

Emile Henry 
FRANCE



Mein BROT
hausgemacht

Neun Brotformen

für unbegrenzte Möglichkeiten
und zu allen Gelegenheiten



08 HANDWERKER- BROT

Brot aus früheren Zeiten

Für ergiebige und authentische Brote (bis 2 kg), als Block oder Laib – klassisches Weißbrot oder rustikales Brot.



15 CIABATTA

Italienische Tradition

Zwei Ciabatta-Brote, deren sehr luftige Krume und feine, knusprige Kruste Liebhaber von Olivenöl und Bruschetta zum Träumen bringen werden...



21 BAGUETTES

Für jeden Tag

Der große Klassiker des französischen Bäckerhandwerks! Mögen Sie es lieber pur oder mit Körnern?



28 BAUERNBROT

Klassisch-großzügig

Mit ihrer Tiefe ist sie ideal für große, geformte Brote für die ganze Familie!



12 DER KRANZ

Kleine Einzelbrötchen

Backen Sie einen Kranz aus 8 kleinen, leichten, knusprigen Brötchen, für ein elegantes Auftischen und leckere Zwischenmahlzeiten!



18 MINIBAGUETTES

Sandwich-Brot oder Milchbrötchen?

In den fünf Vertiefungen können einzelne Brote aller Art gebacken werden, vom Aperitif-Gebäck bis zur süßen Zwischenmahlzeit.



24 BROTGLOCKEN

Runde Brotlaibe

Für ein schönes, klassisches Brot mit der Familie oder unter Freunden.



33 GEFORMTES BROT

Bereit für den Backofen

Verleihen Sie allen Rezepten eine schöne Form, vom klassischen Toastbrot bis hin zu solchen mit eher flüssigem, glutenfreiem Teig.



Emile Henry, Spezialist des haus- gemachten Brotes

Das Geheimnis des knusprigen Brotes liegt im Backen mit einem erhöhten Feuchtigkeitsgehalt, der je nach Volumen des Brotes richtig reguliert werden muss.

Die Brotbackformen von Emile Henry schaffen Bedingungen wie in einem traditionellen Brotofen, mit dem richtigen Feuchtigkeitsgehalt. So erhalten Sie ein gutes hausgemachtes Brot mit knuspriger Kruste und zarter, wunderbar luftiger Krume.

Die Emile-Henry-Keramik



Sie ist das beste Material zum Backen von Brot. Sie weist dieselben hitzebeständigen Eigenschaften auf wie traditionelle Öfen, in denen Brot gebacken wird. Durch die Keramik kann der Feuchtigkeitsgehalt beim Backen richtig angepasst werden, eine notwendige Voraussetzung für ein knuspriges Brot mit zarter Krume.

MADE IN FRANCE
SINCE 1850



Man muss kein Experte sein,
die Produkte von Emile Henry sind für
jedermann leicht zu handhaben, mit
einfachen und schnellen Rezepten!

Die 3 wichtigsten Etappen, damit das
Brot ganz bestimmt gelingt:

- 1 — Per Hand, mit der Küchenmaschine oder mithilfe einer Brotmaschine den Teig vorbereiten; Anweisungen in diesem Heft oder in eigenen Rezepten befolgen.
- 2 — Den Teig bei Raumtemperatur und vor Zugluft geschützt den Rezeptangaben folgend gehen lassen. Vor dem letzten Gehvorgang den Teig in die jeweilige Backform geben.
- 3 — Zum Backen die geschlossene Form in den Ofen schieben, Temperatur- und Zeitangaben des Rezepts beachten. Wenige Minuten vor Ende des Backvorganges den Deckel abnehmen, um das Brot goldbraun zu backen.

[Handwerkerbrot]

ca. 1 kg Mehl für ein Brot bis zu
1,2 kg

[Brotglocken]

ca. 750 g Mehl für ein Brot bis zu
1,2 kg

[Ciabatta]

ca. 500 g Mehl für 2 Ciabatta-
Brote mit je 250 g

[Baguettes]

ca. 380 g Mehl für 3 traditionelle
Baguettes

[Minibaguettes]

ca. 400 g für 5 Minibaguettes

[Backform Kranz]

ca. 500 g Mehl für einen Kranz
aus 8 Brötchen

[Geformtes Brot]

ca. 700 g Mehl

[Bauernbrot]

ca. 1 kg Mehl für ein längliches
Brot bis zu 1,5 kg

Tipps und Tricks...



1 FÜR EINEN GELUNGENEN TEIG

DIE PROPORTIONEN

Die Grundzutaten sind Mehl, Wasser, Hefe und Salz. Ihr Verhältnis ist penibel genau einzuhalten, was sowohl für die Herstellung von Brot als auch Baguette gilt! Fügt man zu viel Hefe hinzu, verliert das Brot an Geschmack und im gebackenen Brot entsteht ein Hohlraum. Verwendet man zu wenig Wasser, wird die Krume krümelig und trocken.

Wenn man zu viel Wasser nimmt, wird die Krume nicht nur klebrig und fest, sondern der Teig fällt außerdem beim zweiten Gehen und beim Backen zusammen. Er kann dann, wenn das Brot backt, die Form und den Deckel verkleben. Dann wird es schwierig, die Form zu öffnen. Um genau das zu vermeiden, gibt man das Wasser immer nach und nach hinzu, um sicherzustellen, dass die Menge genau stimmt. Das Ziel ist ein elastischer Teig, der gut hält, aber nicht an den Fingern klebt.

DAS KNETEN

Das Kneten wirkt sich auf das im Mehl enthaltene Gluten aus. Je mehr das Gluten bearbeitet wird, desto elastischer wird der Teig und desto knuspriger das Brot. Sie können Ihren Teig so lange kneten, wie Sie möchten. Achten Sie jedoch darauf, den Teig nie zu schnell zu kneten (mit einer Küchenmaschine beispielsweise), denn dies führt dazu, dass der Teig bereits erhitzt und der Backvorgang in Gang gesetzt wird. Der Teig verliert dabei seine Elastizität. Es ist also wichtig, den Teig stets langsam zu kneten.



DAS GEHEN

2

DIE EINZUHALTENDEN BEDINGUNGEN

Brotteig muss mindestens zweimal gehen. Er muss dabei abgedeckt sein, damit er nicht austrocknet. Zumeist verwendet man dazu ein Tuch, das den Sauerstoff durchlässt, und achtet darauf, dass er vor Zugluft geschützt an einem Platz mit Raumtemperatur steht: Ist es zu kalt, kann die Hefe nicht gären. Ist es jedoch zu warm, gärt die Hefe zu schnell und der Teig bläht sich auf. Die Gärzeiten der Rezepte müssen immer eingehalten werden. Ließe man einen Teig zu lange gehen, würde er sich zu sehr aufblähen und die Hefe überbeanspruchen. Als Folge würde er beim Backen zusammenfallen, die Unterform mit dem Deckel verschweißen, und die Krume wäre sehr kompakt.

Man lässt den Teig immer zweimal gehen und knetet ihn dazwischen gut durch. Dadurch wird das Kohlendioxid entfernt, das sich beim ersten Gehen gebildet hat. Sobald der Teig auf diese Weise entgast worden ist, wird er geformt. Man gibt dem Teig das gewünschte Aussehen, bevor man ihn zum zweiten Mal direkt in der mit dem Deckel verschlossenen Form gehen lässt. Direkt vor dem Backen wird der Ausbund vorbereitet: Mit einer Bäckerklinge wird die Oberfläche mit einer schnellen, kontinuierlichen Geste eingeritzt. Diese Einschnitte bewirken, dass die Kruste an einigen Stellen leichter aufbricht und das Brot gleichmäßig aufbacken kann. Ohne diese Schnitte wäre die Kruste schwerer zu durchschneiden und zu essen!

3 DAS BACKEN: WIE IN EINEM TRADITIONELLEN OFEN



DAS PRINZIP DES BROTBACKENS
Brotteig besteht zur Hälfte aus Wasser. Dieses verdunstet während des Backvorgangs und verwandelt sich in Wasserdampf. Dieser Dampf senkt sich wieder auf den Teig herab und verdunstet erneut. Auf diese Weise erhält man eine luftige und elastische Brotkrume und eine goldbraune und knusprige Kruste.

– Wie wähle ich das passende Mehl aus?

Das gemeinhin am meisten genutzte Mehl ist das Weizenmehl: das am meisten bearbeitete Mehl ist das der Type 405 (nur die Weizenkerne sind darin enthalten), das gröbste ist das Mehl Type 1800 (der Weizen ist komplett, mit Keimling und Hülse). Je gröber das Mehl ist, desto mehr Wasser muss in den Teig gemischt werden. Für die gängigsten Weißbrotarten nimmt man das geeignetere Mehl Type 550.

Für eine größere Geschmacksvielfalt kann man dem Weizenmehl andere Mehlsorten beimischen: Gerste, Dinkel, Roggen, Esskastanie, Mais...

– Was ist der Unterschied zwischen Backpulver und Backhefe?

Backpulver wirkt ähnlich wie Natron. Es lässt den Teig künstlich aufgehen, während die Backhefe einen wahren Gärprozess in Gang setzt, bei dem sich im Teig Luftblasen bilden. Bei der Hefe verwendet man sowohl frische als auch trockene.

Frische Hefe wird in lauwarmem Wasser aufgelöst, bevor sie dem Teig beigemischt wird, wohingegen Trockenhefe länger haltbar ist und im unveränderten Zustand eingesetzt werden kann.

– Warum mischt man bestimmten Brotrezepten Zucker bei?

Zucker unterstützt die Hefe beim Gärprozess. Die Hefe braucht langsamen Zucker, um zu wirken, aber auch schnellen Zucker, für den zügigen Kick!



HANDWERKERBROT

Schnelle METHODE

🕒 Ruhezeit	1 Std. 45 min
🕒 Garzeit	60 min

Mithilfe von Trockenbackhefe (einfacher zu verarbeiten) lässt sich ein schönes, goldbraunes Brot in weniger als 2 Std. herstellen.

1. Wasser erwärmen (ca. 35 °C), Salz darin auflösen.
2. In einer Schüssel Mehl und Trockenhefe vermischen.
3. Das gesalzene, lauwarme Wasser hinzugeben, die Masse bearbeiten und gründlich kneten, um eine glatte Kugel zu erhalten.
4. Die Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken, den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
5. Den Teig erneut bearbeiten, um das Gärgas herauszudrücken, einen länglichen Teigling formen und in die zuvor eingefettete und bemehlte Form legen.
6. Den Deckel auf die Form setzen und den Teig eine Stunde lang bei Raumtemperatur gehen lassen.

Anschließend nebenstehendem Rezept ab Punkt 11 folgen.



🕒 Zubereitungszeit	20 min
🕒 Ruhezeit	90 min + 16 Std.
🕒 Garzeit	45 min

Brot nach traditioneller Art

ZUTATEN

- 1 kg Weizenmehl Type 550 (vorzugsweise bio)
- 600 g lauwarmes Wasser (ca. 35 °C)
- 40 g frische Hefe (Würfel) - ODER 10 g Trockenbackhefe für die schnelle Methode
- 20 g grobes Guérande-Salz

LANGSAME GÄRUNG

Bei dem Rezept kommt frische Hefe zum Einsatz, daher beginnt man mit der Zubereitung dieses authentischen Rezepts schon am Vortag, um ein luftiges, aromatisches Brot zu erhalten.

1. Das Wasser erwärmen (ca. 35 - 40 °C).
2. Einen Teil des warmen Wassers in einer kleinen Schüssel auf die vorsichtig zerbröselte Hefe geben, um sie anzurühren.
3. Den Rest des lauwarmen Wassers in eine Schüssel geben und das Salz darin auflösen. Dann das Mehl hinzugeben und das Ganze mischen. Schließlich die angerührte Hefe hinzufügen.
4. Den Teig gründlich durchkneten, bis die Zutaten gut miteinander vermengt sind (3 - 4 Min.), eine glatte Kugel bilden.
5. Die Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und den Teig 90 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
6. Den Teig erneut durchkneten, damit das Gärgas herausgedrückt wird, die neu geformte Kugel bearbeiten, um ihr mehr Kraft zu verleihen.
7. Die Schüssel bedecken und über Nacht (12 Std.) im Kühlschrank stehen lassen.
8. Am nächsten Tag einen länglichen Teigling formen, in die zuvor eingefettete und bemehlte Form legen und anschließend abdecken.
9. Den erkalteten Teigling ungefähr 4 - 5 Std. bei Raumtemperatur gehen lassen, bis er die Schale der Brotbackform ausfüllt.
10. Während er geht, die Oberfläche des Teigs mit Wasser besteichen oder besprühen.
11. Den Ofen auf 240 °C vorheizen.
12. Das Brot mit Mehl bestäuben, die Oberfläche leicht rautenförmig einschneiden.
13. Die Form samt Deckel in den Ofen schieben, den Teig 45 - 50 Minuten bei 240 - 250 °C backen.
14. Das Brot aus dem Ofen holen, 5 bis 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen.



🕒	Zubereitungszeit	30 min
	Ruhezeit	5 Std.
🕒	Garzeit	45 min

Mehrkornbrot mit Sauerteig

ZUTATEN

500 g Weizenmehl Type 550 (vorzugsweise bio)	150 g Natursauerteig
400 g Weizenauszugsmehl Type 812 (vorzugsweise bio)	20 g grobes Guérande-Salz
100 g Roggenmehl Type 1370 (vorzugsweise bio)	680 g warmes Wasser (ca. 35 °C)
100 g Honig	100 g Sonnenblumenkerne
	100 g Sesam

ZUBEREITUNG

1. Das Wasser erwärmen (ca. 35 °C).
2. In einer Schüssel das Salz im Wasser auflösen. Alles gut mit dem Honig, den Körnern (ein paar für die Kruste zurückbehalten) und zuletzt mit dem Sauerteig vermengen.
3. Anschließend das Mehl hinzugeben (um den Sauerteig nicht abzuschwächen) und die Masse 3 - 4 Minuten per Hand oder auf niedriger Stufe mit der Küchenmaschine vermengen, um eine glatte Kugel zu erhalten.
4. Die Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken, den Teig 2 Std. bei Raumtemperatur ruhen lassen.
5. Die Form einfetten und bemehlen.
6. Den Teig erneut bearbeiten, um das Gärgas herauszudrücken, einen länglichen Teigling formen und in die Form legen.
7. Die Form mit dem Deckel verschließen und den Teig 3 Std. bei Raumtemperatur gehen lassen.
8. Ofen auf 240 °C vorheizen.
9. Mithilfe eines Pinsels die Oberseite des Brotes mit Wasser befeuchten, die restlichen Körner darüberstreuen.
10. Die Form samt Deckel in den Ofen schieben, den Teig 45 Minuten backen.
11. Das Brot aus dem Ofen holen und 5 bis 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen.



🕒	Zubereitungszeit	20 min
	Ruhezeit	2 Std. 10 min
🕒	Garzeit	75 min

Nußbrot nach traditioneller Art

ZUTATEN

700 g Weizenmehl Type 550 (vorzugsweise bio)	12 g Salz
350 g warmes Wasser (ca. 35 °C)	125 g leicht geröstete und grob gehackte Pekannüsse
10 g Trockenbackhefe	140 g leicht geröstete und gehackte Mandeln
170 g Honig	
60 ml Olivenöl	

ZUBEREITUNG

1. Das Wasser erwärmen (ca. 35 °C).
2. In einer Schüssel die Hefe im Wasser auflösen, 1/3 des Mehls hinzugeben, alles vermischen und den Vorteig 10 Minuten ruhen lassen.
3. Honig, Öl und Salz hinzugeben und das Ganze vermischen.
4. Nach und nach Mehl hinzufügen, bis sich nichts mehr einarbeiten lässt.
5. Den Teigling und das restliche Mehl direkt auf die Arbeitsfläche geben und kneten, bis eine glatte Kugel entsteht. Hände nach Bedarf mit Wasser befeuchten, um den Teig zu binden.
6. Die Teigkugel in eine Schüssel legen und von allen Seiten mit Öl beträufeln.
7. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken. Den Teig ca. 1 Std. 30 Min. bei Raumtemperatur gehen lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat.
8. Den Teig erneut bearbeiten, um das Gärgas herauszudrücken, Nüsse einarbeiten.
9. Einen länglichen Teigling bilden und in die Form legen.
10. Die Form mit einem sauberen, feuchten Geschirrtuch abdecken und den Teig 30 - 45 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
11. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
12. Das Brot mit Mehl bestäuben, die Oberfläche leicht rautenförmig einschneiden.
13. Die Form samt Deckel in den Ofen schieben und den Teig 1 Std. 15 Min. backen.
14. Das Brot aus dem Ofen holen und 20 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen.



DER KRANZ



🕒	Zubereitungszeit	20 min
🕒	Ruhezeit	1 Std. 10 min + 12 Std.
🕒	Garzeit	30 min

Helle Brötchen in Kranzform (Methode ohne Kneten)

ZUTATEN

500 g Mehl, Type 405
10 g feines Salz
5 g Trockenbackhefe

270 g warmes Wasser
10 g Butter (für die Form)
bei Raumtemperatur

ZUBEREITUNG

1. Am Vortag : In einer Schüssel das Mehl mit dem Salz und der Trockenhefe mischen. Das warme Wasser (ca. 40°C) hinzugeben und den Teig kurz bearbeiten, um eine glatte, elastische Kugel zu erhalten.
2. Ein Geschirrtuch über die Schüssel legen und den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
3. Den Teig in der Schüssel drücken, damit das Gärgas entweicht, eine Kugel formen, mit luftdichter Folie abdecken und den Teig über Nacht im Kühlschrank lassen*.
4. Am nächsten Tag : Aus dem Teig eine Rolle formen und in 8 gleiche große Stücke teilen.
5. Jedes Stück zu einer kleinen Kugel formen und in die zuvor eingefettete Form legen.
6. Den Deckel auf die Form setzen und den Teig 45 Minuten lang bei Raumtemperatur gehen lassen.
7. Die Kugeln mithilfe eines Pinsels mit Wasser bestreichen und mit ein wenig Mehl bestäuben.
8. Die Form samt Deckel in den auf 240 °C vorgeheizten Ofen schieben, den Teig 25 Minuten backen.
9. Den Deckel abnehmen und zum Abschluss den Backvorgang noch 5 Minuten fortsetzen. Den Brötchenkranz 20 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen.

*Schnelle Methode: Für eine kürzere Arbeitszeit den Teig 5 Minuten lang gut durchkneten. Dann 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen und gleich fortfahren (Punkt 5).

Wussten SIE SCHON?

– Warum lässt man den Teig bei Raumtemperatur ruhen?

Durch die Ruhezeit bei Raumtemperatur kann die nur zwischen 25 °C und 80 °C ablaufende Hefegärung optimiert werden. Sie bringt das Mehl zum Aufgehen, sodass später ein luftiges Brot entsteht.

– Um einen Kranz mit traditionellerer Optik zu erhalten, die Oberfläche jedes kleinen Teigstücks kurz vor dem Backen leicht mit Mehl bestäuben. Man kann auch zu Beginn der Zubereitung Körner oder Trockenfrüchte hinzufügen, um dem Brot eine besondere Geschmacksnote zu verleihen.





🕒	Zubereitungszeit	25 min
	Ruhezeit	1 Std.
🕒	Garzeit	30 min

Vanille-Hefebrötchen mit Orangenblüte und Schokosplittern

ZUTATEN

[Teig]

500 g Mehl, Type 550
10 g feines Salz
5 g Trockenbackhefe
30 g feiner Zucker
150 g teilentrahmte Milch + 110 g
Wasser
2 mittelgroße Eier
35 g Butter

[Garnitur]

1 Prise Vanillepulver
1 EL Orangenblütenwasser
50 g Schokoladenraspel
2 Esslöffel Hagelzucker
1 Ei zum Bestreichen
10 g Butter für die Form

ZUBEREITUNG

1. In einer Schüssel das Mehl mit dem Salz, dem Zucker und der Trockenhefe mischen.
2. Mischung aus Wasser und warmer Milch (ca. 40 °C) hinzugeben, die verquirlten Eier und die weiche Butter in Stücken dazugeben und den Teig so bearbeiten, dass eine glatte, elastische Kugel entsteht.
3. Dann Vanille, Orangenblütenwasser und Schokoladenraspel daruntermischen.
4. Ein Geschirrtuch über die Schüssel legen und den Teig 30 Minuten an einem temperierten Ort gehen lassen.
5. Mit der Hand das Gärgas aus dem Teig drücken, dann eine Rolle formen und in 8 gleich große Teile schneiden.
6. Jedes Stück zu einer kleinen Kugel formen und in die zuvor eingefettete Form legen.
7. Den Deckel auf die Form setzen und den Teig 30 Minuten lang bei Raumtemperatur gehen lassen.
8. Die Kugeln mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit ein wenig Mehl bestäuben.
9. Die Form samt Deckel in den auf 220 °C vorgeheizten Ofen schieben und den Teig 25 Min. backen.
10. Den Deckel abnehmen und zum Abschluss den Backvorgang noch 5 Minuten fortsetzen. Die Brötchen abkühlen lassen, dann aus der Form lösen.

Wussten

SIE SCHON?

– Warum muss die Milch warm sein?

Warme Milch unterstützt den Gärprozess der Hefe und der Teig geht schneller auf.

– Warum wird das Brot mit Flüssigkeit bestrichen?

Beim Erhitzen auf der Oberfläche des Brotes ruft die Flüssigkeit eine Reaktion mit dem Gluten hervor, sodass es zu einer schönen goldenen und gleichmäßigen Färbung kommt.

CIABATTA





🕒	Zubereitungszeit	25 min
	Ruhezeit	2 Std.
🕒	Backzeit	30-35 min

Schnelle Ciabatta

[Für 2 Ciabatta - Brote]

ZUTATEN

- 500 g Mehl Type 550
- 330 ml Wasser
- 40 ml Olivenöl
- 10 g Salz
- 5 g trockene Backhefe

ZUBEREITUNG

1. Wasser erwärmen (ca. 40°C).
2. Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel vermengen.
3. Erst Wasser, dann Olivenöl hinzufügen und gründlich kneten, bis ein Teigling entsteht, der sich von den Wänden der Schüssel löst.
4. Die Schüssel mit einer Frischhaltefolie oder einem Teller bedecken (kein Tuch verwenden, denn es würde dem Teig Feuchtigkeit entziehen) und 1 Stunde gehen lassen.
5. Den Teigling in 2 Teile teilen und ausrollen. Den oberen Teil bis zur Teigmitte umschlagen, dann den unteren Teil über die erste Falte klappen. Die rechte und linke Seite auf die gleiche Art darüber falten.
6. Die beiden Teiglinge nochmals ausrollen, sodass sie eine längliche Form bekommen, die zu den Vertiefungen der Backform passt. Die Vertiefungen mit Mehl bestäuben und die Teiglinge hineinlegen. Eine Stunde lang aufgehen lassen.
7. Den Ofen auf 250°C vorheizen.
8. Mithilfe eines Pinsels die Teiglinge mit Wasser bestreichen.
9. Mit Deckel 30 Minuten im Ofen backen. Den Deckel abnehmen und 5 Minuten goldbraun backen. 10. Beim Herausnehmen aus dem Ofen die Ciabattas etwa 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen.

Tipp

Da die Ciabatta ein zartes Brot ist, ist ihr Teig ziemlich weich und klebrig; kein Mehl hinzufügen.



🕒	Zubereitungszeit	35 min
	Ruhezeit	12 - 20 Std. + 2 Std. 30 min
🕒	Backzeit	20-25 min

Asiago/Gruyère Ciabatta mit Rosmarin

[Für 2 Ciabatta - Brote]

ZUTATEN

Für den Vorteig (Biga)

- 180 g Mehl Type 550
- 230 ml Wasser
- 30 g Vollkornmehl oder französisches Landbrotmehl T110
- 1 g Instantheefe

Für den Hauptteig

- Biga
- 300 g Mehl Type 550
- 115 ml Wasser
- 5 Stängel Rosmarin, fein gehackt
- 1 ½ TL Salz
- ½ TL Instantheefe
- 130 g Asiago oder Gruyère, in Würfel geschnitten (für die Fertigstellung ein bisschen Käse reiben)

ZUBEREITUNG

Biga

1. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen, bis ein homogener Teig entsteht.
2. Zudecken und 12 bis 20 Stunden bei Raumtemperatur und Zugluft geschützt ruhen lassen.

Hauptteig

3. Mithilfe einer Küchenmaschine Biga mit Mehl, Hefe, Salz, Rosmarin und Wasser bei geringer Geschwindigkeit 2 bis 4 Minuten lang vermengen. Dann etwa 4 weitere Minuten auf mittlere Geschwindigkeit stellen.
4. Die Käsewürfel hinzufügen und weitere 1 bis 2 Minuten mischen.
5. Den Teig in eine Schüssel geben, zudecken und 1 bis 2 Stunden gehen lassen, bis der Teig schön aufgequollen ist.
6. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und 2 Rollen formen.
7. Die Backform mit Mehl bestäuben und die Rollen hineinlegen. Mit Frischhaltefolie bedecken und 45 Minuten gehen lassen.
8. Den Ofen auf 230 °C vorheizen.
9. Nach 45 Minuten die Frischhaltefolie abnehmen und den geriebenen Käse auf den 2 Teiglingen verteilen.
10. Die Backform schließen und 20 bis 25 Minuten in den Ofen schieben.
11. Beim Herausnehmen aus dem Ofen 10 bis 15 Minuten abkühlen lassen, dann die Ciabatta-Brote aus der Form nehmen.



TIPPS VOM CHEFKOCH zur Zubereitung der Ciabattas!

– Weicher Teig

Der Ciabatta-Teig ist sehr weich und klebrig. Folglich ist es besser, ihn mit der Küchenmaschine zu bearbeiten als mit der Hand. Beim Formen darauf achten, nicht zu viel Mehl hinzuzufügen, um die Konsistenz nicht zu verändern.

– Beim Herausnehmen aus dem Ofen

Um sicherzustellen, dass der Teig nicht in der Form festklebt, wird empfohlen, sie gründlich mit Mehl zu bestäuben oder sie mit ein bisschen Olivenöl einzufetten. So können Sie die Ciabattas aus der Form nehmen, ohne sie zu beschädigen. Wir empfehlen, die Ciabattas spätestens 24 bis 48 Stunden nach dem Backen zu konsumieren, um ihren vollmundigen Geschmack und ihre Aromen genießen zu können.

MINIBAGUETTES



🕒 Vorbereitung	15 min
🕒 Gehzeiten	1 Std. 40 min
🕒 Backzeit	20 min



Minibaguettes traditionell

ZUTATEN

- 400 g Mehl Type 405 oder 550
- 250 ml Wasser
- 8 g Salz
- 18 g frische Hefe (oder 7 g Trockenhefe)

ZUBEREITUNG

1. Zuerst Wasser (30 °C) und Mehl mischen.
2. Das Ganze 30 bis 60 Minuten mit einem feuchten Tuch ruhen lassen, um die Feuchtigkeit zu erhalten.
3. Durch Kneten Salz und zerbröselte Hefe beifügen, dann maximal 10 Minuten durchkneten, bis der Teig nicht mehr am Behälter festklebt.
4. Den Teig mit einem feuchten Tuch bedeckt mindestens eine Stunde lang ruhen lassen.
5. Den Teig in 5 Teiglinge (-135 g) aufteilen, dann zu etwa 15 cm langen Minibaguettes formen.
6. Die Backform mit Mehl bestäuben, die Teiglinge hineinlegen und eine weitere Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen des Teigs verdoppelt hat.
7. Den Ofen auf 250 °C vorheizen. Die Minibaguettes mit Wasser bestreichen und auf der Oberfläche leicht diagonal einschneiden.
8. Mit Deckel 15 Minuten in den Ofen schieben. In den letzten 5 Minuten Deckel abnehmen, damit die Minibaguettes eine goldbraune Kruste bekommen.





🕒 Vorbereitung	20 min
🕒 Gehzeiten	1 Std.
🕒 Backzeit	25 min

Minibaguettes **mit Oliven** und **getrockneten** **Tomaten**

ZUTATEN

380 g Mehl Type 550	280 g Wasser
100 g Vollkornmehl	8 - 10 Oliven
12 g trockene Backhefe	4 getrocknete Tomaten
12 g Salz	2 TL frisches Basilikum

ZUBEREITUNG

1. Mehlsorten, Salz und Hefe in einer Schüssel vermengen. Mit lauwarmem Wasser begießen, den Teig 5 Minuten lang bearbeiten.
2. Mit einem sauberen Tuch abdecken und vor Zugluft geschützt 40 Minuten ruhen lassen.
3. Den Teig 5 Minuten lang durchkneten, um das Gärgas zu entfernen und in 5 Stücke mit ca. 150 g teilen. Jeden Teigling mit der Hand platt drücken, sodass Rechtecke mit der Länge der Vertiefungen der Backform entstehen.
4. Dann die in Scheiben geschnittenen Oliven auf zwei der Rechtecke und die in Stücke geschnittenen getrockneten Tomaten zusammen mit dem fein gehackten Basilikum auf den drei anderen verteilen.
5. Die Längsseiten zu $\frac{2}{3}$ nach innen falten, dann die andere Seite darüber.
6. Die Vertiefungen der Backform mit Mehl bestäuben und die Teiglinge mit der Nahtseite nach unten hineinlegen. Mit Deckel 20 Min. ruhen lassen.
7. Den Ofen auf 240 °C vorheizen. Die Minibaguettes mit Wasser bestreichen und leicht diagonal einschneiden.
8. Bei 240 °C 25 Min. lang in den Ofen schieben. Den Deckel abnehmen und weitere 3 bis 5 Min. goldbraun backen.

Wussten

SIE SCHON?

– Gut zu wissen

Um eine schöne, goldbraune Kruste zu erhalten in den letzten 5 Minuten des Backvorgangs den Deckel abnehmen.

Dann die Form aus dem Ofen nehmen, 5 bis 10 Minuten abkühlen lassen, Brot aus der Form nehmen.



BAGUETTES



🕒 Vorbereitung	15 min
⌚ Ruhezeiten	1 Std. 40 Min.
🕒 Backzeit	25 min

Ein unverwechselbar französisches Baguette

[Für 3 Baguettes]

ZUTATEN

- 375 g Mehl Type 550
- 23 g frische Hefe (oder 10 g Trockenhefe)
- 225 g Wasser
- 12-15 g Salz (je nach Geschmack)

ZUBEREITUNG

1. Das Wasser erwärmen (ca. 40°C).
2. Salz in einer Schüssel im Wasser auflösen. Danach Hefe durch Zerbröseln mit den Fingerspitzen beifügen, gleich darauf Mehl hinzufügen (das Salz sollte nicht zu lange in direktem Kontakt mit der Hefe sein). 3 bis 4 Minuten kneten, bis eine glatte Kugel entsteht.
3. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken, den Teig 1 Stunde lang vor Zugluft geschützt bei Raumtemperatur ruhen lassen.
4. Den Teig zum Entfernen des Gärgas 2 - 3 Minuten lang kneten. Nochmals zudecken und ca. 20 Minuten ruhen lassen.
5. Den Teig in 3 gleich große Teiglinge teilen, mit Mehl bestäuben. Bei jedem Teigling folgendermaßen vorgehen: mit der Hand platt drücken, schnell ein Rechteck bilden. Dann mit einem Nudelholz zu einem Streifen rollen, der ein bisschen länger ist als die Vertiefungen der Backform, und ca. 10 cm breit. Längsseite zu 2/3 nach innen falten, dann die andere Seite darüber. So entsteht ein Teigling mit der Länge der Vertiefungen. Teigling umdrehen.
6. Innenseite der Backform großzügig mit Mehl bestäuben, Teigling mit dem gefalteten Teil nach unten in die Vertiefungen legen. 20 Minuten mit geschlossener Form bei Raumtemperatur ruhen lassen.
7. Den Ofen auf 250 °C vorheizen. Die Baguettes mit Wasser bestreichen und auf der Oberseite tiefe einschneiden.
8. Ca. 20 Minuten im Ofen backen. In den letzten 5 Minuten die Temperatur auf 235 °C zurückdrehen und den Deckel abnehmen, damit die Baguettes eine goldbraune Kruste bekommen.



🕒 Zubereitung	20 min
⌚ Ruhezeit	50 min
🕒 Backzeit	25 min

Fougasses mit Ziegenkäse

[Für 3 Fougasses]

ZUTATEN

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| 270 g Weizenmehl Type 550 | 1 Zwiebel |
| 140 g warmes Wasser | 200 g Ziegenfrischkäse |
| 2 EL Olivenöl | 1 TL getrockneten Rosmarin |
| 5 g Feinsalz | 50 g geriebener Emmentaler |
| 5 g trockene Bäckerhefe | 3 EL flüssiger Honig |

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne mit dem Olivenöl ca. 10 Minuten anschwitzen. Beiseite stellen. Wasser auf ca. 40 °C erhitzen.
2. Mehl, Salz und Trockenhefe in einer großen Schüssel mischen. Warmes Wasser und Olivenöl hinzugeben, das Ganze 5 Minuten bearbeiten, bis eine glatte Kugel entsteht. Den Teig mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur vor Zugluft geschützt 30 Minuten gehen lassen.
3. Den Teig nochmals durchkneten, um das Gärgas zu entfernen, in drei gleichgroße Kugeln teilen und mit Mehl bestäuben.
4. Jede Kugel mit der Hand flachdrücken, um schnell ein Rechteck zu formen. Danach mit einem Nudelholz ca. 10 cm breite Streifen ausrollen, die etwas länger als die Mulden in der Form sind. Die angeschwitzten Zwiebelringe und den zerkrümelten Ziegenkäse als dünnen Streifen in der Mitte verteilen.
5. Den längsten Rand 2/3 nach innen schlagen und den anderen darüberlegen. Die Rolle, die so lang wie die Mulden ist, umdrehen.
6. Die Form mit Mehl bestäuben und in jede Mulde (mit der Falte nach unten) eine Teigrolle legen. Die Form mit dem Deckel schließen und den Teig bei Raumtemperatur vor Zugluft geschützt weitere 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 250 °C vorheizen.
7. Die Brote mit Wasser bepinseln und von oben recht tief bis zur Füllung einschneiden. Die gesamte Oberseite mit Rosmarin und dem geriebenen Emmentaler bestreuen. In den Ofen schieben und 25 Minuten backen.
8. Nach 25 Minuten den Deckel abnehmen und 2 Minuten weiter backen, damit die Brote schön goldbraun werden. Dann Fougasses aus dem Ofen nehmen und den Honig in die Kerben träufeln.

Wussten
SIE SCHON?

– Womit werden Fougasses zu einer vollständigen Mahlzeit und was kann man dazu essen?

Fougasses können mit Champignons, Hähnchenstreifen oder kleinen Kartoffelscheiben gefüllt werden. Allerdings sind diese Zutaten zuvor in einer Pfanne zu garen. Eine schöne Beilage für Fougasses ist ein guter Feld- oder Rucolasalat mit knackigem Gemüse, z. B. Karottenjulienne, Kirschtomaten, Staudensellerieblättern mit einer nicht zu sauren Balsamicovinaigrette. Womit kann man die Füllung ersetzen? Womit man möchte: mit gebratenen Speckwürfeln, Oliven, Anchovis, geräuchertem Lachs...



BROTGLOCKEN

Wussten SIE SCHON?

– Wie erhält man eine etwas festere, rustikalere Kruste?

Es gibt zwei Möglichkeiten. Man entfernt entweder 30 Minuten vor Ende des zweiten Gehens den Deckel (dadurch erhärtet sich der Teig etwas vor dem Backen), oder man entfernt den Deckel 15 Minuten vor Ende der Backzeit und senkt die Temperatur auf 200°C, damit das Brot nicht zu dunkel wird.



Weißbrot: **mein schnelles Rezept**

[Für ein Brot von ca. 800 G]

ZUTATEN

500 g Weizenmehl Type 405	10 g Backhefe, trocken
10 g feines Salz	3cl Milch
10 g Zucker	280 g warmes Wasser

ZUBEREITUNG

1. Wasser in einem Topf erwärmen (max. 35 °C).
2. In einer Schüssel Mehl mit Salz, Zucker und Trockenhefe vermischen.
3. Warmes Wasser darüber gießen und den Teig 2 bis 3 Minuten mit den Händen durchkneten.
4. Den Teig zu einer Kugel formen, mit einem Küchentuch bedecken und für die erste Gärung 20 Minuten ruhen lassen.
5. Den Teig erneut mit den Händen durchkneten, damit das Gärgas entweicht und der Teig absinkt.
6. Den Teig zu einer schönen Kugel formen, in die eingemehlte Brotbackform legen.
7. Den Teig 45 Minuten unter dem glockenförmigen Deckel gehen lassen. Während dieser zweiten Gärung erhält das Brot sein endgültiges Volumen.
8. Die Oberfläche des Teigs mit Hilfe eines Pinsels mit Milch bestreichen und mit ein wenig Mehl bestäuben. Mit dem Bäckermesser aus Keramik einige schnelle Einschnitte machen.
9. Brotbackform mit Deckel für 35 Minuten in den auf 240 °C vorgeheizten Backofen schieben.
10. Aus dem Ofen nehmen und ohne Deckel abkühlen lassen, damit die Kruste schön knusprig bleibt.



Zubereitung	10 min
Ruhezeit	1 Std. 5 min
Backzeit	35 min



🕒 Zubereitung	20 min
🕒 Ruhezeit	2 Tage
🕒 Backzeit	1 Std.

Weißbrot : **mein langsames Rezept**

[Für ein Brot von ca. 800g]

ZUTATEN

500 g Weizenmehl Type 550	1 EL Milch
10 g Salz	280 g warmes Wasser
10 g Puderzucker	
10 g Backhefe, trocken oder frisch	

ZUBEREITUNG - TAG 1

1. In einer Rührschüssel Mehl, Salz, Puderzucker und Trockenhefe vermischen. Wenn frische Hefe verwendet wird, in ein wenig Wasser auflösen, dann in den Teig mischen. Bei Einsatz einer Küchenmaschine nicht auf schnelle Stufe stellen.
2. Warmes Wasser hinzugeben und den Teig 2 bis 3 Minuten durchkneten.
3. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig 1,5 Stunden in einem wohltemperierten, vor Zugluft geschützten Raum aufgehen lassen.
4. Den Teig erneut mit den Händen durchkneten, um das Gärgas zu entfernen.
5. Die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und für 10 bis 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

ZUBEREITUNG - TAG 2

6. Den Teig zügig mit den Händen durchkneten und ihn dabei mehrmals übereinander falten. Den Boden der Brotbackform mit Mehl bestäuben und den zu einer Kugel geformten Teig hineinlegen.
7. Den Teig einschneiden: mit Hilfe des Bäckermessers mehrere feine Einschnitte machen. Den glockenförmigen Deckel der Brotbackform schließen und den Teig erneut 1,5 Stunden bei Zimmertemperatur aufgehen lassen.
8. Den Teig mit ein wenig Milch bestreichen und mit etwas Mehl bestäuben. Deckel schließen.
9. Die Brotbackform in den kalten Ofen schieben und auf 240 °C stellen. Brot 1 Stunde lang backen.
10. Das gebackene Brot auf dem Boden der Brotbackform ohne Deckel abkühlen lassen.



🕒 Zubereitung	20 min
🕒 Ruhezeit	2 Std. 30 min
🕒 Backzeit	45 min

Brotblume aus rustikalem **Vollkornbrot**

[Für ein Brot von ca. 600g]

ZUTATEN

350 g Vollkorn-Weizenmehl	10 g Zucker
220 g Wasser	8 g Salz
10 g Backhefe, trocken	2 EL Sesamkörner

ZUBEREITUNG

1. Im Behälter einer Küchenmaschine oder in einer Rührschüssel Mehl, Salz und Trockenhefe mischen.
2. Warmes Wasser hinzugeben und den Teig 2 bis 3 Minuten durchkneten. Bei Einsatz einer Küchenmaschine nicht auf schnelle Stufe stellen.
3. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und 1,5 Stunden in einem wohltemperierten Raum aufgehen lassen.
4. Den Teig erneut mit den Händen durchkneten, um das Gärgas zu entfernen.
5. 7 Kugeln gleicher Größe formen. Die erste in die Mitte der mit Mehl bestäubten Brotbackform legen, die anderen 6 ringsherum anordnen, um eine Brotblume zu erhalten, Kugeln aneinanderdrücken.
6. Die Brotblume erneut 1 Stunde bei geschlossenem Deckel aufgehen lassen.
7. Mit dem Bäckermesser in jede Kugel einen schnellen Einschnitt machen. Die Kugeln mit Hilfe eines Pinsels leicht befeuchten und mit Sesamkörnern bestreuen.
8. Die Backform in den kalten Ofen schieben, auf 240 °C schalten und das Brot 45 Minuten backen.
9. Das gebackene Brot auf dem Boden der Brotbackform ohne Deckel abkühlen lassen.

Wussten **SIE SCHON?**

– Warum beginnt man den Backvorgang, ohne den Ofen vorzuheizen?

Der Teig hat ein recht großes Volumen und wurde 10 bis 12 Stunden gekühlt. Deswegen braucht er Zeit, um wieder auf Raumtemperatur zu kommen, damit die Hefe den Gärvorgang fortsetzt. Wird das Brot in den kalten Ofen geschoben, kann seine Temperatur allmählich gesteigert werden, bevor der tatsächliche Backvorgang beginnt.



Wussten **SIE SCHON?**

– Welche Zutaten benötigt man für eine glutenfreie Version?

Das Weizenmehl wird ersetzt durch: 200 g Vollkorn-Reismehl, 50 g Quinoamehl, 50 g Sojamehl und 50 g Kartoffelstärke. Außerdem mehr Wasser zum Teig hinzufügen: statt 220 g einfach 300 g nehmen!

– Warum wird in diesem Rezept keine frische Backhefe verwendet?

Trockenhefe arbeitet langsamer, sodass die Brotkugeln gleichmäßig backen können und die Brotblume ihre schöne Form behält.



BAUERNBROT

– Wie erfolgt das Einschneiden des Brotteigs?

Ohne zu stark zu drücken, den Brotteig mit einer Rasierklinge oder einem Bäckermesser 5 mm tief einschneiden. So können Gärgas und Feuchtigkeit schnell entweichen, wenn der Backvorgang beginnt. Dies lässt das Brot später auch schöner aussehen.

Wussten
SIE SCHON?

🕒 Zubereitungszeit	25 min
⌚ Ruhezeit	30 Min. + 60 Min
🕒 Backzeit	55 min

Rustikales Landbrot

ZUTATEN

700 g weißes Weizenmehl Type 550 (vorzugsweise bio)	10 g Trockenbackhefe
300 g Vollkornmehl	570 g warmes Wasser (ca. 40 °C)
20 g feines Salz	10 g Butter für die Form

ZUBEREITUNG

1. Wasser erwärmen (ca. 40°C).
2. In einer Schüssel Mehl, Salz und Trockenbackhefe vermischen.
3. Das warme Wasser hinzugeben, das Ganze bearbeiten und gut kneten, um eine glatte Kugel zu erhalten.
4. Die Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
5. Die Form einfetten und mit Mehl bestäuben.
6. Den Teig erneut bearbeiten, um das Gärgas herauszudrücken.
7. Einen „Zylinder“ formen und in die Form legen.
8. Den Deckel auf die Form setzen und den Teig eine Stunde lang bei Raumtemperatur gehen lassen.
9. Den Ofen auf 240 °C vorheizen.
10. Die Brotoberseite mithilfe eines Pinsels mit Wasser bestreichen.
11. Das Brot mit Mehl bestäuben und lange Einschnitte auf der Oberfläche machen.
12. Die Form samt Deckel in den Ofen schieben und den Teig 55 Minuten bei 240 - 260 °C backen.
13. Das Brot aus dem Ofen holen und 5 bis 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen.



🕒	Zubereitungszeit	30 min
🕒	Ruhezeit	1 Std. 15 Min. + 12 Std.
🕒	Backzeit	55 min

Langes Roggenbauernbrot mit Zwiebelconfit und Rosmarin

ZUTATEN

800 g Mehl Type 550	10 g Butter
200 g Roggenmehl	2 Zwiebeln
20 g feines Salz	5 cl Olivenöl
10 g Trockenbackhefe	1 Rosmarinzwig
600 g warmes Wasser	

ZUBEREITUNG

1. Am Vortag in einer Schüssel Mehl mit Salz und Trockenbackhefe mischen.
2. Das warme Wasser (ca. 40 °C) hinzugeben und den Teig bearbeiten, um eine glatte, elastische Kugel zu erhalten.
3. Ein Geschirrtuch über die Schüssel legen und den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
4. In der Schüssel den Teig eindrücken, damit das Gärgas entweicht, erneut eine Kugel formen, mit luftdichter Folie abdecken und den Teig über Nacht im Kühlschrank lassen.
5. Am nächsten Tag die Zwiebeln in Scheiben schneiden und gut in Olivenöl dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Zwiebeln in den Teig einarbeiten, eine Rolle formen und in die zuvor gefettete Form legen.
7. Den Deckel auf die Form setzen und den Teig 45 Minuten lang bei Raumtemperatur gehen lassen.
8. Die Oberfläche mithilfe eines Pinsels mit Wasser bestreichen, den Teig mit Mehl bestäuben, einschneiden und mit einem Rosmarinzwig garnieren.
9. Die Form samt Deckel in den auf 240 °C vorgeheizten Ofen schieben und den Teig 50 Min. backen.
10. Deckel abnehmen und zum Abschluss den Backvorgang noch 5 Minuten fortsetzen.
11. Einige Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen.



🕒	Zubereitungszeit	20 min
🕒	Ruhezeit	1 Std. 30 min
🕒	Backzeit	55 min

Körnerbrot mit dreierlei Nüssen

ZUTATEN

500 g weißes Weizenmehl Type 550 (vorzugsweise bio)	570 g warmes Wasser (ca. 40 °C)
500 g Mehlmischung mit Körnern	80 g Walnusskerne (ungesalzen)
20 g feines Salz	80 g Cashewkerne (ungesalzen)
10 g Trockenbackhefe	80 g Pekannüsse (ungesalzen)
	10 g Butter für die Form

ZUBEREITUNG

1. Das Wasser erwärmen (ca. 40 °C).
2. In einer Schüssel Mehl, Salz und Trockenbackhefe vermischen.
3. Das warme Wasser hinzugeben.
4. Das Ganze bearbeiten und gut kneten, um eine glatte Kugel zu erhalten. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken, den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
5. Die Form einfetten und mit Mehl bestäuben.
6. Den Teig erneut bearbeiten, um das Gärgas herauszudrücken, Nüsse einarbeiten.
7. Einen Teigling bilden und in die Form legen.
8. Deckel auf die Form setzen und den Teig eine Stunde lang bei Raumtemperatur gehen lassen.
9. Ofen auf 240 °C vorheizen.
10. Brotoberseite mithilfe eines Pinsels mit Wasser bestreichen.
11. Brot mit etwas Mehl bestäuben, lange Einschnitte auf der Oberfläche machen.
12. Die Form samt Deckel in den Ofen schieben, Teig 55 Minuten bei 240 - 260 °C backen.
13. Das Brot aus dem Ofen holen und 5 bis 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen.

Wussten SIE SCHON?

– Warum muss man den Teig mit einem Tuch abdecken?

Das Tuch verhindert einen zu großen Feuchtigkeitsverlust während der Ruhezeit, lässt aber gleichzeitig den für das Aufgehen notwendigen Sauerstoff durch.



Wussten SIE SCHON?

– Warum sollte man auf niedriger Stufe kneten?

Das Kneten auf hoher Stufe kann dazu führen, dass sich die Mischung erhitzt. Dies würde die Hefe daran hindern zu gären und auf das Mehl einzuwirken. Auch könnte dadurch die Butter schmelzen und die Konsistenz des Teigs verändert werden.

GEFORMTES Brot

Wussten SIE SCHON?

– Womit kann man Weizenmehl (Type 550) mischen, um Spezialbrote herzustellen?

Im Interesse der Abwechslung kann man andere Mehle verwenden: Roggenmehl für dunkles, kräftig schmeckendes Brot, Kastanienmehl für mildes, etwas süßes Brot mit einem besonderen Geschmack, Vollkornmehl für rustikalere Sorten mit einem typischen, etwas bitteren und sauren Brotgeschmack, Körner für ein Brot, dessen Krume mit knackigen Körnern angereichert ist, und Leinmehl für ein gelbes, leichtes und dezent duftendes Brot.

– Welche Mehlmischungen eignen sich für glutenfreie Brotrezepturen?

Man kann Soja-, Reis-, Mais- und Kastanienmehl verwenden und mit Gurarkernmehl mischen, weil es (anstelle des Glutens) den Teig elastisch macht und für ausgewogene Brote sorgt.



🕒 Zubereitung	20 min
⌚ Ruhezeit	1 Std. 40 Min
🕒 Backzeit	45 min

Glutenfreies Brot

ZUTATEN

300 g Reismehl	15 g feines Salz
150 g Maismehl	15 g trockene Bäckerhefe
75 g Kastanienmehl	350-400 g warmes Wasser
75 g Gurarkernmehl	2 EL Öl

ZUBEREITUNG

1. Wasser auf ca. 40 °C erhitzen.
2. Die Mehle, Salz und Trockenhefe in einer großen Schüssel mischen.
3. Das warme Wasser hinzugeben und gut kneten, bis eine glatte Kugel entsteht.
4. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig 40 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
5. Die Form einfetten und mit Mehl bestäuben.
6. Den Teig nochmals durchkneten, um das Gärgas zu entfernen.
7. Einen Teigling formen und in die Form legen.
8. Die Form mit dem Deckel zudecken und den Teig 50 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
9. Den Ofen auf 230 °C vorheizen.
10. Die Brotoberseite mit Wasser bepinseln.
11. Die Form mit Deckel in den Ofen schieben und den Teig 45 Minuten lang backen.
12. Das Brot aus dem Ofen nehmen, 5 bis 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen.



🕒 Zubereitung	15 min
🕒 Ruhezeit	1 Std. 10 Min
🕒 Backzeit	35 min

Weißbrot mit **Leinsamen** und **Parmesan**

ZUTATEN

Zutaten	15 g trockene Bäckerhefe
350 g Weizenmehl Type 550	300 g warmes Wasser
10 g feines Salz	80g geriebener Parmesan
150g Leinsamenmehl	

ZUBEREITUNG

1. Wasser auf ca. 40 °C erhitzen.
2. Die Mehle, das Salz, 60 g geriebenen Parmesan und die Trockenhefe in einer großen Schüssel mischen.
3. Warmes Wasser hinzugeben und gut kneten, bis eine glatte Kugel entsteht.
4. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
5. Die Form einfetten und mit Mehl bestäuben.
6. Den Teig noch einmal durchkneten, um das Gärgas zu entfernen.
7. Einen Teigling bilden und in die Form legen.
8. Die Form mit dem Deckel zudecken und den Teig 40 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
9. Den Ofen auf 230 °C vorheizen.
10. Die Brotoberseite mit Wasser bepinseln und mit dem restlichen geriebenen Parmesan bestreuen.
11. Die Form mit Deckel in den Ofen schieben, den Teig 35 Minuten lang backen.
12. Brot aus dem Ofen nehmen, 5 bis 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen.



🕒 Zubereitung	15 min
🕒 Ruhezeit	1 Std. 10 min
🕒 Backzeit	35 min

Toastbrot

ZUTATEN

500 g Weizenmehl Type 550	15 g trockene Bäckerhefe
10 g feines Salz	300 g Wasser
25 g Puderzucker	80 g weiche Butter
30 g Milchpulver	

ZUBEREITUNG

1. Butter herausstellen, damit sie weich wird.
2. Wasser auf ca. 40 °C erhitzen.
3. Mehl, Salz, Zucker, Milchpulver und die Bäckerhefe in einer großen Schüssel mischen.
4. Das warme Wasser hinzufügen, mit dem Kneten beginnen, weiche Butter hinzugeben und gut weiterkneten, um eine glatte Kugel zu erhalten.
5. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
6. Die Form einfetten und mit Mehl bestäuben.
7. Den Teig nochmals durchkneten, um das Gärgas zu entfernen.
8. Einen Teigling bilden und in die Form legen.
9. Die Form mit dem Deckel zudecken und den Teig 40 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
10. Backofen auf 220 °C vorheizen.
11. Brotoberseite mit Wasser bepinseln.
12. Die Form mit Deckel in den Ofen schieben und den Teig 35 Minuten lang backen.
13. Das Brot aus dem Ofen nehmen, 5 bis 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen.

Wussten

SIE SCHON?

– Wird das Brot auch mit glutenarmen Mehlen knusprig?

Nein, es kann sein, dass das Brot nicht so knusprig und weich wird, wenn man Typ-55-Mehl durch andere Mehle ersetzt. Aus diesem Grund verwendet man ca. 25 % Typ-55-Mehl, um die brottypischen Eigenschaften zu bewahren.

– Welche Mehle sollte man verwenden, wenn man ein Spezialbrot backen möchte?

Sie können verschiedene Mehle mischen, um immer andere Geschmacksrichtungen zu erzielen.



Wussten

SIE SCHON?

– Was ist zu tun, damit das Brot schön aussieht?

Ich bepinsle die Oberseite des Brots mit Wasser, damit es schön goldbraun aussieht. Man kann es aber auch mit Körnern, geriebenem Käse usw. bestreuen.

– Warum ist die Temperatur im Ofen hier niedriger als bei einem traditionellen Brot?

Die Temperatur ist hier niedriger als bei einem traditionellen Brot (max. 220/230 °C), da das Brot nach und nach sanft backen muss.



Pflege

Die Brotbackformen von Emile Henry sind für traditionelle Öfen bestimmt. Sie dürfen nicht direkt über eine Flamme oder auf eine ähnliche Wärmequelle gestellt werden (Halogen, elektrische Kochplatte, Induktion...).

Mehlen Sie die Form großzügig, wenn Sie sie die ersten zwei bis drei Mal benutzen. Mit der Zeit bildet die Keramik auf natürliche Weise Anti-Haft-Eigenschaften aus, nur bei den ersten Malen kann etwas anhaften. Die Form ist spülmaschinengeeignet, wobei ihre kulinarischen Eigenschaften und Farbe erhalten bleiben.

Bringen Sie die warme Brotbackform nicht in Kontakt mit Kaltem (kalte Flächen oder kaltes Wasser). Stellen Sie die Form, nachdem Sie sie aus dem Ofen genommen haben, auf eine neutrale Oberfläche (Holzbrett, Tuch usw.).

Wenn die Reinigung der Form schwierig ist, erhitzen Sie Wasser mit etwas weißem Essig (oder einem Produkt für Geschirr) und lassen Sie dieses Gemisch einige Stunden einwirken. Nach dieser Behandlung wird die Form mit einem Wisch wieder wie neu!

Es empfiehlt sich, die Form wie jedes Geschirr vor dem Wegräumen gut abzutrocknen. Sie bleibt so länger schön.

Garantie

Die Garantie für Emile Henry-Brotbackformen beträgt 10 Jahre und gilt für alle Fabrikations- und Qualitätsmängel des Produktes, welches unter haushaltsüblichen Bedingungen und unter Einhaltung der Gebrauchshinweise in diesem Heft verwendet wird.

Etwaige kleine Unterschiede in der Produktbeschaffenheit sind auf die handwerkliche Fertigung zurückzuführen und beeinträchtigen in keiner Weise den Einsatz oder die kulinarischen Eigenschaften Ihrer Brotbackform.

Ihre Brotbackform können Sie auf unserer Webseite unter www.emilehenry.com/garantie registrieren.



www.emilehenry.com