

Brot

Ausgabe 2018
www.brot-magazin.de

Brot

ZUM GRILLEN



TIPPS VOM BROT-SOMMELIER

Welches Brot zu welchem Fleisch?

AUFS BROT UND DAZU

Einfache Beilagen und
Aufstriche, die schmecken

BACKEN AUF DEM GRILL

So gelingen Brot,
Brötchen und Co.

GLUTENFREI!

Rezepte für Baguettes,
Burger-Buns und mehr



Die Beilage ist der Star

Burger-Buns, Baguette, Ciabatta & Co
einfach selber machen

7,50 EUR

A: 8,50 Euro, CH: 11,50 sFR,
BeNeLux: 8,90 Euro



ALLES WAS AUF, IN UND ZU BROT SCHMECKT – ALLES: AUF DIE HAND!



*Die Menschen
entdecken ihre Liebe
zum selbst gebackenen
Brot wieder. Ich dachte:
Jemand muss sich doch um
den Belag kümmern!*

STEVAN PAUL

**Auf die Hand
Sandwiches,
Burger & Toasts,
Fingerfood & Abendbrote**

Stevan Paul
Daniela Haug
Format 19 x 24 cm
272 Seiten
ca. 200 Abbildungen
Hardcover
ISBN 978-3-85033-812-7
€ 34,90, sfr 46,90

EDITORIAL

Liebe Leserinnen, liebe Leser.



Der Grill zählt zum Standard-Möbiliar auf deutschen Terrassen. Doch trotz seiner Beliebtheit hat er mit allerlei Vorurteilen zu kämpfen. Er qualmt, stinkt und wird meist nur mit wässrigen Nackensteaks, quiet-schendem Grillkäse und halbgefrorenen Kräuter-baguettes beladen, damit der Fußball-Fanclub vor der zweiten Halbzeit noch schnell was Herzhaftes in den Bauch bekommt. Doch es geht auch anders. Denn ein Grill kann noch viel mehr als nur Billigfleisch, Analog-käse und überwürzte Tiefkühlbackwaren verkohlen.

Die Zeiten, in denen der Grill Männer-Territorium war, sind längst vorbei. Heute ist der Grill ein multifunktionales (Garten-)Küchengerät zum Braten, Kochen und Backen. Richtig eingesetzt, kann man damit nicht nur Krakauer, Putenfilets und Schaschlikspieße zubereiten, sondern auch brotliche Beilagen. Egal ob einfaches Brötchen, würziges Kräuterbrot oder fluffiger Burger-Bun – mit der richtigen Technik gelingt fast alles direkt oder indirekt auf dem Rost. Wie das am besten klappt, erklären wir Ihnen hier in **BROT zum Grillen**. Ausgewählte Rezepte für die gelingsichere Zubereitung auf dem Grill gibt es natürlich gleich dazu.

Wenn Sie gerne grillen, aber Brot, Baguette und Co. lieber im heimischen Ofen zubereiten, werden Sie in **BROT zum Grillen** ebenfalls fündig. Wir haben unsere Lieblingsrezepte für Sie zusammengestellt. Es muss nämlich nicht immer ein Weizen-Baguette mit Kräuterbutter sein. Wie wäre es zum Beispiel mit einem kräftigen Olivenbrot, einem knusprigen Schweizer Bürli-Kranz oder einem glutenfreien Pesto-Baguette? Wir verraten Ihnen, wie man solche und noch viele weitere Leckereien zubereitet. Wir haben mit einem Brot-Sommelier gesprochen. Er hat uns verraten,


welches Brot am besten zu welchem Fleisch passt und welche Geschmacksrichtungen sich ideal kombinieren lassen. Außerdem gibt es auf den folgenden Seiten einfache Rezepte für Bärlauch-Butter, mediterranen Dip, Salate und vieles mehr.


Bei **BROT zum Grillen** dreht sich eben alles um die heimlichen Stars, werden die vermeintlichen Statisten zu Hauptdarstellern. Und ich bin mir sicher, dass auch Sie unter den insgesamt 50 Rezepten in diesem Heft etwas finden, das Ihren Geschmack trifft. Ob mit Weizen, Dinkel oder glutenfrei. Also heizen Sie den Grill an und lassen Sie es sich schmecken.

Herzliche Grüße

Jan Schnare
Redaktion **BROT zum Grillen**

BROT zum Grillen ist ein Sonderheft der Zeitschrift **BROT**, dem Magazin für Brot-Kultur und Selbermachen.

 @brotmagazin

 /BrotMagazin

 www.brot-magazin.de

Unsere Facebook-Gruppe:

 facebook.com/groups/brotforum

Inhalt

Rezepte: Brot zum Grillen

Baguette-Brötchen	Seite 12
Hamburger-Buns	Seite 14
Olive Levain	Seite 16
Schweizer Bürlikranz	Seite 18
Ruchmehl-Ciabatta	Seite 24
Couronne Fromage	Seite 26
Dinkel-Baguettes	Seite 27
Vollkorn-Hamburger-Brötchen	Seite 28
Sommerbrötchen	Seite 31



Back-Grundlagen

So gelingen Brote, Brötchen und Co. auf dem Grill

Blaumais-Zwiebelbrot	Seite 32
Türkisches Fladenbrot	Seite 34
Curry-Chili-Aprikosen-Brötchen	Seite 35
Verzwirbelte Grillbrote	Seite 42
Schwiegermutterzungen	Seite 44
Kräuterbutter-Baguette	Seite 46
Dinkel-Pita	Seite 49
Partystangen	Seite 56
Roggenfladen	Seite 67
Softe Dinkel-Burger-Brötchen	Seite 74
Kamutstange	Seite 76
Grillbrot ohne Hefe	Seite 78
Amerikanischer Buttermtoast	Seite 80
Einback/Reihenweck	Seite 84
Vinschgauer	Seite 85
Tomaten-Parmesan-Ciabatta	Seite 88
Bierkruste	Seite 92

Backen auf dem Grill

Back-Grundlagen	Seite 20
So gelingen Brote, Brötchen und Co. auf dem Grill	
Pizzabrot	Seite 23
Gegrillte Brotsticks	Seite 29
Burger-Buns	Seite 36
Stockbrot-Tipps	Seite 38
So gelingt es sicher	
Mediterranes Brot	Seite 54
Dutch Oven-Grundlagen	Seite 58
Wo er herkommt, was er kann	
Drei einfache Dutch Oven-Rezepte	Seite 62
Amerikanische Pfannen-Pizza	Seite 72
Tomaten-Stockbrot	Seite 90
Dinkel-Burger-Brötchen	Seite 94

Glutenfreies Backen

Burger-Buns	Seite 15
Pesto-Baguette	Seite 25
Kräuter-Wirbel	Seite 40
Rustikale Zwiebelbrötchen	Seite 66
Buttermtoast	Seite 81

Aufs Brot und dazu

Tipps vom Brot-Sommelier	Seite 10
Diese Kombis schmecken jedem	
Dattel-Curry-Dip	Seite 30
Bärlauch-Butter	Seite 48

15

Glutenfreie Burger-Buns
Leckere Hamburger-Brötchen
einfach selber machen





Tipps vom Brot-Sommelier
Diese Kombis schmecken jedem

Weizen-Tortillas mit Kohlrabi-Karotten-Salat	Seite 64
Mediterraner Dip	Seite 79
Herzhafte Grill-Sandwiches	Seite 82
Bruschetta mit selbst gegrilltem Baguette	Seite 86
Griechischer Brot-Salat	Seite 91

Verschiedenes

Neuheiten	Seite 6
Produkte fürs Backen und Grillen	
Inspiration	Seite 50
Literatur rund ums Backen: Bücher und Blogs	
Mühlen-Finder	Seite 61
BROTLaden	Seite 68
Nützliches und Schönes rund ums Brotbacken	
Glossar	Seite 95
Vorschau/Impressum	Seite 98



Dutch Oven-Grundlagen
Wo er herkommt, was er kann

Wie dieses Heft funktioniert

Vorab

Alle Rezept-Brote in diesem Heft wurden ohne Zusatzstoffe und von Hobby-Bäckern in heimischen Küchen zubereitet sowie in handelsüblichen Haushalts-Öfen gebacken.

Die Angaben

Wenn im Rezept von Raumtemperatur die Rede ist, sind 20-22°C gemeint. Weicht die Temperatur stark ab, hat das Einfluss auf die angegebene Zeit. Faustformel: pro 5°C verdoppeln die Hefekulturen ihre Tätigkeit. Bei den Angaben zur Wassermenge ist Vorsicht geboten. Jedes Mehl hat andere Eigenschaften und kann unterschiedlich viel Flüssigkeit binden. Es empfiehlt sich, mit etwas weniger Wasser zu beginnen und gegebenenfalls nachzuschütten.

Die Bewertung

Wir haben jedem Brot einen Schwierigkeitsgrad zugeordnet.


- ★☆☆ - einfaches Rezept
- ★★★ - Rezept mit Anspruch
- ★★★★ - sehr anspruchsvolles Rezept


Die Bewertung richtet sich danach, wieviel Aufwand und Vorkenntnis für ein Brot nötig sind. Zudem gibt es einen Hinweis, ob das Rezept für Einsteiger geeignet ist. Das ist es aus unserer Sicht immer dann, wenn alle Zutaten ohne größere Komplikationen schnell zur Hand sind. So kann es sein, dass ein einfaches Sauerteigbrot nur einen Stern hat, aber keine Einsteiger-Empfehlung, da eben erst Sauerteig angesetzt oder besorgt werden muss. Umgekehrt kann auch ein anspruchsvolleres Rezept für Neulinge geeignet sein, wenn die Zutaten schnell zur Hand sind.


Fachbegriffe

Brotbacken kommt nicht ohne Fachbegriffe aus. Ab Seite 95 finden Sie daher ein Glossar, in dem alle Fachbegriffe, die in dieser Ausgabe vorkommen, kurz erklärt werden. Zudem haben wir teilweise Video-Links beigefügt, weil Bilder manchmal mehr sagen als tausend Worte. Für den tieferen Einstieg ins Back-Vokabular empfehlen wir die Website www.baeckerlatein.de

Viel Spaß beim Entdecken und Nachbacken.
Wir freuen uns auf Ihr Feedback.

 @brotmagazin

 /BrotMagazin

 www.brot-magazin.de

 facebook.com/groups/brotforum

FORNINI SCHAMOTTE PIZZASTEIN

Wer auf seinem Grill gute Backergebnisse erzielen will, benötigt einen guten **Pizzastein**. Er eignet sich auch für den Einsatz im Ofen und speichert eine Menge Wärmeenergie, die gleichmäßig an das Backgut abgegeben wird. Der Fornini Schamotte Pizzastein misst 38 × 30 × 2,5 Zentimeter und ist aus natürlicher Schamotte in Deutschland gefertigt. Aus dem gleichen Material werden auch Steinbacköfen hergestellt. Er ist jedoch nicht nur für Pizza geeignet, sondern auch Varianten wie Flammkuchen oder natürlich verschiedene Brotsorten. Der Preis beträgt regulär 24,90 Euro und er ist erhältlich bei www.pizzasteinversand.de.



WEBER GO-ANYWHERE

Auf dem Roller, dem Fahrrad-Gepäckträger oder einfach unter dem Arm: Der **Go-Anywhere** Holzkohlegrill macht jeden Ausflug mit und sorgt dank durchdachter Features an jedem Ort für schnellen Grillspaß. Die Standbeine halten Deckel und Kessel zum einfachen Transport zusammen. Mit einer Grillfläche von 42 × 26 Zentimeter ist er der ideale Begleiter für den Park oder am See. Er wird mit Holzkohle betrieben und kostet 99,- Euro. Internet: www.weber.com

Nützliche Produkte fürs Backen und Grillen



LOOFLIGHTER ELEKTRO-ANHEIZER

Wer nicht gerade Profi-Equipment hat, kennt das typische Problem beim Grillen: Das Anheizen der Kohlen dauert manchmal ewig. Zwar kann man den Vorgang durch Zuwedeln von Luft beschleunigen, aber dann gibt es schnell lahme Arme. Eine elektrisch betriebenes Helferlein heißt **Looflighter** und sorgt – ähnlich wie ein Fön – für beschleunigte Luft, die sich aus sicherer Entfernung gezielt auf die Kohle richten lässt. Laut Hersteller soll es der schnellste, sauberste und sicherste Grillanheizer der Welt sein. Nach nur 60 Sekunden sollten die gängigsten Kohlentypen startklar sein. Der Preis beträgt 69,- Euro. Erhältlich ist er zum Beispiel bei www.grill-concept.de.

NAPOLEON SALZ- UND PFEFFERMÜHLEN

Eine der wichtigsten Zutaten beim Kochen und Backen sind Gewürze. Ganz vorne natürlich Salz und Pfeffer. Damit diese beiden Grundzutaten auch stilvoll auf dem Grillgut landen, gibt es von Napoleon schlichte und funktionale **Mühlen** in schickem Schwarz. Beide sind 25,5 Zentimeter hoch und haben einen Durchmesser von 7,2 Zentimeter. Das einstellbare Mahlwerk ermöglicht einen groben oder feinen Mahlgrad. Jede Mühle kostet 25,- Euro. Internet: www.napoleongrills.de



CAMPFIRE CUTTING SET VON PRIMUS



Das Primus **CampFire Cutting Set** ist ein komfortabler Begleiter für jeden Grillausflug. Ein Schneidbrett aus Eichenholz dient als Unterlage zum Schneiden von Brot, Brötchen und anderem Grillgut. Es hat eine glatte Oberfläche und besitzt antibakterielle Eigenschaften. Die 15-Zentimeter-Klinge des dazugehörigen Messers ist leicht biegsam und eignet sich somit nicht nur zum Schneiden, sondern auch zum Filetieren. Beide Gegenstände sind in einer robusten Schutzhülle aus Baumwollmischgewebe mit einer beschichteten Innenseite untergebracht. So ist das Set transportabel und flexibel anwendbar. Das CampFire Cutting Set ist für 69,95 Euro erhältlich auf www.primusoutdoor.de.

BROTGARSCHALE VON AXTSCHLAG

Die **Brotgarschale** aus der Axtschlag-Schmiede ist das Richtige Utensil für die Grill-Saison. Die Brot-Box aus Kirschholz ermöglicht das schonende Backen von Brot in allen Grillgeräten sowie im Backofen. Mit der Garschale wird das Backen von Brot auf dem Grill ein Kinderspiel. Die Box wird ungewässert verwendet und in der indirekten Zone, abseits vom Feuer platziert. Vor dem Bestücken sollte die Innenseite mit Mehl bestäubt werden, um ein Anhaften zu verhindern. Die Holzgarschale verfügt über einen herausnehmbaren Einsatz, der es ermöglicht, vier kleine oder ein großes Brot zu backen.



MAISTER MAISKOHLE

Bei der Firma Maister ist der Name Programm – zumindest ein Teil davon. Denn das deutsche Unternehmen stellt besonders nachhaltige **Grillkohle aus Maisabfällen** her. Maiskohle ist das, was bei der Maisernte auf dem Feld übrig bleibt – Maiskolben ohne Körner. Getrocknet eignen sie sich perfekt zum Grillen. Und dabei macht man sich noch nicht mal die Finger schmutzig. Ein weiterer Vorteil ist, dass die Kohle leicht anzuzünden ist und man bereits nach rund 10 Minuten losgrillen kann. Funkenflug gibt es übrigens nicht und die Temperatur der Öko-Kohle beträgt bis zu 800°C. Und dabei muss man nicht mal tiefer in die Tasche greifen als für Holzkohle aus dem Supermarkt: 3 Kilogramm kosten 4,95 Euro. Weitere Infos gibt es beim Hersteller: www.maister-bbq.de



HÄUSSLER PELLET-GRILL

Starke Technik auf komfortabler Arbeitshöhe – so bewirbt Häussler den neuen **Pellet-Grill**. Elemente aus besten Werkstoffen lassen den neuen Häussler zu einem echten Hingucker auf der Terrasse werden. Der Pelletgrill arbeitet mit einer starken Flamme, die schnell die benötigte Hitze bringt und auch über einen großen Temperaturbereich sehr präzise regelbar ist. Er besteht aus Grundkorpus, niedrigem Glasaufsatz (auch



als Ambientelicht nutzbar), Flammteiler und Grillaufsatz. Letzterer besteht aus dem Grillträger, zwei Außenringen, Grillplatteneinsatz zum Wenden und dem Grilldeckel. Der 39 Kilogramm schwere Grill kann mit bis zu 9 Kilogramm Holzpellets befüllt werden. Damit beträgt die Brenndauer bis zu 3 Stunden. Die Grillplatte hat einen Durchmesser von 44 Zentimeter und die Höhe des gesamten Grills liegt bei rund 115 Zentimeter. Der Preis: 1.450,- Euro. Mehr Infos gibt es direkt bei Häussler: www.backdorf.de



Für alle Grill-Begeisterten, die Charakter zeigen und Wert auf das Besondere legen, kommt das neue **Grill-Set** von Kaya & Kato wie gerufen: Die Latzschürze „The Big One – Denim grey“ mit geradem Halsausschnitt, einer Tasche und einem praktischen Handtuchhalter ist aus Bio-Baumwolle und bietet nicht nur optimalen Schutz beim Grillen, sondern darf auch stolz und mit gutem Gewissen getragen werden: Denn die schicke Grill-Couture überzeugt neben dem besonderen Style auch durch den fairen Produktionsweg von der Baumwollpflanze bis zum Endprodukt. Dazu passend



GRILL-SET MESSER & SCHÜRZE

gibt es das Kochmesser „Ajax“ aus der Serie Red Spirit von F. Dick, dessen Design auf die 1930er-Jahre zurückgeht. Die Klingen werden extrem schlank ausgeschliffen, zusätzlich wird die Schneide poliert. Der runde, typisch asiatisch anmutende Griff besitzt eine außergewöhnliche Haptik und wird allen Anforderungen intensiven Gebrauchs gerecht. Die unverbindliche Preisempfehlung des Sets beträgt 109,- Euro. Internet: www.kaya-kato.de

HOLZBRETTER VON WAYFAIR

Frisch gebackenes Brot ist nicht nur heiß, sondern meist auch noch weich. Damit er nicht aus Versehen auf der Wiese landet, wenn man den fertigen Laib vom Grillrost nehmen will, bieten sich **Holzschneidebretter** zum sicheren Transportieren der warmen Backwaren an. Eine gute Adresse dafür ist www.wayfair.de. Hier gibt es verschiedenste Varianten aus unterschiedlichen Holzsorten in diversen Größen. Beispielsweise das Brotschneidebrett „Classic“ aus Gummibaumholz in Natur mit 45 × 26 Zentimetern Größe für 38,99 Euro oder das Brotschneidebrett „Premium“ aus geöltem Akazienholz mit 37 × 25 Zentimeter für 35,99 Euro.



BACK-MISCHUNGEN VON BIOVEGAN

Hochwertige **Backmischungen ohne Gluten und ohne Hefe**, die auch wirklich lecker schmecken und in der eigenen Küche selbst zubereitet werden können – das sollen die Back-Revolution-Mischungen von Biovegan sein. Die drei Maximen der Backrevolution: vollwertig, voll einfach, voll lecker. Gluten, Hefe und konventioneller Stärke sagt Biovegan mit seinen neuen Produkten den kulinarischen Kampf an. Stattdessen überzeugen die vollwertigen Brotmischungen mit der vollen Eiweißpower aus gekeimten Saaten und die leckeren Kuchenmischungen mit reduziertem Zuckergehalt. Alle Mischungen basieren außerdem auf glutenfreien Mehlen aus Mandel, Kastanien, Reis oder Süßlupinen. Derzeit gibt es im Sortiment fünf verschiedene Brot-Backmischungen. Darunter das Pfannenbrot, das sich auch auf dem Grill zubereiten lässt. Der Preis pro Backmischung liegt ungefähr zwischen 4,50 Euro und 5,50 Euro. Internet: www.backrevolution.de



BROTMESSER VON PANORAMAKNIFE

Wer auch beim Grillabend zuhause nicht auf eine schöne Aussicht verzichten möchte, der kann beim Brotschneiden mit diesem Messer gleich ein ganzes Alpenpanorama bewundern. Je nach Vorliebe gibt es bei über zwanzig verschiedenen Alpenansichten für jeden das richtige Panorama. Die **Brotmesser** sind aus rostfreiem Klingenstein 42 (Molybdän/Vanadium) gefertigt. Die Klinge ist blaupoliert, der Griff, je nach Modell, aus Palisander- oder Nussbaumholz, beziehungsweise aus Polypropylen-Kunststoff. Die Nieten sind aus Aluminium. Erhältlich sind die Brotmesser mit Aussicht ab 69,- Euro auf www.panoramaknife.de.



Anzeige

Vom Korn zum Brot – und das Mehl dazu selbst gemahlen.

Ob Mehrkorn oder die klassische Mischung aus Weizen und Roggen – Hauptsache, selbst gebacken! Das Mehl dazu kommt aus einer hawos-Getreidemühle. Jederzeit frisch, von fein bis grob stufenlos einstellbar.

Hinweis bei Gluten-Unverträglichkeit:
Auf Wunsch auch mit Mais oder Reis
glutenfrei eingemahlen.



Oktagon 1

- Mahlleistung bei Einstellung »fein« ca. 125 g/min.
- Robuste Mahlsteine Korund/Keramik
- 360 Watt Motorleistung
- 10 Jahre Garantie

TESTMAGAZIN-Urteil
03/2010

Testsieger sehr gut (92,4%)
Im Test: 8 Kornmühlen

www.hawos.de

hawos.
Starke Mühlen – Feines Mehl



Das Baguette ist der Klassiker unter den Grill-Brot-Beilagen

TIPPS VOM BROT-SOMMELIER

Welches Brot zu welchem Fleisch?

Text: Jörg Schmid
Fotos: Daniel Schneider

Seit 2000 Jahren verwenden Bäcker die gleichen Grundzutaten für ihr Brot – Mehl, Wasser, Salz und vielleicht etwas Hefe. Verfeinert werden Brote mit verschiedenen Gewürzen, Saaten, Nüssen und weiteren Zutaten. Speziell die Grillzeit ist dabei die ideale Saison, tolle neue Kreationen zu entwerfen. Worauf man dabei achten sollte und welche einfachen Tipps es bei der Kombination von Brot und Grillfleisch gibt, erklärt Brot-Sommelier Jörg Schmid.

Man sollte meinen, dass in Deutschland, als Brotland Nummer 1 kaum zweimal das gleiche Brot zum Grillen gereicht wird, so groß ist die Auswahl. Dennoch bleibt das Baguette der Verkaufsschlager unter den Grillbroten. Grundsätzlich ist daran auch gar nichts auszusetzen, das Baguette ist ein Allrounder, das durch seine feinen gärrigen Aromen mit dem typischen Karamellgeschmack in der Kruste eben immer und überall ein bisschen passt. Aber damit keine Langeweile am Grill aufkommt, habe ich noch ein paar Tipps, welche Alternativen es gibt und worauf man achten sollte.

Tipp 1:

Helles Brot zu hellem Fleisch, dunkles Brot zu dunklem Fleisch. Hierbei ist zu beachten, dass die Intensität der Aromen auf Augenhöhe ist. Milde Brote sollten auch milde Begleiter haben, sodass das Brot nicht untergeht. So passt eben das klassische Baguette eher zu hellem Fleisch und Fisch. Ein kräftig gebackenes Brot, wie ein Frankenlaib, mit Sauerteig und würziger Note, wäre ein guter Begleiter für eine Bratwurst (gerne auch gewürzt). Zu Rind, welches kräftig gegrillt wurde würde ich ein gut gebackenes Holzofenbrot empfehlen.

Tipp 2:

Ein weiterer Tipp ist auch, die Primäraromen zu kombinieren. Generell gilt: Wenn die Anzahl der wichtigsten leicht flüchtigen Verbindungen – also Aromastoffe – von zwei Lebensmittel identisch ist, passen diese gut zusammen.

Eine gute Paarung wäre beispielsweise das Pane Maggiore, ein Brot mit schweizer Ruchmehl und Brotklee verfeinert, das durch seine lange Backzeit kräftige Röstaromen und eine kräuterige Note hat, kombiniert mit einem schönen Stück Bauchspeck, oder Spareribs aus dem Smoker, welche auch intensive Raucharomen aufweisen.

So passt zu einem milden französischen Baguette beispielsweise auch hervorragend

Das Kurkuma-Mandel-Baguette schmeckt zu einem Hühnchen-Ananas-Spieß mit einer leichten Curry-Marinade hervorragend



Das Pane Maggiore, ein Brot mit schweizer Ruchmehl und Brotklee verfeinert, hat durch seine lange Backzeit kräftige Röstaromen und eine kräuterige Note

Grillkäse. Eine aufregendere Alternative könnte aber auch ein Baguette oder Weißbrot mit einer Fruchtkomponente sein. Zum Beispiel getrocknete Aprikosen, Cranberrys oder getrocknete Sauerkirschen. Letztes passt übrigens super zu schwarzem oder langem Pfeffer. Beide, Käse und kühlgeführte Langzeit-Brote, haben gerne Milchsäure-Noten (milchig) und passen daher hervorragend zusammen. Wer es etwas spannender mag, dem empfehle ich ein Kurkuma-Mandel-Baguette zu einem Hühnchen-Ananas-Spieß mit einer leichten Curry-Marinade.

Tipp 3:

Wenn es schmeckt, dann passt es auch. Tipp 1 und 2 sind auf keinen Fall dogmatisch zu behandeln. Bestenfalls sind es Inspirationen, beim Grillen auch mal über den Baguette-Grilltellerrand hinauszuschauen. Ich für meinen Teil freue mich schon jetzt auf die anstehende Grillzeit, sodass ich wieder neue, spannende Kreationen ausprobieren kann. 🍴



Jörg Schmid ist nicht nur Brot-Sommelier, sondern auch Geschäftsführer des Familienunternehmens Meisterbäckerei Schmid in Gomaringen



**Für Einsteiger
geeignet**

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen, Roggen

Triebmittel: Hefe

Zeit gesamt: 29 Stunden

Zeit am Backtag: 2,5 Stunden

Backzeit: 20 Minuten

Starttemperatur: 230°C

Backtemperatur: 230°C

Schwaden: beim Einschießen,
nach 10 Minuten
ablassen

VORTEIG

- ▶ 330 g Wasser
- ▶ 3,3 g Frischhefe
- ▶ 150 g Weizenmehl 550
- ▶ 150 g Weizenmehl 1050
- ▶ 30 g Roggenmehl 1150

HAUPTTEIG

- ▶ Vorteig
- ▶ 300 g Wasser
- ▶ 4,7 g Frischhefe
- ▶ 300 g Weizenmehl 550
- ▶ 300 g Weizenmehl 1050
- ▶ 70 g Roggenmehl 1150
- ▶ 20 g Salz
- ▶ 15 g Flüssiges Backmalz, inaktiv

Baguettebrötchen

Helle Baguettebrötchen sind der Klassiker schlechthin, wenn es um Grillbeilagen geht. Dank ihres milden, unaufdringlichen Geschmacks lassen sie sich hervorragend mit verschiedenen Fleischsorten kombinieren, schmecken zu würzigen Dips und kräftigen Salaten. Die Zutaten des hier aufgeführten Rezepts reichen für etwa 18 Brötchen – genug für die nächste Grillparty.

- 1 Für den Vorteig alle Zutaten klümpchenfrei verrühren und in einer großen Schüssel abgedeckt 2 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 2 Danach die Schüssel für 12 Stunden in den Kühlschrank (+5°C, mittleres Fach) stellen.
- 3 Für den Hauptteig den Vorteig und alle anderen Zutaten in der Küchenmaschine 20 Minuten langsam kneten. Den Teig eine Runde dehnen und falten und in eine große Schüssel geben. Abgedeckt für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen. (Die Zeit im Kühlschrank kann bis auf 18 Stunden ausgedehnt werden, wie es gerade in den Tagesablauf passt.)
- 4 Dann Teiglinge zu je 90 bis 95 Gramm abwiegen und rund formen, etwas abflachen und zu einem Oval ausrollen. Von der Seite her aufrollen, auf ein Blech setzen und abgedeckt bei Raumtemperatur 90 bis 120 Minuten gehen lassen.
- 5 Den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Die Teiglinge zweimal quer einschneiden und in den Ofen schieben. Mit einer Blumenspritze heißes Wasser an die Ofenwände spritzen.
- 7 Nach etwa 10 Minuten die Ofentür kurz öffnen und den restlichen Dampf abziehen lassen. Die Brötchen 20 Minuten backen.
- 8 Die Brötchen auf einem Rost abkühlen lassen. 🍞



Backmalz kann durch Zucker oder Honig ersetzt oder weggelassen werden.

Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Brötchen, Baguettes und Weizenbrote nach traditionellen Rezepturen“. Es ist im Bassermann-Verlag erschienen und hat 112 Seiten mit zahlreichen farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs finden Sie in der Rubrik „Inspiration – Alles rund ums Brot: Bücher und Blogs“ in diesem Heft.



Hamburger-Buns

Während im europäischen Raum klassisch Steaks und Bratwürste auf dem Grill landen, sind Burger in den Vereinigten Staaten obligatorisch. Auch hierzulande wird es daher immer beliebter, beim Grillen frische Hamburger zuzubereiten. Während die Fleischpattys auf dem Rost gebraten werden, kann man die vorgebackenen Burgerbrötchen noch mal kurz anrösten.

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen

Triebmittel: Hefe

Zeit gesamt: 21,5 Stunden

Zeit am Backtag: 3 Stunden

Backzeit: 10 Minuten

Starttemperatur: 230°C

Backtemperatur: 230°C

Schwaden: beim Einschießen

TEIG

- ▶ 300 g Weizenmehl 1050
- ▶ 6 g Salz
- ▶ 6 g Frischhefe
- ▶ 12 g Butter
- ▶ 36 g Zucker
- ▶ 185 g Milch
- ▶ 25 g Ei
- ▶ Öl
- ▶ Sesamsamen

Dieses Rezept stammt aus dem Buch „BROT“. Es ist im Teubner-Verlag erschienen und hat 384 Seiten mit 500 farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs finden Sie in der Rubrik „Inspiration – Alles rund ums Brot: Bücher und Blogs“ in diesem Heft.



- 1 Für den Teig das Mehl mit dem Salz, der Hefe, der Butter, dem Zucker, der Milch und dem Ei in die Teigknetmaschine geben, im langsamen Gang 6 Minuten mischen und im schnelleren Gang 4 Minuten kneten.
- 2 Eine Schüssel mit Öl auspinseln, den Teig hineingeben, abdecken und 12 bis 18 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3 Am Backtag den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, in sechs möglichst gleich große Portionen zu je etwa 95 Gramm teilen und diese rundwirken.
- 4 Die rundgewirkten Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit Bäckerleinen oder Folie abdecken bei Raumtemperatur 2 bis 3 Stunden gehen lassen, bis die Teiglinge ihr Volumen mindestens verdoppelt haben.
- 5 Den Backofen mit einem eingeschobenen Backblech (unten) auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die fertig gegangenen Teiglinge mit Wasser abstreichen und mit Sesam bestreuen.
- 6 Das Blech mit den Teiglingen in den heißen Ofen schieben (Mitte), schwaden und die Brötchen in etwa 10 Minuten goldbraun backen.
- 7 Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. 🍞

Tipp

Die Burger-Buns lassen sich perfekt tiefkühlen. Dazu vollständig ausgekühlt, möglichst luftdicht verpacken und einfrieren. Zum Gebrauch am besten nur antauen, dann mit einem scharfen Messer halbieren und im Toaster oder auf dem Grill leicht anrösten.

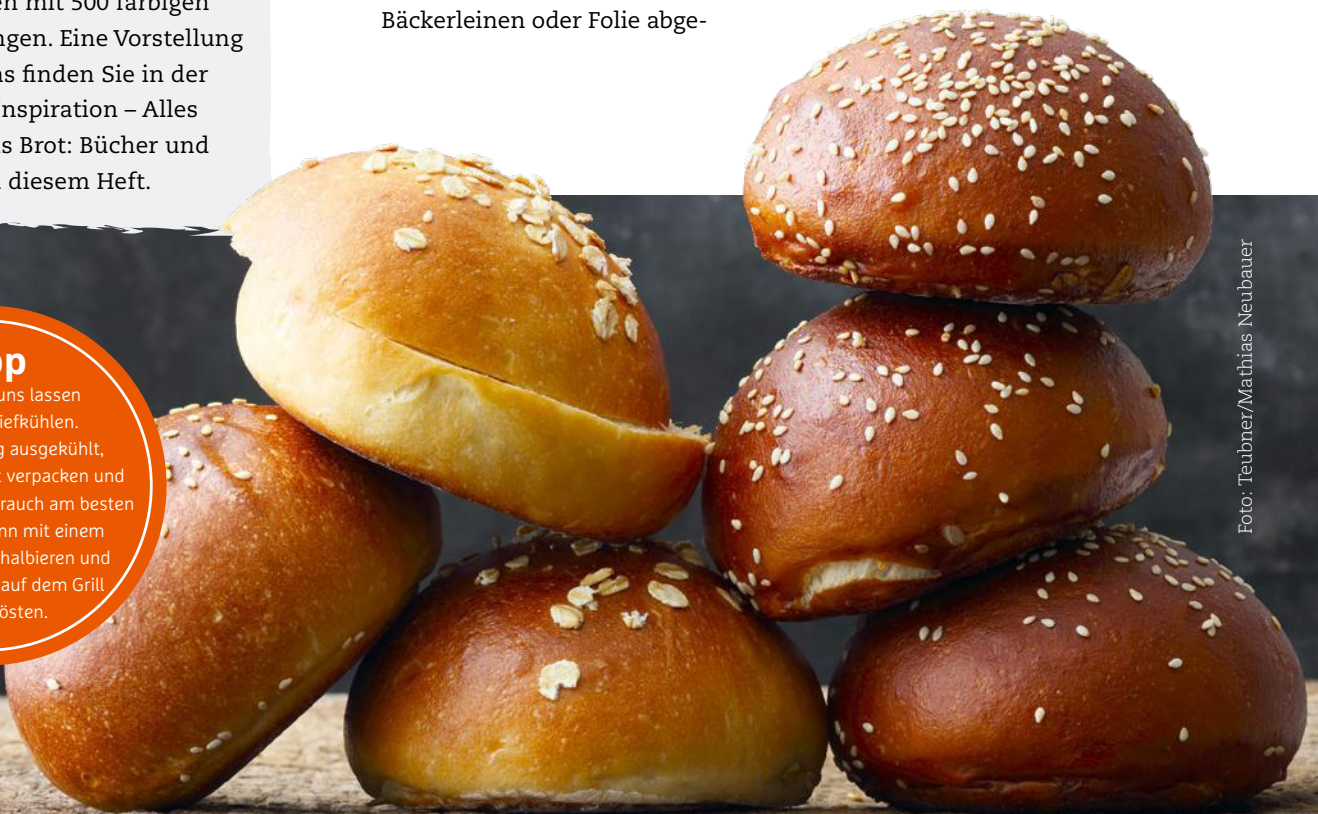


Foto: Teubner/Mathias Neubauer



Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Glutenfrei

Triebmittel: Hefe

Zeit gesamt: 13 Stunden

Zeit am Backtag: 3 Stunden


Backzeit: 18 Minuten

Starttemperatur: 240°C

Backtemperatur: 220°C

Schwaden: beim Einschießen,
nach 10 Minuten ablassen

Rezept & Fotos: Daniela Kanka

 @zottenglueck_ /zottenglueck www.zottenglueck.blogspot.de

Glutenfreie Burger-Buns


Lecker fluffige Burger-Buns mit einer feinen Krume sind die Grundlage für einen guten Burger. Ob klassisch mit Rindfleisch, Hähnchen oder vegetarisch – Ihren Geschmäckern sind keine Grenzen gesetzt. In diesem Rezept geht es um eine leckere glutenfreie Variante.

VORTEIG

- ▶ 100 g Reismehl
- ▶ 100 g Wasser
- ▶ 1 g Frischhefe

HAUPTTEIG

- ▶ Vorteig
- ▶ 300 g helle Mehlmischung
- ▶ 50 g Tapiokastärke
- ▶ 30 g Zucker
- ▶ 8 g Salz
- ▶ 3 g frische Hefe
- ▶ 5 g gemahlene Flohsamenschalen
- ▶ 3 g Xanthan
- ▶ 1 Ei
- ▶ 280 g Milch
- ▶ 40 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank (optional)
- ▶ Zum Bestreuen: 1 Ei, 30 g Milch, Sesam

- 1 Am Abend zuvor Mehl, Wasser und Hefe für den Vorteig zu einem glatten Teig verrühren. 10 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 2 Die Zutaten für den Hauptteig 5 Minuten auf niedrigster Stufe mischen und weitere 3 Minuten auf mittlerer Stufe kneten.
- 3 Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.
- 4 Teiglinge von 125 Gramm abteilen und rundschieben. Abgedeckt für 85 Minuten gehen lassen.
- 5 Das Ei mit der Milch verquirlen und die Teiglinge abstreichen. Nach Belieben mit Sesam bestreuen.
- 6 Bei 240°C in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) einschießen und gut schwaden. Für 18 Minuten bei 220°C ausbacken. Gegebenenfalls zum Ende hin abdecken, damit sie nicht zu dunkel werden. 



Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen

Triebmittel: Sauerteig

Zeit gesamt: 40 Stunden

Zeit am Backtag: 3 Stunden

Backzeit: 45 Minuten

Starttemperatur: 240°C

Backtemperatur: 240°C

Schwaden: beim Einschießen

SAUERTEIG

- ▶ 85 g Weizenmehl 550
- ▶ 105 g Wasser
- ▶ 8,5 g Weizenanstellgut

HAUPTTEIG

- ▶ Sauerteig
- ▶ 325 g Weizenmehl 550
- ▶ 45 g Weizenvollkornmehl
- ▶ 185 g Wasser
- ▶ 115 g schwarze entkernte Oliven
- ▶ 7 g Salz

Schon gewusst?

Oliven sind nicht nur lecker und regen durch ihren kräftigen, würzigen Geschmack den Appetit an, sondern sie sind auch gesund. Oliven enthalten viele Antioxidantien, wodurch sie gut für das Herz und gegen Krebs sind. Außerdem können sie das Alzheimer-Risiko reduzieren.



Olive Levain

Es ist beachtlich, dass sich aus nur 8,5 Gramm Weizensauerteig so ein Ofentrieb entwickelt. Doch nicht nur das. Denn es ergibt sich ein sehr leckeres Brot von außergewöhnlichem Geschmack. Der dunkle Teig mit dem Olivengeschmack harmoniert hervorragend mit kräftigem, dunklem Fleisch

- 1 Für den Sauerteig alle Zutaten klümpchenfrei verrühren, abdecken und bei Raumtemperatur (besser wären 26°C) über Nacht gehen lassen.
- 2 Für den Hauptteig den Sauerteig und alle anderen Zutaten, aber ohne Salz 3 Minuten kneten, dann 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
- 3 Das Salz zugeben und wieder 3 Minuten kneten.
- 4 Jetzt schließt sich eine Teigruhe von 2,5 Stunden an. In dieser Zeit zweimal dehnen und falten.
- 5 Den Teig zunächst rund und dann lang formen, in ein gut bemehltes Garkörbchen legen, dieses in einen leicht befeuchteten Plastiksack geben und den Teig für 18 Stunden im Kühlschrank (+5°C, mittleres Fach) reifen lassen.
- 6 Am nächsten Morgen den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 2 Stunden akklimatisieren lassen.
- 7 Den Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 8 Das Brot aus dem Garkörbchen nehmen und auf ein Backblech legen. In den Ofen schieben und mit einer Blumenspritze heißes Wasser an die Ofenwände spritzen.
- 9 Nach etwa 15 Minuten die Ofentür kurz öffnen und den restlichen Dampf abziehen lassen.
- 10 Das Brot insgesamt 45 Minuten bei Ober-/Unterhitze backen. ■

Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Brötchen, Baguettes und Weizenbrote nach traditionellen Rezepturen“. Es ist im Bassermann-Verlag erschienen und hat 112 Seiten mit zahlreichen farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs finden Sie in der Rubrik „Inspiration – Alles rund ums Brot: Bücher und Blogs“ in diesem Heft.





VORTEIG

- ▶ 30 g Ruchmehl
- ▶ 1 g Frischhefe
- ▶ 30 g warmes Wasser

HAUPTTEIG

- ▶ 250 g Ruchmehl
- ▶ 7 g Frischhefe
- ▶ 6 g Salz
- ▶ 170 g Wasser (kalt)

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Ruchmehl

Triebmittel: Hefe

Zeit gesamt: 20 Stunden

Zeit am Backtag: 2,5 Stunden

Backzeit: 35 Minuten

Starttemperatur: 240°C

Backtemperatur: 240°C

Schwaden: beim Einschießen

Schweizer Bürlikranz

Das „Bürli“ stammt aus der Schweiz und ist im Grunde das, was man in Deutschland als Brötchen bezeichnet. Bei diesem speziellen Rezept kommt anstelle von herkömmlichem Weizen- oder Roggenmehl Ruchmehl zum Einsatz. Es handelt sich dabei ebenfalls um eine Schweizer Spezialität. Die besondere Kranz-Form in diesem Rezept macht nicht nur optisch eine gute Figur, sondern ermöglicht es den Gästen auch, ohne Besteck ein einzelnes Brötchen herauszubrechen.

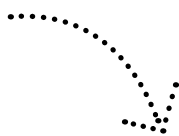


Copyright: Teubner/Mathias Neubauer

Schon gewusst?

Ruchmehl ist ein Schweizer Spezialmehl, das noch einen Teil der äußeren Schalenschichten enthält. Es entspricht in etwa dem Ausmahlungsgrad der deutschen Type 1050 oder der österreichischen Type W 1600, hat allerdings aufgrund des sehr hohen Eiweißgehalts andere Backeigenschaften als herkömmliche Mehle. Einen ausführlichen Artikel zum Ruchmehl gibt es in BROT 02/2018.

Dieses Rezept stammt aus dem Buch „BROT“. Es ist im Teubner-Verlag erschienen und hat 384 Seiten mit 500 farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs finden Sie in der Rubrik „Inspiration – Alles rund ums Brot: Bücher und Blogs“ in diesem Heft.



Tipp

Mit dem Fenstertest lässt sich schnell und unkompliziert feststellen, ob ein Teig ausreichend geknetet wurde. Dazu zieht man mit den Daumen und Zeigefingern beider Hände ein kleines Teigstück auseinander, wodurch eine dünne Teigschicht entsteht. Wenn diese Schicht schnell reißt und klebrig ist, muss weiter geknetet werden. Ist sie hingegen dehnbar und gleichmäßig dick, kann der Teig weiter verarbeitet werden.

ZUBEREITUNG

- 1 Für den Vorteig das Ruchmehl mit der Backhefe und dem Wasser zu einem glatten Vorteig verrühren, abdecken und bei Raumtemperatur etwa eine Stunde ruhen lassen.
- 2 Wenn der Teig Blasen wirft, in den Kühlschrank stellen und etwa 16 Stunden reifen lassen.
- 3 Am Backtag für den Hauptteig das Ruchmehl, die Hefe, das Salz und das Wasser in die Teigknetmaschine geben, den Vorteig hinzufügen, alles im langsamen Gang etwa 4 Minuten mischen und im schnelleren Gang etwa 10 Minuten verkneten (Teigtemperatur 23°C).
- 4 Ist der Teig ausgeknetet, mit Bäckerleinen oder einem Handtuch abdecken und etwa 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 5 Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, in sieben gleich große Portionen teilen und diese in den Handflächen rundschleifen.
- 6 Die Teiglinge in Kranz- oder Ringform auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, sie sollen sich dabei nur knapp berühren. Den Ring mit Bäckerleinen abdecken und bei Raumtemperatur eine Stunde ruhen lassen, bis die Teiglinge ihr Volumen verdoppelt haben.
- 7 Den Backofen mit eingeschobenem Backstein (im unteren Drittel) auf 240°C Umluft vorheizen. Den Kranz leicht mit Weizenmehl besieben und jeden Teigling mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden.
- 8 Den Bürlikranz mit dem Papier in den heißen Ofen auf den Backstein ziehen, schwaden und in 35 Minuten knusprig backen. Den Brotkranz herausnehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen. 🍞



Backen auf dem Grill: so klappt es

Auf dem Grill backen liegt voll im Trend. Zum einen kann man die Resthitze der Grillparty noch nutzen, um das Frühstücksbrot des nächsten Tages zu backen, zum anderen lässt sich so auch auf der Blumenwiese Brot backen, quasi „unplugged“. Außerdem gibt das Backen auf der Holzkohle ein besonderes Aroma. Egal welche Beweggründe es sind, das Brotgrillen erfordert viel Erfahrung und Know-How. Brot-Experte Jörg Schmid erklärt, wie es gelingt.

Zuerst stellt sich die Frage nach dem Heizsystem: Kohle-, Gas- oder Keramikgrill? Eine kleine Gegenüberstellung der verschiedenen Systeme.

Der Gasgrill hat den großen Vorteil, dass Hitze relativ einfach zu steuern ist. Also klassisch heiß anbacken und durch das Herunterdrehen des Gasreglers die Temperatur im Grill fallen lassen. Ein kleiner Nachteil ist die höhere Luftzirkulation im Gasgrill als im Kohlegrill. Die Luft ist mehr in Bewegung, was zwar meist für eine gleichmäßige Krustenfarbe sorgt, aber auch das Brot etwas mehr austrocknet. In Summe ist der Nachteil allerdings minimal.

Der Kohlegrill hat neben der ruhigeren Backatmosphäre auch noch den Vorteil, dass der rauchige Geschmack der Kohle in die Backware übergeht. Natürlich reden wir von einem geschlossenen Kohlegrill, da ansonsten die Hitze nur von unten auf das Brot wirken würde. Den Briketts ist vor der Holzkohle der Vorzug zu geben, da diese langsamer abbrennen und somit die Hitze besser halten. Am besten eignen sich sogenannte longlasting Kohlen oder Briketts wie zum Beispiel gepresste Bambuskohle. Diese brennt nicht nur sehr langsam ab und hält die Hitze gut, sondern hat auch eine geringe Rauchentwicklung. Außerdem gehört Bambus zu den schnell nachwachsenden Rohstoffen, also ein weiteres Plus beim Thema Nachhaltigkeit.

Text: Jörg Schmid



Keramik-Grills sind nicht so weit verbreitet, eignen sich jedoch hervorragend zum Backen von Brot über der Glut



Die Schwierigkeit hierbei ist die Temperatursteuerung. Man braucht einfach etwas Erfahrung mit seinem Grill, wie schnell oder langsam dieser die Temperatur verliert und wie viel Brennmaterial benötigt wird. Ein eingebautes Thermometer ist hier absolut hilfreich, ansonsten gilt das System „trial and error“.

Der Keramikgrill ist vielleicht der Grill, den man am ehesten mit einem Backofen vergleichen kann. Er braucht länger bis er heiß ist, hat aber dann auch den nötigen Wumms und kann die Hitze gut halten. Durch die dicke Keramikummantelung gibt er die Wärme gleichmäßig und beständig an den Teigling ab. Auch hier benötigt man etwas Gefühl für die Temperaturkurve. Dieser Grill eignet sich besonders für größere Brote, die gut ausgebacken sein sollen.

**Ein klassischer
Holzkohlegrill mit
großer Garhaube
und regulierbarer
Luftzufuhr**



Unbedingt empfehlenswert ist eine Temperaturanzeige am Grill

Für jedes System gilt dasselbe wie für den heimischen Herd: ein Backstein ist eigentlich Pflicht, um genug Energie zu speichern und eine schöne Kruste zu bekommen. Auch das Beschwaden kann im Grill vorgenommen werden. Hierzu einfach eine Auflaufform mit Lavasteinen oder Ähnlichem befüllen und diese schon beim Hochheizen mit auf die Grillfläche stellen. Nachdem der Teigling auf den heißen Stein gegeben wurde, etwas Wasser in die Auflaufform geben und die Grillkammer schnellstmöglich verschließen. Das Prinzip Saunaaufguss.

Alternativ bietet es sich an, im Bräter (Dutch Oven/Le Creuset) zu backen. Hierbei, wie üblich, den Bräter ordentlich vorheizen, das Backgut in den Bräter geben und ab auf den Grill. Wichtig hierbei, nach zwei Dritteln der Backzeit mal einen Kontrollblick wagen. Gegebenenfalls ohne Deckel fertig backen – pardon: grillen. Für alle, denen diese Verfahren zu aufwändig sind: es gibt ja auch noch Stockbrot. 🍞



Foto: Fotolia – Jarineb

Gas-Grills überzeugen durch ihre einfache Handhabung. Backwaren werden durch die höhere Luftzirkulation etwas trockener, aber auch gleichmäßiger kross



Kohle ist der Klassiker unter den Grill-Hitzequellen. Der rauchige Geschmack der Kohle verleiht den Backwaren die besondere Note



Rezept & Fotos:
Anja Auer

@diefrauamgrill

/diefrauamgrill

www.die-frau-am-grill.de

TEIG

- ▶ 500 g Weizenmehl 550
- ▶ 7 g Trockenhefe
- ▶ 2 g Zucker
- ▶ 15 g Salz
- ▶ 250 g Wasser
- ▶ 40 g Olivenöl

BELAG

- ▶ 4 g Salz
- ▶ Passierte Tomaten
- ▶ Kräuter der Provence
- ▶ 3 Zehen Knoblauch, fein gehackt
- ▶ 50 g Olivenöl

Schon gewusst?

Um ein Pizzabrot zuzubereiten, benötigt man einen Pizzastein. Preislich beginnen diese in brauchbarer Qualität bei rund 15,- Euro. Wichtig beim Pizzabrot-Backen: Den Stein mit dem Grill erhitzen und nicht kalt auf den aufgeheizten Grill legen, sonst könnte er wegen der Temperaturunterschiede springen. Außerdem muss er mindestens 20 Minuten lang auf dem 300°C heißen Grill liegen, um aufzuheizen. Ebenfalls notwendig für ein gleichmäßiges Backergebnis ist eine Garhaube.

Pizzabrot vom Grill

Jeder, der seinen Fuß schon einmal in eine Pizzeria gesetzt hat, kennt es: Pizzabrot. Es wird meist gleich zu Beginn serviert. Mit einer feinen und dünn aufgetragenen Tomatensauce verfeinert, avanciert der italienische Klassiker zu einer leichten Vorspeise, die spätestens bei der nächsten Grillparty allen schmeckt. Und die Zubereitung ist sehr einfach – egal ob auf dem Grill oder im Ofen.

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen

Triebmittel: Hefe

Zeit gesamt: 3,5 Stunden

Zeit am Backtag: 3,5 Stunden

Backzeit: 3 bis 10 Minuten

Starttemperatur: 300°C / 250°C

Backtemperatur: 300°C / 250°C

Schwaden: nein

- 1 Mehl in eine Schüssel geben.
- 2 Die Hefe in lauwarmen Wasser auflösen und den Zucker zugeben.
- 3 Die Hefemischung, Olivenöl und das Salz zum Mehl geben und zu einem Teig verkneten.
- 4 Den Teig an einem warmen Ort für drei Stunden gehen lassen.
- 5 Den Knoblauch fein hacken und ins Olivenöl rühren.
- 6 Die passierten Tomaten salzen und die Kräuter der Provence unterrühren.
- 7 Den Teig zu Kugeln formen und mit der Hand auseinander ziehen oder mit dem Nudelholz dünn ausrollen.
- 8 Das Pizzabrot dünn mit den passierten Tomaten bestreichen, mit dem Knoblauchöl beträufeln.
- 9 Bei 300°C am Grill auf dem Pizzastein zirka drei Minuten backen. Oder im vorgeheizten Backofen bei 250°C Ober-/Unterhitze etwa 10 Minuten backen. 🍕

Ruchmehl-Ciabatta

Ein Rezept aus dem Häussler Backdorf



Während Ciabatta bei uns weit verbreitet und eine beliebte Grill-Beilage ist, wird Ruchmehl eher selten mit dem italienischen Stangenbrot in Verbindung gebracht. Dabei bietet Ruchmehl einige Eigenschaften, die es zu etwas Besonderem machen. Es wird meist aus Weizen hergestellt, und neben einem kräftigeren Geschmack und einer dunkleren Krume ergibt sich durch das Herstellungsverfahren vor allem ein höherer Gehalt an Eiweiß, Mineralstoffen und Vitaminen.

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Ruchmehl (Weizen)

Triebmittel: Hefe

Zeit gesamt: 15,5 Stunden

Zeit am Backtag: etwa 2 Stunden

Backzeit: 30 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 250°C

Schwaden: nein

TEIG

- ▶ 1.000 g Ruchmehl
- ▶ 24 g Olivenöl
- ▶ 26 g Meersalz
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ 800 g Wasser

- 1** Das Ruchmehl, Olivenöl, Hefe, Salz und 600 Gramm des Wassers in der Teigmaschine rund 6 Minuten zu einem elastischen Teig kneten, danach Schluck für Schluck das restliche Wasser unterkneten und weitere 4 Minuten auskneten.
- 2** Anschließend den Teig in eine flache, geölte Wanne legen, nach 30 Minuten Ruhezeit dehnen und falten. Diesen Schritt nach weiteren 30 Minuten nochmals wiederholen.
- 3** Den Teig abgedeckt für 12 Stunden bei 8 bis 10°C ruhen lassen.
- 4** Den Teig aus der Kühlung nehmen und bei Raumtemperatur etwa eine Stunde ruhen lassen. Danach den Teig vorsichtig auf die gut bemehlte Arbeitsfläche kippen und Teiglinge von je 460 Gramm abstechen.
- 5** Die Teigstücke vorsichtig von allen 4 Seiten einschlagen, auf den Teigschluss setzen, nochmals 10 Minuten ruhen lassen und dann in den auf 250°C vorgeheizten Backofen schießen (Ober-Unterhitze) und etwa 30 Minuten backen. 🍞

**TIPP**

Wer es besonders intensiv mag, kann eingelegte Tomaten, Oliven oder auch Röstzwiebeln in den Teig geben.

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Glutenfrei

Triebmittel: Lievito Madre

Zeit gesamt: 12 Stunden

Zeit am Backtag: 12 Stunden

Backzeit: 25 Minuten

Starttemperatur: 240°C

Backtemperatur: 240°C

Schwaden: beim Einschießen, nach 5 Minuten ablassen

Glutenfreies Pesto-Baguette

Rezept & Fotos: Daniela Kanka

 @zottenglueck_ /zottenglueck www.zottenglueck.blogspot.de**VORTEIG**

Lievito Madre (erste Auffrischung)

- ▶ 50 g Anstellgut
- ▶ 50 g Mehl
- ▶ 50 g Wasser

Lievito Madre (zweite Auffrischung)


- ▶ 90 g Anstellgut
- ▶ 90 g Mehl
- ▶ 90 g Wasser

Saftig, fluffig und mit herrlicher Kruste: So schmeckt Baguette am besten. Pesto im Teig verleiht ihm zusätzlich einen ganz besonderen Geschmack und macht es wunderbar luftig. Ob Rucola, Bärlauch, Calabrese oder Pesto Rosso – hier ist für jeden etwas dabei. Und in diesem Fall sogar glutenfrei.

- 1 Für den Vorteig das Anstellgut in 50 Gramm Wasser auflösen und anschließend 50 Gramm Mehl unterrühren. 4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Die Lievito Madre sollte sich in dieser Zeit mindestens verdoppeln.
- 2 Nach der zweiten Auffrischung der Lievito Madre das Anstellgut in 90 Gramm Wasser auflösen anschließend 90 Gramm Mehl unterrühren. 4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Die Lievito Madre sollte sich in dieser Zeit mindestens verdoppeln.
- 3 Die Zutaten des Hauptteigs 5 Minuten auf niedrigster Stufe mischen und weitere 3 Minuten auf mittlerer Stufe kneten.
- 4 Den sehr flüssigen Teig auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Baguetteblech geben. Der Teig reicht für zwei große Baguettes.

HAUPTTEIG

- ▶ 240 g Lievito Madre
- ▶ 100 g Maismehl
- ▶ 150 g Reismehl
- ▶ 50 g Tapiokastärke
- ▶ 8 g Salz
- ▶ 5 g gemahlene Flohsamenschalen
- ▶ 30 g Pesto
- ▶ 14 g Olivenöl
- ▶ 235 g Wasser

- 5 Den Teig mit Mehl bestäuben und 90 Minuten ruhen lassen.
- 6 Bei 240°C Ober-/Unterhitze in den vorgeheizten Backofen einschießen und schwaden. Nach einer Anbackphase von 5 Minuten den Dampf ablassen.
- 7 Weitere 20 Minuten ausbacken. Die letzten 8 Minuten die Ofentür leicht geöffnet lassen. 



TEIG

- ▶ 100 g Lievito Madre
- ▶ 450 g Weizenmehl 1050
- ▶ 50 g Roggenmehl 1150
- ▶ 330 g Wasser
- ▶ 8 g Frischhefe
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Honig
- ▶ 150 g Weichkäse, zum Beispiel Brie

Tipp

Wer kein Couronne-Gärkörbchen hat, kann auch auf eine Backform mit Rohrboden oder eine große Schüssel mit einem Glas in der Mitte ausweichen. Einfach ein Leinentuch einlegen und gut bemehlen.



Rezept & Fotos:
Tanja Schlund

[f /Schlundis.Blog](#)

www.schlundis.blogspot.de

Couronne Fromage

Couronne heißt auf Französisch Krone/Kranz und wird mit hellem Mehl gebacken. Die Couronne Fromage passt gut durch die Zugabe des milden Weichkäses zu Gegrilltem oder Kurzgebratenem.



Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen/Roggen

Triebmittel: Lievito Madre/Hefe

Zeit gesamt: 2,5 Stunden

Zeit am Backtag: 2,5 Stunden

Backzeit: 30 Minuten

Starttemperatur: 230°C

Backtemperatur: 210°C nach 10 Minuten

Schwaden: beim Einschießen, nach 10 Minuten ablassen

- 1 Wasser, Lievito Madre und Hefe auf langsamer Stufe zu einer homogenen Masse vermischen.
- 2 Restliche Zutaten, außer dem Käse, zugeben und 3 Minuten auf mittlere Stufe verkneten. Dann den Käse, in kleinen Würfelchen geschnitten, zufügen und weitere 3 Minuten weiterkneten.
- 3 Den Teig 45 Minuten bei etwa 24°C zur Gare stellen.
- 4 Den Teigling auf eine bemehlte Arbeitsfläche kippen, kurz mit den Händen verkneten und in sechs gleichgroße Portionen teilen. Jeden Teigling rundschleifen und nochmal zirka 10 Minuten entspannen lassen.
- 5 Jede Kugel nun mit einem Teigroller rund ein Drittel vom Körper wegrollen, sodass eine Zunge entsteht. Diese Zunge bemehlen und über die Kugel zurückschlagen.
- 6 Die so entstanden Brötchen mit der Lasche nach unten in eine gut bemehlte Couronne-Form legen, sie sollen sich berühren, damit sie dann beim Gehen und Backen verschmelzen.
- 7 Die Couronne noch einmal 30 bis 45 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.
- 8 Den Teigling bei 230°C in den vorgeheizten Ofen geben und bei Ober-/Unterhitze unter Schwaden 10 Minuten lang backen. Dann Temperatur auf 210°C drosseln, Schwaden ablassen und weitere 20 Minuten goldbraun backen. 🍞

Dinkel-Baguettes

Baguettes sind die klassische Grill-Beilage. Doch es muss nicht immer Weizenmehl sein. Wie wäre es zum Beispiel mit einem frischen Dinkelbaguette? Mit dem folgenden Rezept gelingt es einfach und sicher. Außerdem schmeckt es selbst pur so lecker, das Steaks, Würstchen und Co. glatt zur Nebensache werden.

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Dinkel

Triebmittel: Hefe

Zeit gesamt: 26 Stunden

Zeit am Backtag: 4 Stunden

Backzeit: 18-22 Minuten

Starttemperatur: 230-240°C

Backtemperatur: 230-240°C

Schwaden: nein

VORTEIG

- ▶ 110 g Dinkelmehl 630
- ▶ 110 g Wasser
- ▶ 1 g Frischhefe

AUTOLYSE-TEIG

- ▶ 390 g Dinkelmehl 630
- ▶ 230 g Wasser

HAUPTTEIG

- ▶ Vorteig
- ▶ Autolyse-Teig
- ▶ 8 g Salz
- ▶ 4 g Frischhefe
- ▶ Etwas Öl für die Teigschüssel
- ▶ Etwas Mehl zum Bestäuben

- 1 Die Zutaten für den Vorteig in einer kleinen Schüssel zusammenrühren und zwei Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Danach abdecken und rund 18 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
- 2 In einer weiteren Schüssel Mehl und Wasser gut vermischen, danach mit dem Knethaken durchkneten.
- 3 Die Schüssel mit dem Teig abdecken und 20 Stunden bei Raumtemperatur (etwa 20°C) stehen lassen.
- 4 Für den Hauptteig zunächst 4 Gramm Hefe in einem kleinen Schuss Wasser (etwa ein Teelöffel) auflösen und danach zusammen mit dem Vorteig und dem Autolyseteig kurz verkneten.
- 5 8 Gramm Salz hinzufügen und danach erst 2 Minuten bei langsamer, dann 2 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit verkneten.
- 6 Den fertigen Teig in eine eingölte Schüssel geben und 2,5 Stunden gehen lassen. Jeweils nach 30, 60 und 90 Minuten dehnen und falten.
- 7 Zum Formen der Baguettes den Teig dritteln und jeden Teil auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Zylinder einrollen. Danach die drei Teiglinge mit einem Tuch abdecken und weitere 20 Minuten ruhen lassen.
- 8 Die vorgeformten Baguettes nun auf eine Länge von 30 bis 35 Zentimeter ausformen und in eine Baguetteform oder ein Bäckerleinen legen – nochmals 25 Minuten gehen lassen.
- 9 Nun die Baguettes mehrfach schräg oder der Länge nach einschneiden und bemehlen.
- 10 In den auf 230 bis 240°C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) geben und kräftig schwaden. Die Backzeit beträgt rund 18 bis 22 Minuten. ■

Vollkorn-Hamburger-Brötchen

Wattig-weiche Hamburgerbrötchen aus 100 Prozent Vollkornmehl – das verspricht dieses Rezept. Es schmeckt so gut, dass es eigentlich gar kein Fleisch dazwischen braucht. Der Teig ruht über Nacht im Kühlschrank und wird am Morgen nur noch geformt und zur Gare gestellt. Statt des Roggenanstellgutes kann auch ein anderes Anstellgut aus dem Kühlschrank verwendet werden. Ist keines vorhanden, gibt man 6 Gramm mehr Mehl seiner Wahl und 6 Gramm Wasser zusätzlich in den Teig.

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Weizen/Dinkel

Triebmittel: Roggen-Anstellgut/Hefe

Zeit gesamt: 28 Stunden

Zeit am Backtag: etwa 3,5 Stunden

Backzeit: 16 Minuten

Starttemperatur: 230°C

Backtemperatur: 210°C

Schwaden: beim Einschießen

TEIG

- ▶ 239 g Weizenvollkornmehl
- ▶ 39 g Dinkelvollkornmehl
- ▶ 15 g Einkornvollkornmehl
- ▶ 12 g Roggen-Anstellgut
- ▶ 145 g Milch (3,5% Fett, 5°C)
- ▶ 1 Ei (kalt)
- ▶ 6 g Frischhefe
- ▶ 30 g Zucker
- ▶ 5 g Salz
- ▶ 90 g Butter (kalt)
- ▶ Sesam zum Bestreuen

- 1 Zucker und Salz in der Milch auflösen. Dann alle übrigen Zutaten für den Hauptteig zugeben und 5 Minuten auf niedrigster Stufe sowie 10 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.
- 2 Die Butter in Stücken zufügen und weitere 5 Minuten auf zweiter Stufe kneten.
- 3 1 Stunde Teigruhe bei Raumtemperatur. Dabei alle 30 Minuten dehnen und falten.
- 4 Den Teig 12 bis 24 Stunden bei 5°C ruhen lassen.
- 5 Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und portionieren. Die Teiglinge straff rundschleifen, an der glatten Seite mit Wasser benetzen und fest in Sesam drücken.
- 6 Mit der Sesamseite nach unten (Schluss oben) für 3 Stunden in ein unbemehltes Bäckerleinen setzen.
- 7 Die Teiglinge umdrehen, mit Wasser besprühen und im auf 230°C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) backen. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 210°C herunterregeln. Nach dem Backen nochmals mit Wasser besprühen. ■



Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Brotbackbuch Nr. 3“. Es ist im Ulmer-Verlag erschienen und hat 352 Seiten mit zahlreichen farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs finden Sie in der Rubrik „Inspiration – Alles rund ums Brot: Bücher und Blogs“ in diesem Heft.



Gegrillte Brotsticks

Die bunten Tafeln an einem sommerlichen Grilltag laden einfach zu kreativen Ideen ein. Es gilt: Erlaubt ist, was lecker schmeckt. Und dabei muss man nicht jedes Mal das Rad neu erfinden. Wie wäre es zum Beispiel mit Altbrot-Verarbeitung? In wenigen Schritten kann man aus einem nicht mehr ganz frischen Brot ein paar krosse Grill-Sticks zaubern, die als Appetizer hervorragend zu Dips und Salaten schmecken.



Copyright: Teubner/Mathias Neubauer

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆

Getreide: Weizen

Triebmittel: nicht nötig

Zeit gesamt: 5,5 Stunden

Zeit am Backtag: 5,5 Stunden

Backzeit: 10 Minuten

Starttemperatur: 230°C

Backtemperatur: 200°C nach 10 Minuten

Schwaden: nein

TEIG

- ▶ 250 g Parmesan
- ▶ 250 g Weißbrot oder Brötchen vom Vortag (zum Beispiel Ciabatta, Baguette)
- ▶ 1 Paprikaschote
- ▶ 125 g Milch
- ▶ 3 Eier
- ▶ 15 g Italienische Kräutermischung (rote Zwiebel, Petersilie, Basilikum, Knoblauch, Oregano, Thymian)
- ▶ Salz
- ▶ Frisch gemahlener Pfeffer
- ▶ geräuchertes Paprikapulver
- ▶ Olivenöl zum Einpinseln

- 1 Den Parmesan entrinden und möglichst fein reiben.
- 2 Das Brot in etwa 2 x 2 Zentimeter große Stücke schneiden.
- 3 Die Paprikaschote mit dem Sparschäler dünn schälen, halbieren, die Kerne und Fruchthäute entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln.
- 4 Den Parmesan, das Brot und die Paprikawürfel mit der Milch, den Eiern und der Kräutermischung mit der Hand gut verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, nochmals durchkneten und abschmecken.
- 5 Die Masse in einer flachen Kuchenform oder Auflaufform verteilen (etwa 1 bis 2 Zentimeter dick).
- 6 Ein tiefes Backblech mit heißem Wasser füllen und in den Ofen stellen (unterste Schiene). Den Ofen auf 180°C (Unterhitze) vorheizen. Wenn der Ofen seine Temperatur erreicht hat, die Auflaufform mit der Brotmasse in das heiße Wasserbad stellen und 30 bis 45 Minuten garen, bis die Masse durchgegart und gestockt ist (Stäbchenprobe machen).
- 7 Herausnehmen, abkühlen lassen und im Kühlschrank in etwa 4 Stunden auf 6°C abkühlen lassen.
- 8 Den Grill anheizen. Aus der gekühlten Masse 1 bis 2 Zentimeter dicke und etwa 10 Zentimeter lange Sticks schneiden und diese rundherum dünn mit Olivenöl einpinseln.
- 9 Die Sticks auf dem heißen Grill goldbraun rösten (oder alternativ in einer Pfanne knusprig braten).
- 10 Warm servieren. ■

Dieses Rezept stammt aus dem Buch „BROT“. Es ist im Teubner-Verlag erschienen und hat 384 Seiten mit 500 farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs finden Sie in der Rubrik „Inspiration – Alles rund ums Brot: Bücher und Blogs“ in diesem Heft.





Rezept: Saskia Bock
Fotos: Jan Schnare

ZUTATEN

- ▶ 140 g Datteln
- ▶ 200 g Frischkäse
- ▶ 100 g Schmand
- ▶ 100 g Naturjoghurt
- ▶ 1/2 Zehe Knoblauch
- ▶ 10 g Currypulver
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer

Dattel-Curry-Dip

Die Kombination von Süßem und Würzigem passt besser zu herzhaften Speisen, als man zunächst vermuten würde. Das ist jedoch keine Überraschung für Leute, die dieses Rezept kennen. Bei dem schnell gemachten Dip verschmilzt in besonderer Weise die milde Süße von Datteln mit dem kräftigen Aroma von Curry und anderen Gewürzen zu einer leckeren Creme. Durch Variationen der Joghurt- oder Schmandmenge kann man eine zähere oder flüssigere Konsistenz erzielen. Für ein besonders kräftiges Aroma sollte man den Dip schon am Vortag zubereiten und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.



- 1** Die Datteln und den Knoblauch zerhacken.
- 2** Zusammen mit dem Frischkäse, dem Joghurt, dem Schmand und dem Currypulver vermischen.
- 3** Alternativ Datteln, Knoblauch, Frischkäse, Joghurt, Schmand und Currypulver direkt mit einem Pürierstab zerkleinern.
- 4** Mit Currypulver, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5** Vor dem Servieren einige Stunden zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen. ■



Rezept & Bilder: Lutz Geißler, Monika Drax

Sommerbrötchen

Diese Brötchen gehören einfach zur Grillsaison dazu. Aus Gelbmehlweizen, Emmer und Einkorn gebacken, mit Maisgrieß und Kräutern verfeinert und mit Olivenöl sowie Salz gekrönt, ergeben sich handgerechte kleine Brötchen, die besonders würzig sind. Einfach gut.

- 1 Die Zutaten für den Vorteig von Hand zu einem festen Teig mischen und für rund 12 bis 16 Stunden bei 12 bis 16°C lagern.
- 2 Für das Kochstück die benötigten Zutaten mit einem Schneebesen klumpenfrei mischen und unter Rühren aufkochen, bis die Masse abbindet.
- 3 Die Masse direkt auf der Oberfläche mit Klarsichtfolie abdecken und abkühlen lassen. So ist die Masse bis zu 24 Stunden bei Raumtemperatur lagerfähig.
- 4 Für den Hauptteig sämtliche Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe mischen und weitere 6 Minuten auf zweiter Stufe kneten.
- 5 2 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Dabei in der ersten Stunde alle 30 Minuten dehnen und falten.
- 6 Danach den Teig schonend auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und neun eckige Teiglinge abstechen. Die Teiglinge mit Olivenöl bestreichen.
- 7 Mit einem Messer, einer kleinen Teigkarte oder einem Pizzarad zwei zirka 4 Zentimeter lange und parallel verlaufende Schnitte in jeden Teigling setzen (bis zur Arbeitsplatte durchtrennen).
- 8 Die Teiglinge auf Backpapier setzen und auseinanderziehen, sodass sich die Einschnitte öffnen.
- 9 45 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen. Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 10 Danach grobes Salz darüber streuen und 18 Minuten backen. ■

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Emmer

Triebmittel: Hefe

Zeit gesamt: 19,5 Stunden

Zeit am Backtag: etwa 3,5 Stunden

Backzeit: 18 Minuten

Starttemperatur: 230°C

Backtemperatur: 230°C

Schwaden: 2 Minuten nach dem Einschießen, 5 Minuten vor Ende ablassen

VORTEIG

- ▶ 86 g Emmervollkornmehl
- ▶ 22 g Einkornvollkornmehl
- ▶ 65 g Wasser (kalt)
- ▶ 1 g Frischhefe

KOCHSTÜCK

- ▶ 65 g Maisgrieß (Polenta)
- ▶ 194 g Milch (3,5% Fett)
- ▶ 9,5 g Salz
- ▶ 9 g Dill, Petersilie, Schnittlauch (geschnitten, getrocknet)

HAUPTTEIG

- ▶ Vorteig
- ▶ Kochstück
- ▶ 258 g Gelbmehlweizenmehl 550
- ▶ 73 g Wasser (43°C)
- ▶ 3,2 g Frischhefe
- ▶ 9 g Olivenöl
- ▶ 17 g Flüssigmalz, inaktiv
- ▶ Salz und Olivenöl für die Kruste

Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Brotbackbuch Nr. 3“. Es ist im Ulmer-

Verlag erschienen und hat 352 Seiten mit zahlreichen farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs finden Sie in der Rubrik „Inspiration – Alles rund ums Brot: Bücher und Blogs“ in diesem Heft.



Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Weizen/Mais

Triebmittel: Sauerteig

Zeit gesamt: 15 Stunden

Zeit am Backtag:
etwa 2 Stunden

Backzeit: 35 bis 45 Minuten

Starttemperatur: 260 bis 285°C

Backtemperatur: 230°C

Schwaden: beim Einschießen
und nach 3 Minuten Backzeit

VORTEIG

- ▶ 40 g Sauerteig
- ▶ 40 g Wasser
- ▶ 40 g Weizenmehl 812

TEIG

- ▶ Vorteig
- ▶ 585 g Wasser
- ▶ 395 g Weizenmehl 812
- ▶ 160 g Weizenmehl 1050
- ▶ 80 g Weizenvollkornmehl
- ▶ 160 g feines blaues Maismehl
- ▶ 16 g feines Meersalz

EINLAGE

- ▶ 25 g natives Olivenöl extra
- ▶ 120 g Zwiebeln, gehackt

Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Sauerteig. Echtes Brot und mehr“ von Sarah Owens und Ngoc Minh Ngo. Es ist im Knesebeck-Verlag erschienen

und hat 288 Seiten mit 200 farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs finden Sie in der Rubrik „Inspiration – Alles rund ums Brot: Bücher und Blogs“ in diesem Heft.



Blaumais-Zwiebelbrot

Blaues Maismehl verleiht diesem Brot eine taubenblaue Färbung sowie ein kräftiges, mineralisch-süßliches Aroma. Es entsteht aus einer speziellen Maissorte, die mit Holzasche gekocht und nach anschließender Trocknung gemahlen wird. Das besondere Mehl ist im Internet oder in mexikanischen Feinkostgeschäften erhältlich. Durch die unverkennbare Ährenform lassen sich einfach mundgerechte Stücke abbrechen.

- 1 Für die Einlage das Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Zwiebeln 25 bis 30 Minuten darin braten, bis sie kräftig gebräunt sind. Dabei gelegentlich umrühren. Danach abkühlen lassen und abgedeckt kalt stellen.
- 2 Den Anstellsauer aus 40 Gramm Starter mit 40 Gramm Wasser zu einem wässrigen Brei verrühren. 40 Gramm Weizenmehl 812 mit einem Holzlöffel glatt einarbeiten und danach das Ganze mit Folie bedeckt bei Raumtemperatur gären lassen.
- 3 Nun geht es an den Teig. Ist das Anstellsauer aktiv (wirft Blasen), das Wasser unterrühren. Mit der Hand die Mehle einarbeiten, bis die Flüssigkeit gebunden ist und keine Klümpchen mehr verblieben sind. Mit Folie bedeckt 20 Minuten quellen lassen.
- 4 Das Salz über die gerösteten Zwiebeln streuen und unterrühren. Anschließend alles unter den Teig mischen. Bedeckt 3 bis 4 Stunden gehen lassen.
- 5 Wenn der Teig sein Volumen fast verdoppelt hat und prall aufgebläht ist, den Teigling auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche vierteln und zu Batards formen. Mit Folie bedeckt 10 bis 30 Minuten gehen lassen.
- 6 Die Batards zu langen, festen Laiben formen, dann mit den Händen zu langen Baguettes rollen. Auf Bäckerleinen legen und mit einem Tuch sowie Frischhaltefolie bedeckt nicht länger als 8 Stunden in den Kühlschrank legen.
- 7 Das Backblech mit Backpapier belegen und mit Maismehl bestreuen. Die Baguettes mit reichlich Abstand zueinander darauf platzieren.
- 8 Kurz vor dem Einschieben die Ähren schneiden. Dazu die Baguettes mit der Küchenschere in regelmäßigen Abständen von oben sechs bis sieben Mal V-förmig einschneiden, jedoch die Stangen nicht durchschneiden. Den Teig mit den Zwischenräumen abwechselnd mal zu einen, dann zur anderen Seite falten.
- 9 Zum Backen sollte man einen Backstein im Ofen verwenden. Die Vorheizzeit beträgt mindestens eine Stunde bei 260 bis 285°C. Der Teig sollte vor dem Einschießen Raumtemperatur haben.



Tipp

Weizenmehl 812 lässt sich durch 1050 ersetzen. Dann einfach ein wenig mehr Wasser hinzugeben.

Copyright: Ngog Minh Ngo/
Knesebeck Verlag

10 Auf ein Bratenblech unter dem Backstein etwa 75 bis 80 Gramm Wasser gießen, die Ofenwände mit Wasser bespritzen und die Brote vom Schieber auf den Stein gleiten lassen. Nach etwa 3 Minuten die Ofentür öffnen und die Wände erneut besprühen. Weitere 5 bis 7 Minuten backen. Anschließend die Temperatur

auf 230°C reduzieren und das Brot 25 bis 35 Minuten backen, bis es schön braun ist.

11 Wer einen verschließbaren Grill mit gut regulierbarer Hitze und Backstein hat, kann das Brot auch darin zubereiten. ■

Für Einsteiger
geeignet

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen

Triebmittel: Hefe

Zeit gesamt: 25 Stunden

Zeit am Backtag: 55 Minuten

Backzeit: 25 Minuten

Starttemperatur: 270°C

Backtemperatur: 270°C

Schwaden: nein

Türkisches Fladenbrot

Die einfache Zubereitung und der unverkennbare Geschmack nach Schwarzkümmel und Sesam machen Fladenbrot zu einem echten Dauerbrenner. Es gilt als älteste Evolutionsstufe des Brotes. Bereits seit dem 5. Jahrtausend vor Christus essen Menschen das flache Hefebrot. Dank der weichen Struktur lässt es sich prima mit Grillfleisch, Salaten und Dressings füllen.

TEIG

- ▶ 360 g Weizenmehl 550
- ▶ 216 g Wasser
- ▶ 5 g Frischhefe
- ▶ 2 g Zucker
- ▶ 36 g Milch
- ▶ 8 g Meersalz

- 1 Für den Teig die Hefe mit dem Zucker in der Milch auflösen und abgedeckt 15 Minuten stehen lassen.
- 2 Das Wasser und das Mehl hinzufügen und zu einem weichen Teig verkneten. Abschließend das Meersalz unterkneten. Empfehlenswert ist es, die Küchenmaschine 18 Minuten auf langsamster Stufe arbeiten zu lassen.

Schon gewusst?

Fladenbrot gibt es überall auf der Welt in vielen verschiedenen Formen und Ausprägungen. Viele heute bekannte Brotsorten stammen vom Fladenbrot ab. Beispielsweise Nan, Chapati, Paratha, Puri, Papadam, Roti Canai, Chubz, Lawasch, Pide, Pita, Yufka, Fyllo, Malsouka, Matze, Pessach, Focaccia, Schüttelbrot, Vinschgauer, Podptomyk, Tunnbröd, flatbrød oder Injera.

- 3 Den Teig abgedeckt in einer Schüssel für 12 bis 24 Stunden in den Kühlschrank stellen (+5°C, mittleres Fach).
- 4 Den Teig in zwei Hälften von je etwa 300 Gramm teilen, rund formen und 15 Minuten unter einem bemehlten Küchentuch entspannen lassen.
- 5 Den Backofen auf 270°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Die Teigstücke rund formen, zirka 1 Zentimeter dick ausrollen, dünn mit Olivenöl bestreichen, mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen und auf ein Backblech legen.
- 7 In den Ofen schieben und 25 Minuten backen. 🍞



Foto: Brigitte Wegner, Bassermann Verlag

Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Brötchen, Baguettes und Weizenbrote nach traditionellen Rezepturen“. Es ist im Bassermann-Verlag erschienen und hat 112 Seiten mit zahlreichen farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs finden Sie in der Rubrik „Inspiration – Alles rund ums Brot: Bücher und Blogs“ in diesem Heft.





Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen

Triebmittel: Hefe

Zeit gesamt: 2,5 Stunden

Zeit am Backtag: etwa 2,5 Stunden

Backzeit: 22 bis 24 Minuten

Starttemperatur: 240°C

Backtemperatur: 200°C

Schwaden: beim Einschießen, 3 Minuten vor Ende entlassen

Wer es exotisch mag, wird an diesem Rezept seine wahre Freude haben. Denn die frischen Weizenbrötchen passen mit der würzigen Schärfe von Curry und Chili sowie dem fruchtig-süßen Aprikosen-Aroma hervorragend zur mariniertem Fleisch.

- 1** Zunächst die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Dann das Hefewasser mit dem Mehl, Salz, Backmalz und Olivenöl in eine Schüssel geben und 10 Minuten auf langsamer Stufe und 5 Minuten auf schneller Stufe kneten. Ganz am Ende des Schnellknetens Currypulver, Chilipulver und gewürfelte Aprikosen unterkneten.
- 2** Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und bei Zimmertemperatur 15 Minuten ruhen lassen.
- 3** Den Teig danach noch einmal kurz mit der Hand durchkneten, dann zu einem etwa 60 Zentimeter langen Strang rollen und einige Minuten entspannen lassen.
- 4** Den Teigstrang mit einer Teigkarte in zehn oder elf gleich große Stücke zu je etwa 85 Gramm stechen und zu möglichst eckigen Brötchen formen. Die Oberseite der Teiglinge etwas anfeuchten und in der Grieß-Gewürz-Mischung wälzen.
- 5** Die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einem Küchentuch abdecken und bei Zimmertemperatur 70 bis 80 Minuten gehen lassen.
- 6** Den Ofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen, dabei ein leeres Backblech auf der untersten Schiene mit erhitzen.
- 7** Die Brötchen im unteren Ofendrittel einschieben und schwaden.
- 8** Die Ofentemperatur sofort auf 200°C reduzieren und die Brötchen 22 bis 24 Minuten ausbacken.
- 9** 3 Minuten vor Ende der Backzeit die Ofentür einen Spalt breit öffnen, damit der Dampf entweichen kann – so bekommen die Brötchen eine knusprige Oberfläche. 🍞

TEIG

- ▶ 15 g Frischhefe
- ▶ 285 g Wasser
- ▶ 500 g Weizenmehl 550
- ▶ 11 g Salz
- ▶ 13 g Backmalz, inaktiv
- ▶ 12 g Olivenöl
- ▶ 10 g Currypulver
- ▶ 2 g scharfes Chilipulver
- ▶ 125 g getrocknete Aprikosen, gewürfelt

ZUM BESTREUEN

- ▶ 100 g Hartweizengrieß
- ▶ 5 g Currypulver
- ▶ 5 g Chilipulver



Statt Hartweizengrieß kann zum Dekorieren auch sehr gut Maisgrieß verwendet werden.

Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Das Große Buch vom Brot“ von Arne Simon, Marie Thérèse Simon und Alexander Schmidt. Es ist im Christian-Verlag erschienen und hat 400 Seiten mit zahlreichen farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs finden Sie in der Rubrik „Inspiration – Alles rund ums Brot: Bücher und Blogs“ in diesem Heft.





Burger-Buns vom Grill

Wer auf Burger steht, muss nicht immer gleich zum Fast-Food-Giganten um die Ecke gehen. Mit wenig Aufwand kann jeder selbst die soften Brötchen zubereiten. Und das sogar direkt auf dem Grill.

Damit sich bei der nächsten Grillparty jeder seine eigene Burger-Kreation schaffen kann, sind neben Fleisch und allen Belägen natürlich die Burger-Brötchen, in der Fachsprache Burger-Buns genannt, notwendig. Burger-Buns lassen sich aber nicht nur im Backofen, sondern auch auf dem Grill mit Garhaube zubereiten. Eine Garhaube ist notwendig, weil damit Bedingungen wie in einem Backofen geschaffen werden. Für die Zubereitung auf dem Grill mit Garhaube wird indirektes Grillen angewendet. Das heißt, die Burger-Buns liegen nicht direkt über der Hitze, beispielsweise den glühenden Kohlen oder den Brennern eines Gasgrills. Man platziert sie daneben oder in der Mitte auf einer indirekten Zone. Durch die Garhaube strömt die Hitze nun um die Burger Buns herum und backt sie, ohne sie zu verbrennen.

Burger-Buns können entweder mit Sesam, Mohn, Käse oder auch Röstzwiebeln bestreut werden. So kann bereits der Bun dem Belag

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizenmehl

Triebmittel: Hefe

Zeit gesamt: 5 bis 7 Stunden

Zeit am Backtag: 5 bis 7 Stunden

Backzeit: 20 bis 30 Minuten

Starttemperatur: 180°C

Backtemperatur: 180°C

Schwaden: nein

angepasst werden. Es gibt sie sogar in schwarz. Hierbei handelt es sich aber nicht um verbrannte Buns, die man versehentlich auf dem Grill oder im Backofen vergessen hat. Nein, schwarze Buns können auch gewollt sein. Dabei wird der Teig mit Sepia, der Tinte des Tintenfischs eingefärbt. Und solche Hingucker gibt es nicht mal im Restaurant um die Ecke. Wenn das mal kein Highlight ist.

- 1 Die Butter zum Schmelzen bringen und Milch und Wasser leicht erwärmen.
- 2 Den Zucker und die Hefe in der lauwarmen Milch-Wasser-Mischung auflösen.
- 3 Mehl und Salz in eine Schüssel geben.
- 4 Die geschmolzene Butter und die Hefemischung hineinschütten.
- 5 Die Eier hineinschlagen und zu einem glatten Teig verkneten.
- 6 Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
- 7 Anschließend aus dem Teig 8 bis 10 gleichmäßige Kugeln schleifen, sie etwas platt drücken, mit einem Tuch abdecken und weitere 15 Minuten gehen lassen.
- 8 Die Teigrohlinge mit verquirltem Ei bestreichen und mit Sesamkörnern bestreuen.
- 9 Den Grill auf 180°C vorheizen und die Buns darin für zirka 20 bis 30 Minuten backen (indirekte Hitze). 🍷

Rezept: Anja Auer
Fotos: Matthias Würfl

📷 @diefrauamgrill

📘 /diefrauamgrill

🌐 www.die-frau-am-grill.de

TEIG

- ▶ 500 g Mehl
- ▶ 200 ml lauwarmes Wasser
- ▶ 15 g Milch
- ▶ 20 g Frischhefe
- ▶ 15 g Zucker
- ▶ 100 g Butter
- ▶ 2 g Salz
- ▶ 2 Eier
- ▶ 1 Ei zum Bestreichen
- ▶ 10 g Sesamkörner zum Bestreuen



Profi-Tipps: So gelingt Stockbrot

Text & Fotos:
Carsten Bothe

Fallen die Worte Lagerfeuer und Backen, dann assoziiert nahezu jeder das Wort Stockbrot. Typischerweise wird dazu ein Pizzateig um einen Holzstock gewickelt, und die Kinder sollen das über dem Feuer backen. In der Mehrzahl der Fälle halten die Kinder den Teig in die Flammen, bis er verkohlt. Oder sie verlieren die Geduld und der Vater versucht das ebenso erfolglos fertig zu backen. Meist sind die Stöcke auch so lang, dass das Ende mit dem Teig hin- und herwackelt und nicht konzentriert über die Glut gehalten werden kann. Doch es geht besser.

Wickeln Sie den Teig in einer langen Spirale um das Ende des Stocks, nicht dicker als ein kleiner Finger, denn sonst backt der Teig nicht durch. Beim Backen ist wichtig, den Teig über ein Glutbett oder seitlich in die Strahlungshitze des Feuers zu halten, nicht oben über die Flammen. Am Besten legen Sie die Spieße über dem Glutbett fest, und wenden nur einmal. Sobald der Teig aufgegangen und goldbraun gebacken ist, können Sie ihn mit etwas Butter und Salz genießen.

Eine gute Alternative zum frischen Teig, die sich ideal eignet, um die Baguette-Reste der Grillparty über der Resthitze der Kohlen zu verwerten, funktioniert wie folgt. Schneiden Sie ein Baguette erst längs auf und dann in handtellergroße Stücke, so können Sie diese durch die harte Kruste und nicht durch die weiche Krume

aufspießen. Die Schnittfläche sollte nach unten zeigen. Das Brot bestreichen Sie vorher mit Knoblauch, Salz und Olivenöl oder einfach mit Kräuterbutter. Dann können Sie sich bequem neben das Feuer stellen und die Spieße mit dem Brot knapp über die Glut halten. Dabei tosten Sie das Brot meist in unter einer Minute und die Kinder können es sofort essen. Würstchen spießen Sie längs auf, nicht quer, so können diese nicht durchbrechen. Und auch Marshmallows fallen nur dann ins Feuer, wenn diese so weich sind, dass man sie ohnehin nicht mehr essen kann.





Über die offene Flamme sollte man den Teig nicht halten, sonst verbrennt er. Besser ist es, das Stockbrot seitlich vom Feuer oder über der Glut zu backen



Wichtig bei Stockbrot ist die Dicke des Teigs. Er sollte nicht mehr als einen Finger dick sein, sonst wird er nicht gar

STOCKBROTTEIG

- ▶ 500 g Weizenmehl 550
- ▶ 7 g Trockenhefe
- ▶ 25 g Zucker
- ▶ 300 g lauwarmes Wasser
- ▶ 30 g Olivenöl
- ▶ 10 g Salz



Tipp Als schnelle und immer sicher funktionierende Alternative zu den klassischen Holzspießen bieten sich die Petromax Feuerspieße an, die genau dafür konzipiert sind. Die Spieße mit nach hinten gebogenen Zinken sind noch besser geeignet als die klassischen Gabelzinken, denn das Brot kann von diesen nicht ins Feuer fallen. Die Lagerfeuerspieße kann man von der Länge her einstellen. Maximal ausgezogen sind sie gerade so lang, dass ein normalgewachsener Mensch das Brot direkt über dem Feuer auf dem Boden grillen kann. Ist die Feuerstelle höher angebracht, dann verkürzen Sie einfach den Spieß.

- 1 Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Öl und den trockenen Zutaten vermischen, dann das lauwarme Wasser dazugeben.
- 2 Den Teig durchkneten, bis er sich von der Schüsselwand löst und zugedeckt eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Eine andere Möglichkeit ist die Kaltgärung, bei der der Teig im Kühlschrank oder bei Raumtemperatur vier bis sechs Stunden braucht, um richtig aufzugehen. Er wird dadurch deutlich besser als bei der schnellen Methode an einem warmen Ort.
- 3 Den aufgegangenen Teig noch einmal ordentlich durchkneten. Dann den Teig zu etwa apfelgroßen Kugeln formen und diese ausrollen, am Rand leicht aufbiegen.
- 4 Die Teigstücke in maximal fingerdicken Streifen um die Spieße wickeln und über der Glut goldbraun backen. ■

HEFEMIX

- ▶ 20 g Frischhefe
- ▶ 40 g Wasser
- ▶ 10 g Zucker

HAUPTTEIG

- ▶ Vorteig
- ▶ 100 g Maisstärke
- ▶ 80 g Vollkornreismehl
- ▶ 80 g Maismehl
- ▶ 50 g Buchweizenmehl
- ▶ 30 g Sonnenblumenkerne
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 8 g Flohsamenschalen
- ▶ Pfeffer, frisch gemahlen

FLÜSSIGMIX

- ▶ 220 g Wasser
- ▶ 15 g Apfelessig
- ▶ 20 g Olivenöl

FÜLLUNG

- ▶ 1 Mozzarella
- ▶ 1 kleine rote Chilischote, fein gehackt
- ▶ 1 Tomate, gewürfelt
- ▶ ½ Paprikaschote, gewürfelt

Schwierigkeitsgrad: ★★★

Getreide: Glutenfrei

Triebmittel: Hefe

Zeit gesamt: 3 Stunden

Zeit am Backtag: 3 Stunden

Backzeit: 30 Minuten

Starttemperatur: 200°C

Starttemperatur: 200°C

Schwaden: nein

Rezept & Fotos: Elke Schulenburg

Kräuter-Wirbel

Glutenfreies Gebäck wird von Außenstehenden oft nur mit Skepsis aus der Distanz betrachtet. Doch gut gemachte Speisen ohne das berühmte Klebereiweiß sind beileibe keine langweiligen, trockenen Notbehelfe, sondern vollwertige und vor allem sehr interessante Nahrungsmittel. Das beste Beispiel dafür ist dieser locker-würzige Kräuter-Wirbel, der mit Pesto gefüllt ist.



- 1 Die Hefe für den Hefemix in eine kleine Schale bröseln, Zucker oder Honig und Wasser oder Milch zugeben. Alles gründlich mit dem Schneebesen verschlagen.
- 2 Schale mit Frischhaltefolie oder einer Untertasse abdecken. Jetzt braucht die Hefe einige Minuten Zeit für sich.
- 3 Der Hefemix ist fertig, wenn sich viele Bläschen gebildet haben. Jetzt kann er mit den anderen Zutaten verrührt werden.
- 4 Die Zutaten für den Hauptteig vermischen.
- 5 Eine Kastenform mit Olivenöl oder Butter einfetten und den Vorteig, den Hauptteig sowie den Flüssigmix hineingeben.
- 6 Vorteig, Hauptteig und den Flüssigmix mit dem Rührlöffel gründlich verschlagen, bis sich der Teig von der Schüssel löst. 20 Minuten ruhen lassen.
- 7 In der Zwischenzeit das Pesto zubereiten (siehe Kasten).
- 8 Teig auf leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und sanft kneten, auseinanderdrücken und ausrollen auf eine Größe von etwa 20 x 40 Zentimeter.
- 9 Die ausgerollte Teigplatte mit Pesto bestreichen. Mozzarella zerzupft aufstreuen, ebenso Chili, Tomate und Paprika.
- 10 Teig von der schmalen Seite her fest aufrollen und in zehn Scheiben schneiden. In eine hochkant stehende Backform einschichten. Mit Öl bepinseln und 20 Minuten ruhen lassen.
- 11 Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Kräuter-Wirbel etwa 40 Minuten backen.

PESTO SELBER MACHEN

- ▶ 1 Handvoll Bärlauch, Basilikum und Giersch oder Petersilie
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ 10 g gemahlene Mandeln
- ▶ 100 g mildes Olivenöl
- ▶ Salz, Pfeffer, Zucker



Alle Zutaten in einem Blitzhacker fein zerkleinern. Wer kein Pesto herstellen möchten, kann den Teig mit Olivenöl einstreichen und die gehackten Kräuter darüberstreuen.

TEIG

- ▶ 1.000 g Weizenmehl 812
- ▶ 20 g Salz
- ▶ 20 g Frischhefe
- ▶ 1 Prise Brotgewürz
- ▶ 20 g Honig
- ▶ 15 g Apfelessig
- ▶ 700 g Wasser

VARIATIONEN

- ▶ 30 g in Scheiben geschnittene Oliven oder
- ▶ 10 g getrocknete, grob gehackte Tomaten oder
- ▶ 30 g angebratene Speckwürfel und 1 kleine Zwiebel, gewürfelt und angebraten

Verzwirbelte Grillbrote

Was zeichnet eigentlich ein gutes Grillbrot aus? In erster Linie sollte es einfach zuzubereiten sein, gut mit kräftigen Speisen harmonieren und eine gewisse Grundwürze mitbringen. Alle Eigenschaften verbindet dieses einfache Rezept von raffinierten Grillbrotchen – je nach Geschmack mit Oliven, getrockneten Tomaten oder Speck und Zwiebeln verfeinert.

- 1 Alle Zutaten zirka 12 Minuten zu einem weichen, geschmeidigen Teig kneten und abgedeckt etwa 2 Stunden ruhen lassen.
- 2 Anschließend in vier Portionen teilen, diese in etwas Mehl wenden und zu 25 Zentimeter langen Stangen „zwirbeln“.
- 3 Die Stangen weitere 10 Minuten auf einem bemehlten Brett ruhen lassen, anschließend im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) 30 bis 35 Minuten backen. 🍞

*Für Einsteiger
geeignet*

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen

Triebmittel: Hefe

Zeit gesamt: 2 Stunden

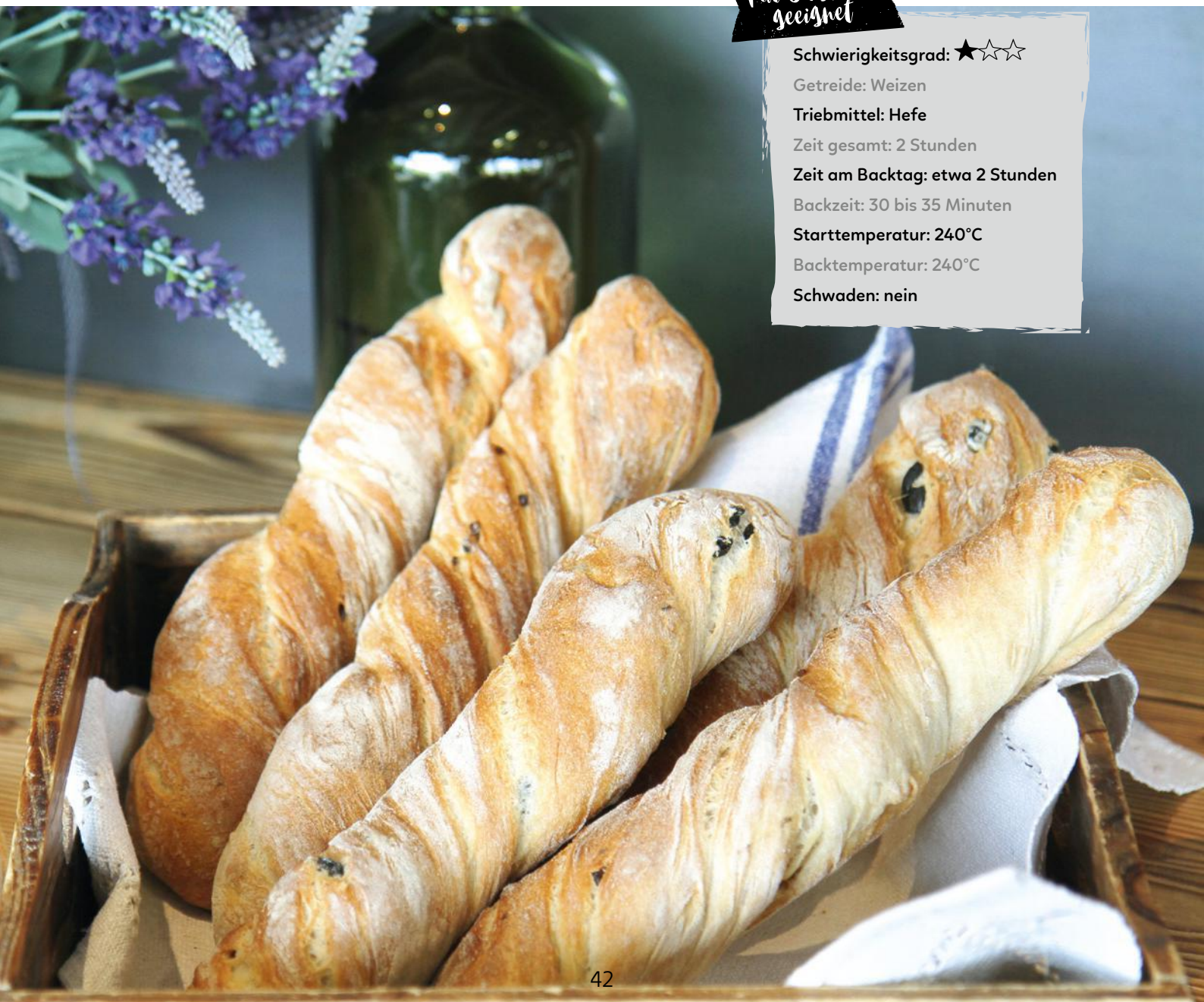
Zeit am Backtag: etwa 2 Stunden

Backzeit: 30 bis 35 Minuten

Starttemperatur: 240°C

Backtemperatur: 240°C

Schwaden: nein



Ein Rezept aus dem
Häussler Backdorf



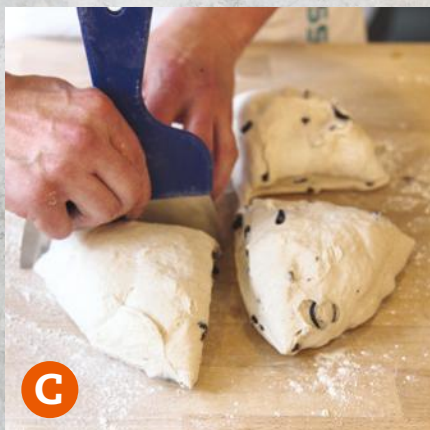
A

Die geschnittenen Oliven – oder die anderen Varianten – auf den Teig geben und einkneten.



B

Den Teig in 4 Portionen teilen.



C

Zu etwa 25 Zentimeter langen Stangen ausformen.



D

Zum Schluss verzwirbeln.



Tipp:

Statt dieser Basisvariante des Grillbrots kann man auch Variationen davon backen. Dazu einfach in den Teig vom Grundrezept je nach Gusto die geschnittenen Oliven, gehackte Tomaten oder Speck- und Zwiebelwürfel einkneten. Anschließend die Portionen 2 Stunden ruhen lassen, danach in etwas Mehl wenden und zu rund 25 Zentimeter langen Stangen drehen. Nach einer weiteren Teigruhe von 10 Minuten wie gehabt 30 bis 35 Minuten backen.

Anzeigen



Horbacher Mühle

Backen wie zu Omas Zeiten

Frisch gemahlene Mehle,
Getreide und vieles mehr.
Absolut naturbelassen.

www.horbacher-muehle.de



HÄUSSLER

Holzbackofen:

Backen + Grillen + Smoken



Mit dem Häussler HABO genießen Sie die wunderbare Backqualität aus dem original Holzbackofen. Darüber hinaus können Sie damit auch Grillen, Garen, Smoken, Obst dörren und ganz vieles mehr. Für alle Bäcker, Griller und Gourmets.

Kostenlos Katalog anfordern:

www.backdorf.de

88499 Heiligkreuztal · Tel. 073 71/93 77-0

Lingue di suocera – Schwiegermutterzungen

Rezept & Fotos:
Bärbel Adelhelm

Was soll man nur mit den anfallenden Lievito Madre-Resten oder denen der Japanischen Mutterhefe anstellen? Die Antwort kann dieses knusprige, leckerschmeckende Gebäck sein. Es ist in seiner Herstellung sehr simpel und ein wunderbarer Begleiter zu kräftigen Getränken wie Bier und Wein oder zum Aufnehmen von würzigen Dips.

Tipp

Um die Zungen in ihre charakteristische, dünne Form zu bekommen, gibt es zwei Möglichkeiten. Entweder man macht es von Hand mit einem Ausrollstab oder nutzt eine Pasta-Maschine für Teigplatten.



- 1 Die Lievito Madre zerstückeln und in eine Schüssel geben. Handwarmes Wasser dazu gießen und die Lievito Madre darin auflösen. Sollte die überschüssige Lievito Madre schon zu lange im Kühlschrank stehen, eine Messerspitze Natron begeben. Am Anfang nur mit 200 Gramm Wasser beginnen. Wenn der Teig beim Kneten zu fest wird, bis zu 50 Gramm nachschütten.
- 2 Thermomixbesitzer geben die zerstückelte Lievito Madre und das Wasser in den Thermomix und verrühren es 15 Sekunden bei Stufe 5. Die restlichen Zutaten beifügen und 3 Minuten mit der Knetstufe bearbeiten. Danach geht es in beiden Fällen gleich weiter.
- 3 Den Teig zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
- 4 Teigstücke abstechen, in 25 bis 35 Gramm schwere Stücke abwiegen und länglich ausrollen. Je dünner, desto knuspriger.
- 5 Mit den Zinken einer Gabel die ausgerollten Zungen einstechen.
- 6 Auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Olivenöl bestreichen und mit Gewürzen bestreuen. (Zum Beispiel Schwarzkümmel, Rosmarin, Hagelsalz oder Kümmel)
- 7 In den auf 170°C bei Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen schießen und 10 bis 12 Minuten backen. Die Dicke der Zungen ist bei der Backzeit maßgebend. Sie sollten nicht zu dunkel werden. 🍴

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen

Treibmittel: Lievito Madre/
Japanische Mutterhefe/Hefe

Zeit gesamt: 2,5 Stunden

Zeit am Backtag: 2,5 Stunden

Backzeit: 10 bis 12 Minuten

Starttemperatur: 170°C

Backtemperatur: 170°C

Schwaden: nein

TEIG

- ▶ 500 g Mehl
- ▶ 350 g Lievito Madre oder 350 g Japanische Mutterhefe, alternativ 10 g Frischhefe
- ▶ 200 bis 250 g Wasser
- ▶ 70 g Olivenöl
- ▶ 8 g Knoblauchpulver
- ▶ 50 g getrocknete Kräuter (zum Beispiel Pizzagewürz)
- ▶ Salz



Zum Ausrollen der Teigzungen kann man eine Pasta-Maschine nutzen

Kräuterbutter-Baguette



Arne Simon, Marie Thérèse Simon und Alexander Schmidt,
Das große Buch vom Brot, Christian Verlag 2016

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Weizen

Triebmittel: Hefe

Zeit insgesamt: 10,5 Stunden

Zeit am Backtag: 10,5 Stunden

Backzeit: 25 Minuten

Starttemperatur: 240°C

Backtemperatur: 200°C, nach 5 bis 10 Minuten

Schwaden: beim Einschießen, 5 Minuten vor Ende entlassen

VORTEIG

- ▶ 1 g Frischhefe (ein etwa erbsengroßes Stück)
- ▶ 125 g lauwarmes Wasser
- ▶ 125 g Weizenmehl 550

HAUPTTEIG

- ▶ 6 g Frischhefe
- ▶ 210 g lauwarmes Wasser
- ▶ 375 g Weizenmehl 550
- ▶ 8 g helles Flüssigmalz (oder Honig)
- ▶ 2 g Currypulver
- ▶ 12 g Salz

ZUM BESTREUEN

- ▶ 40 g Hartweizengrieß
- ▶ 80 g Kräuterbutter
- ▶ 60 g Gouda, geraspelt

Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Das Große Buch vom Brot“ von Arne Simon, Marie Thérèse Simon und Alexander Schmidt. Es ist im Christian-Verlag erschienen und hat 400 Seiten mit zahlreichen farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs finden Sie in der Rubrik „Inspiration – Alles rund ums Brot: Bücher und Blogs“ in diesem Heft.



Kräuterbaguettes gehören einfach zum Grillen dazu. Mit ihrer krossen Kruste und dem würzigen Geschmack schmecken sie Groß und Klein. Mit diesem Rezept gelingt eine abwechslungsreiche Variante, die zusätzlich noch mit Käse überbacken wird.

- 1 Die Hefe zunächst im lauwarmen Wasser auflösen.
 - 2 Das Hefewasser mit dem Mehl in eine Schüssel geben und beides mit einer Gabel oder mit den Händen zu einer homogenen Masse vermengen.
 - 3 Die Masse mit einem Küchentuch abdecken und mindestens 6 Stunden bei Zimmertemperatur oder – besser noch – über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.
 - 4 Für den Vorteig die Hefe ebenfalls zunächst im lauwarmen Wasser auflösen.
 - 5 Das Hefewasser mit dem Vorteig und allen weiteren Zutaten (außer dem Salz) in eine Schüssel geben und zu einem weichen Teig kneten – etwa 12 Minuten auf langsamer (nach 8 Minuten das Salz zugeben) und 5 Minuten auf schneller Stufe.
 - 6 Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und 60 bis 70 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
 - 7 Nach der Teigruhe den Teig noch einmal kurz mit der Hand durchkneten, dann in zwei gleich große Stücke teilen und zu etwa 30 Zentimeter langen, dickbauchigen und spitz zulaufenden Baguette-Laiben formen.
 - 8 Die Laibe rundherum im Hartweizengrieß wälzen und dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Bei Zimmertemperatur, abgedeckt mit einem Küchentuch, etwa 2 Stunden gehen lassen.
 - 9 Den Ofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen, dabei ein leeres Backblech auf der untersten Schiene mit erhitzen.
 - 10 Die Laibe mit einem scharfen Messer mehrmals schräg etwa 2 Millimeter tief einschneiden. Mit einem Spritzbeutel einen dünnen Strang Kräuterbutter in jeden Schnitt drücken. Anschließend die Oberseite der Brote mit Gouda bestreuen.
- Tipp** Wer keinen Spritzbeutel besitzt, kann zum Befüllen der Einschnitte auch einen an der Ecke abgeschnittenen Gefrierbeutel verwenden.
- 11 Die Baguettes im unteren Ofendrittel einschieben und direkt schwaden. Nach 5 bis 10 Minuten Backzeit die Ofentemperatur auf 200°C reduzieren.
 - 12 Die Baguettes in etwa 25 Minuten nicht zu kräftig, aber knusprig goldgelb ausbacken, dabei darauf achten, dass der Käse nicht verbrennt, notfalls die Brote mit Backpapier abdecken.
 - 13 Während der letzten 5 Minuten Backzeit den heißen Dampf entweichen lassen. ■



Tipp:

Wer es etwas exotischer mag, kann die Bärlauch-Butter auch noch zusätzlich mit Curry, Senf und Worcestersauce verfeinern. Dazu einfach von jeder Zutat etwa einen Teelöffel mit in die Butter rühren.

Bärlauch-Butter

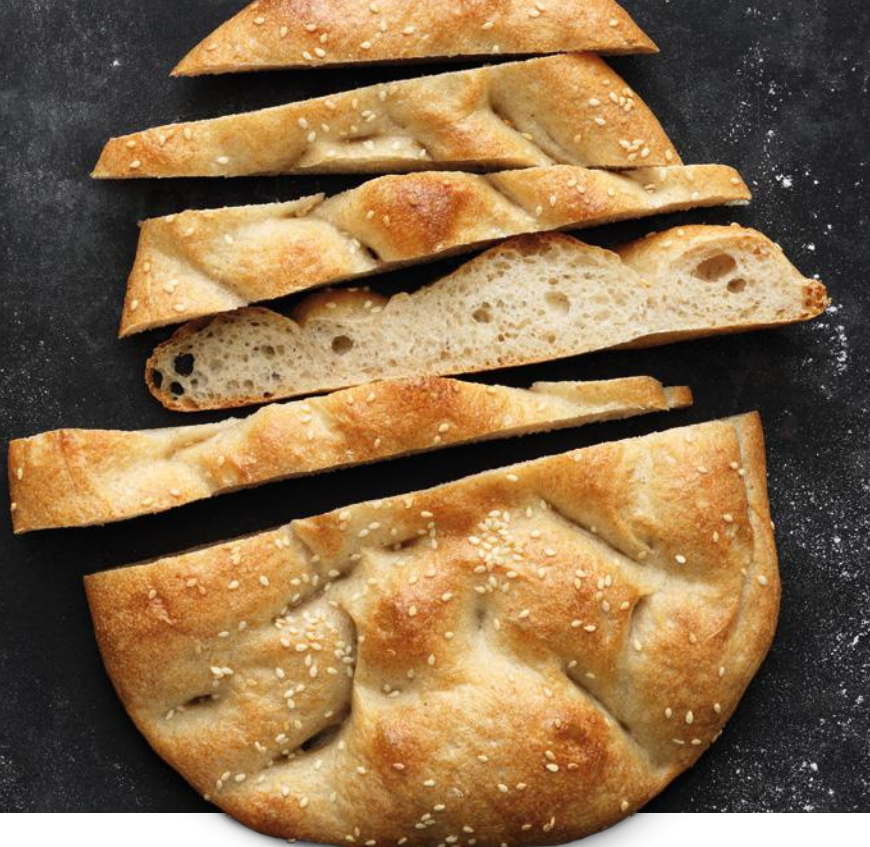
Neben gutem Brot und Fleisch gibt es vor allem eine Sache, die bei keiner Grill-Fete fehlen darf: Dips. Der Klassiker unter den streichfähigen Würz-Cremes ist Kräuterbutter. Nicht erst seit dem „Gourmeggle“ weiß wohl jeder, wie lecker und vielfältig sie ist. Dabei gibt es nicht nur ein oder zwei Varianten, sondern viele verschiedene. Ob mit Schnittlauch, Petersilie oder sogar mediterran, das kann man ganz nach dem eigenen Geschmack entscheiden. In diesem Rezept geht es um die beliebte Variante mit Bärlauch. Sie schmeckt nicht nur mildwürzig und passt somit hervorragend zu frischem Brot, sondern ist auch schnell gemacht. Denn sie besteht nur aus fünf Zutaten.

Rezept: Jan Schnare

ZUTATEN

- ▶ 250 g Butter
- ▶ 80 g frischer Bärlauch
- ▶ 20 g Zitronensaft
- ▶ 2 g Salz
- ▶ Etwas Pfeffer nach Geschmack

- 1 Die Butter bei 25 bis 30°C weich werden lassen und in eine Schüssel füllen.
- 2 Den Bärlauch fein zerhacken und zusammen mit dem Zitronensaft – gerne auch etwas Zitronenschale – sowie Salz und Pfeffer zur Butter geben.
- 3 Alles mit einer Gabel oder ähnlichem gut vermischen. Danach abschmecken und je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
- 4 Die fertige Butter in der Schüssel glattstreichen und abgedeckt bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. 🍴



Dinkel-Pita

Pita-Brote zählen zur Familie der Fladenbrote und sind von Griechenland bis zum Nahen Osten weit verbreitet. Dort wird das weiche Hefebrot als Beilage zu fast allen Mahlzeiten mehrmals täglich frisch gebacken. Die spezielle Form wird dadurch erzielt, dass der rohe Teigfladen mit den Handkanten mehrmals über Kreuz eingedrückt wird.

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆☆☆

Getreide: Dinkel

Triebmittel: Sauerteig/Hefe

Zeit gesamt: 32 Stunden

Zeit am Backtag: 2,5 Stunden

Backzeit: 30 Minuten

Starttemperatur: 240°C

Backtemperatur: 240°C

Schwaden: beim Einschießen

SAUERTEIG

▶ 50 g Dinkelvollkornmehl

▶ 5 g Anstellgut

▶ 40 g Wasser (kalt)

HAUPTTEIG

▶ 300 g Dinkelmehl 630

▶ 7 g Olivenöl

▶ 7 g Salz

▶ 6 g Frischhefe

▶ 210 g Wasser

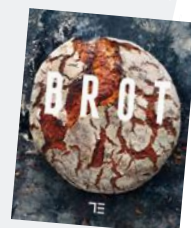
▶ Öl für die Schüssel

▶ Mehl zum Arbeiten

▶ Sesamsamen

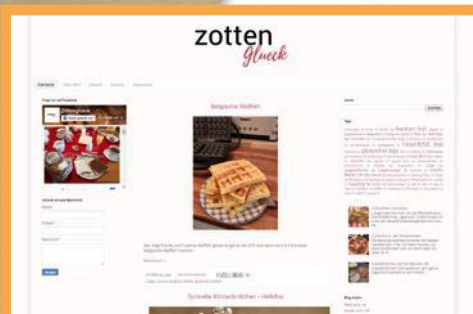
- 1 Für den Dinkelsauerteig das Mehl mit dem Anstellgut und dem Wasser von Hand verrühren, mit Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur 12 bis 15 Stunden reifen lassen.
- 2 Für den Hauptteig den Sauerteig und die restlichen Zutaten in die Teigknetmaschine geben, im langsamen Gang 6 Minuten mischen und im schnelleren Gang 3 Minuten kneten (Teigtemperatur 25°C).
- 3 Eine Schüssel mit Öl einpinseln, den Teig hineingeben, abgedeckt eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen, dabei den Teig nach 30 Minuten einmal zusammenfallen. Anschließend abgedeckt 13 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- 4 Am Backtag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in zwei gleich große Portionen teilen.
- 5 Die Teigstücke vorsichtig etwas rundwirken und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Abgedeckt bei Raumtemperatur etwa 2 Stunden ruhen lassen, bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hat.
- 6 Den Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Teiglinge behutsam mit Wasser abstreichen, mit den Handkanten oder Fingern zu Fladen drücken und diese mit etwas Sesam bestreuen.
- 7 Die Pita auf dem Blech in den heißen Ofen schieben (Mitte), schwaden und die Brote in 25 bis 30 Minuten goldbraun backen.
- 8 Heraus nehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen. ■

Dieses Rezept stammt aus dem Buch „BROT“. Es ist im Teubner-Verlag erschienen und hat 384 Seiten mit 500 farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs finden Sie in der Rubrik „Inspiration – Alles rund ums Brot: Bücher und Blogs“ in diesem Heft.




Inspiration

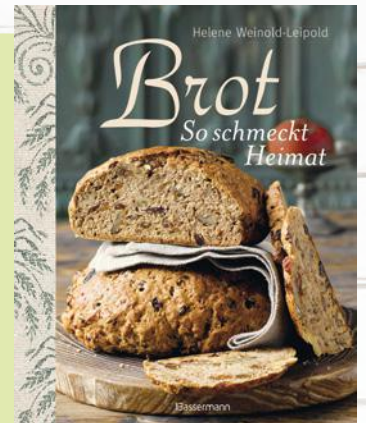
Nicht nur in der Grill-Saison kann man viele kreative Ideen zum Brotbacken ausprobieren. Abwechslungsreiche Anregungen für das ganze Jahr bieten unzählige Bücher und Blogs in diesem Bereich. Wir haben daher hier einige der interessantesten Publikationen herausgesucht und kurz zusammengefasst, was einen erwartet.



Der Grund, weswegen Daniela Kanka ihren Blog ins Leben rief, war kein schöner. Denn schon seit sie sich erinnern kann, plagte sich Daniela Kanka mit Bauchschmerzen herum. Damals hieß es immer, es sei nur Stress und psychosomatisch. Doch warum gingen die ständigen Bauchschmerzen nicht weg? Die Antwort folgte bald: Weil sie gar nicht auf die Psyche zurück zu führen waren. Die Diagnose lautete Zöliakie, wobei es sich um eine Autoimmunerkrankung handelt, die den Verzehr von glutenhaltigen Speisen ausschließt. Nach der Diagnose braucht es seine Zeit, um sich im Alltag zu Recht zu finden. Zu der Ernährungs- beziehungsweise Lebensumstellung gehörte es auch, dass sich Daniela Kanka ihrer neuen Leidenschaft, dem Backen und Kochen widmete. Letztendlich hat sie Ihrer Krankheit die Entdeckung Ihrer Leidenschaft, dem Backen, zu verdanken. Auf ihrem Blog teilt Sie Rezepte und Back-Ideen mit anderen. Eine Empfehlung – auch für Glutenesser.

 www.zottenglueck.blogspot.de

Nichts geht über den unvergleichlichen Geschmack eines würzigen fränkischen Bauernlaibs, knuspriger Brötchen oder süßer Butterhörnchen, die frisch aus dem eigenen Backofen auf den Tisch kommen. Helene Weinold-Leipold hat in diesem optisch sehr ansprechend gestalteten Buch ihre Lieblingsrezepte aus deutschen Ländern zusammengestellt und erklärt genau die einzelnen Schritte der Zubereitung. So gelingen die köstlichen Spezialitäten auch unerfahrenen Bäckerinnen und Bäckern ganz leicht. Zusätzlich gibt es Rezepte für leckere Brotaufstriche, Ideen für die Verwertung von Brotresten und Tipps für feine Varianten.



Brot – So schmeckt Heimat
Helene Weinold-Leipold
Bassermann Verlag, 2. Auflage 2016
112 Seiten, gebunden
978-3-8094-3466-5
€ 7,99



Brötchen, Baguette & Weizenbrote nach traditionellen Rezepturen
Gerhard Kellner
Bassermann Inspiration 2014
112 Seiten, gebunden, durchgehend farbig bebildert
978-3-572-08159-2
€ 14,99

In diesem Buch werden leckere Brötchen gebacken und feinste Weizenbrote und Baguettes kommen aus dem Ofen. Während die Brötchen, wie Franzbrötchen, Rheinische Röggelchen, Schusterjungen oder Delbrücker Ecksteine aus den verschiedenen Regionen Deutschlands stammen, geht es bei den Brotrezepten internationaler zu. Zusätzlich zu den Rezepten gibt Hobby-Brotbäcker Gerhard Kellner Tipps zu Handwerkszeug, Anstellgut und zur optimalen Zeitplanung.



Brot
Teubner Verlag 2016
384 Seiten, durchgehend
farbig bebildert, gebunden
978-3-8338-5537-5
€ 39,99

Der sehr ansprechend
illustrierte Rezeptteil bietet
Brotgenuss zum Selberba-
cken von Klassikern wie Alt-
deutschem Landbrot bis hin

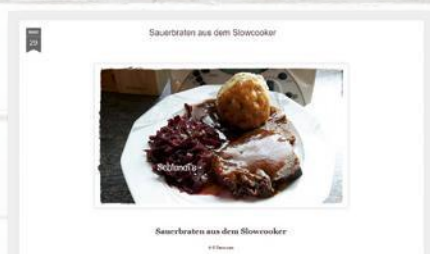
zu Schweizer Möhrenbrot. Auch Rezepte für Spezialitäten
wie Süßkartoffel-Maronen-Fougasse und Rotweinbrot
mit Walnüssen finden sich im Buch. Hintergrundwis-
sen zu Produkten, Handwerk und Zutaten wird in
dem umfangreichen Werk anschaulich vermit-
telt, während im Anhang Fachbegriffe der
Brotbäckerei kurz und verständ-
lich erklärt sind.

Sarah Owens ist keine typische
Bäckerin, sondern ausgebilde-
te Gärtnerin und so legt sie bei
ihren Sauerteigrezepten viel Wert
auf Vielfalt, sei es durch Ver-
wendung von Kräutern, Beeren
oder Gemüse. Nach Jahreszeiten
sortiert finden sich Rezepte für
Chilibrot, Blaumais-Zwiebelbrot
oder Zucchini-Oliven-Brot, aber auch Herbstkuchen,
Wallnusskräcker und Haferwurzel-Puffer. Ergänzend
gibt es auch Rezepte für Aromatisierte Butter, Flieder-



Sauerteig: Echtes Brot und mehr
Sarah Owens
Knesebeck Verlag 2015
288 Seiten, durchgehend farbig
bebildert, gebunden
978-3-95728-005-3
€ 29,95

honig oder Holunder-
blütensirup, um das
Sauerteiggebäck zu
jeder Jahreszeit neu
erleben zu können.



Schlundis Blog ist die Seite
von BROT-Autorin Tanja
Schlund. Hier veröffent-
licht die Hobby-Bäckerin
allerlei Rezepte rund um
die Themen Kochen und
Backen. Scrollt man durch
die schier endlose Auflis-

tung von Rezepten, ist vom einfachen Wecken über Kurbisbrot bis
hin zu Vollkorntoast dürfte wohl so ziemlich jeder etwas Leckeres
finden. Als Besonderheit hat sich Tanja Schlund auf die Fahnen
geschrieben, ihre Rezepte auch Thermomix-tauglich zu kreieren.
Sie schreibt über sich selbst: „Da ich selbstständig bin und ich des
Öfteren unter Stress stehe, ist mein größtes Hobby das Backen,
Mischen und Kochen. Wenn ich in meiner Küche bin, vergesse ich
Frust und Ärger. Ich probiere gerne viel aus und modifiziere, da
meine Großeltern eine Bäckerei hatten und ich auf ältere Unterla-
gen gestoßen bin. Es ist immer wieder eine Herausforderung, alte
überlieferte Rezepte in die Gegenwart zu holen. Es wird mir natür-
lich nicht immer gelingen, aber wenn's dann mal wieder geklappt
hat, teile ich gerne meine Euphorie mit Euch!“ Und diese Euphorie
liest man aus Tanja Schlunds Rezepten heraus.

 www.schlundis.blogspot.de



Die Gewinner der
Sendung „Deutsch-
lands bester Bäcker
2014“, Arne Simon,
Marie Thérèse Si-
mon und Alexander
Schmidt verraten
in diesem umfang-

reichen Werk ihre Tricks. Das Brot-
backbuch mit Grundlagen, einfachen
Step-by-Step-Anleitungen, Warenkun-
de und vielen Rezepten unterstützt
Hobbybäcker beim erfolgreichen
Backen. Ob Laugenbrezel oder Sau-
erteigbrot – die kleinen zusätzlichen
Tipps und Kniffe tragen zum Gelingen
der 115 Rezepte bei.

Das große Buch vom Brot
Arne Simon, Marie Thérèse Simon
und Alexander Schmidt
Christian Verlag 2016
400 Seiten, durchgehend farbig
bebildert, gebunden
978-3-86244-814-2
€ 39,99

**Brot, Brötchen & mehr:
Glutenfrei backen –
Wie denn sonst!**
Elke Schulenburg
Freya Verlag, 1. Auflage 2017
128 Seiten, durchgehend
farbig bebildert, gebunden
987-3-99025-310-6
€ 14,90

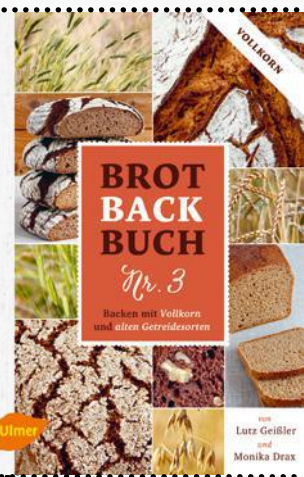


Die Ernährungsberaterin und Heilpraktikerin Elke Schulenburg
stellt in diesem Buch 38 Rezepte für glutenfreie Brote und Bröt-
chen vor. Der Schwerpunkt liegt dabei auf traditionellen Rezepten,
welche mit selbst gemischten Mehlsorten nachgebacken werden
können. Im Vorwort werden alternative Mehlsorten und -zusätze
ausführlich mit ihren Vor- und Nachteilen erklärt. Neben Tipps zum
Thema Teigkonsistenz, Backtriebmittel und Süßungsmittel gibt es
im Buch auch Raum für eigene Notizen.



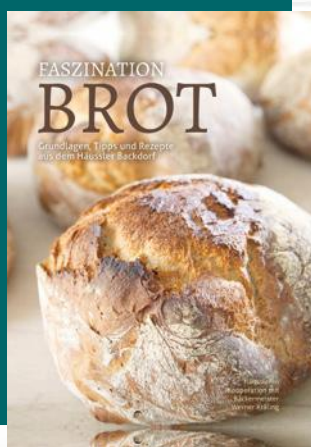
Das Buch gibt einen umfassenden Überblick über nationale und internationale Mehle alter und seltener Getreidesorten sowie ihre Herstellung und Verwendung. Insgesamt 70 Rezepte von süß bis herzhaft, von Brot bis Brötchen und vielfältige Tipps und Tricks zum Backen mit Vollkorn- und Spezialmehlen bieten Wissen rund um traditionelle Backkunst für Vollkornbrote und -gebäck.

Brotbackbuch Nr. 3: Backen mit Vollkorn und alten Getreidesorten
Lutz Geissler und Monika Drax
Ulmer Verlag 2017
352 Seiten, durchgehend farbig
bebildert, gebunden
978-3-81860-006-8
€ 34,90

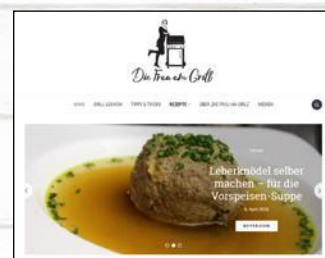


Bäckermeister Werner Kräling stellt in diesem Buch 66 Rezepte für anspruchsvolle Brotliebhaber zusammen. Das notwendige Grundlagenwissen wird ausführlich erläutert, dazu gibt es Wissenswertes rund ums Brotbacken. Da das Buch in Kooperation mit Häussler entstanden ist, werden auch Produkte von Häussler, etwa die Steinbacköfen und Holzbacköfen, mit einbezogen. Konsequenterweise werden bei jedem Rezept auch die entsprechenden Backzeiten für die verschiedenen Öfen, aber auch für den herkömmlichen Haushaltsbackofen, angegeben.

Faszination Brot: Grundlagen, Tipps und Rezepte aus dem Häussler Backdorf
Häussler in Kooperation mit Bäckermeister Werner Kräling
Matthaes Verlag 2016
255 Seiten, durchgehend farbig
bebildert, gebunden
978-3-98096-619-1
€ 29,90

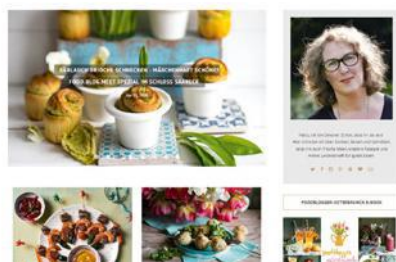


„Hallo, servus miteinander“ – so begrüßt Food-Bloggering Anja Auer nicht nur die Besucher ihres Blogs, sondern beginnt auch ihre Video-Beiträge, die sie regelmäßig auf ihrem YouTube Kanal „Die Frau am Grill“, und auf ihrem gleichnamigen Blog veröffentlicht. In ihrer Heimat Kemnathen wird selbstverständlich auch gerne gegrillt – und das färbt ab. So besitzt Anja Auer drei Grills und hat das Anheizen von Grillkohle praktisch von der Pike auf gelernt. Inzwischen wurde eine richtige Leidenschaft daraus, die Anja Auer mit Ihrer Community teilt. Und dabei will sie nicht nur Männer ansprechen: „Vielleicht sind meine Videos auch für die eine oder andere Frau eine Inspiration, um mal wieder den Grill anzuschmeißen. Um Spaß daran zu haben, mal etwas Neues auszuprobieren. Ihr werdet euch wundern was man nicht alles auf dem Grill neben Fleisch und Fisch noch hinkommt: Eis, Limonade, Kuchen, Brot und noch vieles mehr.“



www.die-frau-am-grill.de

s-küche



www.s-kueche.com

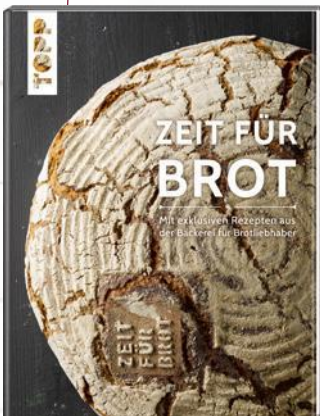
Der Foodblog von Simone Filipowsky ist – wie die meisten – nichts für Fast-Food-Liebhaber. Die sympathische Hamburgerin berichtet über frische Ideen, kreative Rezepte und gutes Essen. Auch selbstentwickelte Rezepte gehören natürlich zum Repertoire, bei denen Simone Filipowsky ihre Prinzipien hat: „Tüten kommen bei mir nicht in die Tüte. Alles was man selbst herstellen und zubereiten kann, schmeckt, richtig gemacht, mit guten, natürlichen Produkten, konkurrenzlos gut.“ Außerdem liebt sie laut eigener Aussage Farben, was man auf ihrem Blog in eindrucksvoller Art sieht. Knallig bunt, aber nicht kitschig setzt sie ihre Kreationen appetitanregend in Szene. Doch nicht nur optisch ist Simone Filipowskys Blog einen Besuch wert, auch inhaltlich hat sie ihre Grundsätze: „Für alles Neue recherchiere ich sehr gründlich. Ich lese mich quasi fest. Anschließend wird probiert, gekocht, gebacken und wieder von vorn. Ich möchte gern, dass alles Hand und Fuß hat.“ Bei so viel Engagement sollte man einen Blick riskieren.

Die Autorinnen widmen sich ausführlich der Teigbeschaffenheit von verschiedenen, glutenfreien Grundmehlen und Verdickungsmehlen. Auch die Kennzeichnung und grundlegende Informationen zu Gluten sind leicht verständlich, teilweise als Grafiken, dargestellt. Von klassischen Rezepten wie einem Vollkorn-Sauerteigbrot bis hin zu ungewöhnlicheren Rezepten wie etwa einem Hirsebrot aus der Pfanne ist für jeden Geschmack etwas dabei. Neben Brotrezepten sind in dem Buch auch Kochrezepte rund um glutenfreies Essen enthalten.

Glutenfrei kochen und backen: Genussvoll essen ohne Weizen, Dinkel & Co
 Christiane Schäfer und Sandra Strehle
 Gräfe und Unzer Verlag, 1. Auflage 2015
 192 Seiten, durchgehend farbig bebildert, gebunden
 978-3-83384-674-8
 € 19,99

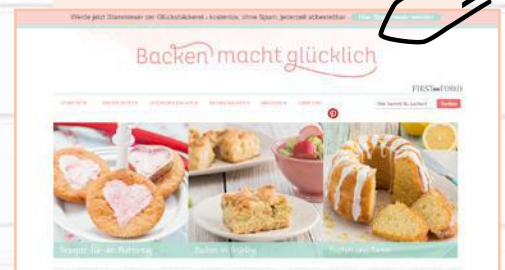


„Zeit für Brot“ hat sich zum Ziel gesetzt, Brottradition zu begründen und Brotkultur innovativ und zeitgemäß neu zu gestalten. Ob typisches, deutsches Roggenbrot, ägyptisches Fladenbrot, italienisches Landbrot, französisches Baguette oder glutenfreies Brot – in diesem Buch sind 31 Brotrezepte zusammengefasst, um ein vielfältiges Broterlebnis zu schaffen. Auch die Grundlagen für ein gelungenes Backerlebnis werden ausführlich erläutert und sind detailreich illustriert. Zeit für Brot: Mit exklusiven Rezepten aus der Bäckerei für Brotliebhaber.



Zeit für Brot: Mit exklusiven Rezepten aus der Bäckerei für Brotliebhaber
 Frechverlag, 1. Auflage 2017
 128 Seiten, durchgehend farbig bebildert, gebunden
 978 3-77248-045-4
 € 16,99

„Backen macht glücklich“ ist ein echtes Schlaraffenland für alle Back-Fans. Es handelt sich um ein Gemeinschaftsprojekt von Kathrin und Jan Runge. Während Jan Runge für das Design, die Technik rund um den Blog und natürlich das Testessen zuständig ist, kümmert sich seine Frau Kathrin um das Backen. Obwohl neben klassischen Kuchen, Keksen und Co. eher süßliche Gerichte im Vordergrund stehen, gibt es auch eine eigene Brot-Rubrik. Doch nicht nur das. Auch eine



Der Sommer steht vor der Tür, und mit ihm auch die Outdoor- und Grillsaison. Auch für Brotbäcker bieten Feuerschale, Spieß und Grill zahlreiche Möglichkeiten neue Rezepte auszuprobieren. Ob ein Bannock nach Art der Waldläufer oder einen Brotpudding mit Whisky-Sauce – die Rezepte bieten eine Vielfalt an Inspiration für die Sommermonate. Allgemeine Tipps rund ums Kochen am Lagerfeuer sind enthalten, von Grills und Kochstellen über Feuertopf und -Pfanne bis hin zum Zubehör wird auch die Ausstattung zum Draußenkochen ausführlich beleuchtet.

Draußen backen – Das Petromax Outdoor-Backbuch
 Carsten Bothe
 Heel Verlag 2018
 144 Seiten, durchgehend farbig bebildert, Flexicover
 978-3-95843-227-7
 € 19,99



Backschule mit hilfreichen Tipps, Back-FAQs und noch viel weiteres Wissenswertes zum Thema ist hier zu finden. Kathrin Runge hat dazu eine bestimmte Einstellung: „Ich habe ein Faible für Clean Baking, also Backen mit möglichst natürlichen und unverarbeiteten Zutaten. Meine Einstellung zu den Themen Gesundheit und Genuss würde ich dennoch als sehr undogmatisch beschreiben; am besten beschreibt es wohl das Motto ‚Balance ist alles‘.“

www.backenmachtgluecklich.de



Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Weizen

Triebmittel: Hefe

Zeit gesamt: 18 Stunden

Zeit am Backtag: 3 Stunden

Backzeit: 40 bis 45 Minuten

Starttemperatur: 250 bis 260°C

Backtemperatur: 200°C nach
10 Minuten

Schwaden: nein

TEIG

- ▶ 250 g Tipo 0, alternativ Weizenmehl 550
- ▶ 200 g Weizenmehl 550
- ▶ 150 g Hartweizengrieß
- ▶ 2 g Thymian
- ▶ 2 g Rosmarin
- ▶ 2 g Oregano
- ▶ 50 g Tomatenmark
- ▶ 320 g Wasser
- ▶ 3 g Frischhefe
- ▶ 14 g Meersalz
- ▶ 50 g Olivenöl
- ▶ 60 g Milch zum Einstreichen

ZUM BESTREUEN

- ▶ 2 halbe getrocknete Tomaten
- ▶ 2 g Oregano
- ▶ 2 g Thymian
- ▶ 2 g Meersalz
- ▶ 2 g Paprika edelsüß
- ▶ 2 g getrockneter Knoblauch
- ▶ 2 g getrocknete Zwiebeln
- ▶ 1 Prise Pfeffer

Mediterranes Brot vom Grill

Rezept & Fotos: Valesa Schell

[f/groups/785749074867453/](https://www.facebook.com/groups/785749074867453/)

www.brotbackliebeundmehr.com

Mit einem Backstein kann man in einem geschlossenen Grill wunderbar Brote backen. Da jeder Grill anders funktioniert und die Hitze unterschiedlich hält, muss man sich, was die Temperatur betrifft, etwas herantasten. Der Grill sollte auf jeden Fall mit dem Stein mindestens 20 bis 25 Minuten vorgeheizt werden. Ich habe einen Grill mit vier Gasbrennern, die ich zum Aufheizen alle vier bei voller Leistung angestellt habe. Nachdem ich das Brot auf den Stein geschoben und dieses 10 Minuten gehen gelassen habe, wurden die zwei mittleren Brenner auf die niedrigste Leistung heruntergeschaltet. Der Grill hatte anfangs 250°C und ging dann nach dem Herunterstellen auf 180 bis 190°C herunter.

Die Gewürzmischung kann in der unten angegebenen Menge hergestellt und dann in einem Schraubglas aufbewahrt werden. Sie eignet sich zum Bestreuen von Baguette, Focaccia und anderen würzigen Grillbrotten.



- 1** Alle Zutaten, außer Öl, in die Schüssel der Teigmaschine geben und auf kleinster Stufe 2 Minuten mischen. Auf der höchsten Stufe weitere 8 Minuten kneten. Nach 5 Minuten langsam das Öl zugießen und mit unterkneten.
- 2** Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundum falten und umdrehen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 16 Stunden gehen lassen.
- 3** Den Teig auf eine leicht bemehlte Unterlage geben. Die untere Seite zur Mitte hin falten. Die obere Seite wie beim Baguette nach vorne ziehen und festdrücken. Dann den Teigling möglichst dünn und lang (etwa 1 bis 1,5 Meter) rollen. Zu einer Schnecke formen und abgedeckt 2 Stunden gehen lassen.
- 4** Die Zutaten zum Bestreuen in einem Mixer oder Blitzhacker möglichst fein mahlen.
- 5** Den Teig mit Milch einpinseln und mit der Kräutermischung bestreuen.
- 6** Den Grill mit einem Stein auf 250 bis 260°C vorheizen. Das Brot auf den Stein schieben und den Grill sofort verschließen.
- 7** Nach 10 Minuten die Temperatur durch Herunterdrehen oder durch Abdrehen von ein bis zwei Heizstellen in der Mitte reduzieren, sonst wird das Brot von unten zu dunkel.
- 8** Insgesamt 40 bis 45 Minuten backen. 🍷



Den backfertigen Teig formt man zu einer 1 bis 1,5 Meter langen Rolle. Auf der bemehlten Arbeitsplatte beginnt man danach, ihn schneckenförmig aufzuwickeln



Die Teigschnecke sollte nach unten hin breiter werden. Durch diese pyramidenartige Wicklung entsteht die charakteristische Form des Grill-Brots.



Nach 2 Stunden Geh-Zeit wird der Teig mit Milch eingepinselt und danach mit der Gewürzmischung bestreut.



Nach dem Backen auf dem Grill ist das Brot fertig zum Servieren. Dank der Spiralförmigkeit bricht das Brot herrlich auf und lässt sich ohne Messer zum Grillen brechen

TEIG

- ▶ 450 g Weizenmehl 812
- ▶ 450 g Dinkelmehl 630
- ▶ 20 g Backmalz, inaktiv
- ▶ 25 g Weizensauerteig getrocknet
- ▶ 20 g Salz
- ▶ 20 g Butter
- ▶ 20 g Frischhefe
- ▶ 5 g Apfelessig
- ▶ 10 g Honig
- ▶ 580 g Wasser
- ▶ Mohn, Sesam, Sonnenblumenkerne oder Maisdekor

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Dinkel/Weizen

Triebmittel: Hefe

Zeit gesamt: 1,5 Stunden

Zeit am Backtag: 1,5 Stunden

Backzeit: 18 bis 20 Minuten

Starttemperatur: 180°C

Backtemperatur: 180°C

Schwaden: nein

Partystangen

Die fluffig-weichen Partybrote mit der ansehnlichen Saatenverzierung aus dem Supermarkt sind gern gesehene Grill-Beilagen. Doch wer Wert auf guten Geschmack und nachvollziehbare Zutaten legt, kann die lockeren Abbrechbrote auch ohne großen Aufwand selbst backen.

- 1 Alle Zutaten für 8 bis 10 Minuten kräftig auskneten.
- 2 Sofort nach dem Kneten den Teig in vier Portionen zu je 400 Gramm teilen. Jede Portion zu einer Teigrolle formen und in zwölf gleich große Stücke teilen.
- 3 Die Teigstücke auf der nicht bemehlten Arbeitsplatte zu kleinen runden Ballen schleifen. Anschließend die runden Teigstücke auf ein nasses Tuch drücken und mit der feuchten Seite in Saaten tauchen.
- 4 Die Partystangenform gut ausfetten und mit den in Saaten getauchten Teigstücken füllen. Zugedeckt für 30 bis 45 Minuten gehen lassen. Nach der Ruhezeit sollte die Form bis knapp unter den Rand gefüllt sein.
- 5 Zum Schluss die Oberfläche der Partystangen gut mit Wasser besprühen und für etwa 18 bis 20 Minuten bei Ober-/Unterhitze backen. 🍞



ANLEITUNG

Partystangen formen



A Die Teigportionen zu runden Ballen wirken.



B Die Ballen auf ein nasses Tuch drücken.



C Sofort in die Saaten tauchen.



D Danach mit den Saaten nach oben in die gefettete Form setzen (je zwölf Ballen).



E Die gefüllten Formen mit Gärfolie abdecken und 30 bis 45 Minuten gehen lassen.



F Mit Wasser besprühen oder abstreichen und nach Anleitung backen.



Der Dutch Oven: Amerikanische Brotkultur

Jeder, der schon einmal im Land der unbegrenzten Möglichkeiten war – besonders als Brot-Aficionado – wird das fürchterliche US-Brot kennen gelernt haben. Aber wie kommt es, dass eine solche Gesellschaft, die sich als führend in der Welt betrachtet, bei einem wichtigen Grundnahrungsmittel so wenig auf Qualität achtet? Die amerikanische Brotkultur ist quasi nicht vorhanden. Das ist aber keiner Ignoranz geschuldet, sondern historisch begründet.

In Europa existieren seit den Anfängen der Sesshaftwerdung dörfliche Strukturen, die neben den einzelnen Gehöften auch Gemeinschaftseinrichtungen umfassen. Zum Beispiel einen Gemeindebrunnen, ein Genossenschaftswald – die Allmende –, den Dorfteich und eben auch das Backhaus. Dieses ist auf die Belange der kopfstarken Familie mit Knechten und Gesinde abgestimmt. Jede Familie besaß einen ideellen Anteil am Backhaus und konnte dieses nach Absprache und Einteilung zum Backen nutzen. Da alle Reihum mal dran waren, stand jeder Familie nur alle 10 bis 15 Tage eine Backzeit zu. Dementsprechend wurden so viele Brote gebacken, dass die Familie bis zum nächsten Backtag versorgt war. Und dementsprechend groß und damit auch aufwändig im Bau war der Backofen. Frisches Backwerk gab es nur am Backtag, vorweg die Plotze (pizzähnliche Teigfladen) und nach dem Brotbacken noch einige Blechkuchen.

Geschichtsträchtig

In Amerika gibt es kaum gewachsene Dorfstrukturen, außer bei den Amish-People, die dieses aus ihrer deutschen Heimat her kennen. Das liegt an der Art und Weise, wie der Westen besiedelt wurde. Wenn ein Familienoberhaupt auf dem Weg nach Westen ein geeignetes Stück Land gefunden hatte, konnte er dieses bei einer staatlichen Stelle in der Größe von 160 Acres, rund 80 Hektar, registrieren lassen. Nach einer gewissen Zeit kam eine Kommission und prüfte nach, ob er das Land verbessert hatte. Das war üblicherweise der Bau eines Hauses und das Urbarmachen von



Frisches Dutch Oven-Gebäck ist nicht nur etwas für Cowboys

Land. Für eine geringe Verwaltungspauschale wurde das Land dann auf seinen Namen eingetragen und gehörte von nun an ihm. Das Haus der Farm stand üblicherweise in der Mitte des Landes, so wie das Haus des Nachbarn. Meist lag dazwischen noch Land, das keiner haben wollte, und das als Jagdgebiet oder als Weideland für die Tiere genutzt wurde. Der nächste Nachbar war im günstigsten Falle einige Meilen entfernt.

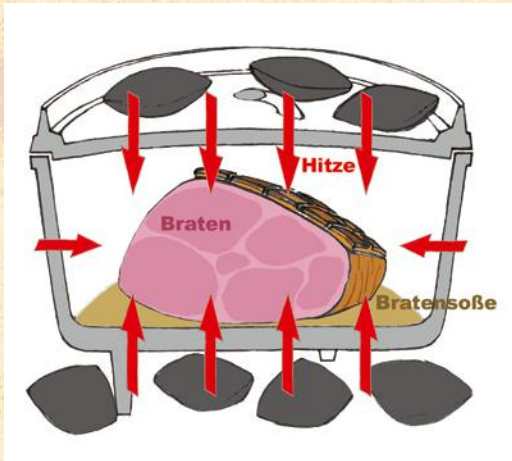
Was hat das nun mit der Brotkultur zu tun? Eine ganze Menge, denn in jedem Farmhaus in Amerika befindet sich ein offener Kamin, der als Kochstelle genutzt wurde. Und in diesem Kamin kochte die Frau des Hauses jeden Tag. Mit Hilfe des sogenannten Dutch Oven wurden Brötchen oder Maisbrot gebacken. Jeden Tag frisch, denn die Brötchen des Dutch Oven reichten nur für eine Mahlzeit. Ein Brot zu backen mit harter Kruste, das man auch nach zwei Wochen noch essen konnte, war nicht notwendig. Die Farm wurde nur von Vater, Mutter und den Kindern bewirtschaftet, selbst Knechte und Mägde waren unbekannt. So haben sich in Amerika weiche Brötchen durchgesetzt, wie wir sie von den Hamburger-Brötchen kennen.

Man kann das Thema amerikanische Brotkultur nicht abhandeln, ohne auf das Maisbrot einzugehen. Im Zuge der BBQ-Bewegung hat sich die Einstellung der jungen Leute zum Maisbrot grundlegend geändert. Bei der Kriegsgeneration repräsentiert Maisbrot einen verlorenen Krieg, Not, Mangel und Hunger. Für Amerikaner steht selbstgebackenes Maisbrot für die gute alte Zeit und das leckere Essen von Oma. Zu der Ablehnung der Alten hier in Deutschland hat aber auch beigetragen, dass die Bäcker keine Erfahrung im Umgang mit Maismehl hatten. In Amerika wird das Maisbrot zu jeder Mahlzeit frisch gebacken und besitzt die Konsistenz wie ein Rührkuchen. Es wird zum warmen Essen gegessen wie hierzulande Knödel. Der Deutsche erwartet bei einem Brot, dass er Scheiben schneiden kann, um es dann mit kalter harter Butter zu bestreichen und mit Mettwurst zu belegen. Das geht mit Maisbrot nicht, denn es besitzt keinen Kleber, der die Krume zusammenhalten könnte.



Im Wilden Western zählte der Dutch Oven zur Grundausstattung der Cowboy-Küche

Beim Maisbrot im Dutch Oven ist wichtig, den Teig so flüssig zu machen wie Waffelteig. Dann muss der Dutch Oven auf dem Feuer richtig heiß werden, 400°C mit dem Laser-Thermometer auf dem Eisen gemessen ist nicht zu viel. Nach dem Einfüllen des Teigs sollten Sie aber auf jeden Fall



Der Dutch Oven steht direkt in der Glut des Feuers und kann auch noch mit Kohlen belegt werden. So sind Temperaturen von 400°C möglich

die Hitze reduzieren und nur noch mit wenigen Kohlen von unten heizen. Die erste Hitze ist wichtig, damit sich untenrum eine Kruste bildet, das Maisbrot nicht anbrennt und sich leichter aus dem Ofen lösen lässt.

Dutch Oven im Wilden Westen

Im Jahr 1866 hatte der Rancher Charles Goodnight aus Texas das Problem, dass seine Cowboys auf dem Viehtreck nach Norden verpflegt werden mussten. Bisher hatte jeder sein Essen selber gekocht, aber das kostete einfach zu viel Zeit. Daher nahm er einen alten ausrangier-

ten Wagen der Armee und befestigte am hinteren Ende eine Kiste mit verschiedenen Fächern. Diese Kiste verschloss er mit einer Klappe, die nach unten geklappt werden konnte und mit einem Tischbein versehen zu einer Arbeitsplatte wurde. So einfach wie die Idee auch war, sie revolutionierte die amerikanische Viehindustrie. Der Name des Chuckwagon stammt vom „Chuck“, ein Stück Fleisch aus der Rinderschulter, das billig und zäh ist und deshalb als typische Cowboy-Verpflegung diente. Der Koch hatte einen Gehilfen, den Hoodlum, der neben dem Wagen herging und mit einer Mistgabel getrocknete Büffelfladen aufhob und in den Possum-Belly warf. Das war der Brennstoff für die Dutch Oven, auch Buffalo-Chips, Meadow-Muffins oder Prairie-Coals genannt.

Die Verpflegung der Cowboys war einfach und abwechslungsarm. Zum Abend gab es Bohnen und Sauerteig-Brötchen, zum Frühstück Bohnen und Sauerteig-Pfannkuchen gebraten in Speckfett. Das hängt damit zusammen, dass der Sauerteig immer eine gewisse Zeit zum Gehen braucht. Am Morgen hatte der Koch aber keine Zeit, sich lange mit dem Teigkneten zu befassen. Daher wurde der Sauerteig flüssig angerührt und zu Pfannkuchen gebacken. Den Tag über hatte er Zeit und konnte den aufwändigen Teig für die Brötchen vorbereiten und auch in mehreren Durchgängen die Brötchen für das warme Abendbrot backen.

Der Sauerteig

Jeder kennt von den Western her den Ausdruck „Greenhorn“ für einen Neuling mit wenig Ahnung; aber keiner kennt hier das Gegenteil, den Alten Hasen. Das ist bei den Cowboys der „Old Sourdough“; der mit Sauerteig backen konnte. Bei den Trappern und anderen Alleinreisenden wurde der Sauerteig – wenn nicht in Gebrauch – mit so viel Mehl vermischt, daß er als relativ trockener Klumpen in der Hosentasche aufbewahrt werden konnte. Zum Backen wurde er dann wieder aktiviert. Im Tagesablauf gab es zum Frühstück Pfannkuchen, die in



Speckfett gebraten wurden. Diese Sauerteig-Pfannkuchen mit Ahornsirup sind heute noch ein beliebtes Frühstück in Amerika und Kanada. Pfannkuchen lassen sich schnell und unkompliziert am Feuer zubereiten, es ist auch nur eine Pfanne notwendig. Für Alleinreisende gab es dann am Abend nur Bannock, das Brot des Wildnisreisenden. Es besteht aus Sauerteig, Salz, Mehl und Wasser. Durch den Sauerteig geht es etwas auf und wird lockerer. Dieses Brot wird in der Pfanne gebacken, was aber neben dem Feuer einige Zeit in Anspruch nimmt und daher für die Abendmahlzeit vorgesehen ist.

Auf dem Viehtreck gibt es keinen Bannock, sondern im Dutch Oven gebackene Brötchen. Das typische Essen sind Brötchen, dann eine Soße aus ausgelassenem Speck, angedickt mit Mehl und aufgefüllt mit Milch oder nur mit Wasser, gewürzt mit Pfeffer und Salz. Dazu Bohnen aus dem Dutch Oven. Sicherlich nicht die feinste Mahlzeit, aber auf jeden Fall eine, die Farmarbeitern nach einem langen Tag wieder Kraft und Wärme gibt.

Der Sauerteig wurde vom Koch auf dem Viehtreck in einem Eimer mitgeführt und noch für ein anderes Gericht verwendet: Chicken Fried Steak. Da die Cowboys die guten Kühe zum Schlachthof bringen sollten, war für sie nur das billige eingesalzene Schweinefleisch vorgesehen. Sollte doch einmal eine Kuh an Altersschwäche sterben oder notgeschlachtet werden müssen, dann war das Fleisch trocken und zäh. Der Koch hat es dann lange und intensiv geklopft, bis die einzelnen Fleischfasern weich waren. Heute wird das Steak mehrere Male durch einen Steaker gegeben und hat dann die Konsistenz von Hamburger-Buns, wie Hackfleisch. Vor dem Braten hat der Koch es reichlich gesalzen und gepfeffert und durch den Sauerteig gezogen. Dieser dient als Panade und erfüllt zwei Aufgaben: zum einen bleibt das Fleisch saftiger, und zum anderen wirkt es mehr. Dazu ein Schlag von der Specksoße, Bohnen und ein Sauerteig-Brötchen und es war ein Festtag mit richtig gutem Essen. ■



Anzeigen



Mühlenfinder

PLZ 20000

 **Mühle Erks**

*Backen Sie
Ihr Brot mit
unseren wertvollen
Zutaten!*

Horster Hauptstraße 5
26446 Friedeburg / OT Horsten
Telefon 04453 2230
www.muehle-erks.de

PLZ 70000

Stingel-Mühle



- Qualitätsmehle aus Weizen, Dinkel und Roggen
- Brotbackmischungen
- Dinkelprodukte
- Backzutaten
- Backkurse

*Versandkostenfrei
ab 45 Euro*



Schwaderloch 9
72336 Balingen
07433/3295
www.mehlkaufen.de

 **BLATTERT MÜHLE**

Gesunde
Mühlenprodukte,
frisch aus dem
Schwarzwald!

79848 Bonndorf T. 07703-318
www.blattert-muehle.de

3 einfache Dutch Oven Rezepte

Foto: HEEL Verlag GmbH/
Sandra Then-Friedrich

TEIG

- ▶ 100 bis 120 g Roggen-Sauerteig
- ▶ 100 g Weizenmehl 550
- ▶ 150 g Wasser oder Milch
- ▶ 1 leicht geschlagenes Ei
- ▶ 6 g Öl
- ▶ 10 g Zucker
- ▶ 1 g Salz
- ▶ Ahornsirup zum Bestreichen

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen/Roggen

Triebmittel: Roggen-Sauerteig

Zeit gesamt: 1 bis 2 Stunden

Zeit am Backtag: 1 bis 2 Stunden

Backzeit: 5 Minuten

Starttemperatur: große Hitze

Backtemperatur: große Hitze

Schwaden: nein

Tipp

Wem der Geschmack zu sauer ist, der kann den Teig mit einem Teelöffel Natron geschmacklich abmildern.

SAUERTEIG-PFANNKUCHEN

Rezepte:
Carsten Bothe

Die Pfannkuchen aus Roggen-Sauerteig sind herzhaft und kräftig, ein echtes Erwachsenen-Frühstück, kein Kinder-Nachtsch. Zusammen mit Speck, Eiern und gebackenen Bohnen ein wichtiger Teil des amerikanischen Frühstücks.

- 1 In einer Schüssel werden die Zutaten für die Sauerteigpfannkuchen mit einer Gabel gut verschlagen und eine Stunde zur Seite an einen warmen Ort gestellt, bis der Teig schön blasig ist.
- 2 Zum Backen wird der Teig löffelweise in die heiße Pfanne (oder den umgedrehten Deckel des Dutch Oven) mit dem Fett gegeben. Kurz von einer Seite braun backen, dann wenden und von der anderen Seite auch braun backen.
- 3 Die etwa fingerdicken Pfannkuchen sollten locker sein und haben einen feinen Sauerteiggeschmack. ■

Brötchen aus Sauerteig – das ideale Gebäck für den Dutch-Oven, eher eine Art Keks, aber in Amerika ein Kult.

TEIG

- ▶ 50 bis 60 g Roggen-Sauerteig
- ▶ 150 g Milch
- ▶ 250 g Weizenmehl 550
- ▶ 3 g Backpulver
- ▶ 1 bis 2 g Natron
- ▶ 4 g Salz
- ▶ 15 g Zucker
- ▶ Etwas Butter

COWBOY-SAUERTEIG-BRÖTCHEN



Foto: HEEL Verlag GmbH/Sandra Then-Friedrich

BROTPUDDING MIT WHISKEY-SOSSE

Dieses Rezept ist ein echtes Arme-Leute Essen, denn die Grundlage ist altbackenes Weißbrot wie Toastbrot oder Hamburger-Brötchen. Es eignet sich daher ideal, um aus den Brot-Resten der letzten Grillparty eine Nachspeise zu zaubern. Sie können auch frisches Toastbrot verwenden, wenn Sie die Scheiben einzeln auf den Tisch legen und einige Stunden antrocknen lassen.

- 1 Die Milch mit den Gewürzen, dem Zucker, Salz sowie der Butter mischen und die Milch erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Dann die Eier dazu rühren und alles gut durchmischen.
- 2 Das Brot wird in Stücke gerissen, etwa 2 x 2 Zentimeter. Hier ist es schwierig, die genaue Menge anzugeben, denn die Menge variiert je nach verwendetem Brot.
- 3 Die Brotstücke in die Schüssel mit der Milchmischung geben und die Masse kurz durchkneten. Die Brotstücke sollten noch als solche zu erkennen sein und die Masse sollte sich „erdfeucht“, also nicht nass, anfühlen.
- 4 Die Masse in den gut gefetteten Dutch Oven geben und die Oberfläche glattstreichen.
- 5 Die Masse mit mittlerer Hitze von oben und wenig Hitze von unten backen, bis sie fest, aber nicht trocken ist. Das sollte rund 30 bis 45 Minuten dauern.
- 6 Dazu passt eine Whiskey-Soße aus 250 Gramm Zucker, 150 Gramm Butter und 400 Gramm Sahne. Dazu 100 bis 200 Gramm Whiskey. Dafür die Butter in einer Pfanne schmelzen, den Zucker und die Sahne dazugeben und die Masse kurz aufkochen lassen. Dann den Whiskey dazugeben, damit nicht so viel von dem Alkohol verdampft. ■

Foto: HEEL Verlag GmbH/
Sandra Then-Friedrich



TEIG

- ▶ Altbackenes Weißbrot
- ▶ 500 g Milch
- ▶ 250 g Zucker
- ▶ 1 g Salz
- ▶ 4 Eier
- ▶ 125 g Butter
- ▶ 1 Vanilleschote oder
1 Fläschchen Vanille-Backaroma
- ▶ 1 Zimtstange
- ▶ 1 bis 2 g Muskatnuss

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen

Triebmittel: nicht nötig

Zeit gesamt: 90 Minuten

Zeit am Backtag: 90 Minuten

Backzeit: 30 bis 45 Minuten

Starttemperatur: wenig bis mittlere Hitze

Backtemperatur: wenig bis mittlere Hitze

Schwaden: nein

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen/Roggen

Triebmittel: Roggen-Sauerteig

Zeit gesamt: 9 Stunden

Zeit am Backtag: 9 Stunden

Backzeit: 1 Stunde

Starttemperatur: große Hitze

Backtemperatur: mittlere Hitze

Schwaden: nein

- 1 Zunächst den Sauerteig mit der Milch und Mehl verrühren und für rund acht Stunden in einem warmen Raum gehen lassen.
- 2 Dann das restliche Mehl mit den anderen Zutaten vermischt dazugeben und unter den Teig kneten.
- 3 Den Teig etwa fingerdick ausrollen und in gleichmäßige Quadrate schneiden. In dem Deckel des Dutch Oven die Butter schmelzen und die Cowboy-Brötchen von beiden Seiten in der Butter wenden.
- 4 Dann in den gefetteten Dutch Oven setzen und 30 Minuten mit vier bis sechs Kohlen auf dem Deckel gehen lassen.
- 5 Im Anschluss bei mittlerer Hitze nochmals 30 Minuten backen. ■

Weizen-Tortillas mit Kohlrabi-Karotten-Salat

Schwierigkeitsgrad: ★★★

Getreide: Weizen

Triebmittel: Backpulver/Starter aus Hefewasser und Weizenmehl

Zeit gesamt: 30 Minuten

Zeit am Backtag: 30 Minuten

Backzeit: 10 Minuten

Starttemperatur: Viel Hitze

Backtemperatur: Mittlere Hitze

Schwaden: nein

TEIG

- ▶ 10 g Weizenmehl 550
- ▶ 3 g Backpulver
- ▶ 3 g feines Meersalz
- ▶ 15 g ausgelassenes Entenfett oder Schweineschmalz
- ▶ 100 g Starter
- ▶ 115 g Wasser

SALAT

- ▶ 1 großer Kohlrabi, geschält
- ▶ 1 Apfel
- ▶ 3 kleine Karotten
- ▶ 3 Frühlingszwiebeln
- ▶ Saft von 1 Limette
- ▶ 5 g Apfelessig
- ▶ 10 g natives Olivenöl extra
- ▶ 10 g Fischsauce
- ▶ 10 g milder Honig
- ▶ 2 g rote Paprikaflocken



Tortillas aus Weizenmehl sind vielseitig einsetzbar und leicht zuzubereiten. Sie schmecken besonders köstlich mit einer Gemüsefüllung zu Fleisch – perfekt also als Grillbeilage. Speziell schweres, dunkles Fleisch passt hervorragend zur dem knusprigen, leichten Weizengebäck. Mit dem frischen Salat kann man die Teigtaschen auch direkt aus der Hand essen. Zudem lassen sie sich auf einem entsprechenden Grill auch direkt auf einer Eisenplatte braten.

- 1 In einer Schüssel das Mehl, das Backpulver und das Salz vermengen. Mit den Fingern das Fett in die Mischung reiben, bis sie an Semmelbrösel erinnert.
 - 2 Den Starter sowie das Wasser einarbeiten, bis die Masse homogen ist.
 - 3 Den Teig aus der Schüssel nehmen und behutsam zu einem runden Kloß kneten. Daraus zwölf gleich große Bällchen formen, aus einen großen Teller legen und mit Frischhaltefolie bedecken.
 - 4 Eine gusseiserne Pfanne bei hoher Temperatur zwei bis drei Minuten vorheizen. Anschließend die Temperatur auf mittlere Stufe herunterregeln. Alternativ kann man die Tortillas auch direkt auf einem Grill mit Eisenplatte bei mittlerer Hitze zubereiten.
 - 5 Die Teigbällchen zu Tortillas von 10 bis 12 Zentimeter Durchmesser ausrollen und nacheinander in der Pfanne oder auf dem Grill backen, bis sie von beiden Seiten gebräunt und leicht aufgegangen sind.
 - 6 Danach werden die Tortillas mit dem Salat und einem Stück Fleisch nach Wahl serviert.
- 1 Den Kohlrabi, den Apfel, die Karotten und die Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden.
 - 2 Das geschnittene Gemüse in einer Salatschüssel mit den restlichen Zutaten vermengen. 🍴

Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Sauerteig. Echtes Brot und mehr“ von Sarah Owens und Ngoc Minh Ngo. Es ist im Knesebeck-Verlag erschienen und hat 288 Seiten mit 200 farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs finden Sie in der Rubrik „Inspiration – Alles rund ums Brot: Bücher und Blogs“ in diesem Heft.





Tipp

Für den Teig benötigt man einen Starter aus Hefewasser. Dazu mischt man 60 Gramm Hefewasser mit 60 Gramm Weizenmehl und deckt das Ganze in einem Gefäß locker ab. Nach 8 Stunden gibt man 115 Gramm Wasser und 115 Gramm Mehl dazu und lässt den Starter wieder abgedeckt 8 Stunden bei Raumtemperatur gären. Dieser Starter wird nun regelmäßig durch Zugabe von gleichen Teilen Wasser und Mehl gefüttert. Schwimmt ein Esslöffel des Starters in einem Glas Wasser oben auf, ist er fertig zum Backen.





Glutenfrei

Rustikale Zwiebelbrötchen

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: glutenfrei

Triebmittel: Hefe

Zeit gesamt: 2 Stunden

Zeit am Backtag: 2 Stunden

Backzeit: 20 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 220°C

Schwaden: nein

Schon gewusst?

Bei BalastoMaxx handelt es sich um Weizenfasern. Sie eignen sich hervorragend, um beispielsweise glutenfreien Backwaren mit Ballaststoffen anzureichern. Die 750-Gramm-Dose kostet 8,90 Euro.



Foto: Gräfe und Unzer Verlag/Jörn Rynio

TEIG

- ▶ 1 Zwiebel
- ▶ 2 g Butter
- ▶ 20 g Frischhefe
- ▶ 10 g flüssiger Honig
- ▶ 200 g Wasser
- ▶ 100 g geröstetes Kichererbsenmehl
- ▶ 50 g Tapiokamehl
- ▶ 75 g Maisstärke
- ▶ 30 g Reismehl
- ▶ 5 g Guarkernmehl
- ▶ 5 g Flohsamenschalen, gemahlen
- ▶ 5 g Salz
- ▶ 8 g BalastoMaxx
- ▶ 5 g Obstessig
- ▶ 3 g Öl
- ▶ 1 Ei

Mit knusprig-frischen Zwiebelbrötchen macht das Soßen-Dippen beim Grillen doch gleich doppelt so viel Spaß. Und das, obwohl diese Brötchen noch nicht mal Gluten enthalten. Die Brötchen gehen beim Backen kaum auf und bleiben daher relativ flach.

- 1 Die Zwiebel schälen und würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin hellbraun anrösten.
- 2 Die zerbröckelte Hefe mit dem Honig in 50 Gramm lauwarmem Wasser auflösen und quellen lassen. Die trockenen Zutaten in einer Rührschüssel mischen. Das Ei mit 150 Gramm Wasser, dem Essig und dem Öl verquirlen.
- 3 Die Hefe zur Mehlmischung geben und die Zutaten verkneten, dabei nach und nach die Eimischung zugeben. Der Teig sollte die Konsistenz eines zähen

Rührteigs haben. Zum Schluss die gerösteten Zwiebelwürfel unter den Teig kneten.

- 4 Diesen zugedeckt an einem warmen Ort 30 bis 40 Minuten ruhen lassen. Dann mit zwei Esslöffeln acht Teighäufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und diese abgedeckt bei Raumtemperatur weitere 30 Minuten gehen lassen, bis sie ihr Volumen fast verdoppelt haben.
- 5 Inzwischen den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann die Backofentemperatur auf 220°C reduzieren, die Brötchen mit Wasser bepinseln und im heißen Backofen (Mitte) etwa 20 Minuten backen.
- 6 Die fertigen Brötchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Zwiebelbrötchen unbedingt warm essen oder noch lauwarm einfrieren, sonst werden sie strohig. 🍞

Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Glutenfrei kochen und backen“. Es ist im Gräfe Und Unzer Verlag erschienen und hat 192 Seiten mit 120 farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs finden Sie in der Rubrik „Inspiration – Alles rund ums Brot: Bücher und Blogs“ in diesem Heft.





Roggenfladen

Zu herzhaftem Grillgut gehört auch herzhaftes Brot. Eine Abwechslung zu Baguette & Co. sind diese einfachen, aber schmackhaften Roggenfladen. Da passt ein Schnitzel rein oder ein spannender Aufstrich drauf.

- 1 Die Sauerteigzutaten bindig vermischen und 12 bis 20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.
- 2 Für den Hauptteig den Sauerteig und alle anderen Zutaten 8 Minuten auf niedrigster Stufe oder gründlich von Hand mischen.
- 3 Den Teig 60 Minuten quellen lassen.
- 4 Drei Fladen formen (etwa 1 Zentimeter hoch) und auf einem Backpapier auslegen. Dort abgedeckt 60 Minuten gehen lassen.
- 5 Die Fladen dann kreuzweise einschneiden und 25 Minuten bei 230°C mit Dampf im gut vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze backen. 🍳



Tipp:

Mit Brotgewürz, etwas Fenchel oder Oregano kann man dem Teig noch eine geschmackliche Nuance verleihen.

Rezept & Fotos:
Sebastian Marquardt

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Roggen, Weizen

Triebmittel: Sauerteig

Zeit gesamt: 15 bis 23 Stunden

Zeit am Backtag: 3 Stunden

Backzeit: 25 Minuten

Starttemperatur: 230°C

Backtemperatur: 230°C

Schwaden: beim Einschließen

SAUERTEIG

- ▶ 300 g Roggenmehl 1370
- ▶ 240 g Wasser (50°C)
- ▶ 20 g Anstellgut
- ▶ 5 g Salz

HAUPTTEIG

- ▶ Sauerteig
- ▶ 200 g Weizenmehl 1050
- ▶ 100 g Wasser
- ▶ 6 g Salz

Nützliches und Schönes rund ums Brotbacken

BROTLaden



Natürliche Verpackung

Bee's Wrap wurde 2012 von Sarah Kaeck aus Vermont entwickelt. Als Mutter von drei Kindern, Hobby-Gärtnerin, Ziegen- und Hühnerhalterin stand sie vor der Frage: Wie kann ich Plastik in meiner Küche vermeiden? Sie brachte eine verlorene Tradition zurück, indem sie Baumwolle mit Bienenwachs, Jojoba-Öl und Baumharz behandelte und so eine waschbare und wiederverwendbare Alternative entwickelte.

Bee's Wrap ist eine innovative und zugleich ganz natürliche Art, Dinge zu verpacken und zu verschließen. Es handelt sich um Bio-Baumwolle (Global Organic Textile Standard zertifiziert), die mit Wachs aus nachhaltiger Bienenzucht getränkt wurde. Dabei kommen zudem Bio-Jojoba-Öl und Baumharz zum Einsatz. Bee's Wrap ist frei von Plastik, komplett recycle- und sogar kompostierbar.



Bee's Wrap
Sandwich
33 x 33 cm:
14,00 Euro

Bee's Wrap
Frühstückspause:
26,00 Euro

Bee's Wrap
Brot extra groß
43 x 58 cm:
18,50 Euro



Diese natürliche Folie eignet sich hervorragend zum Verpacken von Brot oder Käse, für das Pausenbrot, aber auch zum Verschließen von Schüsseln während der Teiggare sowie zur Frischhaltung im Kühlschrank. Sie passt sich jeweils der Form an und (um)schließt sie perfekt. Trotz des angenehmen Bienenwachs-Aromas gehen keine Gerüche auf die Lebensmittel über. Die Folie lässt sich einfach mit kaltem Wasser abwaschen und immer wieder verwenden. ■



WEITERE AUSFÜHRUNGEN


Bee's Wrap medium
25 x 27,5 cm: 8,50 Euro
Bee's Wrap groß
33 x 35 cm: 10,00 Euro
Bee's Wrap 3er-Set Käse
25 x 27,5 cm: 22,00 Euro
Bee's Wrap 3er Set groß
33 x 35 cm: 24,00 Euro

Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



Schneidbrett Buche

Das Holz für dieses Schneidbrett stammt aus PEFC-zertifiziert nachhaltiger Forstwirtschaft aus Österreich und wird mit der größten Sorgfalt ohne Leim verarbeitet. Es verfügt über ein Griffloch und misst 40 x 24 Zentimeter. Der Preis: **15,- Euro.** 



Der Gär-Automat

Beim Brotbacken gibt es einen wichtigen Zusammenhang zwischen Zeit und Temperatur. Und mit dem faltbaren Gärautomaten und Slow-Cooker von Brod & Taylor gibt es eine semi-professionelle Lösung für den Hausgebrauch, um die Gärzeit eines Brotteigs exakt zu regulieren. Der Gärautomat sorgt zuverlässig und präzise für die richtige Temperatur bei der Gare von Hefeteig, Sauerteig, Joghurt oder Kefir. Schonende und gleichmäßige Strahlungswärme steigt von der Aluminium-Heizplatte auf und erwärmt die Zutaten. Hefe verdoppelt ihre Aktivität pro 5°C Temperatur. Braucht ein Teig also bei 25°C eine Stunde, so sind es bei 30°C schon nur noch 30 Minuten. Bei 20°C hingegen zwei Stunden. Das macht deutlich, wie schon 2°C die Teigreife beeinflussen. Im Gärmodus stehen mit dem digitalen Temperaturregler Einstellungen von 21°C bis 49°C in 1°C-Schritten zu Verfügung (Im Slowcooker-Modus lassen sich 30°C bis 90°C in 5°C-Schritten einstellen.). Für aufgehenden Brotteig kann die Luftfeuchtigkeit durch Verwendung des mitgelieferten Wasserbehälters




(typische Luftfeuchtigkeit 60-80 %) erhöht werden. Der Automat ist platzsparend zu verstauen und mit wenigen Handgriffen gebrauchsfertig aufgebaut. **179,00 Euro.**

Das **Zusatzgitter-Set** verdoppelt die Kapazität des Brod & Taylor-Gärautomaten ideal für das Gären von zwei Backblechen oder vier Brotkästen. Backbleche sollten 36,2 cm x 30,5 cm oder kleiner sein. Brotkästen sollte etwa 7,5 cm hoch sein, sodass



die maximale Höhe des gegärten Brotteiges 10 cm ist. Das Set besteht aus einem Edelstahl-Gestell mit zwei Aluminiumträgern. Maße des Gitters 31,2cm x 36,5cm. **29,00 Euro.**

Zusätzliches Gärblech für den Brod & Taylor Gärautomaten. **12,00 Euro.** 



Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



Back-Utensilien aus Bio-Kunststoff

Es handelt sich um ein Bio-Kunststoff-Produkt, das auf Grundlage nachwachsender Rohstoffe produziert wurde und nicht bioabbaubar ist. Das gewährleistet eine lange Lebensdauer in der Küche bei nachhaltiger und Umwelt-schonender Produktion.

Hauptbestandteil des Kunststoffes (Bio-PE) ist Zuckerrohr. Daher ist das Material kälte- und hitzebeständig von -40°C bis 80°C. Die Rohmaterialien werden mit sogenannten „Masterbatches“ eingefärbt. Das sind hochkonzentrierte Farbstoffe, die in der Produktion mit etwa 2 bis 4 Prozent dem Rohmaterial zugefügt werden. Das Trägermaterial des Farbstoffs entspricht den verwendeten Biokunststoffen. Die Farbstoffe bestehen bei weiß aus Mineralien. Die bunten Farben bestehen aus Mineralien und chemischen Stoffen, da natürliche Farben den Verarbeitungstemperaturen von über 200°C im Produktionsprozess nicht standhalten.

BROTBox
12 x 18 x 5 cm:
12,90 Euro



Schüssel mit Deckel
1 Liter:
5,50 Euro



Schüssel mit Deckel
2 Liter:
7,- Euro



Forschung und Entwicklung, Verwaltung, Vertrieb, Lager und Logistik, Verpackung in sozialen Einrichtungen sowie ein Teil der Produktion finden in Österreich statt. Ein weiterer Teil der Produktion erfolgt in Tschechien. Das Rohmaterial stammt aus Deutschland.

Die Bio-PE-Produkte sind

- frei von gentechnisch-veränderten Substanzen
- zu 98 Prozent aus nachwachsenden Rohstoffen gefertigt
- frei von schädlichen Substanzen
- in der EU hergestellt
- frei von tierischen Stoffen
- frei von Lebensmitteln in der Herstellung

Sie enthalten

- keine giftigen Schwermetalle
- keine bedenklichen Weichmacher (u.a. Phtalate)
- keine PVC/PCDV/chlorierte Verbindungen
- kein Melamin oder Formaldehyd
- keine gentechnisch-veränderten Substanzen
- keine Rohmaterialien tierischen Ursprungs



Schneidbrett groß
32,4 x 26,5 x 0,7 cm:
10,- Euro



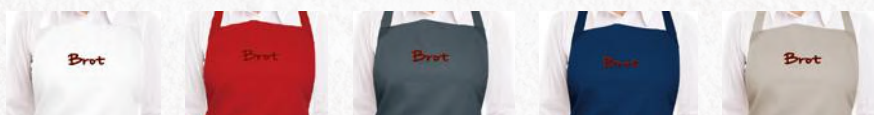
Teigkarten-Set zweiteilig
starr in weiß oder flexibel in grün
13,4 x 8,4 cm und 15 x 9,6 cm:
3,50 Euro

Die BROTSchürze

Wer gutes Brot backt, dem sind auch Umwelt und Produktionsbedingungen nicht egal. Und so wird die

„Schürze zum Magazin“ aus zertifizierter Bio-Baumwolle in Portugal gemäß den strengen Richtlinien des Global Organic Textile Standard

(GOTS) gefertigt. In der gesamten Produktionskette werden die ökologischen und sozialen Vorschriften eingehalten – vom Weben der Stoffe, über das Färben bis hin zur Konfektion erfolgt in Portugal alles aus einer Hand. Das spart Transportwege und schont die Umwelt. Der Stoff ist hautfreundlich, atmungsaktiv, langlebig, pflegeleicht und knitterarm. Und dabei sieht die Schürze auch noch richtig gut aus mit ihrem schlichten, zeitlosen Design, dem geraden Halsausschnitt sowie Bändern aus Schürzenstoff. Sie ist etwa 80 Zentimeter breit, rund 86 Zentimeter lang und für häufiges Waschen bei 60 Grad geeignet.



Reis

Chili

Mohn

Blaubeere

Ingwer

Erhältlich in den Farben Reis, Chili, Mohn, Blaubeere und Ingwer. **25,00 Euro.** 📦

Die Getreidemühle

Hier passt alles zusammen – von innen und außen: Die leichte Handhabung, das stufenlos einstellbare Mahlwerk, extrem harte Mahlsteine und ein starker 360-Watt-Motor sowie die Einstell-Skala aus massivem Messing. Die „Oktagon 1“ von Hawos punktet mit starker Leistung und guten Ergebnissen beim Mahlen von Getreide und Gewürzen. Selbst bei feiner Einstellung ist das Mahlgeräusch noch angenehm. Mit einem Corpus aus massivem, gedämpften Buchenholz ist sie ein Schmuckstück in handwerklicher Perfektion. Die Mühle ist auch glutenfrei eingemahlen lieferbar. **399,00 Euro.** 📦



Weiden-Brotkörbe

Diese praktischen Weidenkörbchen für den Esstisch gibt es in zwei Größen: Oval, 20 x 30 Zentimeter oder rund mit 26 Zentimeter Durchmesser. Da macht die Brot-Präsentation gleich noch mehr Spaß. Das Körbchen kommt aus Bosnien und wurde fair gehandelt. Beide Varianten kommen in Naturfarbe und kosten jeweils **9,- Euro.** 📦



Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



*Für Einsteiger
geeignet*

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen

Triebmittel: Hefe

Zeit gesamt: 17 bis 25 Stunden

Zeit am Backtag: 2 Stunden

Backzeit: 25 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 180 bis 200°C
nach 5 bis 10 Minuten

Schwaden: nein

Rezept & Fotos: Valesa Schell

[f/groups/785749074867453/](https://www.facebook.com/groups/785749074867453/)

www.brotbackliebeundmehr.com

TEIG

- ▶ 800 g Tipo 00/Pizzamehl, alternativ Weizenmehl 550
- ▶ 3 g Frischhefe
- ▶ 18 g Salz
- ▶ 480 g Wasser
- ▶ 40 g Olivenöl
- ▶ Etwas Olivenöl für die Form

SOSSE UND BELAG

- ▶ 1 Dose Tomaten
- ▶ Pfeffer aus der Mühle
- ▶ 3 g Mediterrane Kräuter
- ▶ Salz
- ▶ 1 Packung geriebener Mozzarella
- ▶ 1 Dose Mais
- ▶ 400 g braune Champignons
- ▶ 100 g Schinkenspeck in dünnen Scheiben oder Belag nach Wahl

Amerikanische Pfannen-Pizza vom Grill

Viele von uns mögen am liebsten Pizza mit einem dünnen knusprigen Boden. In Amerika ist das ganz anders. 40 Prozent der Amerikaner, die Pizza gerne essen, mögen sie mit einem dicken Boden. Dort wird sie oft in einer Pfanne, die mit Öl gefettet ist, gebraten und anschließend noch überbacken. Dadurch wird der Boden besonders knusprig und lecker. Diese Art Pizza kann zuhause auf dem Herd gebraten und anschließend im Backofen überbacken werden – oder im Sommer ganz praktisch auf einem Grill mit Garhaube. Am besten wird sie in einer schweren gusseisernen Pfanne.

- 1 Alle Teigzutaten auf kleinster Stufe 2 Minuten vermischen und auf höchster Stufe 6 bis 8 Minuten verkneten.
- 2 In einer großen Schüssel mit Deckel 16 bis 24 Stunden bei Raumtemperatur (geht auch bis zu 48 Stunden oder länger im Kühlschrank) gehen lassen. Falls der Teig gekühlt wird, 2 Stunden vor Weiterverarbeitung herausnehmen.



Der Teig wird in die geölte Pfanne gelegt und danach ein leichter Rand ausgearbeitet



Neben Tomatensoße und Käse kann man die Pizza nach Belieben belegen



Der Teig der Pfannenpizza ist nicht hauchdünn, sondern geht schön auf – so mögen ihn die Amerikaner besonders gerne

Tipp

Damit die Pizza von unten nicht zu dunkel wird, ist es besser, sie auf einem Stein zu backen, der mit dem Grill aufgeheizt wird. Ansonsten muss die Temperatur von unten entsprechend reduziert werden. Am besten wird der Teig mit italienischem Pizzamehl, das es mittlerweile in vielen Supermärkten zu kaufen gibt. Durch die lange Gehzeit des Teigs benötigt man sehr wenig Hefe und bekommt einen besonders lockeren Teig.

- 3** Den Teig in vier gleichgroße Stücke abstechen, rundwirken und 60 Minuten abgedeckt gehen lassen. Den Grill 30 Minuten vorher mit einem Backstein auf 250°C aufheizen. Eine gusseiserne Pfanne mit Olivenöl einsprühen oder auspinseln.
- 4** Den ersten Teigling in Größe der Pfanne ausrollen und in die geölte Pfanne legen. Den Teig etwas nach außen drücken, so dass ein Rand entsteht. Meine Pfanne hat oben am Rand einen Durchmesser von 24 Zentimeter. Bei einer größeren Pfanne nimmt man entsprechend mehr Teig.
- 5** Den Teig mit Tomatensoße, Käse und dem belegen, was man gerne mag. Hier waren es Mais und frische Champignons. Außerdem habe ich in einer Pfanne im Grill neben der Pizza Schinkenspeck (Bacon) gebraten und den auf der fertigen Pizza verteilt.
- 6** Die Pfanne auf den Backstein stellen und den Grill sofort verschließen. 5 Minuten grillen und die Brennstellen direkt unter der Pizza auf die kleinste Einstellung herunter regeln. Weitere 10 Minuten grillen. Dann die Brennstellen unter der Pizza ausstellen. Weitere 10 Minuten mit geschlossenem Deckel grillen. Mein Grill hat vier Brennstellen, ich habe die letzten 10 Minuten nur die äußeren zwei brennen lassen. Das muss man dann an den jeweiligen Grill anpassen. Mit dem Bacon belegen.
- 7** Die weiteren Teiglinge backen. Die Pfanne jedes Mal neu einfetten.
- 8** Alternativ kann die Pizza noch mit Rucola belegt und mit frischem Parmesan bestreut werden. 🍴



Die fertige Pizza wurde noch mit separat gebratenem Speck belegt

Softe Dinkel-Burger-Brötchen

Für einen Grill-Fan gibt es nichts Schlimmeres, als ein liebevoll selbst vor- und zubereitetes Stück Fleisch auf einem Brötchen aus dem Discounter, das nur nach Pappe schmeckt. Das passiert garantiert nicht mit diesem Rezept für ein typisches, helles Burger-Brötchen. Durch die Zugabe von Butter und Milch wird eine besonders softe Krume erreicht – und durch die kurze Backzeit bleibt das Brötchen schön weich.

Rezept & Fotos:
Johanna Thees

QUELLSTÜCK

- ▶ 2,5 g Flohsamenschalen
- ▶ 50 g Wasser

HAUPTTEIG

- ▶ Quellstück
- ▶ 450 g Dinkelmehl 630
- ▶ 50 g Dinkelvollkornmehl
- ▶ 10 g aufgefrischte Dinkel-Lievito Madre
- ▶ 30 g Zucker
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 1 Ei
- ▶ 150 g Milch
- ▶ 80 g Wasser
- ▶ 20 g Orangensaft
- ▶ 60 g Butter

TOPPING

- ▶ 1 Eiweiß
- ▶ 1 TL Wasser
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 1 Prise Zucker
- ▶ etwas Sesam

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Dinkel

Triebmittel: Dinkel-Lievito Madre

Zeit gesamt: 26 Stunden

Zeit am Backtag: 1,5 Stunden

Backzeit: 13 Minuten

Starttemperatur: 240°C

Schwaden: beim Einschießen

- 1 Die Zutaten für das Quellstück vermengen und ausreichend quellen lassen.
- 2 Für den Hauptteig alles etwa 10 Minuten von Hand zu einem glatten Teig verkneten. 20 bis 24 Stunden bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Währenddessen etwa alle 8 Stunden dehnen und falten.
- 3 Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, acht Teigstücke abstechen und rund schleifen. Mit Schluss nach unten auf ein Backpapier setzen und abgedeckt für etwa 70 bis 80 Minuten zur Gare stellen. Sie sollten volle Gare haben, damit sie beim Backen nicht einreißen.
- 4 Den Ofen mit Blech auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 5 Das Eiweiß mit Wasser, Salz und Zucker vermengen, die Teiglinge damit bestreichen und mit Sesam bestreuen.
- 6 Mit Schwaden einschießen und bei 240°C 13 Minuten backen, den Schwaden nicht entlassen. ■





Den Lievito Madre kann
man durch 0,65 Gramm
Frischhefe ersetzen.

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Kamut

Triebmittel: Sauerteig/Hefe

Zeit gesamt: 22,5 Stunden

Zeit am Backtag: etwa 6 Stunden

Backzeit: 20 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 250°C

Schwaden: 2 Minuten nach dem Einschießen, 5 Minuten vor Ende ablassen

Kamutstange

Ein Stangenbrot ausschließlich aus Khorasanweizen, auch Kamut genannt, größtenteils hell ausgemahlen. Sauerteig und Vorteig bringen Geschmack und Lockerung in die gelbe Krume. Das Backen mit offenem Schluss sorgt für ein rustikales Äußeres. Die Verarbeitung des Teiges entspricht der bei Baguettes, wenngleich deren unregelmäßige und grobe Porung in diesem Rezept nicht das Ziel ist.

VORTEIG

- ▶ 78 g Kamutmehl hell 812
- ▶ 78 g Wasser (kalt)
- ▶ 0,08 g Frischhefe (etwa Stecknadelkopf-große Menge)

SAUERTEIG

- ▶ 52 g Kamutvollkornmehl
- ▶ 52 g Wasser (50°C)
- ▶ 5 g Anstellgut (Weizen)

AUTOLYSETEIG

- ▶ Vorteig
- ▶ Sauerteig
- ▶ 385 g Kamutmehl hell 812
- ▶ 207 g Wasser (30°C)

HAUPTTEIG

- ▶ Autolyseteig
- ▶ 5 g Frischhefe
- ▶ 11 g Salz
- ▶ 28 g Wasser

- 1 Die Vorteig-Zutaten mit einem Löffel vermischen und für etwa 12 bis 16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.
- 2 Den gleichen Schritt mit den Sauerteig-Zutaten wiederholen: Mit einem Löffel vermischen und für 12 bis 16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.
- 3 Den Vorteig, den Sauerteig sowie 385 Gramm Kamutmehl und 207 Gramm Wasser von Hand oder maschinell zum Autolyseteig vermischen und für etwa 30 Minuten bei Raumtemperatur lagern.
- 4 Für den Hauptteig sämtliche Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe kneten.
- 5 Danach 3,5 Stunden Teigruhe bei Raumtemperatur in einer geölten Schüssel oder Teigwanne einhalten. In den ersten 2 Stunden alle 30 Minuten dehnen und falten.
- 6 Den Teig schonend auf die gut bemehlte Arbeitsfläche kippen und portionieren. Die Teiglinge schonend von der kurzen Seite her von hinten nach vorn mit Spannung einrollen.
- 7 Mit Schluss nach oben eine Stunde in leicht bemehltes Bäckerleinen setzen. Anschließend mit derselben Technik die Teiglinge straffen und mit wenig Druck auf zirka 35 Zentimeter Länge ausrollen. Mit Schluss nach unten für 20 Minuten bei Raumtemperatur in Bäckerleinen gehen lassen.
- 8 Mit einem dünnen Brett (Kippdiele) die Teiglinge mit Schluss nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Die Teiglinge mit einer Rasierklinge am Schluss entlang in flachem Winkel einschneiden, auf dem Backpapier auf den vorgeheizten Backstein bei 250°C Ober-/Unterhitze gleiten lassen und für 20 Minuten backen. ■

Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Brotbackbuch Nr. 3“. Es ist im Ulmer-Verlag erschienen und hat 352 Seiten mit zahlreichen farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs finden Sie in der Rubrik „Inspiration – Alles rund ums Brot: Bücher und Blogs“ in diesem Heft.



Schon gewusst?

Das Kamut-Getreide ist eine der ursprünglichsten Weizen-Formen. Es wurde erst vor rund 70 Jahren in einem ägyptischen Pharaonengrab entdeckt. Der Name stammt vom ägyptischen Wort für Weizen (Seele der Erde) ab. Als Besonderheiten verfügen die Getreidekörner über eine leicht gebogene Form und Kamut wächst fast doppelt so hoch wie herkömmlicher Weizen. Trotz der Unterschiede lässt sich Kamut ähnlich verarbeiten wie normale Weizensorten, da der Klebereiweißanteil vergleichbar ist. Ernährungsphysiologisch ist er jedoch wertvoller, da er mehr Vitamine, Mineralien und Aminosäuren enthält.





Grillbrot ohne Hefe

Rezept & Fotos:
Samuel Kargl

1. SAUERTEIGSTUFE

- ▶ 100 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Wasser
- ▶ 50 g Anstellgut (Weizen)

Zutaten mischen und
12 Stunden reifen lassen

2. SAUERTEIGSTUFE

- ▶ 250 g 1. Sauerteigstufe
- ▶ 250 g Weizenmehl 550
- ▶ 250 g Wasser (30°C)

Zutaten mischen und
5 Stunden reifen lassen

HAUPTTEIG

- ▶ 750 g 2. Sauerteigstufe
- ▶ 250 g Weizenmehl T80
alternativ Weizen 1050
- ▶ 500 g Weizenmehl 550
- ▶ 30 g Salz
- ▶ 300 g Wasser (45°C)

Grillerei ist angesagt – also mal überlegen – was für ein Brot passt dazu? Natürlich Weißbrot – aber dieses Mal sollte keine Hefe dabei sein. Man braucht also einen recht munteren Sauerteig oder Lievito Madre und natürlich Zeit – die wichtigste Zutat. Dieses Brot passt nicht nur zur Grillparty, sondern es kann auch noch in den nächsten Tagen gegessen werden.

- 1 Die Zutaten des Hauptteiges vermischen und so lange kneten, bis ein schöner glatter Teig entsteht, der sich vom Schlüsselrand lässt. Dann kommt die Kesselgare von etwa 120 Minuten.
- 2 In dieser Zeit vier Mal dehnen und falten. Dann in vier Teile teilen und rund wirken.
- 3 Die Teiglinge für 20 Minuten entspannen lassen und anschließend zu länglichen Wecken formen. Diese in einem bemehlten Leinentuch mit Schluss nach oben bei Raumtemperatur rund 40 Minuten ruhen lassen.
- 4 Die Teiglinge umdrehen, einschneiden und in den vorgeheizten Ofen bei Ober-/Unterhitze einschießen.
- 5 Bei 270°C, fallend auf 250°C mit Schwaden etwa 30 Minuten schön rösch ausbacken. ■

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Weizen

Triebmittel: Sauerteig oder
Lievito Madre

Zeig gesamt: 21 Stunden

Zeit am Backtag: 9 Stunden

Backzeit: 30 Minuten

Starttemperatur: 270 Grad

Backtemperatur: 230 Grad

Schwaden: beim Einschießen



Mediterraner Feta-Dip

Mit wenigen Zutaten lässt sich mit diesem einfachen Rezept innerhalb von ein paar Minuten ein kräftig-würziger Dip zubereiten. Er eignet sich hervorragend zu Brot oder als Sauce zu frisch Gegrilltem. Durch die getrockneten Tomaten und das Basilikum ergibt sich eine herrliche mediterrane Note, die nicht nur Italienfans schmeckt. Tipp: Wenn genügend Zeit ist, am besten schon einen Tag vorher zubereiten und kaltstellen. So wird das Aroma noch intensiver.

ZUTATEN

- ▶ 250 g Feta
- ▶ 150 g Frischkäse
- ▶ 50 g Schmand
- ▶ 8-10 getrocknete Tomaten
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ 1/2 kleine Zwiebel
- ▶ 2 g Oregano
- ▶ 5 g Balsamico-Essig
- ▶ 3 g gehacktes Basilikum
- ▶ 1 Prise Paprikapulver
rosenscharf
- ▶ 10 g Honig
- ▶ 2 g Salz
- ▶ 1 g Pfeffer

- 1 Die getrockneten Tomaten, den Feta, den Knoblauch und die Zwiebel in eine kleine Schüssel geben und mit einem Pürierstab zerkleinern.
- 2 Frischkäse, Schmand, Oregano, Paprikapulver und Basilikum hinzugeben und gut verrühren.
- 3 Mit Salz und Pfeffer sowie Honig nach Belieben abschmecken.
- 4 Vor dem Servieren am besten einige Stunden zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen. 🍯

Tipp

Mit etwas Wasser oder Milch verdünnt, ist der Dip auch eine hervorragende Nudelsauce.



Amerikanischer Buttertoast

Foto: Andrea Thode

Tipp

Wenn man das Brot gleich nach dem Backende mit etwas Wasser bestreicht oder besprüht, erhält die Kruste einen leichten Glanz.

Buttertoast alleine ist eigentlich keine Grill-Beilage. Dabei eignet es sich hervorragend, um damit das frisch gegrillte Gut in aufregende Sandwiches nach amerikanischem Vorbild zu verwandeln. Als Grundlage dient dafür dieses klassische und sicher gelingende Weißbrot. Außerdem gibt es auf der nächsten Seite eine glutenfreie Variante, mit der die Sandwiches ebenfalls hervorragend gelingen.

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen

Triebmittel: Hefe, optional
Lievito Madre

Zeit gesamt: 7,5 Stunden

Zeit am Backtag: 7,5 Stunden

Starttemperatur: 240°C

Backtemperatur: 200°C
nach 10 Minuten

Schwaden: beim Einschießen
für 10 Minuten

VORTEIG

- ▶ 100 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Buttermilch
- ▶ 3 g Frischhefe
- ▶ 3 g Salz

HAUPTTEIG

- ▶ Vorteig
- ▶ 400 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Weizenmehl 1050
- ▶ 120 g Buttermilch
- ▶ 150 g Milch
- ▶ 25 g Wasser
- ▶ 20 g Zucker
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 5 g Frischhefe
- ▶ 50 g Lievito Madre (am Vortag aufgefrischt, alternativ weitere 5 g Frischhefe)
- ▶ 35 g Butter

Rezept: Valesa Schell

[f/groups/785749074867453/](https://www.facebook.com/groups/785749074867453/)

www.brotbackliebeundmehr.com

- 1 Alle Zutaten für den Vorteig miteinander vermischen und 4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 2 Für den Hauptteig alle Zutaten, außer Butter, 5 Minuten auf kleinster Stufe verkneten, dann nochmal 3 Minuten auf höchster Stufe für Hefe-Teige unterkneten.
- 3 Die Butter in kleinen Stücken dazugeben und nochmal 2 Minuten auf Stufe 1,5 unterkneten.
- 4 Den Teig auf ein Brett geben, ein paarmal falten und rundwirken. 1 Stunde mit einem Handtuch abgedeckt ruhen lassen.
- 5 Den Teig auf eine bemehlte Backunterlage geben und rundwirken. 10 Minuten stehen lassen. Dann zu einem länglichen Fladen drücken und diesen von der schmalen Seite her aufrollen. Mit dem Schluss nach unten in eine gefettete Kastenform legen.
- 6 Den Teig in der Form 60 Minuten gehen lassen. Er ist jetzt schon gut doppelt so hoch und geht beim Backen noch über den Rand der Form. Teig einschneiden.
- 7 Im gut vorgeheizten Ofen bei 240°C Ober-/Unterhitze, nach 10 Minuten fallend auf 200°C 45 Minuten mit Dampf backen. ■



Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: glutenfrei

Triebmittel: Hefe

Zeit gesamt: 26 Stunden


Zeit am Backtag: 2 Stunden

Starttemperatur: 240°C

Backtemperatur: 200°C nach
15 Minuten

Schwaden: beim Einschießen

Rezept & Fotos: Valesa Schell

 /groups/785749074867453/

 www.brotbackliebeundmehr.com


VORTEIG

- ▶ 200 g helles glutenfreies Mehl (oder Mehlmischung für helle Brote)
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ 200 g Buttermilch (alternativ Mandelmilch, Sojamilch)

HAUPTTEIG

- ▶ Hefevorteig
- ▶ 2 EL Flohsamenschalen
- ▶ 200 g heißes Wasser
- ▶ 400 g Buttermilch (alternativ Mandelmilch, Sojamilch)
- ▶ 30 g Frischhefe
- ▶ 700 g glutenfreies helles Mehl (Mehlmischung)
- ▶ 20 g Zucker
- ▶ 2 Eier
- ▶ 18 g Salz
- ▶ 100 g Butter
- ▶ 10 g Apfelessig
- ▶ 6 g Guarkernmehl
- ▶ 6 g Johannisbrotkernmehl

Buttertoast

- 1 Aus den Zutaten einen Vorteig zubereiten und 4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen, dann für 20 Stunden in den Kühlschrank stellen
- 2 Flohsamenschalen mit heißem Wasser übergießen und 30 Minuten quellen lassen.
- 3 Buttermilch etwas erwärmen und Hefe darin auflösen.
- 4 Flohsamen, Hefevorteig, Zucker, Eier, Salz, Apfelessig, Guarkernmehl und Johannisbrotkernmehl zugeben vermischen. Mehl unterrühren und nach 1-2 Minuten die Butter in Stückchen zugeben und gründlich unterkneten.
- 5 Der Teig ist weich, eher wie ein Rührkuchenteig. Die Backform mit Olivenöl einpinseln. Den Teig in die Form füllen und mit nassen Händen glatt streichen. Die Form sollte zu etwas mehr als die Hälfte gefüllt sein. Mit Mehl bestäuben und mit Frischhaltefolie abdecken. 60 Minuten gehen lassen.
- 5 Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gleich beim Einschießen den Backofen schwaden und nach 10 Minuten den Dampf ablassen.
- 6 45 Minuten backen, nach 15 Minuten die Temperatur auf 200°C senken. 



Herzhafte Grill-Sandwiches

Rezepte & Fotos: Jan Schnare

ZUTATEN

- ▶ Hähnchenfleisch (dünne Filets oder Minutenschnitzel)
- ▶ Rucola
- ▶ Curry-Creme
- ▶ Gehobelter Parmesan
- ▶ Gelbe Paprika
- ▶ 3 g Essig
- ▶ 9 g Olivenöl
- ▶ 1 Prise Zucker
- ▶ Salz und Pfeffer



Die Erfindung des klassischen Sandwichs hat laut Überlieferung einen ganz praktischen Hintergrund: Die trockenen Brotscheiben erlauben es einem, die leckere Füllung ohne Besteck und Geschirr zu essen. Perfekt also zum Grillen. Auch deshalb, weil man mit wenigen Zutaten leckere Klapp-Brote zusammenstellen kann. Beispielsweise eine Variante mit Hähnchen und eine mit Camembert. Als Basis dient in beiden Fällen der Amerikanische Butters toast. Das Rezept dazu finden Sie auf der vorherigen Seite.

Hähnchen-Curry-Sandwich

Das milde Hähnchenfleisch und der kräftige Currygeschmack passen hervorragend zusammen. Bei diesem Rezept wird das Ganze noch durch die nussige Rucola-Note unterstrichen und mit würzigem Parmesan abgerundet.

- 1 Als Grundlage für jedes klassische Sandwich dient Weißbrot. Ich habe mich für den leckeren Amerikanischen Butters toast entschieden. Davon werden gut 1 Zentimeter dicke Scheiben abgeschnitten und auf dem Grill geröstet, bis sie goldbraun und knusprig sind.
- 2 Parallel legt man das Hähnchenfleisch ebenfalls auf den Grill und brät es durch. Es sollte nicht zu dick sein, damit das Sandwich handlich bleibt.
- 3 Um den Geschmack des Rucola etwas hervorzuheben, habe ich mich für ein einfaches Balsamico-Dressing aus einem Teil Essig und drei Teilen Olivenöl entschieden. Es wird mit einer Prise Zucker sowie Salz und Pfeffer abgeschmeckt.
- 4 Eine Scheibe geröstetes Toastbrot wird mit dem Rucola sowie drei Paprikaringen belegt und mit dem Balsamico-Dressing beträufelt.
- 5 Danach das frisch gebratene Fleisch auf den Salat legen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit Curry-Creme bestreichen. Entweder bereitet man die Creme selber zu oder greift auf ein fertiges Produkt zurück.
- 6 Zum Schluss hobelt man einige Parmesan-Stückchen über das warme Fleisch und legt die zweite Toastscheibe darauf.



Camembert-Chili-Sandwich

Diese vegetarische Sandwich-Variante lebt von dem vollmundigen Käsegeschmack, der durch Chili eine angenehme Schärfe erhält. Das Bett aus frischem Feldsalat und Mini-Tomaten sorgt für eine leicht knackig-fruchtige Note, ohne den Käsegeschmack zu übertünchen.

ZUTATEN

- ▶ Camembert, in etwa 1 Zentimeter dicke Scheiben geschnitten
- ▶ Feldsalat
- ▶ Tomaten
- ▶ Süße Chili-Soße
- ▶ Frische Chili
- ▶ Salz und Pfeffer

Tipp

Statt des Camemberts kann man auch Grillkäse verwenden. Wer keine Schärfe mag, kann den Käse außerdem alternativ mit einem fruchtigen Chutney bestreichen.

- 1** Auch für dieses Sandwich dient das Amerikanische Toastbrot als Grundlage. Die Toastbrotsscheiben werden kurz auf dem Grill geröstet, bis die goldbraun und knusprig sind.
- 2** Der gewaschene Feldsalat wird mit den Tomaten vermischt und auf eine Brotscheibe gelegt. Mit Salz und Pfeffer wird das Ganze gewürzt.
- 3** Den Camembert in dünne Scheiben schneiden (maximal ein Zentimeter dick) und direkt mit der Schnittfläche nach oben auf dem Grill bei niedriger Hitze erwärmen, bis er flüssig wird. Durch die „Haut“ des Camemberts behält der Käse seine Form.
- 4** Den erwärmten Käse auf den Salat betten und mit etwas süßer Chili-Soße sowie feinen Chili-Streifen verfeinern.
- 5** Die zweite Brotscheibe auflegen und servieren. 🍴





Einback

Rezept & Fotos: Bärbel Adelhelm

Einback/Reihenweck ist den Wenigsten ein Begriff. Es ist die Vorstufe zu Zweiback, besser bekannt als Zwieback. Im Gegensatz zu Letzterem ist der Einback herrlich fluffig und zergeht fast auf der Zunge. Er eignet sich durch die leicht süßliche Note auch als leichte Beilage zum Grillen für Dips und zum Aufstippen von Soßen.



Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen oder Dinkel

Triebmittel: Hefe

Zeit insgesamt: 3 Stunden

Zeit am Backtag: 3 Stunden

Backzeit: 25 bis 35 Minuten

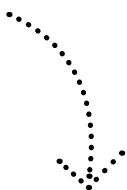
Starttemperatur: 180°C

Backtemperatur: 180°C

Schwaden: nein

TEIG

- ▶ 450 g Weizenmehl 550 oder Dinkelmehl 630
- ▶ 250 g Milch
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ 1 g Kardamom (handwarm)
- ▶ 75 g Zucker
- ▶ 1 g Salz
- ▶ 75 g Butter



- 1 Milch, Hefe, Kardamom und Zucker verrühren. Anschließend das Mehl dazu geben und gut unterrühren.
- 2 Die Butter in Stücke schneiden und ebenfalls unter den Teig kneten.
- 3 In eine große Schüssel umfüllen und 2 Stunden bei Zimmertemperatur abgedeckt gehen lassen.
- 4 Danach den Teig auf der Arbeitsplatte zu einer länglichen Wurst rollen und im Anschluss halbieren.
- 5 Das Ganze in eine gefettete Auflaufform geben und mit einer Teigplatte Stücke abstechen.
- 6 Nochmals abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.
- 7 Mit einem Eigelb-Milch-Gemisch bestreichen und auf unterster Schiene bei 180°C (Ober-/Unterhitze, vorgeheizt) mit geschlossenem Deckel 20 Minuten backen.
- 8 Dann Deckel entfernen und weitere 5 bis 15 Minuten backen.
- 9 Auf einem Rost auskühlen lassen und genießen. 🍴

Tipp

Um Einback im Thermomix zuzubereiten, muss das Rezept leicht abgewandelt werden: 250 g Milch, 10 g Hefe, 1 g Kardamom, 1 g Salz, 75 g Butter und 75 g Zucker in den Mixtopf geben und auf Stufe 2 bei 37°C erwärmen. Dann 450 g Weizenmehl 550 oder Dinkelmehl 630 dazu geben und im Teigmodus verkneten. Die folgenden Arbeitsschritte bleiben gleich.



Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Roggen

Triebmittel: Sauerteig

Zeit gesamt: 19,5 Stunden

Zeit am Backtag: etwa 3,5 Stunden

Backzeit: 25 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 230°C

Schwaden: beim Einschießen, 5 Minuten vor Ende ablassen

Tipp

Besonders in den Alpen wird der Vinschgauer auch als Burger-Brötchen genutzt. Somit ist dieses traditionelle Gebäck auch eine interessante Alternative zum klassischen American-Style-Brötchen.

SAUERTEIG

- ▶ 59 g Roggenvollkornmehl (Lichtkornroggen)
- ▶ 65 g Wasser (50°C)
- ▶ 12 g Anstellgut
- ▶ 1,2 g Salz

VORTEIG

- ▶ 59 g Dinkelvollkornmehl
- ▶ 30 g Roggenvollkornmehl (Lichtkornroggen)
- ▶ 53 g Wasser (kalt)
- ▶ 0,9 g Frischhefe

HAUPTTEIG

- ▶ Sauerteig
- ▶ Vorteig
- ▶ 142 g Roggenvollkornmehl (Lichtkornroggen)
- ▶ 160 g Wasser (70°C)
- ▶ 4,7 g Salz
- ▶ 12 g Rübensirup
- ▶ 1,5 g Schabzigerklee

Vinschgauer

Der Vinschgauer ist ein Roggenfladen mit 20 Prozent Dinkelanteil in Vollkornausführung. Der sehr weiche Teig bringt eine für Roggenbackwaren ungewöhnlich grobe Porung in die Krume. Der Geschmack ist unvergleichlich, auch durch den sehr dezenten Einsatz des für Südtirol typischen Schabzigerklee (Brotklee) als Brotgewürz.

- 1 Die Sauerteig-Zutaten mit einem Löffel vermischen und für zirka 12 bis 16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.
- 2 Danach kann man die Zutaten für den Vorteig von Hand zu einem festen Teig mischen und ebenfalls für 12 bis 16 Stunden reifen lassen. Die Temperatur dafür muss bei 12 bis 16°C liegen.
- 3 Für den Hauptteig alle Zutaten 6 bis 8 Minuten auf niedrigster Stufe kneten. 90 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 4 Den Teig schonend auf die gut bemehlte Arbeitsfläche geben, bemehlen und mit der Teigkarte portionieren. Die Teiglinge mit den Händen leicht rund schleifen und auf Backpapier setzen.
- 5 Ohne Abdeckung 75 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen (die Oberfläche soll antrocknen). Anschließend 25 Minuten bei Ober-/Unterhitze heiß backen. ■

Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Brotbackbuch Nr. 3“. Es ist im Ulmer-Verlag erschienen und hat 352 Seiten mit zahlreichen farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs finden Sie in der Rubrik „Inspiration – Alles rund ums Brot: Bücher und Blogs“ in diesem Heft.





Bruschetta mit selbst gegrilltem Baguette

Gartenparty. Stehempfang. Sekt und Häppchen werden gereicht. Darunter auch Bruschetta, von der einem schon der Geruch von frischen Tomaten, Basilikum, Olivenöl und eine ganz feine Note von Knoblauch in die Nase steigt, bevor man den ersten Bissen gekostet hat. Mediterranes Lebensgefühl holt man sich noch immer am besten mit gutem Essen und den passenden Getränken in unsere Gefilde. Und eine der besten Antipasti hierfür ist eben eine frische Bruschetta. Idealerweise mit selbst gegrilltem Baguette.

Die ursprüngliche Variante der Bruschetta ist ein angeröstetes Baguette, das mit Knoblauch eingerieben und dann mit Olivenöl beträufelt wird. Daneben gibt es verschiedenste Abwandlungen in Bezug auf den Belag. So gibt es Varianten mit Sardellen, Olivenpaste oder Schinken. Die hierzulande bekannteste Form ist wohl jene mit Tomaten und Basilikum.

Dabei ist zunächst eine Baguettescheibe nötig – diese sollte angeröstet sein. Nun kann einerseits ein Gemisch aus klein geschnittenen Tomaten, gehacktem Basilikum, Olivenöl und frisch durchgepresstem Knoblauch direkt auf die Scheibe gegeben werden. Oder aber: Die geröstete Baguettescheibe wird zuerst mit einer Knoblauchzehe eingerieben, etwas Olivenöl darüber geträufelt und dann die


kleinen Tomatenstückchen samt klein gehacktem Basilikum darauf platziert. Selbstverständlich dürfen bei beiden Varianten Salz und Pfeffer nicht fehlen.

Auch gerne gesehen ist eine Variante mit grob geriebenem Parmesan, der leicht dosiert über die fertigen Tomaten-Basilikum-Bruschetta gestreut wird.

Rezept & Fotos:
Anja Auer

 @diefrauamgrill

 /diefrauamgrill

 www.die-frau-am-grill.de





*Für Einsteiger
geeignet*

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen

Triebmittel: Hefe

Zeit gesamt: 5 bis 7 Stunden

Zeit am Backtag: 5 bis 7 Stunden

Backzeit: 15 bis 30 Minuten

Starttemperatur: 200°C

Backtemperatur: 200°C

Schwaden: nein

- 1 Mehl und Salz in eine Schüssel geben.
- 2 Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen.
- 3 Die Hefemischung und das Olivenöl mit dem Mehl zu einem Teig verkneten.
- 4 Den Teig abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis er das Doppelte seines Volumens erreicht hat.
- 5 Nun den Teig aus der Schüssel schaben und auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche oder ein Nudelbrett geben.
- 6 Nun wird der Teig in die gewünschte Form gebracht. Dazu schneidet man den Teig in beliebig große Stücke. Den Teig nun nicht mehr kneten sondern vorsichtig in die gewünschte Form (rund oder länglich) ziehen.
- 7 Die Teigrohlinge mit dem Messer leicht einritzen und weitere 10 Minuten ruhen lassen.
- 8 Vor dem Backen werden die Teiglinge leicht mit Wasser oder verquirltem Ei bestrichen.
- 9 Den Grill auf zirka 200°C vorheizen und auf der indirekten Hitze auf dem Grillrost, einem Blech oder auf dem Pizzastein je nach Größe etwa 15 bis 30 Minuten goldbraun backen.

TEIG

- ▶ 500 g Weizenmehl 550
- ▶ 5 g Salz
- ▶ 10 g Trockenhefe
- ▶ 250 g Wasser
- ▶ 40 g Olivenöl
- ▶ Etwas Wasser zum Bestreichen

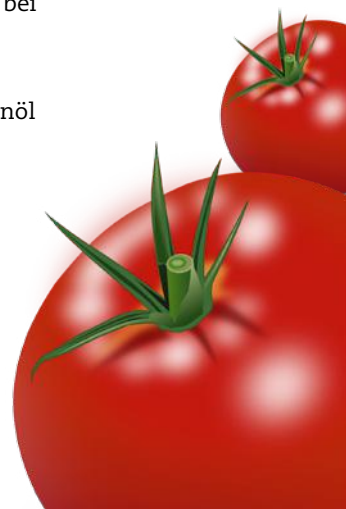


BRUSCHETTA

- ▶ 2 Tomaten
- ▶ 4 Knoblauch-Zehen
- ▶ Olivenöl (nach Belieben)
- ▶ Frisches Basilikum
- ▶ Eine Prise Salz
- ▶ Eine Prise Pfeffer
- ▶ Optional: grob geriebener Parmesan



- 1 Baguette in 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden.
- 2 Die Scheiben von beiden Seiten auf dem Grill bei direkter Hitze anrösten.
- 3 Eine Seite mit Knoblauch einreiben und Olivenöl nach Belieben darüber träufeln.
- 4 Die Tomatenstückchen darauf geben und das klein gehackte Basilikum drüber streuen.
- 5 Mit Salz und Pfeffer abschmecken. ■



Tomaten-Parmesan-Ciabatta

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Weizen

Triebmittel: Hefe

Zeit gesamt: 18 Stunden

Zeit am Backtag: 2 Stunden

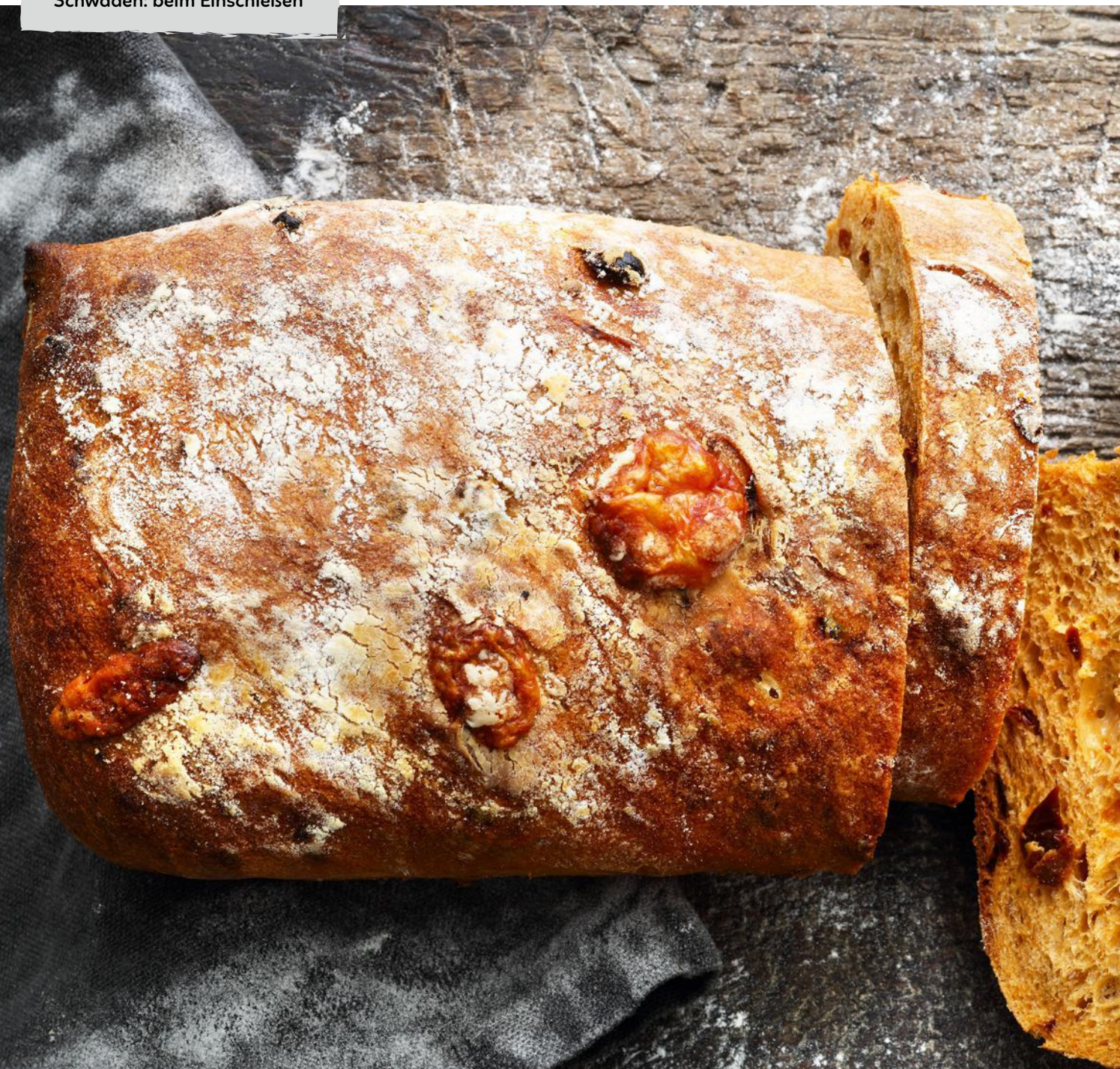
Backzeit: 40 Minuten

Starttemperatur: 260°C

Backtemperatur: 220°C

Schwaden: beim Einschließen

Das Wort Ciabatta stammt aus dem Italienischen. Übersetzt bedeutet es „Pantoffel“, was der flachen, rundlichen Form zuzuschreiben ist. Durch die grobe Porung und die leichte Krume kommt es besonders gerne als Beilage für Salate oder natürlich beim Grillen zum Einsatz. Dieses Rezept ist besonders raffiniert, denn durch die im Teig enthaltenen getrockneten Tomaten und den Parmesan-Käse schmeckt es auch ohne Belag vollmundig und würzig.



VORTEIG

- ▶ 200 g Weizenmehl 550
- ▶ 1 g Frischhefe
- ▶ 120 g Wasser (kalt)

HAUPTTEIG

- ▶ Vorteig
- ▶ 75 g getrocknete Tomaten
- ▶ 25 g Parmesan
- ▶ 50 g Hartweizengrieß
- ▶ 250 g Weizenmehl 550
- ▶ 50 g Olivenöl
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 3 g getrocknete Kräuter der Provence
- ▶ 8 g Frischhefe
- ▶ 180 bis 200 g Wasser
- ▶ Mehl und Hartweizengrieß zum Arbeiten

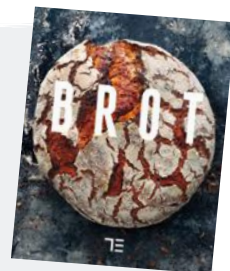


Tipp

Zum Formen der Brote die Arbeitsfläche mit einem Gemisch aus Hartweizengrieß und Mehl bestäuben, damit der Teig nicht anklebt. Die Teiglinge möglichst schonend behandeln, damit sie ihre Teigporung behalten.

- 1 Für den Vorteig das Mehl mit der Hefe und dem Wasser zu einem Teig verrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken und 12 bis 16 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 2 Für den Hauptteig die Tomaten halbieren und in Stücke schneiden. Den Parmesan grob reiben.
- 3 Den Grieß, das Mehl, das Öl, das Salz, die Kräuter und die Backhefe mit dem Vorteig und dem Wasser in die Teigknetmaschine geben. Alles 4 Minuten im langsamen Gang mischen und 6 bis 8 Minuten im schnelleren Gang kneten. Der Teig sollte sehr elastisch sein und sich zwischen den Fingern dünn ausziehen lassen, ohne zu reißen; wenn das nicht der Fall ist, den Teig noch etwas länger kneten.
- 4 Die getrockneten Tomaten zugeben und unterkneten, dann den Parmesan hinzufügen und ganz kurz unterkneten (Teigtemperatur etwa 24°C).
- 5 Eine Schüssel mit Öl auspinseln, den Teig hineingeben, abdecken und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
- 6 Am Backtag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und etwa 3 Stunden Raumtemperatur annehmen lassen.
- 7 Den Teig vorsichtig auf die mit Mehl und Grieß bestreute Arbeitsfläche stürzen. Die Teigoberfläche mit etwas Mehl bestreuen und den Teig mit dem Teigschaber behutsam in zwei gleich große längliche Stücke teilen.
- 8 Die Teiglinge sehr behutsam länglich rollen, vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und abgedeckt bei Raumtemperatur etwa eine Stunde ruhen lassen.
- 9 Zum Backen den Ofen mit eingeschobenem Backstein (unteres Drittel) auf 260°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 10 Die Ciabattabrote mit etwas Mehl bestäuben, mit dem Papier auf den heißen Backstein ziehen, schwaden und 10 Minuten anbacken.
- 11 Die Temperatur auf 220°C reduzieren und die Brote in weiteren 20 bis 25 Minuten fertig backen. Herausnehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen. ■

Dieses Rezept stammt aus dem Buch „BROT“. Es ist im Teubner-Verlag erschienen und hat 384 Seiten mit 500 farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs finden Sie in der Rubrik „Inspiration – Alles rund ums Brot: Bücher und Blogs“ in diesem Heft.





**Für Einsteiger
geeignet**

Tomaten-Stockbrot

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen

Triebmittel: Hefe

Zeit gesamt: 2 Stunden

Zeit am Backtag: 2 Stunden

Backzeit: 5 bis 15 Minuten

Starttemperatur: –

Backtemperatur: –

Schwaden: –

Stockbrot muss nicht der leicht angekohlte, weitgehend geschmacksfreie Teigklumpen sein. Mit der richtigen Grill-Technik und einem einfachen Teig mit Pfiff wird aus dem simplen Lückenfüller ein kulinarischer Begleiter am offenen Feuer.

TEIG

- ▶ 200 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Weizenmehl 1050
- ▶ 180 g Wasser
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ 7 g Salz
- ▶ 30 g getrocknete Tomaten in Öl
- ▶ 2 g getrockneter Oregano (optional)

Rezept:
Sebastian Marquardt

Tipp

Geschmacklich lässt sich das Stockbrot noch steigern, indem man mit dem Teig auch eine Scheibe Bacon um den Stock wickelt

- 1 Alle Zutaten (außer die Tomaten) 3 Minuten auf niedriger Stufe mischen, dann 4 Minuten auf höherer Stufe kneten.
- 2 Währenddessen die Tomaten abtropfen lassen (es soll durchaus Öl mit in den Teig, aber nicht zu viel) und in kleine Stücke schneiden.
- 3 Diese dann zum Teig geben und den weitere 4 Minuten auf höherer Stufe unterkneten.
- 4 Den Teig danach etwa 90 Minuten in der abgedeckten Schüssel bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 30 sowie nach 60 Minuten jeweils einmal kräftig dehnen und falten.
- 5 Fünf Teiglinge (à 60 Gramm) abstechen, zu einer maximal fingerdicken Rolle formen und um einen Stock wickeln.
- 6 Über der Glut oder neben den Flammen des offenen Feuers goldbraun backen. ■



SALAT

- ▶ Altbrot, zerkleinert
- ▶ ½ Gurke
- ▶ 200 g Tomaten
- ▶ 1 rote Zwiebel
- ▶ 20 g Kapern
- ▶ 100 g Oliven
- ▶ 100 g Feta
- ▶ 1 Handvoll Blätter Petersilie
- ▶ 3 g Balsamico-Essig
- ▶ 12 g Olivenöl
- ▶ 1 g Zucker
- ▶ 5 g Salz
- ▶ 1 g Pfeffer



Griechischer Brotsalat

Rezept & Fotos:
Jan Schnare

Irgendwann kommt jeder Brot-Liebhaber einmal in die Situation, das Brot nicht ganz zu schaffen. Am Ende bleibt dann etwas über, das schon trocken und eigentlich nicht mehr genießbar ist. Wegschmeißen muss man es deswegen aber noch lange nicht. Man kann die alten Backwaren wunderbar nutzen, um damit einen Griechischen Salat zu verfeinern. Und der schmeckt nicht nur zum Grillen.

- 1 An Altbrot kann man im Grunde alles verwenden, was einem schmeckt und beim Rösten in der Pfanne, im Toaster oder auf dem Grill schön knusprig wird. In diesem Fall kommt Toastbrot zum Einsatz, dass nach dem Toasten in kleine Stücke zerbrochen wird.
- 2 Essig und Öl mit Zucker vermischen und mit dem Schneebesen kräftig durchrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 3 Danach Salz und Pfeffer dazugeben, nochmals durchrühren und zum Durchziehen beiseite stellen.
- 4 Die Gurke der Länge nach vierteln und in kleine Stücke schneiden. Die Tomaten und Oliven halbieren. Die Zwiebel in Ringe schneiden. Die Petersilien-Blätter von den Stielen abzupfen.
- 5 Gurke, Tomaten, Oliven, Kapern, Zwiebeln und Petersilie in einer Schüssel vermischen.
- 6 Den Feta mit der Hand in kleine Stücke brechen und darüber streuen.
- 7 Das abgekühlte Altbrot um den Salat drapieren, sodass es nicht matschig wird.
- 8 Das Dressing nochmals gut umrühren und über den Salat geben. 🍴



Tipp:

Wer eine noch röschere (krosse, zartsplitternde) Kruste erzeugen will, kann die Bierkrusten statt auf dem Blech auch auf einem vorgeheizten Backstein backen.



Bierkruste



Grillen und Bier gehören für viele einfach zusammen. Der herbe, erfrischende Gerstentrunk verstärkt die zahlreichen würzigen Aromen hervorragend. Was könnte also besser zu einer entspannten Grillparty passen, als ein krosses Brot mit Schwarzbier im Teig?

- 1 Die Zutaten für den Vorteig in eine Schüssel geben und mit dem Bier verrühren. Abdecken und eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen. Anschließend die Schüssel für 12 bis 16 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 2 Am Backtag für den Hauptteig den Vorteig und die restlichen Zutaten in die Teigknetmaschine geben, im langsamen Gang 6 Minuten mischen und im schnellen Gang 4 Minuten verkneten (Teigtemperatur 25°C).
- 3 Eine Schüssel mit Öl auspinseln, den Teig hineingeben, 30 Minuten bei Zimmertemperatur abgedeckt ruhen lassen, dann einmal zusammenfalten, das heißt eine Teighälfte über die andere Hälfte schlagen, und den Teig weitere 30 Minuten in der Schüssel ruhen lassen.
- 4 Nach der Teigruhe den Teig in drei Portionen teilen. Die Teigstücke behutsam zusammenfalten, nicht mehr kneten, und 10 Minuten entspannen lassen.
- 5 Das Roggenschrot mit den Roggenvollkornflocken mischen. Die Teigportionen zu etwa 30 Zentimeter langen Stangen formen, die Oberfläche der Teiglinge mit Wasser bestreichen und in der Schrot-Flocken-Mischung wälzen.
- 6 Die Teigstränge zu Hörnchen legen, die Teigenden dabei nach innen einrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt etwa eine Stunde gehen lassen.
- 7 Den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Nach Ende der Stückgare die Teiglinge am dickeren Mittelstück, dem sogenannten Bauch, mit einem scharfen Messer oberflächlich einschneiden.
- 8 Auf dem Blech in den heißen Ofen schieben (unteres Drittel) und schwaden. Die Brote etwa 10 Minuten anbacken, dann die Ofentemperatur auf 200°C reduzieren und die Bierkrusten in weiteren etwa 20 Minuten fertig backen.
- 9 Etwa 5 Minuten vor Backende die Ofentür kurz öffnen, damit der übrige Dampf entweichen kann. Dadurch erzielt man eine röschere Kruste. Herausnehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen. ■

Copyright: Teubner/
Mathias Neubauer

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Weizen/Roggen

Triebmittel: Hefe/Sauerteig

Zeit gesamt: 20 Stunden

Zeit am Backtag: 3 Stunden

Backzeit: 30 Minuten

Starttemperatur: 230°C

Backtemperatur: 200°C nach
10 Minuten

Schwaden: beim Einschießen

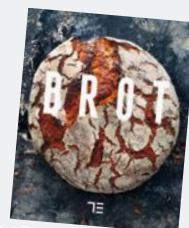
VORTEIG

- ▶ 50 g Weizenvollkornmehl
- ▶ 50 g Roggenflocken
- ▶ 25 g Roggenvollkornmehl
- ▶ 1 g Frischhefe
- ▶ 200 g Schwarzbier

HAUPTTEIG

- ▶ 300 g Weizenmehl 550
- ▶ 45 g Anstellgut
- ▶ 15 g Frischhefe
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 15 g brauner Zucker
- ▶ 10 g Rapsöl
- ▶ 150 g Schwarzbier
- ▶ Öl für die Schüssel
- ▶ 75 g Roggenschrot zum Wälzen
- ▶ 75 g Roggenvollkornflocken zum Wälzen

Dieses Rezept stammt aus dem Buch „BROT“. Es ist im Teubner-Verlag erschienen und hat 384 Seiten mit 500 farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs finden Sie in der Rubrik „Inspiration – Alles rund ums Brot: Bücher und Blogs“ in diesem Heft.



Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Dinkel

Triebmittel: Dinkel-Lievito
Madre

Zeit gesamt: 23,5 Stunden

Zeit am Backtag: 2 Stunden

Backzeit: 20 Minuten

Starttemperatur: 220°C

Backtemperatur: 220°C

Schwaden: beim Einschießen



Tipp:

Die Brötchen können auch indirekt im Kugelgrill für etwa 15 Minuten gebacken werden.

Diese Burger-Brötchen eignen sich hervorragend für die nächste Grillparty. Sie werden am Vortag vorbereitet und am Backtag ist nicht mehr viel zu tun, sodass man sich voll und ganz auf seine Gäste konzentrieren kann. Sie entwickeln durch die lange, kalte Gare ein schönes Aroma.

QUELLSTÜCK

- ▶ 1 g Flohsamenschalen
- ▶ 25 g Wasser

HAUPTTEIG

- ▶ Quellstück
- ▶ 100 g Dinkelmehl 630
- ▶ 150 g Dinkelmehl 1050
- ▶ 150 g Dinkelvollkornmehl
- ▶ 150 g Dinkel Lievito Madre
- ▶ 10 g Zucker
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 210 g Wasser
- ▶ 20 g Orangensaft
- ▶ 20 g Olivenöl
- ▶ Etwas Sesam zum Bestreuen

- 1 Die Zutaten für das Quellstück vermengen und quellen lassen.
- 2 Für den Hauptteig alles etwa 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt sofort in den Kühlschrank stellen. Nach 20, 40 und 60 Minuten dehnen und falten.
- 3 Den Teig auf die Arbeitsfläche geben, acht Teigstücke abstechen und rund schleifen. Mit viel Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit Folie abdecken und für etwa 20 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 4 Das Blech aus dem Kühlschrank entnehmen und die Teiglinge etwa 90 bis 100 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen. Sie sollten volle Gare haben, damit sie beim Backen nicht einreißen.
- 5 Den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Die Oberseite der Teiglinge mit Wasser befeuchten und mit Sesam bestreuen. Mit Schwaden bei 220°C 20 Minuten backen, den Schwaden nicht ablassen. ■

Glossar

Anstellgut (ASG), auch **Starter** – Das Anstellgut ist ein Rest Sauerteig, der nicht gebacken, sondern zur späteren Verwendung aufbewahrt wird. Vor dem nächsten Backtag wird mit einem Teil des Anstellgutes sowie Mehl und Wasser ein neuer Sauerteig hergestellt (Auffrischung). Das Anstellgut dient der Reduzierung des Zeitaufwandes zur Herstellung von Sauerteig sowie der Entwicklung einer stabilen Bakterienkultur und damit eines definierten Sauer-teigaromas. Anstellgut kann entweder immer vom jeweils für den Backtag angesetzten Sauerteig abgenommen oder separat geführt und aufgefrischt werden.

Ausmahlgrad, auch **Ausmahlungsgrad** oder **Mehlausbeute** – Der prozentuale Wert gibt Auskunft darüber, wieviel Prozent des ganzen Kornes im Mehl enthalten sind. Je höher also der Ausmahlgrad, desto mehr Schalen-anteil ist im Mehl enthalten.

Ausstoßen – Während oder nach der Stockgare wird der Teig entweder mehrmals mit der Faust ausgestoßen/ eingedrückt oder kurz kräftig durchgeknetet. Ziel ist das Entgasen und Straffen des Teiges. Dabei wird einerseits das Gärgas Kohlenstoffdioxid gegen Luft-sauerstoff ausgetauscht, der für die Vermehrung der Hefen benötigt wird. Andererseits verteilen sich die Gasbläschen gleichmäßiger im Teig – eine Grundvoraussetzung für eine gleichmäßige Porung im Brot.




Autolyse – Mehl und Wasser werden zu einem Nullteig verrührt und 20 bis 60 Minuten abgedeckt ruhen gelassen. In dieser Zeit quellen Stärke und Eiweiße mit Wasser. Das Klebereiweiß verkettet sich zu langen Klebersträngen (Glutenstränge). Die Autolyse dient zur Geschmacksverbesserung bei direkt geführten Teigen. Sie soll außerdem das Gebäckvolumen und die Kruste verbessern. Ziel der Autolyse ist, das Klebergerüst von Weizenteigen aufzubauen. Sie hat den Vorteil, dass der Teig kürzere Zeit geknetet werden muss, da er bereits einen Teil seiner Struktur aufgebaut hat.

Bâtard – Eine kurze Form des Baguettes (etwa 15 bis 30 Zentimeter lang). Es wird meist aus mildem, triebstarkem Weizensauerteig gebacken.

Brühstück – gehört zur Gruppe der Nullteige innerhalb der Vorstufen. Es dient der Verquellung größerer Brotbestandteile (z.B. Körner, Saaten, Schrote). Für ein Brühstück werden die festen Bestandteile im Verhältnis von zirka 1:1 bis 1:3 mit kochendem Wasser vermischt und mindestens 2-6 Stunden quellen gelassen. Würden die groben Bestandteile nicht verquollen, würde der Wassergehalt im Teig sinken und der Teig durch Nachquellung zunehmend fester und trockener werden. Neben Schrot kann auch getrocknetes und gemahlenes Brot überbrüht werden. Dieses Altbrot bindet etwa die dreifache Menge seines Eigengewichtes an Wasser.

Dehnen und Falten – Vorgang, bei dem weizen-dominierten Teigen durch mehrfache Dehnung und Faltung mehr Struktur verliehen wird. Das Klebergerüst wird damit schonend entwickelt. Das Gashaltevermögen steigt. Außerdem dient es der Entgasung und Sauerstoffzufuhr, der Homogenisierung der Teigtemperatur und damit der Unterstützung der Hefenaktivität. Im Bäckeralltag wird meist nur von „Falten“ gesprochen, dennoch sind beide Vorgänge gemeint. Teig kann auf verschiedene Weisen gefaltet werden. Bei der Heimbäckerei eher üblich ist die Methode mit feuchten Händen in einem Behälter (für mittelfeste bis weiche Teige). Dabei wird der Teig am hinteren Ende unterfasst, nach oben gedehnt und zum Körper hin auf den restlichen Teig gefaltet. Nun die gegenüberliegende und anschließend die die anderen Seiten genauso bearbeiten.

<http://tinyurl.com/yagxq38g>  **Video**

Dextrine – Dextrine sind Abbauprodukte von Stärke. Sie bilden sich beim Backen ab 150 Grad bei Abwesenheit von Wasser in der Kruste von Broten und geben ihnen die Farbe sowie typischen Geschmack.

Einschießen – Einführen des Teiglings in den Backofen mit Hilfe eines Schießers (Backbrett). Als Trennmittel zwischen Schiesser und Teigling wird häufig Grieß oder Schrot verwendet. In der Heimbäckerei kann auch Backpapier als Unter-



lage genommen werden. Beim Einschießen wird die Trägheit des Teiglings genutzt. Der Teigling wird mit dem Backbrett auf den Backstein geführt. Mit einem schnellen Ruck wird das Backbrett aus dem Ofen gezogen, sodass der Teigling durch die Trägheitskraft auf dem Backstein liegen bleibt.

<http://tinyurl.com/y9xrqr8>  **Video**

Glossar

Falten – siehe **Dehnen und Falten**

Hydration – Bestimmt – wie auch die Teigausbeute – den Wasseranteil des Brotes im Verhältnis zum Mehl. Enthält ein Brot 1.000 Gramm Mehl und 700 Gramm Wasser, beträgt die Hydration 70%.

Krume – Das lockere und elastische Innere eines Brotes, das von der Kruste umgeben wird. Von der Krume hängt der Nährwert des Brotes ab. Geschmack und Geruch der Brotkrume werden nicht nur durch die Zutaten beeinflusst. Die Aromastoffe, die in der Kruste entstehen, ziehen aufgrund des Unterdrucks im Inneren während der Auskühlphase des Brotes durch die gesamte Brotkrume. Die Eigenschaften der Brotkrume (Struktur, Elastizität, Geschmack, Geruch) sind unter anderem abhängig vom Wassergehalt, von den Zutaten, von der Teigführung und der Teigaufarbeitung.



Lievito Madre – Italienische Mutterhefe. Ein kalt und fest geführter Sauerteig, der sich durch Robustheit und milden Geschmack auszeichnet.

Nullteig – Gemisch aus Getreideerzeugnissen, Flüssigkeit und – in einigen Fällen – Salz. Sie werden ohne Triebmittel angesetzt. Zweck ist die Verquellung der Getreideerzeugnisse. Zu den Nullteigen zählen Quellstücke, Brühstücke und Kochstücke. Sie erhöhen den möglichen Flüssigkeitsanteil im Teig, verbessern die Teigausbeute und ermöglichen so eine längere Frischhaltung der Backwaren, saftigere Krumen und günstigere Kaeigenschaften.




Ofentrieb – Beschreibt die Volumenzunahme des Teiges während des Backvorgangs. Die Volumenzunahme erfolgt einerseits physikalisch durch Ausdehnung der vorhandenen Gär gas e, andererseits biologisch durch Produktion von Gär gas über mikrobielle Prozesse. Welchen Anteil der biologische Faktor hat, bestimmt der Gärzustand des Teiglings (bei Vollgare überwiegt der physikalische Ofentrieb, bei knapper Gare überwiegt der biologische Ofentrieb).

Poolish – Hefe-Vorteig, der in der Regel zu gleichen Teilen aus Wasser und Mehl besteht. Ihnen wird lediglich Hefe zugesetzt, meistens 1% bezogen auf die Mehlmenge, aber auch geringere Hefe-Anteile sind möglich. Der Teig ruht mindestens 6 Stunden, oft auch länger (lange Teigführung). Meistens wird er kühl zur Gare gestellt.

Quellstück – Gehört zur Gruppe der Nullteige innerhalb der Vorstufen und dient der Verquellung gröberer Brotbestandteile (Körner, Saaten, Schrote). Für ein Quellstück werden die festen Bestandteile im Verhältnis von 1:1 bis 1:2 mit 10 bis 30°C warmem Wasser vermischt und 4 bis 20 Stunden quellen gelassen. Eine zeitlich manchmal passende Variante ist das Verquellen über 8 bis 12 Stunden bei 6 bis 8°C im Kühlschrank. Um enzymatischen Abbau und Fremd gärung zu verhindern, kann die Salzmenge des Hauptteiges mit in das Quellstück eingerührt werden. Würden die groben Bestandteile nicht verquollen, würden sie Wasser aus dem Teig ziehen, er würde zunehmend fester und trockener werden. Üblicherweise sollte die im Quellstück zu verquellende Menge nicht mehr als 30 bis 60 Prozent der Gesamtmenge der Getreideerzeugnisse ausmachen. Je wärmer das Wasser, umso mehr kann davon gebunden werden.

Rundwirken – Beim Rundwirken wird der Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in Form gebracht. Dabei klappt man die Außenseiten reihum zur Mitte. Dieser Vorgang wird so lange wiederholt, bis eine straffe Teigkugel entsteht. Da bei diesem Prozess Kohlendioxid entweicht und gleichzeitig Sauerstoff eingearbeitet wird, verbessert man noch einmal die Hefeaktivität, was sich positiv auf die Krume auswirkt.



<http://tinyurl.com/ybnxlquw>  Video

Schluss – Die Seite des Brotes, auf der der Teig beim Formen zusammengeführt wird. Der Laib kann mit Schluss nach oben gebacken werden, was zu einem eher wilden Aufreißen der Kruste entlang der Nahtstellen führt. Soll das Brot eine glatte Oberfläche aufweisen oder an definierten Einschnitt-Stellen aufreißen, wird es mit Schluss nach unten gebacken. Im Gärkorb muss es jeweils anders herum liegen, da es zum Backen aus diesem gestürzt wird.



Schwaden, auch Dampf, bedampfen – Der Dampf wird sofort nach dem Einschließen des Teiglings oder verzögert in den Ofen gegeben. Er kondensiert auf der Teighaut, lässt dank der freiwerdenden Wärme das darin enthaltene Eiweiß sofort gerinnen und die Stärke verkleistern (Voraussetzung für eine knusprige Kruste). Dennoch hält der Dampf die Teighaut kühl, elastisch und ermöglicht so einen optimalen Ofentrieb und ein optimales Gebäckvolumen. Außerdem löst sein Kondenswasser die aus der Mehlstärke entstandenen Dextrine, die später zu einem attraktiven Brotglanz führen.

<http://tinyurl.com/ycob6dfu>



Starter – siehe **Anstellgut**

Stockgare – Die Gärphase des kompletten, ungeformten Teiges nach dem Kneten und vor dem Aufarbeiten. Je nach Dauer der anschließenden Zwischengare und Stückgare sowie der zu erreichenden Gebäckseigenschaften wird die Dauer der Gärphase festgesetzt. Während



der Teigruhe reift der Teig. Insbesondere verquellen die Mehlbestandteile, bei kleberwirksamen Mehlen entspannt das Klebergerüst. Außerdem wird die Reifung auch zum

Vermehren der Hefen genutzt. Ideale Temperaturen für die Stockgare liegen zwischen 20° und 28°C. Bei kühler Führung (4-10°C) über mindestens 6-8 Stunden entstehen während der Stockgare vielfältige Aromen. Die Stockgare kann durch Teigbearbeitungsprozesse (Dehnen und Falten) unterbrochen werden, um den Teig zu straffen, die Teigtemperatur zu vergleichmäßigen, die Teigstruktur zu beeinflussen und durch Gasaustausch den Stoffwechsel der Hefen anzuregen.

Stückgare – Die letzte Ruhe- und Reifephase vor dem Backen. Abhängig von der Dauer der Stückgare entwickeln sich Ofentrieb und Krumenstruktur. Die Stückgare wird entweder mit Schluss nach unten oder mit Schluss nach oben durchgeführt. Die Gartemperatur sollte idealerweise höher sein als bei der Stockgare. Während der Stückgare wird die Hefegärung angestrebt (optimal zwischen ca. 28-35°C). Für den Heimbäckerbereich sind 24-26°C ausreichend, um ansprechende Ergebnisse zu erzielen.

Teigausbeute (TA) – Das in Zahlen ausgedrückte Verhältnis zwischen der im Teig verwendeten Menge an Flüssigkeit und der Menge an Getreideerzeugnissen (Mehl). Sie ist ein Maß für die Menge an Teig, die entsteht, wenn 100 Teile Getreideerzeugnisse mit einer bestimmten Menge an Flüssigkeit gemischt werden. Bei einer TA 160 kommen also 60 Gramm Flüssigkeit auf 100 Gramm Getreide/Mehl. Als Flüssigkeit gelten neben Wasser alle in ihrer Konsistenz mit Wasser vergleichbaren Flüssigkeiten (Milch, Buttermilch oder Öle). Andere Zutaten wie Quark, Joghurt oder Eier verändern zwar auch den Flüssigkeitsanteil im Teig und damit die Teigausbeute, werden aber nicht in die Berechnung einbezogen. Hohe Teigausbeuten sind kennzeichnend für weiche Teige (TA 180), niedrige Teigausbeuten für festere Teige (TA 160).

Teigführung – Bezeichnet die gesamte Teigentwicklung vom Mischen der Zutaten bis zum Backen. Sie unterliegt vielen Faktoren, die gezielt gesteuert werden können, um optimale Backergebnisse zu erreichen.



Vollgare – Optimaler Gärzustand für Brote mit glatter (nicht aufgerissener) Kruste. Sie liegt zwischen Untergare und Übergare. Der Teigling hat ein großes Volumen, ist dennoch stabil und setzt bei Druck auf die Teighaut etwas Widerstand entgegen, wenngleich sich die Druckstelle nur noch wenig zurückbildet (Fingertest/Drucktest). Die Hefen haben bei Vollgare ihren Stoffwechsel verlangsamt. Vollgarige Teiglinge vergrößern ihr Volumen im Ofen nur noch minimal.

VORSCHAU

Das nächste BROT-Sonderheft
erscheint im **September 2018**.

Darin dreht sich alles rund um saftige Croissants, knusprige Brötchen und Co.



HERAUSGEBER

Tom Wellhausen

REDAKTION

Hans-Henny-Jahnn-Weg 51
22085 Hamburg

Telefon: 040/42 91 77-300
Telefax: 040/42 91 77-155
redaktion@brot-magazin.de
www.brot-magazin.de

LEITUNG REDAKTION/GRAFIK

Jan Schönberg

CHEFREDAKTION

Sebastian Marquardt
(verantwortlich)

REDAKTION

Jan Schnare

AUTOREN

Bärbel Adelhelm, Anja Auer,
Saskia Bock, Carsten Bothe,
Lutz Geißler, Daniela Kanka, Samuel
Kargl, Valesa Schell, Tanja Schlund,
Jörg Schmid, Jan Schnare, Elke
Schulenburg, Johanna Thees

FOTOS

Monika Drax
Ngoc Minh Ngo/Knesebeck Verlag
Mathias Neubauer, Teubner
Jörn Rynio/Gräfe und Unzer
Jan Schnare
Daniel Schneider
Sandra Then-Friedrich/HEEL Verlag
Andrea Thode
Brigitte Wegner/Bassermann Verlag
Matthias Würfl

VERLAG

Wellhausen & Marquardt
Mediengesellschaft bR
Hans-Henny-Jahnn-Weg 51
22085 Hamburg

Telefon: 040/42 91 77-0
Telefax: 040/42 91 77-155
post@wm-medien.de
www.wm-medien.de

GESCHÄFTSFÜHRER

Sebastian Marquardt
post@wm-medien.de

VERLAGSLEITUNG

Christoph Bremer

ANZEIGEN

Christoph Bremer (Leitung)
Sven Reinke

GRAFIK

Sarah Thomas, Martina Gnaß,
Bianca Buchta, Jannis Fuhrmann,
Kevin Klatt
grafik@wm-medien.de

ABO- UND KUNDENSERVICE

Leserservice BROT, 65341 Eltville
Telefon: 040/42 91 77-110
Telefax: 040/42 91 77-120
E-Mail: service@brot-magazin.de

DRUCK

Grafisches Centrum Cuno
GmbH & Co. KG
Gewerbering West 27
39240 Calbe
Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem
Papier. Printed in Germany.

COPYRIGHT

Nachdruck, Reproduktion oder
sonstige Verwertung, auch
auszugsweise, nur mit ausdrücklicher
Genehmigung des Verlages.

HAFTUNG

Sämtliche Angaben wie Daten, Preise,
Namen, Termine usw. ohne Gewähr.

BEZUG

BROT zum Grillen ist eine
Sonderpublikation der
Zeitschrift BROT.

Bezug über den Fach-, Zeitschriften-
und Bahnhofsbuchhandel.
Direktbezug über den Verlag.

EINZELPREIS

Deutschland: € 7,50 / Österreich: € 8,50 /
Schweiz: sFr 11,50 / Benelux: € 8,90

GROSSO-VERTRIEB

VU Verlagsunion KG
Meßberg 1, 20086 Hamburg

Für unverlangt eingesandte Beiträge
kann keine Verantwortung über-
nommen werden. Mit der Übergabe
von Manuskripten, Abbildungen,
Dateien an den Verlag versichert der
Verfasser, dass es sich um Erst-
veröffentlichungen handelt und keine
weiteren Nutzungsrechte daran
geltend gemacht werden können.

Brot
ZUM GRILLEN

wellhausen
marquardt
Mediengesellschaft

Ausgabe 03/2018
www.brot-magazin.de

Brot

Brot

Gewinnspiel



**5 Haushaltsmühlen
zu gewinnen**

AROMA-HILFE
Malz selbst herstellen

EINSTEIGER-KURS
Topf-Brot ohne Kneten

BINDEMittel
Glutenfreies Backen

**DAS RÄTSEL
DER BREZEL**
Geschichte und Rezepte

Selber mahlen?

- Alle Vor- und Nachteile
- Im Test: 8 Mühlen unter 400 Euro

5,90 EUR

A: 6,50 Euro, CH: 11,60 sFR,
BeNeLux: 6,90 Euro



5,90 EUR

A: 6,50 Euro, CH: 11,60 sFR,
BeNeLux: 6,90 Euro



IM HEFT

mehr als
30 Rezepte
zum
Selbermachen

2 für 1

Zwei Hefte zum
Preis von einem
Digital-Ausgaben
inklusive

IM HEFT

mehr als
30 Rezepte
zum
Selbermachen

vegan & glutenfrei

Oster-Bäckerei

Jetzt bestellen!

www.brot-magazin.de
040 / 42 91 77-110

KAYA&KATO
STYLE AT WORK

stylisch | nachhaltig | fair

Hochwertige Arbeitskleidung von KAYA&KATO

