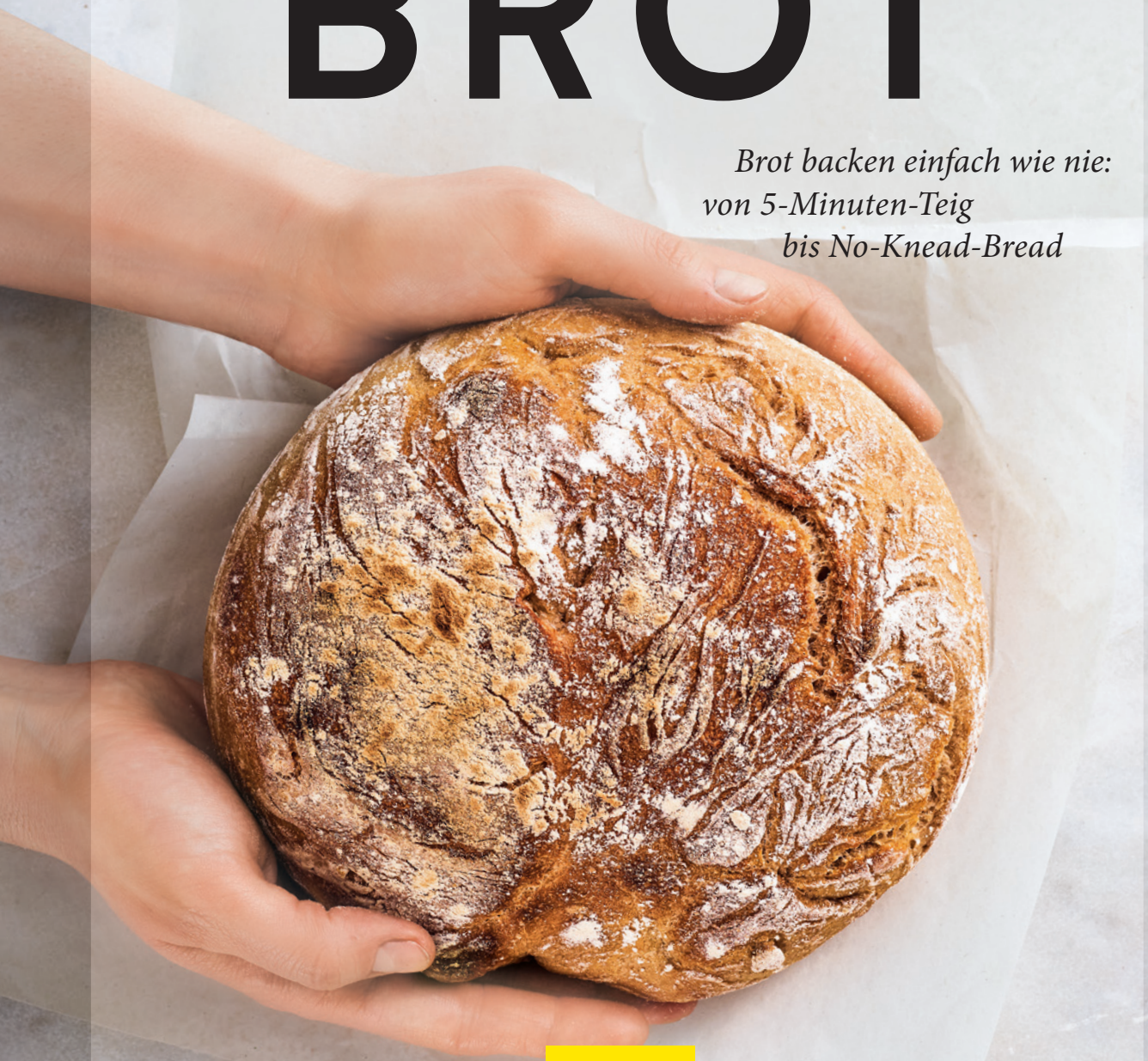
ANNA
WALZ

RAN ANS BROT

*Brot backen einfach wie nie:
von 5-Minuten-Teig
bis No-Knead-Bread*



GU

INHALT

Brote ohne Kneten 8
Keine Lust auf langes, anstrengendes Teigkneten und deshalb auch noch nie ein Brot gebacken? Dann ist es höchste Zeit für unsere Brote und Brötchen, für die Sie die Zutaten nur kurz vermengen müssen.

5-Minuten-Teige 44
Kaum stehen die Zutaten bereit, ist der Teig auch schon fast fertig – noch schneller geht es eigentlich kaum. Dann heißt es nur noch: Brot oder Brötchen formen und ab in den Backofen!

Alles kann rein 76
Jetzt sofort ein Brot backen ohne vorher einzukaufen? Kein Problem! Mit den cleveren Alles-kann-rein-Rezepten können Sie selbst entscheiden, ob Sie den Teig z.B. mit Weizen- oder Dinkelmehl anrühren oder welche Gewürze fürs Aroma sorgen.

Raffiniert, aber total easy 102
Wer auf der Suche nach Brot und Brötchen ist, die ohne viel Aufwand richtig was hermachen, ist hier gut aufgehoben. Mit Rezepten wie »Kleine Parmesanbrote« oder »Laugenbrötchen aus der Muffinform« ist Ihnen der Applaus Ihrer Gäste sicher.

Fix mit Fertigteig 134
Man muss ja nicht immer alles selbst machen: Frischteige aus dem Kühlregal des Supermarktes oder Bioladens schmecken erstaunlich gut. Mit ihnen als Basis stehen ruck, zuck herzhafte und süße Kleinigkeiten auf dem Tisch.

Tipps & Tricks
Übernachtteig 10
Tütenteig 46
Backen & lagern 78
Formen & einschneiden 104
Ideen mit Brotresten 136

Register 156
Impressum 160

HELLES KÖRNERBROT

Für 1 Brot (ca. 18 Scheiben)
Zubereitungszeit: 5 Min.
Gehzeit: mind. 8 Std.
Backzeit: 45 Min.

Pro Scheibe ca. 100 kcal,
4 g E, 3 g F, 15 g KH

370 g Weizenmehl Type 550
100 g gemischte Kerne und Saaten (z. B. Sonnenblumenkerne, Sesam, Kürbiskerne, Mohn)
Salz
½ TL Trockenhefe

Außerdem:
ofenfester Topf mit Deckel (ca. 22 cm ∅; am besten Gusseisen, s. S. 11)

1 Mehl, 80 g Kerne und 1 ½ TL Salz in einer Schüssel mischen. Die Hefe mit 350 ml lauwarmem Wasser verrühren. Die Hefe- zur Mehlmischung geben und alles gut mit einem Kochlöffel oder den Knethaken des Handrührgeräts bzw. in der Küchenmaschine vermengen.

2 Den Teig in eine große Schüssel füllen (er geht stark auf!) und mit Frischhaltefolie abdecken. Die Schüssel mindestens 8 Std. in den Kühlschrank stellen, am besten über Nacht.

3 Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Den Topf mit aufgelegtem Deckel in den Backofen (2. Schiene von unten) stellen und den Ofen auf 230° vorheizen. Ist der Ofen heiß, den Topf vorsichtig herausnehmen und den Deckel entfernen. Den flüssigen Teig in den Topf füllen und mit den restlichen Kernen (20 g) bestreuen. Den Deckel sofort wieder aufsetzen und den Topf zurück in den Ofen stellen.

4 Das Brot 30 Min. backen, dann den Deckel entfernen und das Brot in weiteren 10–15 Min. offen fertig backen. Das Brot vorsichtig aus dem Topf nehmen, diesen dazu am besten umdrehen. Die Klopfprobe machen (s. S. 78), das Brot bei Bedarf noch 5–10 Min. ohne Topf weiterbacken. Das fertige Brot auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

NUR
4 ZUTATEN

MÜSLIBROT

Für 1 Brot (ca. 24 Scheiben)
Zubereitungszeit: 10 Min.
Backzeit: 1 Std. 15 Min.

Pro Scheibe ca. 140 kcal,
5 g E, 3 g F, 23 g KH

200 g Studentenfutter
100 g Vollkorn-Roggenmehl
250 g Weizenmehl Type 550
50 g Haferflocken (nach Belieben zarte oder kernige)
3 TL Backpulver
Salz
140 g Zuckerrübensirup
500 g Buttermilch

Außerdem:
Kastenform (30 cm lang)
Butter für die Form
ca. 4 EL Haferflocken für die Form und zum Bestreuen

1 Eine ofenfeste Schale mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen und den Ofen auf 200° vorheizen. Das Studentenfutter mit einem großen Messer oder im Multizerkleinerer grob hacken.

2 Beide Mehlsorten, Studentenfutter, Haferflocken, Backpulver und 2 TL Salz in einer Schüssel mischen. Den Rübensirup gut mit der Buttermilch verrühren. Die Buttermilch- zur Mehlmischung geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine zu einem sehr klebrigen Teig verkneten.

3 Die Kastenform gut mit Butter fetten und mit ca. 2 EL Haferflocken ausstreuen. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Dann an der Oberfläche mit einem scharfen Messer einmal längs ca. ½ cm tief einschneiden und mit ca. 2 EL Haferflocken bestreuen.

4 Das Brot im Ofen (2. Schiene von unten) 1 Std. backen. Dann die Schale mit dem Wasser aus dem Ofen entfernen. Das Brot aus der Form stürzen und ohne diese weitere 15 Min. backen. Sollte das Brot zu stark bräunen, eventuell mit Backpapier abdecken. Die Klopfprobe machen (s. S. 78), das Brot bei Bedarf noch 5–10 Minuten weiterbacken. Das fertige Brot auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

TIPP: Wer Studentenfutter wegen der Rosinen nicht mag, kann auch eine Nussmischung verwenden und dieser dann z. B. getrocknete Cranberrys hinzufügen.

SCHNELL
WAS SÜSSES

WALNUSSBRÖTCHEN

EASY
DEKORIERT

1

2

3

4

Für 6 Stück
Zubereitungszeit: 15 Min.
Gehzeit: 1 Std.
Backzeit: 25 Min.

Pro Stück ca. 260 kcal,
8 g E, 11 g F, 33 g KH

100 g Walnusskerne (ersatzweise Mandeln oder andere Nusskerne, z. B. Haselnusskerne)
250 g Weizenmehl Type 550
Salz
2 TL Trockenhefe
2 TL Honig

Außerdem:
Mehl zum Arbeiten

1 Die Walnusskerne grob hacken (Bild 1). Mehl, 1 TL Salz und 70 g Nüsse in einer Schüssel mischen. Hefe und Honig mit 160 ml lauwarmem Wasser verrühren. Die Hefe- zur Mehlmischung geben und alles ca. 5 Min. erst mit den Knethaken des Handrührgeräts und anschließend mit den Händen gut verkneten. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.

2 Ein Backblech in den Backofen (2. Schiene von unten) schieben und eine ofenfeste Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen. Den Ofen auf 230° vorheizen.

3 Einen Bogen Backpapier bereitlegen. Den Teig auf wenig Mehl in sechs Stücke teilen. Jedes Stück mit leicht bemehlten Händen rund rollen (Bild 2). Dann mit einem Kochlöffelstiel ein Loch in die Mitte drücken und durch kreisende Bewegungen mit dem Löffel leicht vergrößern (Bild 3). Brötchen auf das Backpapier setzen, mit Wasser bestreichen und mit etwas Mehl bestäuben. Übrige Nüsse (30 g) daraufstreuen und leicht andrücken (Bild 4).

4 Die Brötchen mit dem Backpapier auf das heiße Blech ziehen, dieses dafür am besten kurz aus dem Ofen nehmen. Brötchen 18 Min. backen, dann die Schale mit dem Wasser aus dem Ofen entfernen und die Brötchen in ca. 7 Min. goldbraun fertig backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

IDEEN MIT BROTRESTEN

Brotchips: Weißbrotstangen in sehr dünne Scheiben schneiden, mit Olivenöl und Gewürzen (z. B. Paprikapulver) mischen und auf einem Backblech im auf 200 °C vorgeheizten Backofen in ca. 10 Min. knusprig backen.

French Toast: Für je 2–3 dicke helle Brotscheiben 60 ml Milch mit 1 Ei (M) verquirlen. Brot darin einweichen, dann in einer Pfanne in Butter bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun braten. Mit Zimtzucker bestreuen.

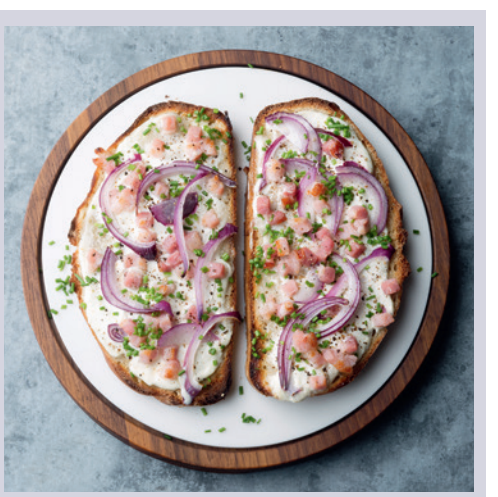
Röstbrote: Brotscheiben toasten. Mit Knoblauchbutter (z. B. Fertigprodukt aus dem Kühlregal) bestreichen. Unter dem Backofengrill rösten, mit Käse bestreuen und kurz überbacken. Mit Petersilie bestreuen.

Semmelknödel: 300 g Brot würfeln, mit 250 ml warmer Milch, 2 Eiern, 2 EL gedünsteten Zwiebelwürfeln mischen. 10 Min. quellen lassen. Knödel formen, in Salzwasser knapp unter dem Siedepunkt gar ziehen lassen.

Bread Pudding: Pro Tasse (ofenfest und gefettet) 80 g helles Brot grob würfeln. Mit 1 EL Beeren einfüllen. 1 Ei (M), 25 ml Milch und 1–2 TL Vanillezucker verquirlen, darübergießen. Im Ofen bei 180° ca. 20 Min. backen.

Pizzabrötchen: Brötchen kurz unter Wasser halten. Halbieren, mit je 2 TL Tomatensauce, 2 EL gewürfeltem Pizzabelag nach Wunsch und 1 TL gewürfeltem Mozzarella belegen. Im Backofen bei 220° knusprig backen.

Croûtons: Brot mundgerecht würfeln. Je 50 g mit 2 TL Olivenöl, Salz und 1 kleinen durchgepressten Knoblauchzehe mischen. Auf einem Backblech ausbreiten und im Backofen bei 200° ca. 10 Min. knusprig backen.



Flammküchlein: Große Brotscheiben nehmen. Pro Scheibe ca. 2 EL mit Salz und Pfeffer gewürzten Schmand daraufstreichen, je 1 EL Zwiebel- und Speckwürfel darauflegen. Im Backofen bei 220° 5–10 Min. überbacken.

MIT FÜNF TRICKS BROT GANZ EINFACH SELBER BACKEN

Unglaublich, aber wahr: Gerade mal **fünf clevere Tricks** – und auch **du wirst zum Brotbäcker!** Ob rasanter 5-Minuten-Teig, ganz ohne Kneten oder super fix aus Fertigteig: Hier gibt es Erfolgserlebnisse statt Bäckerlatein. Von *Honig-Bier-Brot* über *amerikanisches Maisbrot* bis zu *schnellen Zimtschnecken:* Alles ist super easy gemacht – und schmeckt wie frisch vom Bäcker! Selbst gebackenes Brot? Nichts einfacher als das!

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-6762-0
9 783833 867620
PEFC
PEFC/04-32-0928
www.gu.de