

"Ciabatta" (Weißmehl mit Trockenhefe)

"Mein erstes Brot" (Vollkornmehl mit Trockenhefe)

Toastbrot (Weißmehl mit Hefewürfel)

Arabisches Fladenbrot (Weißmehl mit Hefewürfel)

Weizenkeimbrot ("Ruchmehl", Weizenmehl, Typ 1050, mit Hefewürfel)

Sauerteigrot mit Vollkorn und Roggenmehl (ergibt 4 Brote)

Sauerteigansatz

Sauerteig-Schrotbrot (für eine Pfanne von 28 cm)

Würziges Bierbrot

Joghurtbrot

Dinkel-Walnuss-Brot

"Ciabatta" (Weißmehl mit Trockenhefe)

Zutaten:

1 kg Weißmehl (Typ 405),

2 Tütchen Trockenhefe,

1 EL Salz,

1 EL Olivenöl,

1/2 l Wasser

Zubereitung: Mehl, Hefe, Salz und Olivenöl miteinander vermengen, nach und nach das Wasser begeben. Zuerst mit dem Kochlöffel, dann von Hand arbeiten. Es muss ein elastischer Teig entstehen, der sich nach einigen Minuten Kneten vom Schüsselrand löst. Mit einem feuchten Tuch bedecken. An einem warmen Ort (mindestens 20 Grad) 3 Stunden gehen lassen. Den Teig (ohne ihn nochmals zu kneten, das ist ganz wichtig) mit dem Teigschaber in vier Teile teilen. Ebenfalls mit dem Teigschaber die einzelnen Teigportionen aus der Schüssel heben, vorsichtig mit Hilfe der bemehlten Hände eine längliche Form (ca. 30 cm) ziehen, auf zwei gut bemehlte Backbleche legen und seitlich etwas einschlagen. Nicht drücken! Mit frisch angefeuchtetem Tuch zudecken und nochmals 1/2 Stunde gehen lassen. In dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 35 Minuten backen.

"Mein erstes Brot" (Vollkornmehl mit Trockenhefe)

Zutaten:

500 g Vollkornmehl,

1 Tütchen Trockenhefe,

12 g Salz,

330 ml Wasser (zimmerwarm)

Zubereitung: Mehl in eine Teigschüssel geben. Trockenhefe und Salz mit Hilfe des Backhorns oder des Kochlöffels gründlich unter das Mehl mischen. Zimmerwarmes Wasser portionsweise zufügen. Zuerst mit dem Backhorn, später von Hand vermengen. In der Schüssel kneten, bis sich der Teig von dieser löst. Dann auf einer trockenen

Arbeitsfläche 5 Minuten tüchtig durchkneten. Zu einer Kugel formen. In die Schüssel zurücklegen. Diese mit einem feuchten Tuch bedecken und an einen warmen Ort stellen. Den Teig 2 Stunden gehen lassen. Das Teigvolumen hat sich um die Hälfte vergrößert. Den Teig nochmals auf der Arbeitsfläche gut durchkneten, zu einem Fladen drücken. Diesen zu einem länglichen Laib formen und in eine gut gefettete Kastenform legen. Nochmals mit einem feuchten Tuch bedecken und weitere 30 Minuten gehen lassen. Das Brot mit Öl bepinseln und in dem auf 220 Grad vorgeheizten Backofen 65 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Toastbrot (Weißmehl mit Hefewürfel)

Zutaten:

1 Hefewürfel,
100 ml Wasser,
1 kg Weißmehl (Typ 405),
25 g Salz,
500 ml Wasser

Zubereitung: Hefewürfel in 100 ml zimmerwarmem Wasser auflösen und 10 Minuten stehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung machen. Das Hefewasser hineingeben, mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei rühren und 15 Minuten stehen lassen. Salz und portionsweise 500 ml zimmerwarmes Wasser dazurühren. Zuerst mit dem Backhorn, dann, bis alles Mehl hinein gearbeitet ist, mit den Händen kneten. Auf eine trockene Arbeitsfläche legen. 5 Minuten gut durchkneten. Zu einer Kugel formen. Diese in die Schüssel zurücklegen und mit einem feuchten Tuch zugedeckt an einem warmen Ort 1 1/2 Stunden gehen lassen. Den Teig nochmals durchkneten und zu einer Kugel formen. Diese in zwei gleich große Stücke teilen. Jedes Stück nochmals durchkneten, zu einem länglichen Laib formen. In eine geölte oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform (35 cm lang) legen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt nochmals 1/2 Stunde gehen lassen. Die Brote mit kaltem Wasser bespinseln und in dem auf 220 Grad vorgeheizten Backofen 1 Stunde auf mittlerer Schiene backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Arabisches Fladenbrot (Weißmehl mit Hefewürfel)

Zutaten:

1/2 Hefewürfel,
50 ml Wasser,
500 g Weißmehl (Typ 405),
10 g Salz,
50 ml Olivenöl,
250 ml Wasser

Zubereitung: Hefewürfel in 50 ml zimmerwarmem Wasser auflösen und 10 Minuten stehen

lassen. Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung machen. Das Hefewasser hineingeben, mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei rühren und 15 Minuten stehen lassen. Salz und portionsweise Olivenöl und 250 ml zimmerwarmes Wasser zugeben und zu einem Teig verarbeiten. Diesen zuerst in der Schüssel, bis alles Mehl hineingearbeitet ist, dann von Hand auf einer trockenen Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. 5 Minuten durchkneten. Zu einer Kugel formen. In die Schüssel zurückgeben. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 1 1/2 Stunden gehen lassen. Danach nochmals durchkneten. Zu einer Kugel formen. Diese in acht gleich große Stücke teilen. Zu Kugeln formen und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Die Kugeln mit dem Wallholz zu 1 1/2 cm dicken Fladen drücken. Auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen. In dem auf 250 Grad vorgeheizten Backofen 12 Minuten backen. Serviervorschlag: Der Kante entlang mit einer Schere aufschneiden. Mit Salat oder gebratenem Hackfleisch füllen.

Weizenkeimbrot ("Ruchmehl", Weizenmehl, Typ 1050, mit Hefewürfel)

Zutaten:

200 g Weizenkörner,
1 Hefewürfel,
100 ml Wasser,
800 g "Ruchmehl" (Weizenmehl, Typ 1050),
25 g Salz,
350 ml Wasser

Zubereitung: Weizenkörner in lauwarmem Wasser über Nacht einweichen. Einweichwasser wegschütten. Körner in ein Löchersieb geben, zugedeckt drei Tage stehen lassen. Morgens und abends mit lauwarmem Wasser überbrausen, gut schütteln. Die Körner haben nun ca. 5 mm lange Keime gebildet. Hefewürfel in 100 ml Wasser auflösen und 10 Minuten stehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die aufgelöste Hefe hineingeben. Mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei verrühren. 15 Minuten stehen lassen. Die Weizenkörner und Salz dazugeben. Mit dem Backhorn oder dem Kochlöffel bei portionsweiser Zugabe von 350 ml Wasser zu einem Teig verarbeiten. Diesen von Hand zuerst in der Schüssel, bis alles Mehl hineingearbeitet ist, dann auf einer trockenen Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. 5 Minuten durchkneten. In die Schüssel zurückgeben. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 1 1/2 Stunden gehen lassen. Erneut durchkneten. Falls der Teig an der Arbeitsfläche klebt, diese leicht mit Ruchmehl bestäuben. Teig zu einer Kugel formen. Diese in zwei möglichst gleich große Teile zerschneiden. Jeden Teil nochmals durchkneten, zu einem runden Laib formen. Beide Laibe auf ein mit Öl bepinseltes oder mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech geben, mit einem feuchten Tuch bedecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Kreuzweise 3 bis 5 mal 1 cm tief einschneiden, dass ein Gittermuster entsteht. In dem auf 220 Grad vorgeheizten Backofen 70 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Sauerteigrot mit Vollkorn und Roggenmehl (ergibt 4 Brote)

Zutaten:

250 g Sauerteig,

1 Würfel Hefe,

100 ml Wasser,

1 kg Vollkornmehl,

500 g Roggenmehl, 1 EL Kümmel, 38 g Salz, 430 ml Wasser oder Buttermilch, 2 EL

Sonnenblumenöl
Zubereitung: Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Den Sauerteig hineingeben. Etwas Mehl darunter rühren. Mit einem nassen Tuch

bedecken und über Nacht stehen lassen. Der Vorteig bildet eine Kruste. Kümmel, Salz,

430 ml Wasser oder Buttermilch mit Hilfe des Backhorns oder Kochlöffels nach und nach darunter mischen. Mit den Händen gut durchkneten. Im Gegensatz zum Hefeteig ist es

besser, den Teig zum Gehen etwas feuchter zu belassen. Mit einem nassen Tuch bedeckt

mindestens 6 Stunden an einem warmen Ort stehen lassen. Tuch eventuell nochmals nass

machen. Teig auf eine mit Vollkornmehl leicht bestreute Arbeitsplatte stürzen. Ein 150 g

schweres Stück davon wegnehmen. Rest 5 Minuten durchkneten, zu einer Kugel formen.

Diese in vier gleich große Teile teilen. Jedes Teil nochmals durchkneten und zu einem Laib

formen. Auf ein mit Backpapier belegtes oder eingefettetes Kuchenblech legen. Mit einem

nassen Tuch bedecken. Mindestens 2 Stunden gehen lassen. Eine mit kochendem Wasser

gefüllte Auflaufform auf den Boden des Backofens stellen. Die Brote mit 2 EL

Sonnenblumenöl bepinseln und in dem auf 220 Grad vorgeheizten Backofen 1 Stunde

backen. Nach 40 Minuten Backzeit die Laibe drehen, so dass der Boden nach oben zeigt.

Auf einem Gitter auskühlen lassen. Das beiseite gelegte Teigstück (Sauerteig) zu einer

Kugel formen. In eine Schüssel legen. Diese, mit einem Teller bedeckt, im Kühlschrank für den nächsten Teig aufbewahren.

Sauerteigansatz

Zutaten:

75 g Roggen (fein geschrotet),

1 TL Honig,

1/8 l lauwarmes Wasser,

(eventl. 5 g Hefe)

Zubereitung: Alle Zutaten verrühren, bedecken und an einem warmen Ort (25 bis 30

Grad) gären lassen. Nach 3 Tagen ist der Ansatz gut gegoren. Gärbläschen müssen

sichtbar sein. Vom Vorteig 1 EL abnehmen, im Kühlschrank aufheben, mit warmem

Wasser und Roggenschrot ergibt er nach 2 bis 3 Stunden einen weiteren Sauerteigansatz.

Sauerteig-Schrotbrot (für eine Pfanne von 28 cm)

Zutaten: Vorteig:

420 g Roggen (grob geschrotet),

1 TL Honig,

150g Sauerteigansatz,

430 ml lauwarmes Wasser

Hauptteig:

1 bis 2 TL Salz,

2 EL Sonnenblumenöl,

280 g Weizen-oder Roggen,

1 TL Brotgewürz

Zubereitung: Alle Zutaten für den Vorteig in einer Schüssel miteinander verrühren. Schüssel mit einem feuchten Tuch bedecken, in eine Plastiktüte stellen und 8 bis 12 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Alle Zutaten für den Hauptteig gut vermischen. Den Vorteig darunter mischen. Pfanne mit Butter ausreiben, mit Vollkorngrieß oder Semmelbröseln ausstreuen, Teig einfüllen, glatt streichen und 2 Stunden ruhen lassen (Teig muss unbedingt bis fast zum Pfannenrand gehen). Brot auf der Herdplatte auf mittlerem Feuer (bei einer Skala- Einteilung von 3 also bei 1 1/2 oder bei einer Skala-Einteilung von 12, bei 5) zugedeckt 60 Minuten von der ersten Seite backen (die Oberfläche ist noch feucht). Dann das Brot wenden und weitere 30 Minuten bei offener Pfanne fertig backen.

Würziges Bierbrot

Zutaten: Vorteig:

250 g Weizenmehl (Type 1050),

200 ml Wasser,

5 g Hefe

Hauptteig:

450 g Vorteig,

250 g Roggenmehl (Typ 1150),

600 g Weizenmehl (Typ 1050),

500 ml dunkles Bier,

35 g Hefe,

20 g Salz

Zubereitung: Alle Zutaten für den Vorteig mischen, mit einem feuchten Tuch bedecken und mindestens 6 Stunden ruhen lassen. Für den Hauptteig Mehl in die Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und den Vorteig hineingeben. Die Hefe über den Vorteig zerbröseln. Salz dem Rand entlang auf das Mehl verteilen. Bier ebenfalls dem Rand entlang dazugeben und alles gut mischen. Zunächst mit dem Backhorn oder Kochlöffel, dann mit den Händen zu einem festen Teig (ca. 5 Minuten) verkneten. Mit einem feuchten Tuch bedecken und 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig durchkneten und weitere 30 Minuten, mit einem feuchten Tuch bedeckt, gehen lassen. Den Teig in 2 Laibe teilen. In dem auf 220 Grad vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen.

Joghurtbrot

Zutaten:

1 Hefewürfel,
100 ml Wasser,
1 kg Weizenmehl (Typ 1050),
150 g Joghurt,
25 g Salz,
260 ml Wasser

Zubereitung: Hefewürfel in 100 ml Wasser auflösen und 10 Minuten stehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die aufgelöste Hefe hineingeben, mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei verrühren. 15 Minuten stehen lassen. Joghurt zugeben, ebenfalls und portionsweise 260 ml Wasser. Mit Hilfe eines Backhorns oder des Kochlöffels zu einem Teig verarbeiten. Diesen zuerst in der Schüssel, bis alles Mehl hineingearbeitet ist, dann auf einer trockenen Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. 5 Minuten durchkneten. In die Schüssel zurückgeben. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 1 1/2 Stunden gehen lassen. Erneut durchkneten. Eine Kugel formen. Diese in zwei Teile teilen. Jedes Teil nochmals durchkneten. Zu zwei runden oder länglichen Laiben formen. Mit Wasser bepinseln. Die Brote auf ein mit Backpapier belegtes oder mit Öl bepinseltes Kuchenblech legen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen. In dem auf 220 Grad vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Dinkel-Walnuss-Brot

Zutaten:

600 g Dinkelmehl (fein gemahlen),
1/2 Würfel Hefe,
1/2 TL Honig,
100 ml warmes Wasser,
200 ml warme Milch,
100 g zerlaufene Butter,
2 TL Salz,
1 Prise Brotgewürz,
200 g grob gehackte Walnüsse,
Mehl zum Bestäuben

Zubereitung: Dinkelmehl mit Hefe, Honig, Wasser und 2/3 der Butter verrühren. Salz und Brotgewürz darunter mengen. Ca. 40 Minuten gehen lassen. Nochmals gut durchkneten. Die mit Mehl bestäubten Walnüsse in den Teig hineinarbeiten. Teig in eine Kastenform geben und so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. In dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen. Mit der restlichen Butter die Oberfläche bestreichen und das Brot nochmals 10 Minuten backen.