

Laugenknöpfe

Knetzeit:

3 Minuten langsam,
6 Minuten intensiver,
gesamt 9 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten:

15 Minuten

Gehzeit vor dem Backen:

ca. 20 Minuten + 10 Minuten
ohne Abdeckung
(Hautbildung erwünscht)

Backzeit:

ca. 16 Minuten bei
200 °C Heißluft oder
220 °C Ober-/Unterhitze

*** Brezenlauge ist im Fachhandel und online in flüssiger Form erhältlich (z. B. unter www.derbackprofi-shop.at). Es gibt aber auch so genannte Laugenperlen, die in Wasser aufgelöst werden. Die Lauge kann auch mit Natron selbst hergestellt werden. In jedem Fall die Herstellerangaben bezüglich Menge, Zubereitung und Vorsichtsmaßnahmen genau befolgen!**

**** Wird das Backpapier vor dem Backen leicht eingeölt, lässt sich das Laugengebäck danach leichter lösen!**

Zutaten für 12 Stück

445 g	Bio-Weizenmehl Type 700
9 g	Salz
9 g	Bio-Gerstenmalzmehl
26 g	Butter
12 g	frische Hefe
235 g	Wasser (22 °C)

ca. 100 g Brezenlauge*

zum Bestreichen

Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne und grobes Brezensalz zum Bestreuen

Zubereitung

- Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten, anschließend 15 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, Teigstücke zu je ca. 60 g auswiegen, diese rund schleifen und auf ein mit Backpapier** ausgelegtes Backblech legen.
- Die Teiglinge etwas flach drücken, mit Wasser leicht befeuchten, mit einem Geschirrtuch abdecken und 20 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.
- Den Backofen auf 200 °C Heißluft vorheizen und ein hitzebeständiges Gefäß in den Backofen stellen.
- Nach 20 Minuten das Geschirrtuch von den Teiglingen entfernen und weitere 10 Minuten ohne Tuch rasten lassen, damit sich an der Oberfläche eine leichte Haut bildet.
- Schutzhandschuhe (Einweghandschuhe) überziehen und in einem Gefäß die Brezenlauge vorbereiten (Vorsicht beim Hantieren mit der Lauge! Verätzungsgefahr! Kinder sollten nicht in der Nähe sein. Beachten Sie die Hinweise für die Laugenzubereitung lt. Hersteller!)
- Die Laugenknöpfe nun mithilfe eines Siebschöpfers ganz in die Brezenlauge eintauchen und wieder auf das Backblech legen.
- Danach die Samen und Kerne sowie etwas Brezensalz darüberstreuen und jedes Weckerl mit einem scharfen Teigmesser drei- bis viermal tief einschneiden.
- Mit wenig Dampf backen, dazu wenig Wasser oder einige Eiswürfel in das hitzebeständige Gefäß schütten und die Knöpfe auf der mittleren Schiene des Backofens backen, eventuell nach $\frac{2}{3}$ der Backzeit das Backblech einmal wenden.
- Auf einem Küchenrost auskühlen lassen.



Speckweckerln (Speckfladen)

Knetzeit:

8 Minuten langsam,
2 Minuten intensiver,
gesamt 10 Minuten

Teigruhe

nach dem Kneten:
30 Minuten

Gehzeit vor dem Backen:

ca. 30 Minuten

Backzeit:

ca. 25 Minuten bei
200 °C Heißluft oder
220 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 9 Stück

TEIG

375 g	Wasser (32 °C)
15 g	frische Hefe
325 g	Bio-Roggenmehl Type 960
175 g	Bio-Weizenmehl Type 1600 oder Type 700
10 g	Salz
10 g	Bio-Gerstenmalzmehl
25 g	Bio-Roggenvollkorn- sauerteig (getrocknet)

15 g	Schweineschmalz
5 g	Kümmel, gemahlen

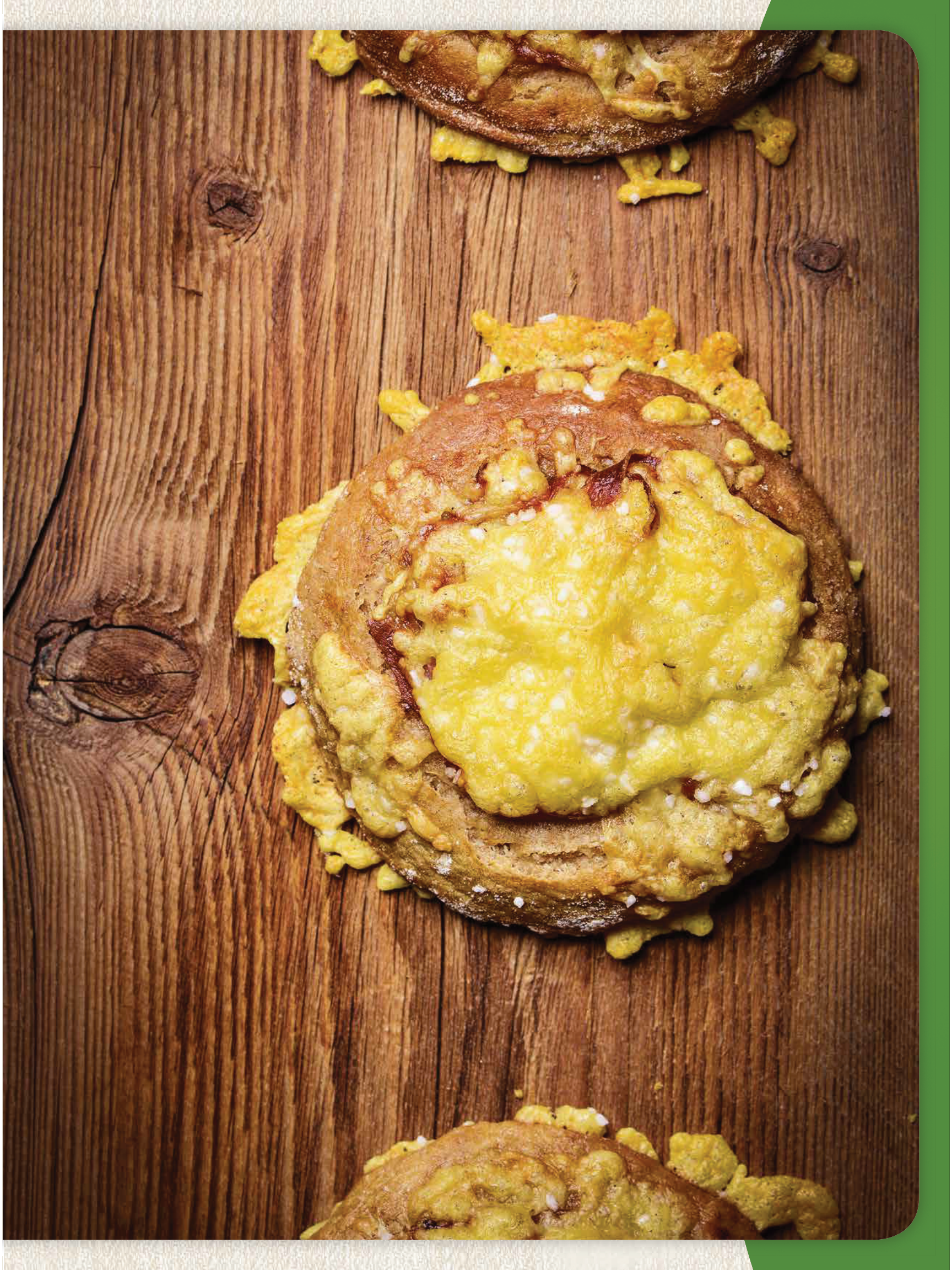
BELAG

ca. 200 g	Räucherspeck (z. B. Vulcano)
ca. 200 g	Pizzakäse*
	Brezensalz

Zubereitung

- Das Wasser in eine Rührschüssel geben, die Hefe beimengen und mit einem Schneebesen verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.
- Die restlichen Zutaten für den Teig genau einwiegen und alles wie angegeben kneten, den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, locker rund formen und 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und für den Belag den Speck in Streifen oder Würfel schneiden.
- Den Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je ca. 100 g auswiegen.
- Mit bemehlten Händen den eher weichen Teig locker rund zu Weckerln formen, diese auf das Backblech legen und mit den Fingern leicht flach drücken.
- Die Teiglinge mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten rasten lassen.
- Den Backofen auf 200 °C Heißluft vorheizen und ein hitzebeständiges Gefäß in den Backofen stellen.
- Vor dem Backen die Teiglinge mit Speck belegen und reichlich Pizzakäse über die Teigfladen streuen, zum Abschluss noch etwas Brezensalz darüberstreuen.
- Mit wenig Dampf backen, dazu etwas Wasser oder einige Eiswürfel in das hitzebeständige Gefäß schütten und die Speckfladen auf der mittleren Schiene des Backofens backen, eventuell nach $\frac{2}{3}$ der Backzeit das Backblech einmal wenden.
- Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

* Statt Pizzakäse können Sie natürlich jeden beliebigen Käse verwenden und diesen selbst reiben.



Rosmarinbaguette

Knetzeit:

3 Minuten langsam,
6 ½ Minuten intensiver,
gesamt 9 ½ Minuten

Teigruhe

nach dem Kneten:

20 Minuten + 15 Minuten
Zwischengare

Gehzeit vor dem Backen:

ca. 30 Minuten

Backzeit:

ca. 22 Minuten bei
200 °C Heißluft oder
220 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 2 Stück

385 g	Bio-Weizenmehl Type 700
8 g	Salz
8 g	Bio-Gerstenmalzmehl
14 g	Olivenöl
4 g	frischer Rosmarin, grob gehackt
10 g	frische Hefe
235 g	Wasser (22 °C)

etwas Olivenöl zum Bepinseln
grobes Brezensalz und
frischer Rosmarin, fein gehackt,
zum Bestreuen

Bio-Roggenmehl Type 960
zum Bemehlen

Zubereitung

- Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten, anschließend 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, zwei Teigstücke zu je ca. 330 g auswiegen, diese locker rund formen (wirken).
- Mit dem Schluss nach oben auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zugedeckt ca. 15 Minuten rasten lassen.
- In der Zwischenzeit ein Geschirrtuch (oder Bäckerleinen) mithilfe eines Siebes mit etwas Roggenmehl gut bemehlen.
- Die gerasteten Teigkugeln flach drücken, jeweils den oberen Teil locker zur Mitte hin einschlagen, den unteren Teil ebenfalls zur Mitte klappen.
- Die Teigstücke von oben nach unten einrollen und mit etwas Druck von der Mitte ausgehend mit beiden Händen schön gleichmäßig auf eine Länge von ca. 38 cm formen, dabei die Enden ganz leicht zuspitzen.
- Die beiden Baguettes mit dem Schluss nach oben auf das bemehlte Tuch legen, abdecken und weitere 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Den Backofen auf 200 °C Heißluft vorheizen und ein hitzebeständiges Gefäß in den Backofen stellen.
- Die Baguettes vor dem Backen mit dem Schluss nach unten auf das Backblech legen, leicht mit etwas Olivenöl bestreichen, etwas grobes Brezensalz und fein gehackten Rosmarin darüberstreuen und mit einem scharfen Teigmesser fünfmal schräg einschneiden.
- Wasser oder Eiswürfel in das hitzebeständige Gefäß schütten und die Baguettes auf der mittleren Schiene des Backofens mit viel Dampf backen, eventuell nach ⅓ der Backzeit das Backblech einmal wenden.
- Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Anleitungsfotos siehe S. 60 und 61.



Toskanabrot

Knetzeit:

3 Minuten langsam,
6 ½ Minuten intensiver,
gesamt 9 ½ Minuten

Teigruhe

nach dem Kneten:

30 Minuten + 15 Minuten
Zwischengare

Gehzeit vor dem Backen:

ca. 30 Minuten

Backzeit:

ca. 28–30 Minuten bei
205 °C Heißluft oder
225 °C Ober-/Unterhitze

Das Toskanabrot können Sie ruhig bereits am Vorabend vorbereiten, reduzieren Sie lediglich bei der Rezeptur die Hefemenge auf ca. 10 g. Die geformten Brote in den Gärkörben mit einem Geschirrtuch abdecken und in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag den Backofen vorheizen, Brote aus dem Kühlschrank nehmen, auf das Backblech stürzen und wie angegeben backen.

Das Toskanabrot ist eines meiner Lieblingsweißbrote. Durch die Zugabe von Polenta (Maisgrieß) bekommt das Brot einen unverwechselbaren Geschmack und ist der ideale Begleiter zu Gegrilltem.

Zutaten für 2 Stück

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

2 längliche Gärkörbe
(à 500 g Füllungsvermögen)
etwas Roggenmehl Type 960 und
Polenta (Maisgrieß) für die Körbe

Zubereitung

- Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie beschrieben kneten, auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zugedeckt 30 Minuten rasten lassen.
- Zwei Teigstücke zu je ca. 450 g auswiegen, diese rund formen bzw. wirken und zugedeckt nochmals 15 Minuten rasten lassen.
- In der Zwischenzeit die Gärkörbe leicht mit Roggenmehl bestäuben, zusätzlich etwas Polenta hineinstreuen.
- Zum Aufarbeiten die runden Teigstücke etwas flach drücken, jeweils von oben und unten zur Mitte hin einschlagen, leicht in die Länge rollen und zu einem Wecken formen.
- Mit dem Schluss nach unten in die mit Mehl und Polenta bestreuten Gärkörbe legen, mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.
- Den Backofen auf 205 °C Heißluft vorheizen und ein hitzebeständiges Gefäß in den Backofen stellen.
- Nach etwa 30 Minuten die Toskanabrote aus den Gärkörben auf ein Backblech stürzen.
- Wasser oder Eiswürfel in das hitzebeständige Gefäß schütten und die Wecken auf der mittleren Schiene des Backofens backen, eventuell nach ⅔ der Backzeit das Backblech einmal wenden.
- Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen.



Zupfbrot

Zutaten für 1 Stück

1 kg	Mischbrot, z. B. Buttermilchbrot (Rezept s. unten)
120 g	Butter
250 g	Emmentaler Käse, in Scheiben geschnitten
4	Knoblauchzehen
ca. 2 EL	Olivenöl
1	Zwiebel
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Petersilie
Salz und Pfeffer	

Für das Zupfbrot nimmt man am besten Mischbrot. Es kann auch ein oder zwei Tage alt sein, dann lässt es sich leichter einschneiden.

Zubereitung

- Den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen.
- Das Brot gitterförmig längs und quer tief einschneiden, aber nicht durchschneiden, dann vorsichtig auseinanderziehen und die Butter in den Einschnitten verteilen, die Käsescheiben ebenfalls in die Zwischenräume füllen.
- Knoblauchzehen schälen, fein hacken, mit dem Olivenöl vermengen und das Brot damit (am besten mit einem Pinsel) bestreichen.
- Die Zwiebel schälen und fein hacken, die Kräuter waschen, trocken tupfen und fein schneiden, mit der Zwiebel vermischen und über das ganze Brot verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und in den vorgeheizten Backofen schieben.
- Das Brot 20 Minuten bei 180 °C überbacken.

Buttermilchbrot

Zubereitung

- 325 g Wasser (32 °C) und 150 g Buttermilch (Raumtemperatur) vermischen, darin 21 g frische Hefe auflösen. 350 g Roggenmehl Type 960, 250 g Weizenmehl Type 480, 12 g Salz, 6 g Gerstenmalzmehl, 29 g getrockneten Roggenvollkornsauerteig dazugeben und alle Zutaten mit einem Kochlöffel kurz durchmischen.
- Teig 8 Minuten langsam und 2 Minuten intensiver kneten, anschließend auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zugedeckt 30 Minuten rasten lassen.
- Mit einem feinen Sieb einen länglichen Gärkorb mit Roggenmehl bestauben, den Brotteig nach der Teigruhe in zwei gleich große Teigstücke teilen und rund formen, beide Teigstücke mit dem Schluss nach oben in die Gärkörbe legen, mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.
- Danach das Brot auf ein Backblech stürzen, eine hitzebeständige Form mit Eiswürfeln oder Wasser in den auf 250 °C vorgeheizten Backofen stellen, das Blech mit dem Brot auf die mittlere Schiene des Backofens schieben, die Hitze sobald das Brot im Ofen ist auf 185 °C reduzieren und 50–55 Minuten backen.
- Das Brot muss sich nach der Backzeit beim Klopfen an der Unterseite „hohl“ anhören, dann ist es gut durchgebacken, das fertige Brot auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

