



Brot
backen
mit der
KitchenAid

50
Rezeptideen
für Brot,
Brötchen,
Pizzateig
und mehr

riva

Stéphanie Just

Stephanie Just



50 *Rezeptideen
für Brot, Brötchen,
Pizzateig und mehr*

riva

Das Geheimnis von gutem Brot

Das Geheimnis von gutem Brot ist eigentlich gar keines. Man braucht lediglich Geduld, Zeit und eine gute Küchenmaschine, die mit Kraft lange knetet. Und da kommt meine KitchenAid zum Einsatz. Ohne sie, auf die ich mich immer verlassen kann, weil sie kraftvoll, lange und intensiv mit ihrem Knethaken die Brot- und Hefeteige knetet, bis sie perfekt für die Weiterverarbeitung sind, ohne diese KitchenAid, hätte ich nicht angefangen, Brot selbst zu backen.

Ich möchte den Mythos brechen, dass das Brot- und Brötchenbacken schwierig und hochkompliziert ist. Es kursieren sehr viele Rezepte für Brot und Brötchen im Internet: mit ellenlangen Texten, Dutzenden von Arbeitsschritten und jeder Menge Bäckerlatein. Schon davon war ich selbst so eingeschüchtert, dass ich mich nicht herangetraut habe. Bereits die Angaben für das Ansetzen von Sauerteig waren so lang und dazu noch die vielen Warnungen, was ich alles beachten muss, sodass ich nicht einmal den Versuch gewagt hatte.

Mittlerweile backe ich unheimlich gerne Brot, Brötchen und Hefengebäck. Ich habe damals mit getrocknetem Sauerteig und »Lievito madre« (Mutterhefe) begonnen und die von Hefeschnecken bekannte, kurze warme Teigruhe angewendet. Darauf aufbauend habe ich mich dann immer weiter vorgearbeitet. Um gutes Brot und leckere Brötchen zu machen, gibt es verschiedene Möglichkeiten. Und glaubt mir, keine davon ist schwierig oder kompliziert. Auch vor Sauerteig muss man keine Angst haben. Das Ansetzen ist so einfach, dass es mit ein paar Worten erklärt ist.

Ich habe für dich in diesem Buch meine Erfahrungen und ganz unterschiedliche Rezepte zusammengefasst. Je nachdem, wie viele Brote bei einem Rezept angegeben sind, ist es für Anfänger*innen oder für bereits etwas Fortgeschrittene.

 **Anfänger*in**

 **Fortgeschrittene*r**

 **Profi**

Aber kein Rezept trägt den Meister*innentitel. Alle Rezepte können daher wirklich von jedem und jeder zubereitet werden.

Küchenausstattung und hilfreiche Tipps

Wer Brot backen möchte, braucht keine riesige Küchenausstattung. Für die meisten Brote reicht das Equipment, welches man zu Hause hat, vollkommen aus!

Für gutes Gelingen sind einige Utensilien allerdings durchaus sinnvoll:

- grammgenaue Waage
- Gärkorb
- Pizzastein und -schaufel
- gusseiserner Topf
- Baguetteblech
- scharfe Brotklinge
- Silikonhaube zum Abdecken
- scharfe Teigkarte

Mit diesen praktischen Helfern macht das Brotbacken noch mehr Spaß und bringt noch bessere Ergebnisse. Außerdem gibt es ein paar Hinweise zu beachten, die für alle meine Rezepte gelten:

1. Für optimale Ergebnisse sind hochwertige Ausgangsprodukte unumgänglich. Hier auf günstige Ware zurückzugreifen, beeinflusst Geschmack und Optik.
2. Brotteig muss lange und ausgiebig geknetet werden. Da kommen schon gut 10–20 Minuten zusammen! Und da diese Arbeit mit reiner Hand- und Muskelarbeit durchaus anstrengend ist, gibt es nichts Besseres als eine verläss-

liche KitchenAid, die diesen Part übernimmt. Dazu verwende ich immer den Kneithaken. Die genaue Verarbeitung ist jeweils im Rezept angegeben. Je intensiver der Teig bearbeitet wird, umso mehr »Glutengerüste« werden gebildet. Erst während des Knetvorgangs wird das Gluten aktiv. Daher gilt: möglichst lange kneten, bis die Oberfläche glatt und matt ist und eine gewisse Spannung hat (wenn man den Teig mit einem Finger leicht eindrückt, geht die Delle gleich wieder zurück). Das »Glutengerüst« ist verantwortlich für einen elastischen, stabilen Teig und später für die saftige, lockere Krume.

3. Zum Abdecken der Teige empfehle ich Folie. Diese schützt den Teig vor dem Austrocknen und lässt die Wärme in der Schüssel. So geht der Teig besonders gut auf. Für einen besseren ökologischen Fußabdruck sind wiederverwendbare Abdeckhauben aus Silikon sinnvoll!
4. Für viele Brote wird ein hoher Kleber- und Proteingehalt benötigt, um besonders elastische, luftige Brote zu backen. Dafür eignet sich kein Mehl besser als italienisches Weizenmehl Tipo 00.
5. Da Mehl auch bei der gleichen Type durchaus manchmal mehr oder weniger

Brot



Weizen-Sauerteigbrot

Dieses Brot schmeckt wie von deinem Lieblingsbäcker. Durch den getrockneten Sauerteig ist es ein klasse Rezept zum Einstieg, schmeckt aber nach echter Brotkunst. Der Kefir macht es besonders lecker.



FÜR 1 BROT

Für den Vorteig:

100 g Weizenmehl
(Type 550)
17 g getrockneter Vollkorn-
Sauerteig
0,5 g frische Hefe

Für den Teig:

230 g Weizenmehl
(Type 405)
200 g Weizenmehl
(Type 550)
1 g frische Hefe
200 ml Kefir
1 EL Ahornsirup
1 EL Salz

Außerdem:

Pizzastein und -schaufel

1. In der Rührschüssel die Zutaten für den Vorteig mit 100 ml kaltem Wasser kurz verkneten. Abgedeckt 4 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.
2. Die Zutaten für den Teig bis auf das Salz in die Rührschüssel zum Vorteig geben und mit dem Knethaken zuerst auf Stufe 2 für 2 Minuten, dann auf Stufe 4 weitere 5 Minuten kneten. Das Salz dazugeben und auf Stufe 6–8 weiterkneten, bis der Teig den Fenstertest (s. S. 7) besteht. Den Teig in eine geölte Schüssel geben, abdecken und 2 Stunden gehen lassen. Nach 30, 60 und 90 Minuten dehnen und falten (s. S. 8).
3. Den Backofen und Pizzastein auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Laib formen (s. S. 8/9). Mit der Pizzaschaufel auf den Pizzastein geben und 15 Minuten mit Dampf (s. S. 9) backen. Die Ofentür öffnen, um den Dampf entweichen zu lassen (ggf. das Schüsselchen entfernen) und das Brot weitere 40 Minuten zu Ende backen.

Cranberry-Walnuss-Brot

Fruchtig, nussig und richtig herzhaft – so schmeckt mein Cranberry-Walnuss-Brot. Ich mag es am liebsten mit Käse: eine großartige Kombination.



FÜR 1 BROT

70 g Roggensauerteig
(aus dem Kühlschrank)

80 g Roggenmehl
(Type 1050)

410 g Dinkelvollkornmehl

80 g Cranberrys

70 g Walnüsse

1 TL Salz

ca. 50 g Weizenmehl
(Type 550)

Außerdem:

Gärkorb

1. Sauerteig, Roggen- und Dinkelmehl mit 300 ml kaltem Wasser in der Rührschüssel verrühren und 1½ Stunden stehen lassen.
2. In der Zwischenzeit Cranberrys und Walnüsse mit heißem Wasser übergießen und 30 Minuten stehen lassen. Durch ein Sieb abgießen.
3. Die Sauerteigmischung zuerst auf Stufe 2 kurz verrühren, dann 4–5 Minuten auf Stufe 4 kneten. Das Salz dazugeben und den Teig auf Stufe 6–8 mindestens 5 Minuten kneten, bis er den Fenstertest (s. S. 7) besteht.
4. Dann die Cranberrys und Walnüsse sowie bis zu 50 g Weizenmehl unterkneten. In eine geölte Schüssel geben, abdecken und 2 Stunden gehen lassen. Nach 30, 60 und 90 Minuten dehnen und falten (s. S. 8). Abgedeckt 24 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.
5. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche gleiten lassen, formen (s. S. 8/9) und mit dem Schluss nach oben in einen mit Roggenmehl bemehlten Gärkorb legen. Abdecken und 2 Stunden gehen lassen.
6. Den Backofen und das Blech auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Brot auf Backpapier stürzen, auf das Blech legen und mit Dampf (s. S. 9) 45 Minuten backen.





Butter-Toastbrot

Dieses Toastbrot ist herrlich buttrig. Um genau diesen Geschmack zu bekommen, solltest du richtig gute Butter verwenden. Probier es auch mal mit Süßrahmbutter.



FÜR 1 BROT

460 g Weizenmehl
(Typo 00)

4 g frische Hefe

½ TL Zucker

¼ TL Salz

35 g weiche Butter plus
etwas mehr für die Form

1 Ei (Größe S)

Außerdem:

Kastenform (21 cm lang) mit
Deckel

1. Alle Zutaten mit 280 ml lauwarmem Wasser in die Rührschüssel geben und auf Stufe 2 kurz verrühren. Dann auf Stufe 6–8 mindestens 8–10 Minuten kneten, bis der Teig den Fenstertest (s. S. 7) besteht. In eine geölte Schüssel geben, abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
2. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. Zu einem Quadrat von etwa 20 cm drücken. Aufrollen und den Schluss gut mit den Fingern verschließen. Die Form gut mit weicher Butter einstreichen. Die Rolle mit Schluss nach unten in die Form legen. Den Deckel schließen und bei Raumtemperatur 1 Stunde gehen lassen.
3. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Brot im unteren Drittel des Ofens mit Deckel 25 Minuten backen. Die Ofentemperatur auf 200 °C Ober-/Unterhitze reduzieren und das Brot mit Deckel weitere 20 Minuten backen. Das Brot direkt nach dem Backen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen.



Saaten-Kerne-Brioche

Diese Brioche ist mit den Saaten und Kernen perfekt für Sandwiches:
luftig und buttrig, aber eben auch knackig und nussig.



FÜR 1 GROSSE ODER 2 KLEINE BRIOCHES

Für den Vorteig:

1 EL brauner Zucker
8 g frische Hefe
1 EL Weizenmehl (Type 550)

Für den Teig:

80 g Leinsamen
70 g Sonnenblumenkerne
50 g geschälte Hanfsamen
70 g Kürbiskerne
20 g Chiasamen
600 g Weizenmehl (Type 550)
200 g Weizenmehl
(Typo 00)
150 g Manitoba-Mehl
2 Eier (Größe M)
75 g getrocknete Lievito
madre (Mutterhefe)
1½ EL Salz
230 g weiche Butter
etwas Öl für die Backform

1. In der großen Rührschüssel 500 ml warmes Wasser mit dem Zucker und der Hefe verrühren, bis beides aufgelöst ist. 1 EL Mehl über die Flüssigkeit stäuben und mit einem Geschirrtuch abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Kerne und Samen in einer kleinen Schale mischen und mit kochendem Wasser übergießen. 30 Minuten stehen lassen, dann abgießen.
3. Das übrige Mehl, Eier, Lievito madre, Kerne-Samen-Mischung und Salz zu dem Vorteig geben und auf Stufe 2 etwa 1–2 Minuten verkneten. Nun stückchenweise die Butter dazugeben und unterkneten. Den Teig auf Stufe 6–8 mindestens 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Der Teig sollte sich nach dieser Zeit komplett vom Schüsselrand gelöst haben. Sollte das nicht der Fall sein, weitere 1–2 TL Mehl dazugeben und gut unterkneten. Den Teig in eine geölte Schüssel geben, abdecken und 1½ Stunden gehen lassen. Nach 30 und 60 Minuten dehnen und falten (s. S. 8). Der Teig sollte sein Volumen verdoppelt haben.
4. Die Backform leicht einfetten. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und einmal durchkneten, damit die Luftblasen entweichen können. Nun mit den Händen den Teig zu einem etwa 60 × 40 cm großen Rechteck flach drücken. Von der kürzeren Seite einmal übereinander klappen, sodass ein etwa 30 cm großes Rechteck entsteht. Von unten nach oben zusammenrollen, flach drücken und die Enden unter die Seiten schieben.



Außerdem:

1 Ei zum Bestreichen

Leinsamen,

Sonnenblumenkerne,

Hanfsamen, Kürbiskerne

zum Bestreuen (nach
Belieben)

Backform/Bräter

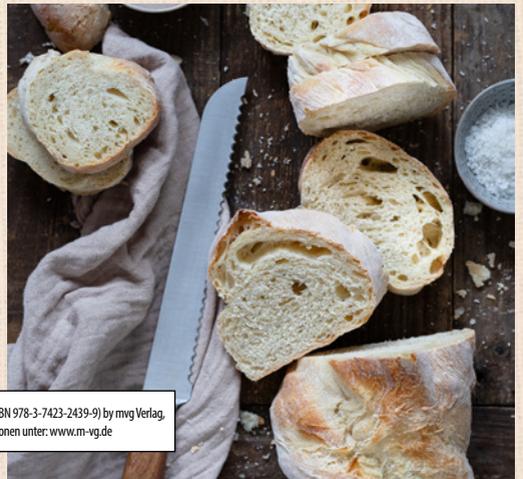
(35 × 25 cm)

5. Die Rolle in die Backform geben, abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen. Der Teig sollte wieder deutlich an Volumen zugelegt haben. Ist der Teig noch nicht genug aufgegangen, erneut 30 Minuten gehen lassen.
6. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei verquirlen und die Brioche damit bestreichen. Mit den Samen und Kernen bestreuen, diese leicht andrücken und etwa 1 Stunde backen. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Anschneiden komplett auskühlen lassen.

Tipp:

Wer keine so große Backform hat, kann einfach 2 kleine Brote backen.

Baguettes und Ciabatta





Baguette

Tipp:

Wenn nicht alle Baguettes auf ein Blech passen, am besten nacheinander backen.





Schnelle Baguette-Brötchen

Kaum zu glauben. Aber es geht manchmal auch einfach und schnell. Diese Baguette-Brötchen sind der beste Beweis, dass jeder seine eigenen Brötchen backen kann. Auch wenn keine Vorkenntnisse vorhanden sind!



FÜR 9 STÜCK

10 g frische Hefe
300 g Weizenmehl
(Type 450)
80 g Manitoba-Mehl
1 EL Salz

Außerdem:

Baguetteblech

1. 300 ml lauwarmes Wasser in die Rührschüssel gießen und die Hefe dazugeben. Unter Rühren auflösen. Die weiteren Zutaten dazugeben und auf Stufe 2 kurz rühren, bis das Mehl gebunden ist. Dann ½ Minute auf Stufe 4. Den Teig in eine geölte Schüssel geben, abdecken und bei Raumtemperatur 2 Stunden gehen lassen.
2. Den Teig, ohne ihn viel zu bewegen, aus der Schüssel auf eine reichlich bemehlte Arbeitsfläche gleiten lassen. Mit Mehl bestäuben. Mit den Händen zu einem 10 cm breiten Strang schieben. Mit einer Teigkarte in 9 Stücke teilen. Das Baguetteblech mit Mehl bestäuben. Die Teigstücke einzeln in die Hand nehmen, etwas nach unten hängen lassen, so werden sie länger. Mit etwas Abstand leicht in sich gedreht auf das Blech legen. Mit einem Tuch abdecken und 20 Minuten gehen lassen. Die Brötchen mehrmals einschneiden.
3. Den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech unter das Grillrost schieben und mit vorheizen, so werden die Brötchen knuspriger. Das Baguetteblech unter das vorgeheizten Blechs in den Ofen schieben. Mit Dampf (s. S. 9) etwa 15 Minuten backen.



Käseschnecken

Diese Käseschnecken sind das Highlight auf jedem Buffet oder beim Picknick. Ich kenne wirklich niemanden, der sie nicht mag. Sie schmecken Groß und Klein und mussten unbedingt mit in das Buch.



FÜR 18-20 STÜCK

Für den Teig:

25 g frische Hefe
1 TL Honig
450 g Weizenmehl
(Type 405)
200 g helles Vollkornmehl
130 g weiche Butter
je ½ TL Salz und Pfeffer
1 EL getrocknete Petersilie

Für die Butter:

250 g weiche Butter
3 Knoblauchzehen
3 Frühlingszwiebeln
4 Snack-Paprikaschoten
Salz
Pfeffer

Für die Füllung:

200 g Feta
2 Knoblauchzehen
1 Eigelb
70 g geriebener Gouda
1 EL Kräuter (TK)
Salz
Pfeffer

1. Hefe mit Honig und 260 ml lauwarmem Wasser verrühren. Die restlichen Zutaten für den Teig in die Rührschüssel geben. Das Hefewasser dazugeben und auf Stufe 2 kurz verkneten. Auf Stufe 4 etwa 3 Minuten, dann auf Stufe 8 weitere 4–5 Minuten kneten. Teig in eine geölte Schüssel geben, abdecken und an einem warmen Ort 45–60 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit die Zutaten für die Butter mit dem Stabmixer zerkleinern und gründlich vermischen.
2. Für die Füllung den Feta zerbröseln, den Knoblauch schälen und pressen. Mit den restlichen Zutaten mischen und mit 75 g der Butter vermengen.
3. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf etwas Mehl gleiten lassen und kurz durchkneten. Zu einem Rechteck von 30 × 50 cm ausrollen. Mit der Füllung bestreichen und von der langen Seite her aufrollen. Mit einem scharfen Messer in 18–20 gleich große Stücke schneiden und diese mit etwas Abstand auf das Blech setzen. Abdecken und gehen lassen, bis der Ofen vorgeheizt ist.
4. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schnecken etwa 18–20 Minuten goldgelb backen. Die restliche Butter zu den Schnecken servieren.

Finnische Brotkränze

In Finnland und ganz Skandinavien wird viel mit purem Roggenmehl gebacken. Oft sind die Brote für unser Empfinden eher Fladen. Ich persönlich finde die Ruisleipä eine leckere Abwechslung und möchte sie euch nicht vorenthalten.



FÜR 4 STÜCK

Für den Vorteig:

80 g Roggensauerteig
(aus dem Kühlschrank)

100 g Roggenmehl
(Type 812)

Für den Teig:

1 EL Salz

4 g frische Hefe

1 kg Roggenmehl (Type 997)

1. Für den Vorteig Sauerteig und Mehl mit 200 ml lauwarmem Wasser in der Rührschüssel glatt rühren. Abdecken und bei Raumtemperatur 12–14 Stunden stehen lassen, bis der Teig deutliche Blasen zeigt.
2. 600 ml lauwarmes Wasser, Salz und Hefe hinzufügen und gut verrühren, damit sich das Salz auflöst. Nach und nach das Mehl hinzufügen. Den Teig auf Stufe 6–8 mindestens 10 Minuten kneten. Der Teig soll eine relativ feste Konsistenz haben. Eventuell etwas mehr Mehl (bis zu 120 g) dazugeben. Teig in eine geölte Schüssel geben, abdecken und an einem warmen Ort 8 Stunden gehen lassen.
3. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche gleiten lassen, noch einmal kneten und in 4 gleich große Stücke teilen. Die Teigstücke zu 4 glatten Scheiben (Ø ca. 25 cm) formen und mit den Fingern ein Loch in die Mitte drücken. Nochmals 2 Stunden abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Nach Bedarf die Teigstücke nochmals glätten und mit einer Gabel einstechen oder einschneiden. Auf 2 mit Backpapier belegte Bleche legen.
4. Den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Brote (ein Blech nach dem anderen) mit Dampf (s. S. 9) 20 Minuten backen. Die Ofentür öffnen, um den Dampf entweichen zu lassen (ggf. das Schüsselchen entnehmen). Die Ofentemperatur auf 180 °C Ober-/Unterhitze reduzieren und die Brote weitere 40 Minuten backen. Die Brote aus dem Ofen nehmen, mit Tüchern abdecken und abkühlen lassen.