

GUTES BROT

REZEPT-
VORSCHLÄGE

SD PRODUCTS

... eine Idee besser

LANDBROT

Rezept speziell für keramische Brotbackformen

Zutaten:

380 g Weizenmehl, 190 g Roggenmehl, 1 Päckchen Trockengerm,
20 g Wasser (für die Hefe), 380 g Wasser für den restlichen Teig
10 g Rohrohrzucker, 10 g Honig, 1 Esslöffel Olivenöl, 10 g Meersalz
evtl. 1 bis 2 Esslöffel Leinsamen oder Sesam

Zubereitung:

1. Rohrohrzucker und Hefe in einem Messbecher in 20 g lauwarmem Wasser auflösen und 30 Minuten ruhen lassen bis sich etwas Schaum auf der Oberfläche bildet.

2. 380 ml Wasser, Mehl, Roggenmehl, Honig, Olivenöl, Salz und die Hefemischung in einer Küchenmaschine ca. 10 Minuten auf niedrigster Stufe zu einem elastischen Teig kneten.

Abgedeckt für eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

3. Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze mit der Form vorheizen. Brotteig mit den Händen auf einer bemehlten Fläche nochmal gut durchkneten. Teig zu einem Laib formen und zum zweiten Gehenlassen in die leicht bemehlte Form geben und 40 Min. gehen lassen.

Die Form darf nicht wie ein Römertopf gewässert werden!

30 bis 40 Min. backen. Deckel abnehmen und weitere 10 Min.

backen bis die Kruste goldbraun ist. Beisitestellen und abkühlen lassen.

KÖRNERBROT

Rezept speziell für keramische Brotbackformen

1 Würfel Germ oder 2 Päckchen Trockenhefe, 250 g Dinkelmehl (Vollkorn),
250 g Weizenmehl (Vollkorn), 75 g Sonnenblumenkerne
75 g Sesam, 10 g Salz, 2 EL Essig oder Zitronensaft, 450 ml lauwarmes
Wasser

Germ im lauwarmen Wasser auflösen.

Dinkelvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Sesam
und Salz miteinander vermengen. Germwasser und Essig in einem Zug
zur Mehlmischung geben und gut durchkneten, den daraus resultieren-
den Teig in die bemehlte Form umfüllen, mit Restkörnern bestreuen und
etwas andrücken.

In den kalten Backofen stellen und bei 200° C mit Ober- und Unterhitze
ca.

60 Minuten backen.

Das Brot aus der Form nehmen, noch einmal in den Backofen stellen und
mit der Resthitze des ausgestellten Backofens ca. 10 Minuten
nachbacken.

WEIZENBROT

Rezept speziell für den gusseisernen Brotbacktopf

800 g Mehl, Type 550
1 EL Salz
1 TL Zucker
1 EL Backmalz (optional)
½ TL Trockenhefe (3g)
oder 10 g Frischhefe (¼Würfel)
650 ml lauwarmes Wasser
Zubereitung:

Das Mehl, Salz, Zucker und Malz kurz vermengen. Hefe mit dem lauwarmen
Wasser verrühren und zum Mehl hinzufügen, rasch zu einem Teig vermen-
gen. 12 - 20 Stunden abgedeckt gehen lassen. Je mehr Zeit der Teig zum
Fermentieren hat, desto mehr Geschmack wird das Brot später haben.

Stellen Sie Ihren BROT-BACK-TOPF ohne Teig ins Backrohr und heizen Sie
auf 200°C vor.

Nachdem Ofen und Topf gut vorgeheizt sind, Teigmasse aus der Schüssel
auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig ganz locker von oben und
unten je zu einem Drittel falten. Teig nicht drücken oder kneten!

Die Teigkugel in den heißen Topf legen.

Deckel drauf und ins Backrohr stellen.

Nach ca. 60 Minuten den Deckel entfernen und das Brot im offenen Topf
eine halbe bis dreiviertel Stunde weiter backen, damit sich eine schöne
Kruste bilden kann. Die Backzeit variiert je nach Ofen bis zu 1½ Stunden.
Nach der Backzeit das Brot aus dem Topf nehmen und gut auskühlen
lassen.

BROTSTEMPEL KAISERSEMMELE, SCHNECKERL-FORM, KREUZ-FORM



Rezept für Brotstempel

Rezept:

500 g Dinkel bzw. Weizenmehl, 10 g Salz, 5 g Zucker,
20 g Butter, 10 g Backmalz, 1 Pkg Trockengerst, 1 Pkg
60 g lauwarme Milch, 220g warmes Wasser,
Sesam-, Sonnenblumenkerne, Mohn etc. zum Bestreuen

Für die Semmeln alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Nochmals durchkneten. Aus dem Teig Kugeln auf einer bemehlten Fläche rollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und den Brotstempel aufdrücken. Noch einmal 20 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Semmeln 15-20 Minuten goldgelb backen.

ZUPFBROT

Rezept für Brotback-Starter-Sets

Zutaten: 500 g Weizen Mehl, 200 ml warmes Wasser, 3 EL Olivenöl,
1 TL Salz, 20 g Germ

Germteig wie gewohnt zubereiten und an einem warmen Ort gehen lassen, bis er deutlich größer geworden ist.

Den Teig nochmal gut durchkneten und in kleine längliche „Würstchen“ formen, diese mit der warmen Kräuterbutter einpinseln und nacheinander in die mit Backpapier ausgelegte Backform setzen. Das Brot kann auch gefüllt werden: legen Sie die Füllung einfach zwischen die einzelnen „Würstchen“; aber nicht zu dick bis die Form voll ist.

Die restliche Kräuterbutter einfach darüber gießen, oder etwas Olivenöl verwenden, nochmal 45 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheiztem Backofen bei 180°C gut 20 Minuten backen
Das Brot schmeckt warm am besten.

