

Veronika Pichl

BROTBACKAUTOMAT

Das Rezeptbuch

Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Pizzateig
und mehr einfach selbst backen

riva

© 2021 des Titels »Brotbackautomat« von Veronika Pichl (ISBN 978-3-7423-1898-5) by riva Verlag,
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Frisch, individuell und einfach lecker – Selbstgemachtes aus dem Brotbackautomaten

Selbst gemacht schmeckt es einfach am besten – das gilt insbesondere für Brot und Gebäck. Schließlich fängt der Genuss schon dann an, wenn sich der Duft von frischem Brot oder anderen Leckereien in der Küche ausbreitet.

»Herkömmliches« Brotbacken ist oft zeit- und arbeitsaufwendig. Gerade bei der Zubereitung von Hefeteig kommt es auf verschiedene Arbeitsschritte an, damit das Ergebnis stimmt. Die Zutaten müssen in der richtigen Reihenfolge verknetet werden und der Teig muss lange genug und bei der richtigen Temperatur ruhen. All das braucht seine Zeit und findet daher im Alltag kaum Platz.

Anders sieht das jedoch dann aus, wenn sich bei der Herstellung von frischem Brot und anderen Köstlichkeiten auf einen Brotbackautomaten zurückgreifen lässt. Schließlich kann dieser lästige sowie zeitintensive Arbeitsschritte einfach übernehmen.

Was sogar viele Besitzer eines Brotbackautomaten außerdem oft übersehen: Er kann meist viel mehr, als »nur« Brot backen. Dieses Buch möchte darum nicht nur zeigen, wie Brotbackautomaten funktionieren, wie sie bedient werden und welche leckeren Brot-Rezepte sich damit zubereiten lassen. Vielmehr erklärt es auch, welche versteckten Talente in vielen Brotbackautomaten schlummern.



Der Brotbackautomat und seine Funktionsweise

Brotbackautomaten nehmen uns beim Zubereiten von Brot oder Kuchenteig viel Arbeit ab. Speziell beim Brotbacken können sie fast alle wichtigen und anstrengenden Arbeitsschritte quasi eigenständig ausführen. Nichtsdestotrotz sind aber nicht alle Brotbackautomaten gleich – obwohl dieses Buch die wichtigsten Arbeitsabläufe und Funktionsweisen erklärt, ist es darum dennoch wichtig, sich mit der Gebrauchsanweisung des eigenen Produkts vertraut zu machen.

Jedes Gerät ist anders aufgebaut und verfügt über unterschiedliche Anwendungen und Programme. Aber obwohl sie sich in den Funktionen unterscheiden können, sind Brotbackautomaten in ihren wesentlichen Eigenschaften und »Talenten« fast identisch:

Der Backprozess im Brotbackautomaten

Eine der praktischsten Eigenschaften von Brotbackautomaten ist, dass sie den Backprozess komplett regeln können.

Dabei werden verschiedene Phasen durchlaufen, zu denen der Anwender meist fast gar nichts mehr beitragen muss. Die Phasen setzen sich dabei aus dem Einfüllen der Zutaten, dem Kneten, dem Gehenlassen, erneutem Kneten und Gehenlassen sowie dem eigentlichen Backen zusammen. Wie viel Zeit für die unterschiedlichen Phasen erforderlich ist, hängt vom gewählten Programm ab. Jedem Brotbackautomat liegt eine Programmübersicht bei, an der Sie sich orientieren können. Zum Beispiel das Backprogramm **Normal** oder für **Sauerteigbrot** und **Vollkorn**; mit den Teigprogrammen können Sie Hefeteig für Brötchen, Pizza und anderes Gebäck zubereiten.

Die Brotgröße

Welche Brotgröße mit einem Brotbackautomaten erreichbar ist, hängt vom verwendeten Gerät ab. Die meisten Automaten sind jedoch dazu in der Lage, 500 bis maximal 1000 Gramm Brot zu backen.

Schritt-für-Schritt-Anleitung

Wie schon beschrieben, können sich die Programme und Anwendungen verschiedener Brotbackautomaten durchaus unterscheiden. Dennoch gibt es einige Schritte, die bei jedem Backvorgang beachtet werden können und sollten:

Den Backvorgang vorbereiten

Bevor es mit dem eigentlichen Backvorgang losgeht, sollte die Form aus dem Backautomaten entnommen und der/die Knethaken eingesteckt werden. Außerdem ist es sinnvoll, alle Zutaten abzuwiegen und bereitzustellen.

Einfüllen der Zutaten

Alle Zutaten, die für einen Backvorgang benötigt werden, sollten möglichst Zimmertemperatur haben. Das ist insbesondere dann sinnvoll, wenn Rezepte mit Hefe zubereitet werden.

Geht es ans Einfüllen der Zutaten, muss die richtige Reihenfolge beachtet werden. Die Rezepte in diesem Buch wurden mit einem Brotbackautomaten getestet, bei dem es erforderlich ist, die trockenen Zutaten zuerst einzufüllen. Bei anderen Geräten muss mit dem Einfüllen der flüssigen Zutaten begonnen werden. Informieren Sie sich in Ihrer Gebrauchsanleitung genau und passen Sie die Reihenfolge im Rezept an Ihr Gerät an.

Der eigentliche Backvorgang

Nachdem das Backprogramm eingestellt wurde, kann der Backvorgang starten.

Das Brot aus dem Automaten entnehmen

Ist der Backvorgang abgeschlossen, kann die Backform aus dem Automaten entnommen werden. Dabei unbedingt einen Topflappen verwenden – die Form ist heiß! Nach ca. 10 Minuten kann man das Brot aus der Form stürzen und am besten auf einem Gitter auskühlen lassen.





Ein Automat – viele Vorteile

Mithilfe eines Brotbackautomaten lässt sich auch zu Hause relativ einfach und unkompliziert Brot backen – das erspart den Weg zum Bäcker. Allerdings ist das nicht der einzige Vorteil, den das praktische Gerät mitbringt.

Selbstverständlich ist der erste Gedanke, der zur Anschaffung eines Brotbackautomaten führt, meist die Idee, endlich eigenes Weißbrot, Vollkornbrot, Toast und viele weitere Brotsorten herstellen zu können. Wer einen Brotbackautomaten einmal selbst benutzt hat, wird jedoch schnell feststellen, dass das Backen nicht nur schnell und unkompliziert gelingt, sondern auch noch weitere Vorteile hat:

- **Die Brotkonsistenz lässt sich selbst bestimmen:** Ob knusprig oder

eher weich – mit einem eigenen Brotbackautomaten lässt sich Brot so zubereiten, dass es den eigenen Vorlieben genau entspricht.

- **Stromersparnis:** Wer sein Brot bisher im Backofen gebacken hat, wird feststellen, dass ein Brotbackautomat deutlich weniger Strom verbraucht.
- **Wissen, was drinsteckt:** Wer sein Brot beim Discounter oder beim Bäcker kauft, kann sich zwar darüber informieren, welche Zutaten das Brot enthält. Beeinflussen kann er diese jedoch nicht. Wer sein Brot hingegen zu Hause zubereitet, bestimmt selbst, was verarbeitet werden soll. Das ist nicht zuletzt bei Unverträglichkeiten und Nahrungsmittelallergien vorteilhaft.

Was kommt ins Brot? Die Grundzutaten

Wer sein eigenes Brot zubereiten möchte, braucht nicht viel. Prinzipiell sind nämlich nur vier Grundzutaten erforderlich, um ein leckeres, knuspriges Brot herzustellen: Wasser, Mehl, Treibmittel und Salz. Selbstverständlich kann diese einfache Brot-Basis noch durch weitere leckere Zutaten ergänzt werden.

Grundzutat Wasser

Mengenmäßig stellen Mehl und Wasser die Hauptzutat eines jeden Brotes dar. In Deutschland kann zur Brot-Zubereitung problemlos auf »einfaches« Leitungswasser zurückgegriffen werden. Allerdings gibt es noch weitere Zutaten, die – neben Wasser – zu einer ausreichenden Feuchtigkeit des Brotes beitragen können. Zu diesen Zutaten zählen etwa Joghurt, Quark oder Milch.

Grundzutat Mehl

Zum Brotbacken werden meist kräftigere Mehlsorten verwendet. Typischerweise infrage kommen etwa Mehle aus Getreidearten wie Roggen, Weizen oder Dinkel. Alle dieser Mehle sind mit einer Typenzahl versehen (zum Beispiel Type 1050). Prinzipiell lässt sich sagen: Je niedriger die Typenzahl, desto feiner wurde das Mehl gemahlen, etwa Weizenmehl Type 405.



Je höher die Typenzahl, desto mehr Mineralstoffe stecken im Mehl. Ein Mehl Type 1050 enthält 1050 Milligramm Mineralstoffe auf 100 Gramm, ein Mehl Type 405 nur 405 Milligramm pro 100 Gramm. Bei Vollkornmehl gibt es keine Typenangabe. Es besteht aus dem vollen Korn und der Mineralstoffgehalt schwankt je nach Ernte.

Außerdem praktisch: Wer sein Brot selbst backt, kann bei Unverträglichkeiten gezielt etwa auch glutenfreies Mehl verwenden oder sonstige Nahrungsmittelunverträglichkeiten berücksichtigen.

Glutenfreie Mehlmischungen kann man bereits fertig kaufen oder auch selbst herstellen. Hier 2 Grundrezepte für Ihren Vorrat an glutenfreien Mehlen:

Glutenfreie Mehlmischung 1:

350 g Vollkornreismehl
110 g Speisestärke (Maisstärke)
50 g Tapiokamehl

Glutenfreie Mehlmischung 2:

170 g Kartoffelstärke (Kartoffelmehl)
170 g Maisstärke
600 g Vollkornreismehl
2 TL Guarkernmehl
2 TL Johannisbrotkernmehl
3 TL gemahlene Flohsamenschalen

Grundzutat Treibmittel

Damit der Brotteig aufgeht, wird ein sogenanntes Treibmittel benötigt. Es erhöht das Volumen des Brotteigs und macht das Endprodukt fluffig. Beim Brotbacken kommen als Treibmittel etwa Sauerteig, Hefe oder Backpulver infrage.

Grundzutat Salz

Salz dient in vielen Brotrezepten als Hauptwürzmittel und kann prinzipiell nach Belieben hinzugefügt werden. Alternativ oder ergänzend können selbstverständlich auch Kräuter oder andere Würzmittel wie etwa spezielles Brotgewürz verwendet werden.

Tipps rund um den Brotbackautomaten

Backen mit dem Brotbackautomaten geht schnell und ist unkompliziert. Allerdings gibt es einige Tipps und Tricks, mit denen das Backen noch einfacher gelingt und noch mehr Spaß macht:

- **Ein Loch im Brotboden vermeiden:** Bei der Verwendung vieler Brotbackautomaten passiert es, dass sich beim Backen des Brotes ein Loch auf der Unterseite bildet. Das Loch entsteht durch den Knethaken des Brotbackautomaten. Um es zu verhindern, können die Knethaken des Automaten vor Beginn des

Backvorgangs entfernt werden. Wann der Backvorgang beginnt, lässt sich der Gebrauchsanweisung des Brotbackautomaten und der Beschreibung des verwendeten Programms entnehmen. Um das Loch zu vermeiden, können die Knethaken dann 5–10 Minuten vor Beginn des Backvorgangs entfernt werden. Grundsätzlich kann man natürlich den Knethaken auch erst nach dem Backen herausnehmen. Er ist wie die Backform beschichtet und sollte sich ganz einfach aus der Unterseite des Bodens lösen lassen.

- **Körner, Saaten und andere Zutaten auf der Kruste:** Falls man die obere Kruste mit Körnern, Saaten oder Haferflocken bestreuen möchte, kann man den Zeitpunkt vor dem Backen abwarten (dieser ist in der Programmtabelle des Brotbackautomaten ersichtlich). Man öffnet den Deckel, verteilt die gewünschten Zutaten grob auf dem Teig und drückt sie etwas an. Dann den Deckel wieder schließen und das Brot fertig backen lassen.
- **Das fertige Brot nicht zu lange im Brotbackautomaten lassen:** Ist das Brot fertig, sollte es nicht für zu lange Zeit im Gerät verbleiben. Anderenfalls bildet sich schnell Feuchtigkeit und die Kruste wird unangenehm weich. Das fertige Brot sollte darum nach dem Backen möglichst zügig herausgenommen werden und zum Beispiel auf einem Kuchengitter abkühlen.



Der Brotbackautomat und seine versteckten Talente

Einige Brotbackautomaten haben noch weitere Talente! Sie können nämlich mehr als nur leckere Brotrezepte zu- und vorbereiten. Vielmehr lässt sich mit

ihrer Hilfe sogar Kuchen, Gebäck- oder Pizzateig zubereiten. Außerdem ist es mit manchen Geräten sogar möglich, Marmelade und Kompott zu zaubern.

Was kann mein Brotbackautomat?

Um den eigenen Brotbackautomaten möglichst vielseitig nutzen zu können, lohnt es sich, beim Kauf auf ein Gerät mit möglichst vielen verschiedenen Programmen zu achten. Gerade bei der Vor- und Zubereitung von Marmelade oder Kompott können nämlich nur die Geräte helfen, die über ein passendes Programm verfügen.

Geht es um den Teig für Brötchen, Pizza oder sonstiges Gebäck, lässt sich

dieser grundsätzlich in quasi allen Brotbackautomaten zubereiten. Das hängt schlichtweg damit zusammen, dass Brotbackautomaten ohnehin dafür konzipiert sind, Teige wie Hefeteig zu kneten und bei der richtigen Temperatur gehen zu lassen. Danach kann der Teig entnommen werden, zu Brötchen, Gebäck etc. weiterverarbeitet und im Ofen gebacken werden.

Marmelade aus dem Brotbackautomaten

Zu frischem Brot schmeckt leckere, selbst gemachte Marmelade. Grund genug, den Brotbackautomaten nicht nur zum Brotbacken, sondern auch zur Zubereitung fruchtiger Marmelade zu verwenden. Das ist mit allen Brotbackautomaten möglich, die über ein Marmeladenprogramm verfügen.

Wird das Marmeladenprogramm gewählt, kocht das Gerät frische Früchte zusammen mit Gelierzucker zu Marmelade ein. Meist benötigt der Brotbackautomat für diesen Vorgang etwa 60 bis 80 Minuten. Da er quasi die gesamte Arbeit allein übernehmen kann, ist das deutlich einfacher und bequemer als das Einkochen der Marmelade auf dem Herd unter ständigem Rühren.



Welche Fruchtsorte oder welche Fruchtmischungen verwendet werden sollen, bleibt auch hier dem eigenen Geschmack und der eigenen Kreativität überlassen.

Wichtig ist lediglich: Auch beim Zubereiten von Marmelade mit dem Brotbackautomaten muss das vorgegebene Verhältnis von Gelierzucker und Fruchtmasse eingehalten werden. Bei Gelierzucker ist dabei meist ein Verhältnis von 2:1 vorgegeben. Das bedeutet, dass für 1000 Gramm Früchtemasse 500 Gramm Gelierzucker verwendet werden sollten.

Außerdem muss bedacht werden: Der Brotbackautomat kann die Fruchtmasse zur Marmeladenherstellung selbstverständlich nicht pürieren. Wer sich eine besonders feine Marmelade ohne Fruchtstücke wünscht, sollte die Früchte vor oder direkt nach dem Kochen im Brotbackautomaten pürieren.

Damit während des Einkochens nichts schiefeht, müssen die Vorgaben des

Herstellers bezüglich der Höchstmenge an Marmelade, die im Brotbackautomaten hergestellt werden kann, beachtet werden. Die angegebene Menge sollte nicht überschritten werden!

Während des Marmeladekochens ist es sinnvoll, den Brotbackautomaten anfangs zu öffnen und Reste der Frucht- und Zuckermischung, die sich an den Seitenwänden absetzen können, mit einem Schaber der übrigen Marmeladenmischung wieder unterzumischen.

Ist der Kochvorgang abgeschlossen, kann die Marmelade noch heiß in Gläser abgefüllt werden. Im verschlossenen Zustand ist die selbst gemachte Marmelade dann bis zu ein Jahr lang haltbar.

Reinigung und Pflege

Brotbackautomaten lassen sich prinzipiell sehr leicht reinigen. Nach einem Backvorgang reicht es meist aus, Backform und Knethaken zu entnehmen und sie mit Wasser und etwas Spülmittel abzuwaschen.

Sollte das Gerät jedoch einmal stärker verschmutzt sein, ist auch das kein Problem. In diesen Fällen lässt sich der Brotbackautomat folgendermaßen reinigen:

- Den Brotbackautomaten von der Stromversorgung trennen und vollständig auskühlen lassen.
- Die Knethaken des Brotbackautomaten abnehmen. Sollten sich die Haken einmal nicht lösen lassen, kann eine kleine Menge Speiseöl an die Einsteckstellen gegeben werden. Anschließend lassen sich die Knethaken normalerweise leicht abziehen.
- Die Backform mit warmem Wasser füllen, etwas Spülmittel hinzufügen und hartnäckige Verkrustungen für 30 Minuten einweichen. Nach der Einweichzeit lassen sich Verschmutzungen in der Regel leicht lösen.

- Die Backform mit einem weichen Lappen oder Schwamm reinigen. Keine harten Materialien oder Scheuermittel verwenden – das würde die Beschichtung der Form beschädigen.
- Sollte sich Angebranntes so nicht lösen lassen, einfach etwas Backpulver und heißes Wasser in die Backform füllen und über Nacht einweichen. So lassen sich selbst hartnäckige Verkrustungen entfernen.
- Backform und Knethaken nach der Reinigung gründlich abspülen, bis alle Reinigungsmittelrückstände entfernt sind.
- Mit einer schmalen Flaschenbürste lassen sich schwerer erreichbare Stellen (zum Beispiel das Loch des Knethakens) reinigen.
- Ist der Brotbackautomat gereinigt worden, sollten alle Teile getrocknet sein, bevor das Gerät das nächste Mal ans Stromnetz angeschlossen wird.

Hinweise für die Rezepte in diesem Buch

Auf den nachfolgenden Seiten zeige ich Ihnen, wie Sie leckere Brote, Brötchen, Gebäck, Kuchen und sogar Marmeladen im Brotbackautomat zubereiten können.

Die Rezepte wurden in einem Brotbackautomaten getestet, in dem erst die trockenen und dann die flüssigen Zutaten in die Backform eingefüllt werden müssen. Bitte informieren Sie sich in der Gebrauchsanleitung Ihres Gerätes über die Reihenfolge der Zutaten und passen Sie das Vorgehen entsprechend an.

Falls nicht anders beim Rezept vermerkt, entspricht die Brotgröße L bzw. etwa 750–850 g.

Ich wünsche Ihnen gutes Gelingen und viele leckere »Brot«-Zeiten.

Die Brot-Grundrezepte lassen sich mit 60–80g Körnern und Saaten wie zum Beispiel Leinsamen, Chiasamen, Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen oder Sesamsamen jederzeit nach den eigenen Vorlieben anpassen. Geben Sie diese Zutaten einfach nach der Flüssigkeit hinzu und erhöhen Sie die Flüssigkeitsmenge um 2 EL.

Außerdem sind die Rezepte verschiedenen Kategorien zugeordnet, damit Sie immer sofort erkennen können, welches Gericht vegetarisch oder vegan ist. Mit den folgenden Symbolen sind sie übersichtlich gekennzeichnet:

 vegetarisch

 vegan

 glutenfrei

BBA = Brotbackautomat



Brote mit Hefe

In den Rezepten wird Trockenhefe verwendet.
Für Trockenhefe wird frische Hefe getrocknet,
wodurch die Hefe länger haltbar wird.
Außerdem ist sie gut zu dosieren und kann direkt
den Zutaten hinzugefügt werden, ohne dass man sie
vorher in Flüssigkeit auflösen muss.

Helles Mischbrot



ZUTATEN:

1 ½ TL Trockenhefe
300 g Dinkelmehl Type 630
200 g Weizenmehl Type 550
(oder Type 405)
1 TL Zucker
2 TL Salz
2 EL Olivenöl
350 ml Wasser

Brot-Backprogramm: **Normal**



Käse-Kräuter-Brot



ZUTATEN:

1 ½ TL Trockenhefe
100 g Roggenmehl Type 997
400 g Weizenmehl Type 550
1 TL Salz
½ TL Kräutersalz
1 TL Zucker
1 EL getrocknete
italienische Kräuter (oder
Oregano bzw. Basilikum)
40 g Emmentaler, gerieben
30 g Parmesan, gerieben
350 ml Wasser

Brot-Backprogramm: **Normal**

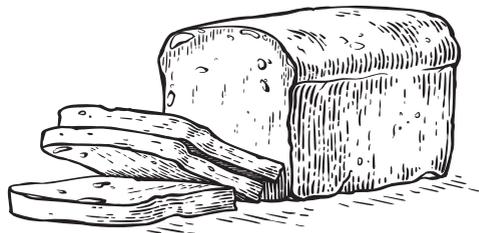
Dinkel-Joghurt-Brot



ZUTATEN:

1 ½ TL Trockenhefe
400 g Dinkelmehl Type 630
100 g Roggenmehl Type 997
1 TL Agavendicksaft
(oder Zucker)
2 TL Salz
150 g Naturjoghurt
280 ml Wasser

Brot-Backprogramm: **Normal**



Roggen-Weizen-Mischbrot



ZUTATEN:

1 ½ TL Trockenhefe
200 g Weizenmehl Type 550
300 g Roggenvollkornmehl
1 TL Zucker
2 TL Salz
45 g Butter
350 ml Wasser

Brot-Backprogramm: **Vollkorn** oder **Vollkorn schnell**



Buttertoast-Brot



ZUTATEN:

1 ½ TL Trockenhefe
400 g Weizenmehl Type 550
1 ½ EL Zucker
80 g Butter
280 ml Wasser

Brot-Backprogramm: **Sandwich/Toast** oder **Normal**

