

Mini Bauernbrötchen

Zutaten

- 400 g Wasser
- 7 g frische Hefe
- 1 Tl Honig
- 200 g Roggemehl
- 320 g Dinkelmehl
- 2 El Öl (oma's Butteröl von Edelschmaus)
- 2,5 Tl Salz



Zubereitung

1. Wasser, Hefe, Honig und in den Mixtopf geben und 1 Min./37°C/Stufe 2 verrühren.
2. Mehl, Öl und Salz zugeben und Teig 5 Min. auf Teigmodus kneten.
3. Den Teig sofort weiterverarbeiten. Dazu den Teig auf eine Teigunterlage geben und 8 Teiglinge abstecken.
4. Die Mini-Kuchenform ganz leicht einfetten und verschiedene Samen bestreuen.
5. Die Teiglinge, so weit es geht, leicht formen. Das Teig ist sehr kleberig. dann die Teiglinge in die Form legen.
6. Mit der Abdeckhaube Keep & Carry abdecken und über Nacht kühl stellen.
7. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Die Backform mit den Teiglingen aus dem Kühlschrank holen und ca. 20 Minuten bei Zimmertemperatur entspannen lassen.
9. Die Teiglinge im Backofen ca. 20-25 Minuten backen.
10. Nach der Backzeit aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Vorteile Übernachtgare

1. ***Verbesserte Geschmack und Aroma*:** Langsames Gären bei niedrigen Temperaturen lässt den Teig komplexere Geschmäcker und Aromen entwickeln. Dies ist auf die langsameren Fermentationsprozesse zurückzuführen, bei denen die Hefe und andere Mikroorganismen im Teig mehr Zeit haben, Geschmacksstoffe zu entwickeln.
2. ***Bessere Textur*:** Langsame Gärung kann zu einer besseren Textur des Endprodukts führen. Der Teig wird elastischer und kann mehr Luft einschließen, was in einem luftigeren und leichteren Endprodukt resultiert.
3. ***Leichter verdaulich*:** Die längere Gärzeit kann den Abbau von komplexen Kohlenhydraten und Gluten im Teig fördern, wodurch das Endprodukt leichter verdaulich wird.
4. ***Bessere Haltbarkeit*:** Brot, das langsamer gegangen ist, hat oft eine längere Haltbarkeit. Dies liegt daran, dass die Säure im Teig während der langsamen Fermentation leicht zunimmt, was hilft, Schimmelwachstum zu verzögern.
5. ***Flexibilität in der Backplanung*:** Durch das langsame Gehen des Teigs im Kühlschrank erhältst du mehr Flexibilität beim Backen. Du kannst den Teig zum Beispiel über Nacht gehen lassen und am nächsten Tag backen.
6. ***Verminderung der Überfermentation*:** Mit weniger Hefe und einer langsameren Gärung wird das Risiko einer Überfermentation reduziert, was zu einem zu starken Hefe- oder alkoholischen Geschmack und einer zu porösen Struktur führen kann.

Zusammengefasst verbessert die Verwendung von weniger Hefe und das langsame Kaltgehenlassen den Geschmack, die Textur, die Verdaulichkeit und die Haltbarkeit des Brotes und bietet mehr Flexibilität beim Backen.

Vorteile des Falten von Brotteig

Das Falten von Brotteig ist ein wichtiger Schritt im Brotbackprozess, besonders bei der Herstellung von Brotarten, die eine hohe Spannung im Teig benötigen, wie z.B. Baguettes oder andere europäische Brotarten. Das Falten hat mehrere wesentliche Vorteile:

1. **Glutenentwicklung:** Durch das Falten wird das Gluten im Teig gestärkt. Gluten ist ein Protein, das für die Elastizität und Festigkeit des Teiges verantwortlich ist. Eine gut entwickelte Glutenstruktur hilft dem Brot, seine Form zu behalten und eine gute Krume (das Innere des Brotes) zu entwickeln.
2. **Gleichmäßige Gärung:** Das Falten hilft dabei, die Hefe gleichmäßig im Teig zu verteilen. Dies führt zu einer gleichmäßigeren Gärung und damit zu einer gleichmäßigeren Krume.
3. **Entfernung von Gasblasen:** Beim Gärprozess entstehen Gasblasen im Teig. Durch das Falten werden diese Gasblasen verteilt oder entfernt, was zu einer feineren, gleichmäßigeren Textur des Brotes führt.
4. **Temperaturverteilung:** Das Falten hilft auch, die Temperatur im Teig auszugleichen. Wärmere Teile des Teigs werden mit kühleren Teilen vermischt, was zu einer gleichmäßigeren Gärung führt.
5. **Teigspannung:** Schließlich hilft das Falten, eine Oberflächenspannung auf dem Teig zu erzeugen. Diese Spannung ist entscheidend für die Formgebung und das Volumen des fertigen Brotes. Ein gut gespannter Teig hält seine Form besser während des Backens und kann mehr aufgehen, was zu einem leichteren, luftigeren Brot führt.

In der traditionellen Brotbäckerei ist das Falten also ein wesentlicher Schritt, um die Qualität und Textur des Brotes zu verbessern.

Brot Back Formen

Brot backen in Ton/Stoneware
is Aktiver Backprozess.

Das Backen in den Brotbacktöpfen aus Stoneware von Pampered Chef® ist sehr einfach. Das Material aus Ton erzeugt bei der Benutzung in Deinem Backofen einen Steinofeneffekt. Auch Anfänger mit wenigen Vorkenntnissen können perfekte Brotergebnisse erzielen. Der Topf wird nicht gewässert, sondern nur leicht eingemehlt. Der Backofen darf kalt und vorgeheizt sein. Der Topf aus Stoneware wird immer gemeinsam mit dem Brotlaib in den Backofen gegeben.

Brot Backen in Gusseisen
is ein Passives Backprozess.

Auch das Backen in Gusseisen hat eine lange Tradition.

Gusseisen speichert die Hitze lange und verteilt diese gleichmäßig. Backprozesse in Gusseisen benötigen etwas Vorbereitung, da die Töpfe immer leer aufgeheizt werden müssen.

Aufgrund der extremen Hitze zu Beginn des Backprozesses geht Dein Brot sehr gut auf. Es bekommt eine herrlich weiche Krume und knusprige Kruste.

Vorteile des Einschneiden von Brotteig

Das Einschneiden des Brotteigs, auch bekannt als "Scoring" oder "Einkerben", ist ein weiterer wichtiger Schritt im Brotbackprozess, der nach dem Formen und Falten des Teigs und unmittelbar vor dem Backen erfolgt. Dieses Einschneiden hat mehrere wesentliche Zwecke:

1. **Kontrollierte Expansion:** Beim Backen dehnt sich der Teig aus, da die im Teig enthaltene Feuchtigkeit verdampft und die Hefe Gas produziert. Durch das Einschneiden wird kontrolliert, in welche Richtung sich das Brot ausdehnt. Ohne Einschnitte könnte das Brot an zufälligen Stellen aufplatzen, was zu einer ungleichmäßigen Form führen würde.
2. **Ästhetik und Handwerkskunst:** Einschnitte können auch dekorativ sein und sind oft ein Zeichen des handwerklichen Könnens des Bäckers. Sie können in verschiedenen Mustern und Designs erfolgen, die das Brot nicht nur funktional verbessern, sondern auch ästhetisch ansprechender machen.
3. **Einfluss auf die Kruste:** Die Einschnitte beeinflussen auch die Entwicklung der Kruste. Sie ermöglichen, dass bestimmte Teile des Brotes mehr Kruste bilden, was zu einer interessanten Textur und zu einem vielfältigeren Geschmackserlebnis führt.
4. **Verbesserung der Krumenstruktur:** Das richtige Einschneiden kann auch die Krumenstruktur des Brotes beeinflussen. Es kann helfen, eine offene, luftige Krume zu erzeugen, besonders bei Brotarten, die eine knusprige Kruste und eine luftige Krume haben sollen, wie z.B. Baguettes oder Ciabatta.

Insgesamt sind sowohl das Falten als auch das Einschneiden des Teigs wesentliche Techniken im traditionellen Brotbackprozess, die entscheidend dazu beitragen, das endgültige Aussehen, die Textur und den Geschmack des Brotes zu verbessern.

Zwiebel-Walnüss Baquette



Zutaten

- 1/2 Würfel Hefe
 - 1 TL Honig
 - 70 g Joghurt
 - 250 g Wasser
 - 400 g Weizenmehl 405
 - 80 g Roggenvollkornmehl
 - 2 TL Salz
 - 40 g Röstzwiebeln
 - 40 g Walnüssen
 - Sauerteig Extrakt (Seitenbacher) Oder 2 El Nuss creme
- Edelschmaus

Zubereitung

1. Hefe, Honig, Joghurt und Wasser lauwarm erwärmen 3 Min. | 37 °C | Stufe 2
2. Mehl, Sauerteigextrakt und Salz zugeben. 4 Min. | Knetstufe.
3. Röstzwiebeln und gehackte Walnüssen hinzufügen 1 Min. | Knetstufe
4. Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.
5. Eine Backunterlage bemehlen. Teig darauf geben und halbieren.
6. Teiglinge mit etwas Mehl bentheim streuen, länglich formen und in sich verdrehen.
7. Der Ofenhexe fetten und mit Mehl bestreuen und Teiglinge hineinlegen.
8. Form mit dem Zauberstein oder Servierzauberer abdecken.
9. Baquette in ca. 45 Minuten backen. Nach ca. 30 Minuten Backzeit den Zauberstein abnehmen und offen zu Ende backen lassen.

Buttermilch Schmand Stuten

Zutaten :

- 500g Buttermilch
- 25g frische Hefe
- 30g Grafschafter Goldsaft
- 550g Dinkelmehl Typ 630
- 175g Roggenmehl Typ 1050
- 100g Schmand
- 15g Oma`s Butteröl von Edelschmaus
(alternativ 15g Rapsöl)
- 20g Salz
- 30g Sonnenblumenkerne

Zubereitung :

1. Buttermilch, Hefe, Grafschafter Goldsaft in den Mixtopf geben 3 Min / 37° / Stufe 2 erwärmen
2. Restliche Zutaten dazu geben und 6 Min / Teigstufe kneten
3. Den Teig in eine bemehlte Schüssel umfüllen und 1 Stunde gehen lassen
4. Den Teig auf eine bemehlte Backmatte geben, 20x falten und zu einem Laib formen
5. Den Ofenmeister von Pampered Chef mit Kokosfett gut auspinseln
6. Teig in die Form geben, mit Mehl bestreuen und nach Belieben einschneiden nochmals 30 min gehen lassen. In dieser Zeit den Backofen auf 230° Ober / Unterhitze vorheizen
7. Mit Deckel in den vorgeheizten Ofen geben und 50 min backen
8. Danach den Deckel abnehmen und weitere 5 bis 10 min backen bis du die gewünschte Bräune erreicht hast.
9. Brot aus dem Ofenmeister nehmen und auf ein Kuchengitter abkühlen lassen



Die einfachsten Brötchen der Welt

Zutaten

- 500g Weizen- (Type 550) oder Dinkelmehl I (Type 630)
- 370 g Wasser
- 8g frische Hefe
- 12g Salz
- 8g Zucker



Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Mixtopf 10 sek/ stufe 4.
2. Den Teig abdecken und 8-12 Std. im Kühlschrank reifen lassen.
3. Gegen Ende der Reifezeit den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Pampered Chef/ Stoneware Stein gut fetten.
5. Den gereiften Teig vorsichtig und langsam auf eine bemehlte Arbeitsfläche gleiten lassen und in 8 oder 9 gleich große Quadrate teilen.
6. Jeweils zwei diagonal gegenüberliegende Teigecken vorsichtig in der Mitte übereinanderlegen, ebenso mit den beiden anderen Ecken verfahren. Die Teiglinge auf ein Stoneware Stein setzen.
7. Die Brötchen in Backofen schieben Temperatur zurückstellen auf 240 °C und in ca. 20 Min. kross backen.

Margriet's Lieblingsbrot

Zutaten

- 30 gr Hefe
- 1 tl Honig
- 240 gr Milch
- 65 gr Wasser
- 35 gr Sonnenblumenöl
- 500 gr Weizenmehl oder Dinkelmehl
- 1,5 tl Salz



Zubereitung

1. Hefe, Honig, Wasser und Milch in eine Schüssel geben und verrühren (TM 2min/37°C/st2)
2. Alle anderen Zutaten dazugeben und 5 min. kneten (TM 5 min/Teigstufe)
3. In eine große Schüssel geben und für eine Stunde gehen lassen.
4. Teig noch einmal durchkneten und in 3 gleiche Stücke verteilen.
5. Jedes Stück auf Spannung bringen und formen. Die Lily / kleine Ofenmeister leicht fetten. Teig in die Lily geben und mit Deckel nochmal 15 min gehen lassen. In dieser Zeit den Backofen vorheizen auf 230 °C Ober-/Unterhitze. Brot in ca. 30 min backen.

Schnelle Käsebrötchen

Zutaten

- 230 g Wasser
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Würfel Hefe
- 50 g Öl
- 500 g Mehl 405
- 1 Teelöffel Salz
- 400 g Gouda-Käse, in Scheiben



Zubereitung

1. Hefe, Zucker und Wasser in die Mixtopf geben und 2min/37°C/st2 verrühren
2. Mehl, Öl, und Salz dazugeben und 5 min. Teigstufe.
3. Backofen vorheizen 190 °C/Umluft
4. Teig 10 Min. in Mixtopf ruhen lassen.
5. Anschließend den Teig entnehmen , 10 Teigstücke abstechen und daraus Brötchen formen.
6. Die Brötchen auf Pizzastein oder Backblech verteilen, auf jedes Brötchen halbe bis ganze Scheibe Gouda legen. Im vorgeheiztem Backofen ca.15-20 Minuten bei backen bis die goldbraun sind.