relativ viel Feuchte ab. Daher kann es vorkommen, dass die Krume des Brotes etwas glitschig ist / wird.

Schinken (Schäufele) im Brotteig

Veröffentlicht am 18.12.2014 (adaptiert von Werner am 15.12.2017)

<https://youtu.be/6C0IwEaiVW4>

Zutaten

für Schäufele:

1,6-2,0 kg Schäufele (geräucherte Schweinsschulter, Rollschinken, Teilsames)

2.5 Liter Rindsuppe oder Rinderfond (eventuell Gemüsefond)

Dijon Senf zum bestreichen

für Sauerteig:

15 g Anstellgut
80 g Roggenmehl
70 g Wasser

für den Brotteig (~ 1000 g Teig):

150 g Sauerteig
220 g Roggenmehl (R960)
450 g Weizenmehl (W1600)
10 g flüssiges Roggenmalz
5 g Gerstenmalz
21 g frische Germ
280 ml lauwarmes Wasser
12 g Salz

Zubereitung:

Schäufele:

Schinken in der Rindsuppe ca. 2 Stunden ziehen lassen

Brotteig:

Zutaten für Sauerteig vermischen und 16-24 Stunden zugedeckt gären lassen.

Germ in Wasser 100 ml Wasser auflösen eine Mulde ins Weizenmehl drücken und mit Germ-Wasser ein Dampf herstellen und 2 Stunden ruhen lassen. Danach Sauerteig, Roggenmehl, Roggenmalz, restliches Wasser zugeben und vermischen, Salz zugeben und in der Küchenmaschine 7 Minuten langsam vermengen und 4 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.

Teig anschließend in der Schüssel 1 Stunde rasten lassen, danach Teig aus der Schüssel nehmen und nochmals durchkneten, wieder ca. 1 Stunde gehen lassen.

Ofen auf 250° Ober- und Unterhitze vorheizen

Teig ca. 1- 1,5cm dick ausrollen.

Den Schinken rundum mit Dijon Senf bestreichen und in den Teig einwickeln und in den Ofen „einschießen“.

Schwand erzeugen und 10 Minuten backen. Tür öffnen und Dampf ablassen, Temperatur auf 180° reduzieren und 45-50 Minuten ausbacken.

Schinken im Brotteig

Zutaten für 6 - 8 Personen:

Fleisch:

1,2 kg Geselchtes (Rollschinken oder Teilsames)
2 Karotten
1 Lorbeerblatt
Pfefferkörner

Teig (~ 1000 g Teig):

600 g Mehl (Type 1600)
1 Würfel frische Germ (42 g)
1 Teelöffel Zucker
1 Esslöffel feingemahlene Brotgewürz
3 Teelöffel Salz
ca. 400 ml warmes Wasser



Zubereitung:

Geselchtes in heißes Wasser geben und kurz aufkochen lassen, Kochwasser kosten und falls nötig etwas salzen. Ins Kochwasser einige Pfefferkörner, das Lorbeerblatt und die geschälten Karotten geben. Geselchtes etwa eine Stunde weich köcheln. Fleisch herausnehmen und erkalten lassen.

Mehl In eine Schüssel geben und In die Mitte eine Mulde drücken. Germ In die Mulde bröseln, Zucker darüber geben und etwas warmes Wasser darüber gießen. Den Germ zu einem Vorteig verrühren. Das "Dampf" etwa 10 Minuten zugedeckt gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Danach Salz und Brotgewürz dazugeben und mit warmem Wasser alles zu einen glatten Teig kneten. Teig etwa eine halbe Stunde gehen lassen. Teig nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Fläche mit dem Nudelholz rechteckig ausrollen, das Geselchte daraufsetzen.

Den Teig einschlagen, andrücken und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Brotteig mit einer Gabel mehrmals anstechen und 10 Minuten ruhen lassen

In das vorgeheizte Backrohr eine Schüssel mit Wasser stellen. Schinken Im Backrohr bei 210 °C etwa eine halbe Stunde backen, danach bei 160 bis 180 °C etwa 20 Minuten fertig backen.

Roggen-Sauerteig-Mischbrot, gebacken im Beeketal-Ofen

(abgewandeltes Rezept von Werner) ~1160g Teig

Zutaten:

Für den Vorteig:

30 g Anstellgut
150 g Roggenmehl, Vollkorn
150 ml Wasser

Für das Quellstück:

100 g Saaten (z.B.: etwa 40g Sonnenblumenkerne, 20g Leinsamen, 15g Sesam, 20g
Kürbiskerne, 5g Chiasamen)
100 g Wasser

Für den Teig:

240 g Roggenmehl (Type 960)
200 g Weizenmehl (Type 1600)
300 g Sauerteig
13 g Salz
1 TL Back-Malz, flüssiges, kann weglassen werden
1,5 TL geriebenes Brotgewürz
0,5 TL Zucker
100 g Wasser (für Germ auflösen)
10 g Germ
125 g Wasser

Zubereitung:

Arbeitszeit: ca. 10 Min. Ruhezeit: ca. 1 Tag / Schwierigkeitsgrad: normal

Einen Tag vor dem Backen den Sauerteig in einer großen Schüssel mit 30g Anstellgut, 150g Roggenvollkornmehl und 150 ml Wasser anrühren. Zudecken und ca. 16-24 Stunden warmstellen. Wenn man keinen geeigneten Ort hat, kann man ihn in den Backofen stellen und nur die Backofenlampe einschalten. Die Temperatur sollte 40°C nicht überschreiten. Die Saaten am Vortag mit 100ml Wasser quellen lassen.

Germ in 100 ml Wasser mit Zucker auflösen und 1/2 Stunde stehen lassen oder Dampf anrühren.

Roggen-, Weizenmehl, Sauerteig, Back-Malz, Saaten, Brotgewürz und Germ-Wassermischung vermengen, dann Salz und restliches Wasser zugeben. Mittels Rührwerk 7 min. auf kleiner Stufe vermengen und anschließend 2-3 Minuten auf höherer Stufe zu einem glatten Teig verkneten.

Anschließend zu einem großen Brotlaib (oder zwei kleinen) formen und weitere 30-45 Minuten rasten lassen. Bei 260 ° C Ober-/Unterhitze ins vorgeheizte Rohr „einschießen“ und 10 Minuten mit Schwand backen. Danach die Temperatur auf 200°C reduzieren und noch weitere 35-40 Minuten Gesamtbackzeit: 45-50 Minuten) bis zu einer Kerntemperatur von 95-97° C fertigbacken.

Arabisches Fladenbrot (Khubz)



Eine Leserin meines Blogs hatte sich ein arabisches Fladenbrot gewünscht. Schon damals ahnte ich, dass es unter diesem Begriff mehr als ein typisches Rezept zu finden geben würde. Sie stellte sich darunter ein dünnes Brot ohne Germ, nur mit Mehl, Salz und Wasser vor.

Nachdem ich mich durch etliche Rezepte gefuchst und Wikipedia befragt hatte, kam ich zu dem Schluss, dass ein typisches arabisches Fladenbrot scheinbar doch mit Germ gebacken wird. Also bin ich vom ursprünglichen Wunsch abgewichen und habe ein typisches Fladenbrot namens Khuzb (oder Chubz) gebacken. Damit der Teig besser dehnbar ist, habe ich einen Poolish angesetzt. Die geringe Germ-Menge von 0,05g ist korrekt. Am besten 0,1 g abwiegen und halbieren.

Um dennoch dem Ausgangswunsch meiner Leserin gerecht zu werden, kündige ich schonmal an, dass ich demnächst auch ein Fladenbrot ohne Triebmittel backen werde.

Das arabische Fladenbrot wird nur wenige Minuten sehr heiß von beiden Seiten gebacken. Es bleibt dadurch relativ blass, schmeckt aber vorzüglich zu allen denkbaren Belägen und Aufstrichen.

Vorteig (Poolish)

- 50 g Weizenvollkornmehl
- 50 g Wasser
- 0,05 g Frisch-Germ

Hauptteig

- Vorteig
- 200 g Weizenmehl Type W480
- 130 g Wasser
- 4 g Frisch-Germ
- 4 g Salz
- 10 g Pflanzenöl

Die Vorteigzutaten mischen und 18-20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Alle Zutaten außer das Öl und das Salz 5 Minuten auf niedrigster Stufe und 10 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Das Salz zugeben und 5 Minuten auf zweiter Stufe weiterkneten. Am Schluss das Öl tropfenweise über 10 Minuten auf zweiter Stufe zugeben. Der Teig hat eine mittelfeste Konsistenz und ist gut dehnbar.

Den Teig 2 Stunden abgedeckt bei ca. 24°C ruhen lassen. Dabei alle 30 Minuten falten.

Den Teig entweder mit den bemehlten Händen dünn ausziehen oder mit dem Rollholz auf der gut bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen (< 1-2 mm).

Den Fladen mit einer Gabel mehrmals einstechen (oder mit der Stippröle). Bei 280°C ohne Dampf von beiden Seiten je 5-8 Minuten backen.



Locker, saftig und aromatisch:
Arabisches Fladenbrot (Khuzb)

Kartoffelbrot

(Chefkoch.de)

Zutaten (~ 750 g Teig):

90 ml	Wasser (lauwarm 25-30°C)
90 ml	Milch (lauwarm 25-30°C)
1	Ei
1 1/2 EL	Zucker
1 TL	Salz
1 EL	Butter oder Schmalz
70 g	Erdäpfel, gekocht und zerdrückt
450 g	Weizenmehl (Type W450 oder W700 oder W1600)
10 g	Malzmehl
11 g	Germ



Zubereitung

Klassisch: Mehl in eine Rührschüssel geben. In der Mitte eine Grube formen Die Germ ins Wasser bröseln und versprudeln. Das Germ-Wasser-Gemisch in die Grube leeren und mit etwas Mehl mit der Hand zu einem Dampf vermischen. Es soll etwa die Konsistenz einer Cremesuppe haben. Schüssel zudecken 120 Minuten gehen lassen. Pürierte Erdäpfel auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die restlichen Zutaten in der Rührschüssel vermischen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. 60 Minuten gehen lassen.

Teig kurz durchkneten, zu einer Kugel formen. Teig flach drücken, oben und unten einschlagen und zu einer Rolle formen. Mit dem Schluss nach unten in eine geölte Kastenform legen und 30 bis 60 Minuten (Volumen soll sich verdoppeln) gehen lassen.

Backrohr mit Ober-/Unterhitze auf 220°C vorheizen, Kastenform in den Ofen schieben und 10 Minuten mit Schwand backen, Temperatur auf 180°C reduzieren und 40 Minuten ausbacken. Kastenform mit Alufolie abdecken, damit das Brot nicht verbrennt.

Brot aus der Form nehmen, mit Wasser besprühen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

BBA: Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in eine Backform geben, zuletzt die Germ hineinbröseln. Im Basis-Programm ca. 3 Stunden fertig backen.



CHEFKOCH.DE



Toastbrot soft

Zutaten (~ 750 g Teig):

450 g Mehl (Type W480)
 200 g Wasser, warm
 10 g Butter oder Öl
 10 g Salz
 10 g Zucker
 21 g Germ, frisch
 1 St Ei



Zubereitung:

Die Germ in einem Glas mit der Hälfte des lauwarmen Wassers auflösen, das Salz hinzugeben und gut verrühren. Das Glas für gut 30 Minuten zur Seite stellen. Dann alle restlichen Zutaten in eine Schüssel geben, Germ- Salz-Wasser hinzugeben und alles sehr gut miteinander vermengen. Den Teig kräftigst durchkneten, am besten sind 7-10 Minuten.

Nun den Teig abgedeckt mindestens 1½ Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen. Der Teig kann etwas klebrig sein, was aber ganz normal ist, bitte daher kein weiteres Mehl hinzufügen. Nach dem Ruhen den Teig so gut wie möglich nochmals durchkneten.

Den Teig nun in eine Kastenform oder spezielle Toastbrotform geben und nochmals gute 30-45 Minuten abgedeckt gehen lassen, bis das Brot sein Volumen gut verdoppelt hat.

Nach dem Gehen die Form in den vorgeheizten Backofen geben und bei 200°C Ober/Unterhitze mit Schwand backen.

Nach gut 5 Minuten auf 180°C herunterschalten und noch weitere ca. 40 Minuten backen.

(Das Brot darf nicht zu dunkel werden, lieber dann mit etwas Alufolie abdecken und die Temperatur runter schalten)

Das Toastbrot ist sehr locker und besonders soft und hält sich lange frisch. Durch die Butter bzw. das Öl erhält es einen besonders feinen Geschmack.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Ruhezeit: ca. 2 Std.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Verfasser: Seelenschein

Sandwich-Brote: Buttermilch-Brot

Mit diesem Rezept möchte ich eine kleine Serie von „Sandwich-Broten“ beginnen. Für mich werden solche Brote dadurch charakterisiert, dass sie eine sehr weiche, elastische, möglichst feinporig-saftige Krume haben. Es ist in meinen Augen wirklich einfach, ein „gutes“ Sandwich-Brot zu backen; ja, es ist oft einfacher, als so manches andere Brotrezept.

Den Beginn macht ein helles Sandwich-Brot, das so viel mehr Aroma hat, als jede Industrie-Ware. Eine leichte Säure-Note wird durch Zugabe von Buttermilch erreicht. Ein wunderbares Brot, das viel Raum für kreative Abwandlungen lässt. Ich habe es beispielsweise schon mit Zugabe von 4 g gemahlenem Fenchel gebacken, dessen ätherische Öle den Brotgeschmack fein untermalen. Lassen Sie sich nicht von den 1,7 % Germ-Zugabe abschrecken. Sie drängt sich weniger in den Vordergrund, als Sie vielleicht meinen, sorgt aber bei dem recht fettreichen Teig für den notwendigen Trieb. Als Alternative können Sie auch 1 % Germ verwenden, sollten die Gehzeiten dann aber entsprechend um 30-45 Minuten verlängern. Die Krume wird dann häufig etwas grobporiger.

Ergibt 2 Sandwich-Brote aus der großen Kastenform für 1,5 kg Teig (in Klammern 1 Brot)

Vorteig:

360 (180) g Weizenmehl W480
360 (180) g Milch (zimmerwarm)
3 (1,5) g Frisch-Germ



Den Vorteig 2 Stunden lang bei Raumtemperatur anspringen lassen, dann für 12-24 Stunden im Kühlschrank abgedeckt ausreifen lassen.

Hauptteig:

723 (361,5) g Vorteig
840 (420) g Weizenmehl W480
530 (265) g Buttermilch (zimmerwarm)
48 (24) g Zucker
24 (12) g Salz
100 (50) g Butter
15 (7) g Frisch-Germ



Den Vorteig und die restlichen Zutaten (außer der Butter) 3 Minuten langsam vermischen. Die Knetgeschwindigkeit auf die nächsthöhere Stufe erhöhen und für weitere 3 Minuten schnell kneten. In dieser Zeit entwickelt sich bereits ein moderates Klebergerüst im Teig.

Nachfolgend wird die Butter eingeknetet. In Abständen von etwa 1 Minute wird jeweils 1/3 der gesamten Buttermenge zum Teig gegeben und untergeknetet. Nachdem die gesamte Butter im Teig ist, wird für weitere 2 Minuten bei schneller Geschwindigkeit der Teig ausgeknetet. Die gewünschte Teigtemperatur sollte zwischen 25-27°C liegen.

Der Teig wird nun 45 Minuten ruhen gelassen, der Einfachheit halber in der Knetschüssel. Er sollte bereits spürbar aufgegangen sein.

In 2 Teile geteilt wird nun jedes Teigstück zunächst rund und dann lang gewirkt. In einer gefetteten Kastenform*) für 1,5 kg Teig gehen die Teiglinge nun für etwa 60-90 Minuten je nach Teig- und Raumtemperatur. Ziel ist eine knappe Gare. Der Teig geht etwas über den Rand der Kastenform hinaus.

Der Ofen sollte mit Backstein für mindestens 45-60 Minuten auf 240°C aufgeheizt werden. Vor dem Einschließen die Teiglinge mit Wasser besprühen oder abstreichen.

Mit viel Dampf einschließen, den Dampf im Ofen belassen. Sofort auf 210°C reduzieren und die Brote für 30-35 Minuten ausbacken. Ziel ist eine dünne, nicht zu dunkle Kruste. Wenn sie zu dunkel zu werden droht, mit Alu-Folie abdecken oder kürzer backen. Nach dem Backen mit Wasser erneut einsprühen oder abstreichen.

*) vom Teig ~350g abwickeln und als Weckerln extra backen, wenn geschlossene Form verwendet wird

Handkaisersemmel 2017

(Rezept „Der Backprofi“)

Knetzeit:	3 Minuten langsam, 6:30 Minuten intensiver, Gesamt 9:30 Minuten
Teigruhe nach dem Kneten:	20 Minuten
Gehzeit vor dem Backen:	ca. 30 Minuten (Raumtemperatur)
Backzeit:	ca. 18 Minuten bei 220°C Heißluft oder 230°C Ober- und Unterhitze
Miele Combidampfgarer:	Heißluft plus, 220°, 100% Feuchte, 6min Ober-Unterhitze, 220°C, 30% Feuchte, 12min / Gesamt 18 Minuten
Miele Klimagaren:	3 Dampfstöße manuell auslösen, 220°C, ca. 18min

Zutaten (~ 700 g Teig):

400 g	Bio Weizenmehl Type 700 oder Type 480 Universal
8 g	Salz
10 g	Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
5 g	Bio Zucker
15 g	Bio Butter oder Schmalz (handwarm)
15 g	frische Germ oder 1 Packung Trocken-Germ
50 g	Bio Milch
190 ml	Wasser 23-25°C (Wassermenge abhängig vom Mehl)

Zubereitung:

1. Die Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Anschließend 15 Minuten zugedeckt rasten lassen.
3. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu 75g auswiegen.
4. Teigstücke rundformen (schleifen) und mit Staubmehl (50% Kartoffelstärke und 50% Roggenmehl) gut bemehlen.
5. Teigkugeln mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 15 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
6. Teigkugeln mit der Hand etwas flach drücken.
7. Den Teig fünfmal einschlagen und zu Kaisersemmel formen.
8. 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.
9. Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
10. Semmeln vor dem Backen vorsichtig umdrehen, gut mit Wasser besprühen und in den Backofen schieben.
11. Mit viel Dampf (während des Backens ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln in den Ofen stellen!) goldbraun backen!

Bio Dinkelsemmel

Rezept für ca. 9 Stück (1 Blech) à 78g /Stk.

- Knetzeit:** 5 Minuten langsam, Gesamt 5 Minuten
Teigruhe nach dem Kneten: keine
Gehzeit vor dem Backen: ca. 25-30 Minuten (Raumtemperatur)
Backzeit: ca. 18 Minuten bei 220°C Heißluft bzw. 230°C Ober- Unterhitze
 Miele Combidampfgarer: Heißluft Plus, 220°C 100% Feuchte, 6min Ober-Unterhitze, 220°C 30% Feuchte, 12min / Gesamt 18min
 Miele Klimagaren: 3 Dampfstöße manuell auslösen, ca. 18min 220°C

Zutaten

- 400 g Bio Dinkelmehl Type 700 (Type 630 in DE)
- 10 g Salz
- 10 g Bio Gerstenmalzmehl
- 20g Bio Dinkelvollkornsauerteig getrocknet
- 8 g Butter (handwarm)
- 21 g (14g) frische Germ oder 1 Pkg. Trocken-Germ
- 30 g Bio Milch (kühl)
- 210 g Wasser ca. 23°C
(230g Wasser bei Vollkorn-Dinkelmehl)



ZUBEREITUNG

1. Die Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Den Teig nach dem Kneten sofort auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu ca. 78g auswiegen.
3. Teigstücke Rundformen (schleifen) und mit Staubmehl* gut bemehlen.
4. Teigkugeln mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 15 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
5. Teigkugeln mit der Hand etwas flach drücken.
6. Mit Hilfe von einem Semmeldrucker die Semmeln in Form bringen.
7. Mit der Sternform nach unten auf ein bemehltes Leinentuch oder optional auf ein Geschirrtuch legen und zugedeckt ca. 25-30min bei Raumtemperatur gehen lassen.
8. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 220°C Heißluft vorheizen.
9. Semmeln vor dem Backen vorsichtig umdrehen, auf ein Lochblech legen, gut mit Wasser besprühen und in den Backofen schieben.
10. Mit viel Dampf (während des Backens ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln in den Ofen stellen!) goldbraun backen.
1. Nach dem Backen die Semmeln auf einem Rost auskühlen lassen.

TIP:

Vorbereiten des Semmelteiges am Vorabend (Backen in der Früh):

-Germmenge um 1/3 reduzieren

-Wassertemperatur mit 20°C verwenden

Die Semmeln nach der Aufarbeitung zugedeckt über Nacht im Kühlschrank verkehrt also umgedreht rasten lassen. Die Semmeln umgedreht und direkt vom Kühlschrank*) in den vorgeheizten Backofen schieben, zuvor noch kräftig mit Wasser besprühen und wie gewohnt gebacken.

Verlieren die Semmeln nach dem Backen zu schnell an Rösche dann die Backzeit etwas verlängern bei weniger Temperatur (z.B. 10°C weniger Temperatur - 3min länger backen)

*) Versuch: Semmeln aus dem Kühlschrank nehmen und anschließend Backrohr vorheizen

*Staubmehl zum Stauben von Semmeln besteht aus 50% Kartoffelstärke und 50% Dinkelmehl.

Langsemmeln mit Übernacht-Gare

Rezept ergibt ca. 9 Stück à 75g

Knetzeit:	3 Minuten langsam, 6:30 Minuten intensiver, Gesamt 9:30 Minuten
Teigruhe nach dem Kneten:	20 Minuten
Gehzeit vor dem Backen:	ca. 12h im Kühlschrank bei 8°C
Backzeit:	ca. 18 Minuten bei 220°C Heißluft oder 230°C Ober- und Unterhitze mit Schwand backen
Miele Combi-Dampfgarer:	Heißluft plus, 220°, 100% Feuchte, 6min Ober-Unterhitze, 220°C, 30% Feuchte, 12min / Gesamt 18 Minuten
Miele Klimagaren:	3 Dampfstöße manuell auslösen, 220°C, ca. 18min

Zutaten

- 400 g Bio Weizenmehl Type 700 oder Type 480 Universal
- 8 g Salz
- 10 g Bio Gerstenmalzmehl
- 5 g Zucker
- 15 g Butter (handwarm)
- 12 g frische Germ oder 1 Packung Trocken-Germ
- 50 g Milch (kalt)
- 190 g Wasser ca. 20°C (Wassermenge abhängig vom Mehl)

Zubereitung

1. Die Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Anschließend 15 Minuten zugedeckt rasten lassen.
3. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu ca. 75g auswiegen.
4. Teigstücke rund formen (schleifen) und anschließend sofort Langrollen auf eine Länge von ca. 8- 10 cm.
5. Die länglichen Teigstücke mit Staubmehl kräftig an der Oberfläche bemehlen.
6. Mit Hilfe von einem Rundholz die Teiglinge nun in der Mitte gut durchdrücken.
7. Die Langsemmeln nun verkehrt auf ein Blech mit Tuch (Leinen) geben, abdecken und für die Übernachtgare in den Kühlschrank stellen.
8. Am nächsten Morgen den Backofen auf 220°C Heißluft vorheizen und ein feuerfestes Gefäß mit in den Backofen stellen.
9. Die Semmeln aus dem Kühlschrank nehmen, abdecken, umdrehen und vor dem Backen kräftig mit Wasser besprühen.
10. Wasser oder Eiswürfel in das feuerfeste Gefäß geben und das Blech in die Mitte des Backofens schieben.
11. Nach dem Backen die Semmeln auf einem Rost gut auskühlen lassen.

Bio Baguette Natur

(Rezept für 2 Stück à 350g bzw. 3 Stück zu 233g)

Knetzeit:	3 Minuten langsam, 5 Minuten intensiver, Gesamt 8 Minuten
Teigruhe nach dem Kneten:	20 Minuten
Gehzeit vor dem Backen:	ca. 25-30 Minuten
Backzeit:	ca. 23-26 Minuten bei 200°C Heißluft oder 220°C Ober- Unterhitze
	Miele Combidampfgarer: 23-26 min 200°C 100% Feuchte
	Miele Klimagaren: 3 Dampfstöße manuell auslösen, 23-26min 200°C

Zutaten

- 410 g Bio Weizenmehl Type 480 Universal oder Type 700
 - 9 g Salz
 - 9 g Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
 - 9 g Backprofis Bio Roggenvollkornsauerteig
 - 15 g Bio Olivenöl
 - 21 g frische Germ oder 1Pkg. Backprofis Bio Trocken-Germ
 - 240 g Wasser 26°C
- Zum Verfeinern: frischer Rosmarin oder andere Kräuter nach Wunsch beimengen (5-10g) direkt zum Teig



Zubereitung

1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Anschließend für 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
3. Für besonders schmackhafte Baguettes kann man den Teig bis zu 2h abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
4. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben.
5. Zwei Teigstücke zu je ca. 350g auswiegen.
6. Rundformen bzw. Rundwirken und nochmals zugedeckt ca. 5-10 Minuten rasten lassen.
7. Die Teigkugeln nun etwas flach drücken und den oberen Teil in die Mitte einschlagen, den unteren Teil ebenso. Anschließend mit beiden Händen zu Baguettes formen.
8. Die beiden Bio Baguettes nun auf ein Backblech oder ein Baguette Blech legen.
9. Mit einem Sieb etwas Mehl auf die Baguettes streuen, ganz leicht mit Wasser befeuchten und abdecken. Bei Raumtemperatur ca. 25 Minuten gehen lassen.
10. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 200°C Heißluft vorheizen.
11. Vor dem Backen mit einem scharfen Teigmesser 3mal quer relativ tief einschneiden.
12. Vor dem Backen nochmals leicht mit Wasser besprühen.
13. Mit viel Dampf backen! Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Backofen geben!
14. Bio Baguettes goldgelb backen.
15. Auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

Dunkles Baguette

Rezept für 3 Baguette je 255 g (Rezept von Werner)

Knetzeit: 8 Minuten langsam, 2 Minuten intensiver, Gesamt 10 Minuten
Teigruhe nach dem Kneten: 30 Minuten
Gehzeit vor dem Backen: 30 Minuten (Raumtemperatur)
Backzeit (Beeketal): 25-30 Minuten bei 220°C Heißluft bzw. 230°C Ober-Unterhitze

Zutaten Sauerteig (173g):

87 g Roggen-Vollkornmehl
86 g Wasser
18 g Ura

Zutaten Hauptteig:

240 g Wasser
21 g frische Germ
173 g Sauerteig
172 g Bio Roggenmehl R960
140 g Bio Weizenmehl W1600
10 g Salz
10 g Schweineschmalz oder Speiseöl
3 g Brotgewürz (Kümmel, Fenchel, Koriander, 1 Spur Anis)

Zubereitung

1. Für den Sauerteig die Zutaten vermengen, mit Mehl bestreuen und in einer Schüssel 12-24 Stunden zugedeckt ruhen lassen
2. Das Wasser temperieren und Germ in einer Schüssel mit einem Schneebesen gut auflösen.
3. Die restlichen Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
4. Anschließend den Teig an der Oberfläche leicht bemehlen und für 30-45 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur rasten lassen.
5. Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je ca. 255 g auswiegen.
6. Locker rundformen (schleifen), in Bio Roggenmehl wälzen. Und nochmal 5-10 Minuten entspannen lassen.
7. Die Teigkugeln nun etwas flach drücken und den oberen Teil in die Mitte einschlagen, den unteren Teil ebenso. Anschließend mit beiden Händen zu Baguettes formen.
8. Auf ein Backblech legen und bei Raumtemperatur 45 Minuten zugedeckt rasten lassen.
9. In der Zwischenzeit den Backofen 230°C Ober-Unterhitze vorheizen.
10. Die Baguettes mit etwas Dampf etwa 30 Minuten backen. Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Backofen geben.
11. Dunkle Baguettes kräftig backen.
12. Auf einem Rost gut auskühlen lassen.

Steirisches Kernölbaguette m. Käse überbacken

Rezept für 3 Stück á 245g

Knetzeit:	3 Minuten langsam, 6:30 Minuten intensiver, Gesamt 9:30 Minuten
Teigruhe nach dem Kneten:	20 Minuten +15 Minuten Zwischengare
Gehzeit vor dem Backen:	ca. 30 Minuten (Raumtemperatur)
Backzeit:	ca. 15-20 Minuten bei 200°C Heißluft bzw. 220°C Ober-Unterhitze
	Miele Combidampfgarer: Heißluft plus, 200°C, 100% Feuchte, 8min, 30% Feuchte, 14min / Gesamt 22min
	Miele Klimagaren: 2 Dampfstöße manuell auslösen, ca. 20min 220°C

Zutaten

360 g	Bio Weizenmehl Type 700
8 g	Salz
8 g	Bio Gerstenmalzmehl
8 g	Butter
30 g	Steirisches Kürbiskernöl
40 g	Steirische Kürbiskerne
10 g	Frische Hefe
210 g	Wasser 22°C
60 g	Pizzakäse zum Ausfertigen vor dem Backen

Zubereitung

1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Anschließend für 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
3. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben.
4. Drei Teigstücke zu je ca. 245 g auswiegen.
5. Locker Rundformen bzw. Rundwirken, mit dem Schluss nach Oben auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zugedeckt ca. 15 Minuten rasten lassen.
6. In der Zwischenzeit ein Bäckerleinen oder Geschirrtuch mit etwas Roggenmehl Type 960 mit Hilfe eines Siebes gut bemehlen.
7. Die gerasteten Teigkugeln nun etwas flach drücken.
8. Den oberen Teil locker in die Mitte einschlagen, den unteren Teil ebenso.
9. Von oben nach unten einrollen und mit etwas Druck von der Mitte ausgehend mit beiden Händen Längsformen, auf eine Länge von ca. 30 cm.
10. Schön gleichmäßig formen- die Enden ganz leicht zuspitzen!
11. Die beiden Baguettes nun mit dem Schluss nach oben auf ein bemehltes Leinen- oder Geschirrtuch legen, abdecken, und weitere 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
12. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 200°C Heißluft vorheizen und ein feuerfestes Gefäß mit in den Backofen stellen.
13. Die Baguettes vor dem Backen mit dem Schluss nach unten quer auf das Backblech legen und mit einem scharfen Teigmesser 5mal quer einschneiden.
14. In die Schnitte nun kräftig Pizzakäse hineindrücken bzw. darüber streuen.
15. Mit viel Dampf backen! Wasser oder Eiswürfeln in das feuerfeste Gefäß schütten und anschließend die Baguettes in die mittlere Schiene des Backofens geben.
16. Baguettes kräftig backen, ggf. nach 2/3 der Backzeit das Backblech einmal wenden.
17. Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Wachauer

Das Wachauerlaberl ist ein Gebäck das von der Bäckerei Schmidl in Dürnstein erfunden wurde. Hauptzutaten sind Weizen- und Roggenmehl, wobei ein Teil des Roggenmehls für den Sauerteig verwendet wurde. Im Originalrezept sind keine Gewürze vorhanden.

Die von Hand gefertigten Wachauer werden durch kreisförmige Bewegungen auf einem Leinentuch geformt. So entsteht eine rissige Oberfläche nach dem Backen. Der hohe Krustenanteil an der Oberfläche des Gebäcks sorgt für ein volles Aroma.

Rezept für 10 Wachauer Stk/ 85g

Sauerteig:

15 g Anstellgut
75 g Roggenmehl Type/960
75 g Wasser



Klumpenfrei verrühren und zugedeckt 15 Stunden an einen warmen Ort reifen lassen.

Hauptteig:

165 g reifer Sauerteig
350 g Weizenmehl Type/700
75 g Roggenmehl Type/960
12 g Meersalz
15 g Flüssigmalz
5 g Germ
5 g Schweineschmalz oder Öl
250 g Wasser 25°C

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten (Vorsicht: der Teig neigt durch seinen Roggenanteil sehr schnell zur Überknetung!) Nach dem kneten den Teig mit einer Folie abdecken und 30 Minuten entspannen lassen.

Nach der Ruhephase kann nun der Teig in 10 gleich große Stücke geteilt werden und weitere 20 Minuten zugedeckt rasten lassen. Nach der Teiglingruhe kann man die Teigstücke auf einem Leinentuch durch kreisförmige Bewegungen zu Wachauer schleifen. Die geschliffene Seite der Wachauer in Roggenmehl legen und mit dem Schluss nach unten auf Leinentücher absetzen.

Zugedeckt mit Leinentuch 45 min. auf Gare stellen, nach 30 min. die Wachauer umdrehen und fertig garen lassen.

Ofen (Beeketal) auf 230° Ober-/Unterhitze vorheizen und mit Schwaden bei 220°C Ober-/Unterhitze ca. 24 min. backen.

Wachauer Laberl (BmLFuW)

Rezept für ca. 25 Stück

Zutaten Vorteig:

250 g W700/480
50 g R 960
300 g Wasser
10 g Germ

Zubereitung Vorteig:

Die Zutaten werden kurz vermischt zu ca. 20 bis 24 °C Teigtemperatur und die Masse anschließend für ca. 16 Stunden im Kühlschrank gereift.

Zutaten Hauptteig:

610 g Vorteig
700 g W700/480
300 g Wasser oder halb Milch
15 g Back-Malz
20 g Salz
5 g Gewürz nach Wunsch

Zubereitung Hauptteig:

Die Gewürze (Kümmel, Koriander, Fenchel, Anis, Muskat) werden fein gemahlen und einzeln oder in hauseigenen Mischungen zugesetzt.

Der Teig wird mit ca. 25 °C Teigtemperatur gut ausgemischt und muss anschließend 20 bis 30 Minuten zugedeckt rasten. Dann wird die Masse in geeignete Teigstücke geteilt (ca. 60 bis 70 g pro Stück) und mit Roggenvorschussmehl (R 500 oder R 960) rund gewirkt (geformt).

Durch das Einschleifen von Roggenvorschussmehl oder etwas Öl entsteht beim Backen eine rissige Oberfläche (Ausbund), was zu einem größeren Krustenanteil führt.

Dann werden die Teigstücke mit der rauen Seite nach unten (bestäubtes Tuch) auf Gare gestellt. Bei noch knapper Gare werden die Teigstücke umgedreht und auf ein Backblech gesetzt.

Ofentemperatur: ca. 230 °C, eventuell fallend 220 °C

Backzeit mit Wasserdampf (Schwaden): ca. 18 bis 20 Minuten

Originale Südtiroler Bio Vinschgerl

Rezept für 5 Stück à ca. 180g /Stk.

Knetzeit:	8 Minuten langsam, 2 Minuten intensiver, Gesamt 10 Minuten
Teigruhe nach dem Kneten:	30 Minuten
Gehzeit vor dem Backen:	ca. 30 Minuten (Raumtemperatur)
Backzeit:	ca. 26 Minuten bei 220°C Heißluft bzw. 230°C Ober-Unterhitze
Miele Combidampfgarer:	5min 100% Feuchte 220°C, 21min 40% Feuchte, 220°C
Miele Klimagaren:	2 Dampfstöße manuell auslösen, 220°C, 26min

Zutaten

- 360 g Wasser 35°C (weicher, klebriger Teig)
- 21 g frische Germ oder 1 Pkg. Bio Trocken-Germ
- 320g Bio Roggenmehl Type 960
- 140 g Bio Weizenmehl Type 1600 oder Type 480 Universal
- 10 g Salz
- 10 g Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
- 25 g Backprofis Bio Roggenvollkornsauerteig
- 10 g Schweineschmalz oder Speiseöl
- 5 g Bio Kümmel ganz
- 5 g Bio Fenchel ganz
- 2 g Bio Südtiroler Brotklee (kann ggf. auch höher dosiert werden)

Tipp:

Die original Vinschgerl eignen sich auch hervorragend zum Trocknen. Wenn diese „hart“ sind eignen Sie sich hervorragend zu Käsegerichten (sozusagen wie ein Schüttelbrot). Auch als Jour Gebäck sind die Vinschgerl ein Hit! Mit 50g auswiegen und wie beschrieben aufarbeiten. Die Backzeit für die Jour Vinschgerl liegt bei ca. 12-13min bei 220°C Heißluft oder 230°C Ober- Unterhitze. Hat man keinen Brotklee zur Verfügung, kann man optional auch Schabziger Klee verwenden. Auch kann man den Klee ganz weglassen. Das "Original" aus Südtirol hat aber eben den Brotklee im Teig, was auch den unverwechselbaren Geschmack ausmacht.

Zubereitung

2. Das Wasser temperieren und sofern frische Germ verwendet wird diese mit einem Schneebesen gut auflösen.
3. Die restlichen Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
4. Anschließend den Teig an der Oberfläche leicht bemehlen und für 30 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur rasten lassen.
5. Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je ca. 180g auswiegen.
6. Locker Rundformen und in Bio Roggenmehl wälzen.
7. Auf ein Backblech mit Papier legen und bei Raumtemperatur 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
8. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220°C Heißluft oder 230°C Ober-Unterhitze vorheizen.
9. Die Südtiroler Vinschgerl mit etwas Dampf backen. Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Backofen geben.
10. Vinschgerl kräftig backen.
11. Auf einem Rost gut auskühlen lassen

Originale Südtiroler Bio Vinschgerl mit Sauerteig

(abgeändert von Werner)

Rezept für 6 Stück a` ca. 147g /Stk. oder 5 Stück a' ca. 177g/Stk.

Knetzeit:	8 Minuten langsam, 2 Minuten intensiver, Gesamt 10 Minuten Teigruhe nach dem Kneten: 35 Minuten
Gehzeit vor dem Backen:	ca. 50 Minuten (Raumtemperatur)
Backzeit:	ca. 10 Minuten bei 230°C Ober-Unterhitze mit Schwaden ca. 16 Minuten bei 180°-200°C Ober-Unterhitze (gesamt ca. 26 min.)

Zutaten Sauerteig

- 87 g Wasser
- 87 g Vollkorn-Roggenmehl
- 18 g Ura

Zutaten Vinschgerlteig:

- 280 g Wasser 35°C (weicher, klebriger Teig)
- 11 g frische Germ
- 174 g Sauerteig
- 200 g Bio Roggenmehl Type 960
- 140 g Bio Weizenmehl Type 1600
- 10 g Salz
- 10 g Bio Gerstenmalzmehl
- 10 g Schweineschmalz oder Speiseöl
- 5 g Bio Kümmel ganz
- 5 g Bio Fenchel ganz
- 1 g Bio Südtiroler Brotklee oder Schabziger Klee

Tipp:

TIPPS VOM PROFI: Die original Vinschgerl eignen sich auch hervorragend zum Trocknen. Wenn diese „hart“ sind eignen Sie sich hervorragend zu Käsegerichten (sozusagen wie ein Schüttelbrot).

Auch als Jour Gebäck sind die Vinschgerl ein Hit! Mit 50g auswiegen und wie beschrieben aufarbeiten. Die Backzeit für die Jour Vinschgerl liegt bei ca. 12-13min bei 220°C Heißluft oder

230°C Ober- Unterhitze.

Hat man keinen Brotklee zur Verfügung, kann man optional auch Schabziger Klee verwenden. Auch kann man den Klee ganz weglassen. Das "Original" aus Südtirol hat aber eben den Brotklee im Teig, was auch den unverwechselbaren Geschmack ausmacht.

Zubereitung

1. Für den Sauerteig die Zutaten vermengen, mit Mehl bestreuen und in einer Schüssel 12-24 Stunden zugedeckt ruhen lassen
2. Das Wasser temperieren und Germ in einer Schüssel mit einem Schneebesen gut auflösen.
3. Die restlichen Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
4. Anschließend den Teig an der Oberfläche leicht bemehlen und für 35 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur rasten lassen.
5. Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je ca. 153g/184g auswiegen.
6. Locker Rundformen und in Bio Roggenmehl wälzen.
7. Auf ein Backblech mit Papier legen und bei Raumtemperatur 30-45 Minuten zugedeckt rasten lassen.
8. In der Zwischenzeit den Backofen 230°C Ober-Unterhitze vorheizen.
9. Die Südtiroler Vinschgerl mit etwas Dampf wie oben angegeben backen. Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Backofen geben.
10. Vinschgerl kräftig backen.
11. Auf einem Rost gut auskühlen lassen.

Bio Kornspitz

Rezept für 9 Stück à 85g /Stk.

Knetzeit:	3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver, <i>Gesamt 10 Minuten</i>
Teigruhe nach dem Kneten:	<i>20 Minuten + 15min Zwischengare</i>
Gehzeit vor dem Backen:	<i>ca. 30-40 Minuten (Raumtemperatur)</i>
Backzeit:	<i>ca. 22 Minuten bei 220°C Heißluft bzw. 230°C Ober- Unterhitze</i>
<i>Miele Combidampfgarer:</i>	<i>4min 220°C 100% Feuchte, 18min 220°C 30% Feuchte, Gesamt 22min</i>
<i>Miele Klimagaren:</i>	<i>1 Dampfstöße manuell auslösen, 22min 220°Cofner</i>

Zutaten

Quellstück:

- 100 g Bio Korn Cuvee` von Werner
- 100 g Wasser (ca. 40°C)
- 200 g Quellstück Stehzeit mind. 1 besser 4h

Hauptteig:

- 200 g Quellstück
- 350 g Bio Weizenmehl Type 700
- 11 g Salz
- 12 g Bio Gerstenmalzmehl
- 10 g Bio Sauerteig
- 10 g Bio Butter (Handwarm)
- 8 g Backprofis Bio Brotgewürz
- 18 g frische Hefe
- 170 g Wasser (24-26°C)



Zu Zum Bestreuen bzw. Wälzen:
Roggenmehl, Salzstangerl
Für Baguett 3 Wecken mit ca. 270 g
auswiegen

Zubereitung

1. Ein Quellstück richten und mind. 1h quellen lassen.
2. Die restlichen Zutaten inkl. Quellstück genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
3. Anschließend 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
4. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je ca. 85g (oder für Baguettes, 3 Wecken zu je ca. 270 g) auswiegen.
5. Teigstücke rund formen (schleifen) und mit Roggenmehl gut bemehlen.
6. Teigkugeln mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 15 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
7. Teigkugeln mit der Hand etwas flach drücken.
8. Mit einem Rundholz längliche Teigfladen ausrollen.
9. Von oben beginnend mit der Hand einrollen, leicht ziehen, so dass eine schöne Wicklung zu sehen ist.
10. Die Kornspitz kräftig in Roggenmehl wälzen.
11. Auf ein Backblech geben und ca. 30-40 Minuten bei Raumtemperatur zugedeckt gehen lassen.
12. Den Backofen auf 220°C Heißluft vorheizen.
13. Die Bio Kornspitz mit einem scharfen Teigmesser 2mal quer einschneiden, mit Salzstangerl Streusalz bestreuen und in den Backofen schieben.
14. Mit etwas Dampf (während des Backens ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln in den Ofen stellen!) goldbraun backen.
15. Nach dem Backen auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

Bio Kartoffel Zwiebel Weckerl

Rezept für 12 Stück à 90g /Stk.

Knetzeit: 3 Minuten langsam, 6 Minuten intensiver, Gesamt 9 Minuten
Teigruhe nach dem Kneten: ca. 20 Minuten
Gehzeit vor dem Backen: ca. 25- 30 Minuten (Raumtemperatur)
Backzeit: ca. 22-25 Minuten bei 220°C Heißluft bzw. 230°C Ober-Unterhitze

Miele Combidampfgarer: Heißluft Plus, 220°C 100% Feuchte, 2min, Ober-Unterhitze, 220°C 30% Feuchte, 23min / Gesamt 25min

Miele Klimagaren: 1 Dampfstoße manuell auslösen, ca. 25min 220°C

Zutaten

200 g Bio Roggenmehl Type 960
300 g Bio Weizenmehl Type 700
12 g Salz
10 g Bio Gerstenmalzmehl
16 g Bio Roggenvollkornsauerteig getrocknet
5 g Bio Kümmel gemahlen
3 g Bio Rosmarin geschnitten
50 g Bio Röstzwiebel
10 g Bio Olivenöl oder Schweineschmalz
100 g Kartoffeln speckig (gekocht und zerdrückt)
21 g frische Hefe
370 g Wasser 22-24°C



Zum Bestreuen:
Rosmarin geschnitten, Brezensalz,
etwas Olivenöl

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und kochen. Anschließend schälen, mit einer Gabel zerdrücken und auskühlen lassen.
2. Zwiebel mit Öl goldbraun rösten und auskühlen lassen
3. Die restlichen Zutaten abwiegen und aus allen Zutaten einen eher weichen Teig kneten.
4. Nach dem Kneten mit Hilfe einer Teigkarte den Teig einscheren, etwas Roggenmehl darüber streuen, abdecken und bei Raumtemperatur ca. 20-30 min rasten lassen.
5. Die Arbeitsfläche leicht mit Roggenmehl bemehlen, Teig aus der Rührschüssel geben und mit Hilfe einer Teigkarte 12 Teigstücke zu ca. 90-92g auswiegen.
6. Die Teigstücke mit Hilfe von mehligten Händen dann gut Rundformen, anschließend etwas in die Länge rollen und gleichmäßig auf ein Backblech legen.
7. Die Weckerln nun mit einem Tuch abdecken und in der Zwischenzeit den Backofen auf 220°C Heißluft vorheizen.
8. Nach der angegebenen Gehzeit die Teiglinge abdecken und mit etwas Olivenöl in der Mitte bestreichen.
9. Anschließend etwas grobes Salz und Rosmarin darüber streuen und anschließend in die mittlere Schiene des Backofens schieben.
10. Mit etwas Dampf backen (Gefäß mit Wasser mit in den Backofen stellen).
11. Nach dem Backen auf einem Rost auskühlen lassen.

Ofner DER BACKPROFI – Josefa-Posch-Strasse 3 – 8200 Gleisdorf – Österreich

E-Mail: office@derbackprofi.at

www.derbackprofi.at • www.derbackprofi-shop.at • www.facebook.com/ofnerderbackprofi

Tabelle Weißbrotwecken

(Zubereitung siehe Semmelteig von Potocnik)

350 : 270 -> 1,3	1500 g Teig	1950 g Teig	975 g Teig
Weizenmehl Type W480 oder W700	750 g	975 g	487 g
Salz	10 g	13 g	7 g
Schmalz	15 g	20 g	10 g
Malzmehl	15 g	20 g	10 g
Germ	25 g	32 g	16 g
Wasser	400 g	520 g	260 g
Vorteig	270 g	350 g	175 g
<i>Anmerkung:</i>	2 Wecken formen	3 Wecken formen	2 kleine oder 1en gr. Wecken formen

Tabelle Tramezzini

(Zubereitung siehe Sandwich-Brote: Buttermilch-Brot)

Vorteig Einheit	1	0,5	0,702	0,351
Weizenmehl W480	360	180	253	126
Milch	360	180	253	126
Frischgerm	3	2	2	1
Teiggewicht	723	362	508	254
Hauptteig				
Vorteig	723	362	508	254
Weizenmehl W480	840	420	590	295
Buttermilch	530	265	372	186
Zucker	48	24	34	17
Salz	24	12	17	8
Butter	100	50	70	35
Frischgerm	15	8	11	5
Teiggewicht	2280	1140	1601	800

Tabelle Alpenfladen

(Zubereitung siehe Bio Alpenfladen mit Natursauerteig)

Alpenfladen	1	0,702
Sauerteig	275	193
Anstellgut	25	18
Roggenmehl Type 960	125	88
Wasser 30-32°C	125	88
Wasser 32°C	400	281
frische Germ	5	4
reifer Natursauerteig	250	176
Roggenmehl 960	320	225
Roggenmehl 2500 oder Vollkorn Roggenmehl	50	35
Weizenmehl 1600	125	88
Sakz	14	10
Brotklee	2	1
Fenchel ganz	2	1
Schmalz	12	8
Teiggewicht	1180	829

Pizza selber machen - Grundrezept

(Zutaten für 2 Portionen)

Die Pizza ist das beliebteste italienische Rezept und man kann Pizza relativ leicht selber machen.

Zutaten für den Pizzateig

250 g Mehl
0.5 Würfel Germ
110 ml Wasser lauwarm
2 EL Olivenöl
1 TL Salz

Zutaten für die Tomatensauce

150 g geschälte Paradeiser
1 EL Tomatenmark
1 Zehe Knoblauch zerdrückt
1 EL Oregano, getrocknet
1 TL Rosmarin
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 kl. Prise Chili oder Arrabiata-Gewürz

Zutaten für den Belag

1 Prise Oregano getrocknet
1 Prise Basilikum getrocknet
150 g Mozzarella
80 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Für den perfekten, italienischen Pizzateig wird das Mehl auf eine Arbeitsfläche gegeben und in der Mitte, mit dem Finger, eine Mulde gemacht.
2. In diese Mulde gibt man nun das Salz, Olivenöl, bröckelt den frischen Germ hinein und fügt einen Schuss warmes Wasser hinzu damit sich der Germ auflösen kann. Den Germ mit etwas Mehl bedecken und für ein paar Minuten gehen lassen.
3. Danach das restliche Wasser hinzufügen und alles gut zu einem Teig verkneten. Diesen in eine Schüssel geben, zudecken und für ca. 1 Stunde an einen warmen Ort gehen lassen.
4. In der Zwischenzeit gibt man die geschälten Tomaten (frisch blanchiert oder aus der Dose) zusammen mit Tomatenmark, Oregano, Salz und Pfeffer in eine Schüssel und püriert diese mit einem Pürierstab.
5. Danach nimmt man den Pizzateig, legt ihn auf eine bemehlte Arbeitsfläche, knetet ihn mit den Händen nochmals gut durch, teilt den Teig auf die Wunschgröße und rollt ihn mit einem Nudelholz dünn aus.
6. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der Tomatensauce bestreichen.
7. Je nach Geschmack zum Beispiel mit geriebenen Käse, Mozzarellascheiben und schwarzen Oliven belegen und nochmals mit Oregano würzen.

Nun kommt die selbstgemachte Pizza bei 350 Grad (Ober-/Unterhitze) bei Beeketalofen für ca. 4 Minuten in den vorgeheizten Backofen.



Milchbrötchen

Rezept für ca. 9 Stück à 50g /Stk.

Knetzeit:	3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver, gesamt 10 Minuten
Teigruhe nach dem Kneten:	25-30 Minuten
Gehzeit vor dem Backen:	ca. 30 Minuten (Raumtemperatur)
Backzeit:	ca. 16-18 Minuten bei 200°C Heißluft bzw. 220°C Ober-Unterhitze

Miele Combidampfgarer: Heißluft Plus, 200°C 100% Feuchte, 6min Ober-Unterhitze, 200°C 30% Feuchte, 12min / Gesamt 18min

Miele Klimagaren: 2 Dampfstöße manuell auslösen, ca. 18min 200°C

Zutaten

- 250 g Bio Weizenmehl Type 480 Universal
- 4 g Salz
- 2 g Bio Gerstenmalzmehl
- 25 g Zucker
- 25 g Butter (handwarm)
- 1 S Eigelb (Dotter) Größe M
- 15 g frische Hefe
- 120 g Milch (lauwarm 36°C)



Zubereitung

1. Die Milch und die Butter abwägen, ggf. gemeinsam erwärmen bis die Milch leicht lauwarm ist (ca. 36°C).
2. Die restlichen Zutaten einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
3. Anschließend 25-30 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur rasten lassen.
4. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu ca. 50g auswiegen.
5. Teigstücke Rundformen (schleifen) und nach dem Schleifen sofort zu länglichen Weckerl Formen mit einer Länge von etwa 6-8cm.
6. Die Milchweckerl nun in ein Baguette Blech legen oder auf ein normales Backblech mit Backpapier wegsetzen.
7. Die Teiglinge leicht mit Wasser befeuchten, mit einem Geschirrtuch abdecken und ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
8. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 200°C Heißluft vorheizen.
9. Die Milchweckerl vor dem Backen mit Milch oder Wasser bestreichen.
10. Mit einem scharfen Teigmesser 2 Querschnitte in das Weckerl schneiden.
11. Mit viel Dampf (während des Backens ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln in den Ofen stellen!) goldbraun backen.
12. Nach dem Backen auf einem Rost auskühlen lassen.

Ofner DER BACKPROFI – Josefa-Posch-Strasse 3 – 8200 Gleisdorf – Österreich

E-Mail: office@derbackprofi.at

www.derbackprofi.at • www.derbackprofi-shop.at • www.facebook.com/ofnerderbackprofi

Bio Butterpinze

Rezept für 3 Stk. à 330g

- Knetzeit:** 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver, Gesamt 10 Minuten
- Teigruhe nach dem Kneten:** 30 Minuten (warm stellen)! Teiggewicht pro Stück: ca. 330g bzw. 110g für kleine Pinzen
- Gehzeit vor dem Backen:** ca. 30-40 Minuten
- Backzeit:** ca. 30 Minuten bei 170°C Heißluft oder 180°C Ober- und Unterhitze (mit leicht geöffneter Backofentür) bzw. 12-14 Minuten für die kleinen Pinzen

Zutaten

- 500 g Bio Weizenmehl Type 480 Universal
- 7 g Salz
- 90 g Bio Zucker
- 125 g Bio Butter (handwarm)
- 1W frische Germ
- 2 S Bio Eidotter (Größe M)
- 20 g Rum
- 40 g Weißwein
- 120 g Bio Milch lauwarm (38°C)
- 1 Abrieb einer halben Bio Zitrone und Orange (Schale zum Verzehr geeignet!!)



Zubereitung

1. Milch und Butter gemeinsam erwärmen auf ca. 38°C.
2. Die restlichen Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
3. Anschließend den Teig für 20 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur rasten lassen.
4. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben Teigstücke zu ca. 330g auswiegen.
5. Teigstücke rundformen (schleifen), auf ein Backblech mit Papier geben.
6. Mit etwas Wasser befeuchten und einem Geschirrtuch abdecken, nochmals 30-45min bei hoher Raumtemperatur (Backofen 40°C) gehen lassen.
7. Ein Bio Ei verquirlen und einen Schuss Milch dazugeben, die Osterpinzen damit gleichmäßig bestreichen.
8. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 170°C vorheizen.
9. Anschließend die bestrichenen Osterpinzen etwas trocknen lassen (absteifen).
10. Mit einer beölten Schere nun von oben die Pinze 3mal ganz durchschneiden.
11. Anschließend gleich in den Backofen schieben.
12. Auf der mittleren Schiene mit leicht geöffneter Backofentür backen.

Germteig Krampus

Rezept für 8 Stück

Knetzeit:

3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver, GESAMT 10 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten

Teiggewicht pro Stück: 120g

Gehzeit nach dem Aufarbeiten: ca. 40 Minuten

Backzeit: ca. 13-15 Minuten bei 190°C Ober- und Unterhitze

Miele Combidampfgarer: 13-15 Minuten bei 190°C Ober- und Unterhitze

Miele Klimagaren: 13-15 Minuten bei 190°C Ober- und Unterhitze

Sofern möglich mit leicht geöffneter Backofentüre backen



ZUTATEN:

500g Bio Weizenmehl Type 480 Universal

7g Salz

100g Feinkristallzucker

Augen

90g Butter (handwarm)

2 Eigelb (Größe M)

42g frische Germ (1 Würfel)

200g leicht lauwarme Milch (36°C)

Extra:

1 ganzes Ei zum Bestreichen

Hagelzucker

Rosinen zum Einstecken der

8 kleine Asttriebe für die Rute

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Nach dem Kneten den Teig für 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
3. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je 120 g auswiegen.
4. Teigstücke rundformen (schleifen), mit einem Geschirrtuch abdecken und nochmals ca. 15 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
5. Teigkugeln mit der Hand etwas flach drücken.
6. Einmal von oben und einmal von unten in die Mitte einschlagen und zu einem länglichen Stangerl von etwa 15cm ausrollen.
7. Die linke Seite des Stangerl's etwas zuspitzen, daraus werden die Hörner vom Krampus geformt.
8. Den Krampus etwas flach drücken und mit Hilfe einer Teigkarte die Füße, Hände und Hörner einstechen.
9. Die fertig geformten Teigstücke nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, leicht mit Wasser befeuchten und zugedeckt ca. 40min bei Raumtemperatur gehen lassen.
10. In der Zwischenzeit den Backofen auf 190°C Ober- Unterhitze vorheizen.
11. Ein ganzes Ei verquirlen und die Krampusse vor dem Backen schön gleichmäßig damit bestreichen.
12. Die Rosinen als Augen in den Krampuskopf tief hineinstecken und etwas Hagelzucker auf den Bauch streuen.
13. Das Blech nun in den vorgeheizten Backofen schieben und sofern möglich mit Hilfe einer Gabel mit leicht geöffneter Backofentüre backen. Beim Backen wird kein Dampf benötigt!
14. Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen und eine Rute in den Krampus hineinstecken

Bananenkuchen mit Apfel - Idealer 1. Kinder-Geburtstagskuchen



Kuchen ohne Zucker schmeckt nicht? Wir beweisen Euch das Gegenteil! Der Bananenkuchen ist lecker und schmeckt nicht nur kleinen Kindern zum 1. Geburtstag! Ihr könnt außerdem nach Belieben variieren und den Zucker ganz weglassen, andere Obststückchen dazu geben oder ihn sogar mit Schokostückchen im Inneren backen. Für uns war dieser Kuchen eine echte Geschmacks-Überraschung!

- 280 g Vollkorn-Weizenmehl
- 1 EL Backpulver
- 3 große reife Bananen
- 50 g Rohrzucker
- 60 ml Rapsöl
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Apfel
- nach Belieben Rosinen
- etwas Milch

Zuerst in einer Schüssel den Rohrzucker mit dem Ei und dem Öl schaumig mixen. Zerdrückt dann die Bananen und gebt sie mit der Mehl-Backpulvermischung in die Schüssel. Jetzt wird alles gut gemixt, bis ein zäher Kuchenteig entsteht. Wenn euch der Teig zu trocken erscheint, dann gebt einfach ein bisschen Milch dazu. Nun schält ihr noch den Apfel, schneidet ihn in kleine Stücke und rührt ihn in den Teig. Dazu gebt ihr – wenn ihr sie mögt – noch eine Hand voll Rosinen.

Dann kommt der Teig in eine gut gefettete Kastenform und ab geht's bei 170°C für etwa eine Stunde in den vorgeheizten Ofen.

Nach dem Auskühlen könnt ihr den Bananenkuchen nach Belieben verzieren oder auch einfach nur mit einer Geburtstagkerze verzieren. Kinderaugen strahlen auch, wenn ihr den Kuchenteller mit buntem Obst dekoriert.