

Tage der offenen Tür 2013

Buttermilchbrot

Zutaten:

50 dag	Roggenmehl (960)
50 dag	Weizenbrotmehl (1600)
½ Pkg	Germ
½ l	Buttermilch
¼ l	heißes Wasser
	Brotgewürz, Kümmel, Salz

Zubereitung:

Dampfl (1/8 l Wasser, Germ, Zucker). ¼ l heißes Wasser zur Buttermilch geben und alles zu einem Teig verarbeiten. Gehen lassen, formen und bei 190°C Heißluft backen.

Vinschgerl

Zutaten:

25 dag	Vollkornroggenmehl
25 dag	Weizenmehl (700)
¼ Pkg	Germ
½ Pkg	Sauerteig
	Brotgewürz, Kümmel, Salz
600 ml	Wasser

Zubereitung:

Germ im lauwarmen Wasser auflösen, Sauerteig dazugeben und alles zu einem eher weichen Teig verarbeiten. Über Nacht stehen lassen, kleine Laibchen formen und in Mehl wälzen. Gehen lassen und bei 190°C – 200°C ca. 20 Minuten backen.

Grundteig für verschiedene Brötchen

Zutaten:

1 kg	Mehl
1 Würfel	Germ + ca. 1/8 l Wasser für das Dampf
1 EL	Salz
½ l	lauwarme Flüssigkeit (1/4 l Milch, ¼ l Wasser)
ca. 6-8 dag	Butter

Zubereitung:

Dampf:

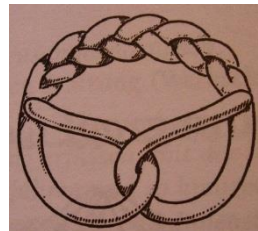
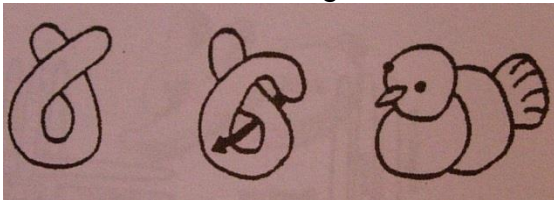
Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Grube machen, am Rand das Mehl salzen. In der Grube den Germ hineinbröseln, einen ½ TL Zucker darüber streuen und das lauwarme Wasser für das Dampf eingießen. Das Ganze ca. 15 Minuten gehen lassen.

Danach das weiche Fett und die Flüssigkeit nach und nach hinzugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten (das kann auch mit der Küchenmaschine gemacht werden). Sollte der Teig zu weich sein kann man dies mit einem bisschen Mehl ausgleichen. Den fertigen Teig an einem warmen Ort ca. 40-45 Minuten gehen lassen. Danach den Teig noch einmal durchkneten. Jetzt kann man ihn auf verschiedene Arten bearbeiten:

- Brötchen formen und mit Ei bestreichen
- Zöpfchen machen, mit Ei bestreichen und mit Sesam oder Mohn bestreuen
- Brötchen mit geriebenem Käse und etwas Pizzagewürz bestreuen
- Salzstangerl formen, mit Ei bestreichen und mit grobem Salz oder Kümmel bestreuen
- Speckweckerl formen, mit Ei bestreichen und mit grobem Salz oder Kümmel bestreuen
- Speckweckerl: Durchgezogenen Bauchspeck mit Teig einrollen

Das fertige Gebäck wird im vorgeheizten Rohr bei ca. 200°C Unter- und Oberhitze oder bei 180°C Heißluft ca. 15 - 20 Minuten gebacken.

Diese Menge reicht für etwa 25 Stück Brötchen – 2 normale Backbleche. Deshalb wäre es besser die Brötchen bei Heißluft zu backen, weil man die beiden Bleche zusammen ins Rohr geben könnte.



Dinkelvollkornbrot

Zutaten:

1 kg	Dinkelvollmehl (25 dag Dinkel-Feinmehl)
4 dag	Germ
1 EL	Kümmel
ca. 600 ml	lauwarmes Wasser
2 EL	Sesam
1 EL	Salz
25 dag	Topfen
1 EL	Brotgewürz
4 EL	Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem weichen Brotteig verarbeiten und gehen lassen. Teig in eine Kastenform geben, Sonnenblumenkerne darauf streuen und mit Wasser bestreichen. Den Teig bei 200°C (oder 180 °C Heißluft) ca. 1 Stunde backen.

Dinkel-Roggen-Brot

Zutaten:

50 dag	Dinkel-Feinmehl
50 dag	Roggenvollmehl
	Brotgewürz
	Galgant
	Bertram
	Hildegard Kochgewürz
	Kümmel
1 EL	Flosamen
2 TL	Salz
1/2 Würfel	Germ
1 Pkg	Trockensauerteig
ca. ½ l	Flüssigkeit (Buttermilch, Joghurt, Wasser)

Zubereitung:

Das Mehl (es sollte Zimmertemperatur haben!) in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde machen und darin ein Dampfl (Germ hineinbröseln, Zucker und etwas lauwarme Flüssigkeit dazugeben und dann ca. 15 Min. gehen lassen) zubereiten. Danach die restlichen Zutaten hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen dann ca. 30 Min. gehen lassen. Nun den Teig nochmals durchkneten und dann 2 Laibe formen und auf ein befettetes Blech geben. Das Brot mit zerklopftem Ei bestreichen, mit einer Gabel einstechen und bei 200 °C ca. 1 Stunde backen (Klopprobe).

Germzopf

Zutaten:

½ kg	Mehl Type 450
¼ l	Milch
6 dag	Butter
2	Eier
	Rum
	Ei zum Bestreichen
1 TL	Salz
3 dag	Germ
6 dag	Zucker
	Zitronenschale
	Rosinen
	Hagelzucker

Zubereitung:

Dampfl:

Mehl in eine Teigschüssel geben, in der Mitte eine Grube machen, den Germ hineinbröseln, Zucker und 3 bis EL lauwarme Milch dazugeben, verrühren und ca. 15 Minuten gehen lassen.

Inzwischen weiche Butter und Rest der lauwarmen Milch dazugeben. Nun die Geschmackszutaten, die Eier und die Milch zum Mehl geben und alles zu einem mittelfesten Teig verarbeiten und den Teig gut abschlagen. Dann den Teig ca. 30 Minuten gehen lassen, nochmals durchkneten und danach zu einem Zopf weiterverarbeiten.

Einfaches Bauernbrot

Zutaten:

1 kg	Roggenmehl
2 EL	Salz
1 l	Flüssigkeit (Wasser)
1 EL	Zucker
½ kg	Weizenbrotmehl
	Kümmel
4 dag	Hefe

Zubereitung:

Das Mehl (es sollte Zimmertemperatur haben!) in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde machen und darin ein Dampfl (Germ hineinbröseln, Zucker und etwas lauwarme Flüssigkeit dazugeben und dann ca. 15 Min. gehen lassen) zubereiten. Danach die restlichen Zutaten hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen dann ca. 30 Min. gehen lassen. Nun den Teig nochmals durchkneten und dann 2 Laibe formen und auf ein befettetes Blech geben. Das Brot mit zerklopftem Ei bestreichen, mit einer Gabel einstechen und bei 200 - 220°C ca. 1 Stunde backen (Klopprobe).

Kürbiskernbrötchen

Zutaten:

1/2 kg	Dinkelvollmehl
1/2 kg	Weizenmehl (orange Packung)
1 Würfel	Germ + ca. 1/8 l Wasser für das Dampfen
2 EL	Honig
1 EL	Salz
2- 3 EL	Kürbiskernöl
20 dag	grob gemahlene Kürbiskerne
1/2 l	lauwarmes Wasser
2 EL	Brotgewürz
1	Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Siehe Grundteig!

Die leicht angerösteten Kürbiskerne mit den restlichen trockenen Zutaten in den Teig geben.

Mit dem fertigen Teig

- ein Baguette formen und Stücke abschneiden oder,
- Brötchen formen

mit Ei bestreichen und mit Kürbiskernen bestreuen.

Das fertige Gebäck wird im vorgeheizten Rohr bei ca. 200°C Unter- und Oberhitze oder bei 180°C Heißluft ca. 15 - 20 Minuten gebacken.

Diese Menge reicht für etwa 25 Stück Brötchen – 2 normale Backbleche. Deshalb wäre es besser die Brötchen bei Heißluft zu backen, weil man die beiden Bleche ins Rohr geben könnte.

Gutes Gelingen wünscht das Küchenstudio Creativ Team!