

# Le Chef - Brot



Titel

Rubrik

Stichworte

# Titelübersicht

3-Korn-Sauerteig-Brot

Ägyptisches Fladenbrot

Anchovis Brot überbacken

Apfelbrot

Apfelbrot I

Apfelbrot II

Apfelbrot III

Appenzeller-Schnitten

Astrids Knoblauchbrot 1

Auberginen-Brotaufstrich

Bärlauchbutter

Baguette I

Baguette II

Baguette mit Scampis und Knoblauch

Baguettes und Batards

Ballaststoff-Stuten a la Hobbythek

Ballymalö Brown Bread (irisches Brot nach Ballymalö Art)

Baltische Speckbrötchen

Bananenbrot I

Bauernbrot

Bauernbrot -rund-  
Bauernzopf (Buurezöpfe)  
Bayerisches Hüttenbrot  
Bayrisches Hüttenbrot  
Beef-Sandwich  
Bergbauernbrot  
Berner Brotrösti  
Bierbrötchen  
Bierbrot  
Bierteigbrötchen  
Birnenbrot mit Nüssen  
Birntoast  
Blättriges Brot  
Böhmisches Osterbrot  
Bratwurstbrot  
Brezelrezept  
Brezngugelhupf  
Briochebrot  
Brötchen  
Brötchen - Mustacci  
Brötchen I

Brötchen mit Kräuterbutter

Brötchenrad

Brötchenrezept

Brot mit pikantem Frischkäse

Brot mit Schinken

Brot mit Zwiebeln

Brot-Pralinen

Brot-Variationen mit Schlagsahne

Brote mit Obatztem

Brotfladen mit Hackfleisch

Brotfladen mit Olivenöl

Brotfondue

Brotkuchen mit Honig (Bint al-Sahn)

Brotpizza

Brotrezept

Brotsalat mit Minze

Brotsalat Mit Tomaten

Brottorte 1

Brottorte 2

Brühbrot (Brotbackmaschine)

Bruschetta

Bruschetta (geröstetes Bauernbrot)

Bruschetta al pomodoro

Bruschetta mit Käsecreme

Bruschetta mit Sardinen und Tomaten

Bündner Birnbrot (Huxelbrot)

Bunte Brötchenplatte

Buttermilch-Brot (Grundrezept)

Buttermilch-Serviettenknödel

Buttermilchbrot

Buttermilchzwiebelbrot

Challah

Chapati I Fladenbrot

Chapatis - Indische Fladen

Chokoladebrod - Schokoladenbrot

Ciabatta

Cocktail-Brötchen (48 Mini-Brötchen)

Croissant-Rezept

Crostini

Crostini di Mozzarella

Crostini alla romana

Crostini di fegato

Crostini di funghi Ger. Brotscheiben mit Steinpilzen

Crostini di Mozzarella

Dänische Korinthenbrötchen

Das Sonntagsbrot

Das Stutenrezept meiner Urgrossmutter

Deftiger Subenhara-Auflauf

Dinkelbrötchen

Dinkelbrot

Dinkelbrot I

Dinkelbrot Ii

Dinkelschrotbrot mit Backferment

Dippe-Toast

Einfaches Weissbrot

Englische Korinthenbrötchen

Enzianweckerl

Feine Hefebrötchen

Feines Milchweissbrot

Feinschmeckertoast

Felafel mit Fladenbrot

Finnisches Quarkbrot

Fladenbrot

Fladenbrot I

Fladenbrot mit Kartoffeln Alu parathas

Fladenbrot mit Maismehl

Fladenbrot mit Vollkornmehl

Flämischer Brotauflauf

Focaccia alle noci Partybrötchen mit Schinken/Nüssen

Focaccia picante Pizzabrote mit Oliven und Tomaten

Forelle als Brotaufstrich

Freiburger Aufläufe mit Weinschaum

Fruchtige Schlemmerschnitte

Frühstücks-Brioche

Frühstücksbrötchen

Frühstücksbrot

Frühstückshäschen

Fünfkornbrot

Ganzkornbrot

Gebackene Kabanos-Brote

Gefüllte Wegg

Gefüllte Baguettes

Gefüllte Brötchen

Gefüllte Brote (Gfillti Broti usum Wallis)

Gefüllte Käsebrötchen

Gefüllte Laugenbrötchen

Gefüllte Paprikascheiben

Gefüllte Roggenbrötchen

Gefülltes Baguette

Gefülltes Baguette mit Schinken und Tomaten

Gefülltes Brot - Alo Parata

Gefülltes italienisches Brot

Gefülltes Weissbrot

Gersterbrot

Gesundheitsbrot

Gewürzbrot mit kandierten Früchten

Goldtoast

Goudagitter-Toast mit Pfeffersalami und Oliven

Graham Landbrot

Grahambrot

Grossmutter's echte Laugenbrezeln

Grünkern-Möhren-Brötchen

Grünkernpaste

Grundansatz Zubereitung

Grundansatz, Basisinformationen

Grundrezept: Weizenbrot-, Baguette- & Brötchenteig

Gugelhupf I

Gurkenbrot

Haferflockenbrot

Hannover-Burger

Hefefladen mit Saucen (Al-Susi)

Heisswecken

Helle Weizenbrötchen

Herzhaftes Nussbrot

Holsteiner Schinkenbrot

Holunderbluetenbrot

Humus al Tahin

Hutzelbrot

Hutzelbrot (Früchtebrot - Schwäbisch)

Inschera (Hirsefladenbrot, Eritrea)

Jägerbrötchen

Ka#k bi-s-Simsim (Brotringe mit Sesam)

Käsebrötchen

Käsebrötchen mit Füllung

Käsehörnchen

Kaiserstühler Spargelvesper

Kalbshaxe mit Schwips-Egerlingen und Semmelauflauf

Kalifornisches Nussbrot

Kalorienarmes Radieschenbrot

Kartoffelbaguette

Kartoffelbrot

Kartoffelbrot I

Kastanienbrot mit Pinienkernen

Katalanisches Johannisbrot

Khubz (Fladenbrot)

Khubz bi-s-Simsim (Sesambrot)

Khubz ma#Zaitun (Olivenbrot)

Khubz Manqusch bi-z-Za#tar (Brot mit Kräutern)

Khubz Qamh (Vollkorn-Fladenbrot)

Khubz Scha#ir (Gerstenfladen)

Knack&Back Spezial

Knäckeibrot

Knäckeibrot mit Kürbiskernen

Knobibrot

Knoblauch-Zucchini-Schmalz

Knoblauchbaguette

Knoblauchbrot

Knoblauchbrot mit 2 Käsen

Knoblauchsalmal als Brotaufstrich

Knoblauchsalmal auf Baguette

Körnerbrötchen / -brot

Korinthenbrötchen (Krentenbollen)

Krabben-Creme auf Toast

Kräuter-Aufstrich

Kräuteraufstrich

Kräuterbrötchen

Kräuterbrot

Kümmelbrot

Kümmelfladen

Kürbis mit Käse-Brot-Füllung

Kürbisbrot

Kürbisbrot I

Kürbiskern-Sonnenblumenkern-Brot

Kürbiskernbrot

Lachsröllchen auf Pumpernickel

Ladiner Brot

Laugenbrezel I

Laugenbrezeln

Laugenbrezeln,-brötchen oder -hörnchen

Laugenbrötchen

Laugenstangen

Lefser (norwegisches Fladenbrot)

Leinsaatbrot

Leinsamenbrot

Leinsamenbrot mit kernigen Haferflocken

Litauisches Brot mit Hüttenkäse und Speck

Magenbrot

Maisbrot

Maisbrot I

Maisbrot mit Pfefferschoten und Erdnüssen

Malzbrötchen

Mandarinenbrot

Mandelbrot

Martin's Sechskornbrot

Matrosenschmaus

Mazza

MEERRETTICH-AUFSTRICH

Mett-Toast

Mexican Sandwich

Milchweissbrot

Mischbrot u.a.

Mohn- und Kümmelstangen

Mohnkipferl

Naan (Hefebrot)

Naan I

Norwegische Milchbrötchen

Nußbrot

Nussmischbrot

Odenwälder Brotlaib

Orangen-Buttermilch-Brot

Orangenbutter

Osterbrot mit Kräutern

Ostpreussisches Kürbisbrot

Pain d'epices (französisches Gewürzbrot)

Pane (Italienisches Weissbrot)

Panzanella

Panzanella mit Schafskäse

Paprika-Brot

Paprika-Sandwich

Pariserbrote

Partybrötchen I

Pausenbrot 1

Pausenbrot 2

Pausenbrot 3

Pfefferbrötchen

Pide Einfache Brotfladen

Pikante Brottorte

Pilzbrot

Pinienbrötchen

Pitahbrot

Pittafladen / Khubuz

Pizza- und Brötchenteig

Pizza-Brote mit Kräutern und Oliven

Pizzabrötchen I

Pizzabrot (Brotbackmaschine)

Pizzabrot mit Mozzarella

Pizzabrot mit Schinken

Pulla Hefezopf

Pumpernickel

Pumpernickel I

Pumpernickel selbstgemacht

Puri

Quark-Brötchen I

QUARK-BUTTER-AUFSTRICH

Quarkbrötchen

Quarkbrot

Quarkbrot mit Möhrenscheiben

Quarkbrot-Rezept für ABM

Quarkbrotaufstrich

Quarkröggeli

Quarkstuten

Quarkweissbrot

Radieschen-Brot

Rhabarber-Aprikosen-Konfitüre

Rhöner Wecken

Riewekooche (Reibekuchen - Brot mit rohen Kartoffeln)

Römertopfbrot

Röstbrot mit geeistem Zucchini- und Kürbispüree

Roggen- Weizen Landbrot

Roggen- Weizenschrotbrot

Roggen-Kartoffelbrot

Roggen-Schrotbrot

Roggen-Walnussbrot

Roggenbrötchen

Roggenbrötchen (Röggelchen)

Roggenbrötchen, Vollkorn

Roggenbrot

Roggenbrot mit Ansetzen des Sauerteigs

Roggenmischbrot

Roggenmischbrot I

Roggenmischbrot im Römertopf

Roggentoastbrot

Rosetten-Brötchen (Sandwich)

Rosinenbrötchen

Saftiges Olivenbrot

Salbeibrot

Salsa Verde

Salzstangen

Sardinentoast

Sauerkraut-Roggenbrot

Sauermilchbrot

Sauerteig

Sauerteig auf Vorrat

Sauerteig I

Sauerteig-Mischbrot

Sauerteig-Vollkornbrot

SAUERTEIGANSATZ NACH HOBBYTHEK

Sauerteigbrot mit Sonnenblumenkernen

SAUERTEIGVERMEHRUNG NACH HOBBYTHEK

Saure-Sahne-Brötchen

Scharfer Kräuteraufstrich

Schinken-Quark-Sandwich

Schneckentoast

Schnelle Frühstücksbrötchen

Schnelles Weizenbrot

Scotch-Roggen-Mischbrot

Sechskorn-Brötchen

Sechskornbrot

Semmelknödel

Sesam-Ringe

Sesambrot

Sesamfladen

Shortbread

Siegerländer Bäckel (salzig)

Sizilianisches Brot

Smörrebröd

Sojabrot

Sonntagsbrötchen

Sonntagsbrot

Sonntagswecken

Spanisches Tomatenbrot

Spinatbrot

Spinattoast

Spiralbrötchen

Spitzwecken

Steinbrot-Fladen mit Griebenschmalz

Stuten

Süsser Buttermilchzopf

Süsser Rosinenstuten

Süsser Stuten

Süsses Apfelbrot

Taco-Teig

Tatarbrot

Teebrot

Thymianbrote

Tibetanisches Gerstenbrot

Tiroler Fladenbrot

Toast Mexiko

Toast mit Geflügel

Toastbrot

Toastbrot, selbstgemacht

Tofu-Kräuter-Aufstrich

Tomaten- und Leber-Crostini

Tomaten-Käse-Toast

Tomaten-Möhren-Butter

Tomatentoast mit Kräutern

Topinki

Toskanisches Weissbrot

Tsatziki-Brot

Tschapatti (Indisches Fladenbrot)

Tschechische Knödel

Türkisches Brot

Türkisches Fladenbrot

Türkisches Fladenbrot I

Überbackenes Partybrot

Übergrillte Kräutertomatenbaguettes

Überraschungsbrote

Überraschungstoast

Vanillebutter

Vollkorn-Fladenbrot

Vollkorn-Weizenbrot

Vollkornbrötchen mit Kräutern

Vollkornbrötchen mit Sonnenblumenkernen

Vollkornbrot

Vollkornbrot I

Vollkornbrot mit Peng-Schüssel von Tupperware

Vollkornbrot nach Fr. Hänsler

Vollkornmischbrot

Walnuss - Brot

Walnuss-Brot

Walnuss-Pfeffer-Brötchen

Walnussbrötchen

Walnussbrot mit Käse und Rosinen

Wasserwecken

Weissbrot

Weissbrot mit Apfelfaser

Weissbrot mit Erbsenfaser

Weisser Laib

Weizen-, Roggenhefemischbrot

Weizen-Roggen-Mischbrot mit Backferment

Weizen-Vollkornbrötchen

Weizenschrotbrot mit Backferment

Weizenschrotbrot mit Trinkmolke

Weizenvollkornbrötchen

Weizenvollkorntoast

Welsh Rarebits - Käsebrötchen

Wildkräuter-Schmalzbrote

Würziges Brot

Würziges Kartoffelbrot

Würziges Osterbrot

Yasoyabrot (Sandwich)

Zelten - Hutzenbrot - Birnenbrot

Zitronenbutter

Zopfbrot

Zucchini-Brot

Zucchiniibrot I

Zucchiniibrot II

Zwerg - Hawaiiis

ZWIEBEL-AUFSTRICH

Zwiebel-Röstbrot mit Anchovis

Zwiebelbrot

Zwiebelschmalz (aus Butter)

Zyprisches Brot

# 3-Korn-Sauerteig-Brot

Für 4 Portionen

## FÜR SAUERTEIG

- 375 g Vollkornroggenmehl
- 220 ml Wasser
- 1 Sauerteigansatz

## WEITERE ZUTATEN

- 300 g Vollkornweizenmehl
- 150 ml Milch
- 2 TL Salz
- 1 EL Zucker
- 20 g Frischhefe

## 3-KORN-MISCHUNG

- 2 EL Sesam
- 2 EL Haferflocken
- 2 EL Mohn
- 2 EL Dinkel

Falls noch Sauerteig vom letzten Mal übrig ist, diesen benutzen. Die Zutaten für den Sauerteig in einer Schüssel vermengen und 12 - 24 Stunden abgedeckt an einen warmen Ort stellen. Danach 2 El Sauerteigansatz wegnehmen und diesen für den nächsten Sauerteig aufheben. Diesen Sauerteig in die Brotbackmaschine füllen. Die weiteren Zutaten bis auf die 3-Korn-Mischung in die Backmaschine füllen. Dann Menüpunkt Körnerbrot einstellen und starten. Nach 20 Minuten beim Piepston die 3-Korn-Mischung dazugeben und eine halbe Stunde weiterkneten lassen. Dann die Maschine mittels Stoptaste stoppen und neu starten. Da Roggenbrot länger geknetet werden sollte, wurde hier eine Geh- und Knetstufe drangehängt. :Stichworte : Brot, Brotbackmaschine, Sauerteig :Notizen (\*\*) : : Gepostet von: Thomas Bopp Stichworte: Brot, Sauerteig, Brotbackmaschine

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Brot

3-Korn-Sauerteig-Brot

Ägyptisches Fladenbrot

Anchovis Brot überbacken

Apfelbrot

Apfelbrot I

Apfelbrot II

Apfelbrot III

Appenzeller-Schnitten

Astrids Knoblauchbrot 1

Auberginen-Brotaufstrich

Bärlauchbutter

Baguette I

Baguette II

Baguette mit Scampis und Knoblauch

Baguettes und Batards

Ballaststoff-Stuten a la Hobbythek

Ballymalö Brown Bread (irisches Brot nach Ballymalö Art)

Baltische Speckbrötchen

Bananenbrot I

Bauernbrot

Bauernbrot -rund-  
Bauernzopf (Buurezöpfe)  
Bayerisches Hüttenbrot  
Bayrisches Hüttenbrot  
Beef-Sandwich  
Bergbauernbrot  
Berner Brotrösti  
Bierbrötchen  
Bierbrot  
Bierteigbrötchen  
Birnenbrot mit Nüssen  
Birrentoast  
Blättriges Brot  
Böhmisches Osterbrot  
Bratwurstbrot  
Brezelrezept  
Brezngugelhupf  
Briochebrot  
Brötchen  
Brötchen - Mustacii  
Brötchen I

Brötchen mit Kräuterbutter

Brötchenrad

Brötchenrezept

Brot mit pikantem Frischkäse

Brot mit Schinken

Brot mit Zwiebeln

Brot-Pralinen

Brot-Variationen mit Schlagsahne

Brote mit Obatztem

Brotfladen mit Hackfleisch

Brotfladen mit Olivenöl

Brotfondue

Brotkuchen mit Honig (Bint al-Sahn)

Brotpizza

Brotrezept

Brotsalat mit Minze

Brotsalat Mit Tomaten

Brottorte 1

Brottorte 2

Brühbrot (Brotbackmaschine)

Bruschetta

Bruschetta (geröstetes Bauernbrot)

Bruschetta al pomodoro

Bruschetta mit Käsecreme

Bruschetta mit Sardinen und Tomaten

Bündner Birnbrot (Huxelbrot)

Bunte Brötchenplatte

Buttermilch-Brot (Grundrezept)

Buttermilch-Serviettenknödel

Buttermilchbrot

Buttermilchzwiebelbrot

Challah

Chapati I Fladenbrot

Chapatis - Indische Fladen

Chokoladebrod - Schokoladenbrot

Ciabatta

Cocktail-Brötchen (48 Mini-Brötchen)

Croissant-Rezept

Crostini

Crostini di Mozzarella

Crostini alla romana

Crostini di fegato

Crostini di funghi Ger. Brotscheiben mit Steinpilzen

Crostini di Mozzarella

Dänische Korinthenbrötchen

Das Sonntagsbrot

Das Stutenrezept meiner Urgrossmutter

Deftiger Subenhara-Auflauf

Dinkelbrötchen

Dinkelbrot

Dinkelbrot I

Dinkelbrot II

Dinkelschrotbrot mit Backferment

Dippe-Toast

Einfaches Weissbrot

Englische Korinthenbrötchen

Enzianweckerl

Feine Hefebrötchen

Feines Milchweissbrot

Feinschmeckertoast

Felafel mit Fladenbrot

Finnisches Quarkbrot

Fladenbrot

Fladenbrot I

Fladenbrot mit Kartoffeln Alu parathas

Fladenbrot mit Maismehl

Fladenbrot mit Vollkornmehl

Flämischer Brotauflauf

Focaccia alle noci Partybrötchen mit Schinken/Nüssen

Focaccia picante Pizzabrote mit Oliven und Tomaten

Forelle als Brotaufstrich

Freiburger Aufläufe mit Weinschaum

Fruchtige Schlemmerschnitte

Frühstücks-Brioche

Frühstücksbrötchen

Frühstücksbrot

Frühstückshäschen

Fünfkornbrot

Ganzkornbrot

Gebackene Kabanos-Brote

Gefüllte Wegg

Gefüllte Baguettes

Gefüllte Brötchen

Gefüllte Brote (Gfillti Broti usum Wallis)

Gefüllte Käsebrötchen

Gefüllte Laugenbrötchen

Gefüllte Paprikascheiben

Gefüllte Roggenbrötchen

Gefülltes Baguette

Gefülltes Baguette mit Schinken und Tomaten

Gefülltes Brot - Alo Parata

Gefülltes italienisches Brot

Gefülltes Weissbrot

Gersterbrot

Gesundheitsbrot

Gewürzbrot mit kandierten Früchten

Goldtoast

Goudagitter-Toast mit Pfeffersalami und Oliven

Graham Landbrot

Grahambrot

Grossmutter's echte Laugenbrezeln

Grünkern-Möhren-Brötchen

Grünkernpaste

Grundansatz Zubereitung

Grundansatz, Basisinformationen

Grundrezept: Weizenbrot-, Baguette- & Brötchenteig

Gugelhupf I

Gurkenbrot

Haferflockenbrot

Hannover-Burger

Hefefladen mit Saucen (Al-Susi)

Heisswecken

Helle Weizenbrötchen

Herzhaftes Nussbrot

Holsteiner Schinkenbrot

Holunderbluetenbrot

Humus al Tahin

Hutzelbrot

Hutzelbrot (Früchtebrot - Schwäbisch)

Inschera (Hirsefladenbrot, Eritrea)

Jägerbrötchen

Ka#k bi-s-Simsim (Brotringe mit Sesam)

Käsebrötchen

Käsebrötchen mit Füllung

Käsehörnchen

Kaiserstühler Spargelvesper

Kalbshaxe mit Schwips-Egerlingen und Semmelauflauf

Kalifornisches Nussbrot

Kalorienarmes Radieschenbrot

Kartoffelbaguette

Kartoffelbrot

Kartoffelbrot I

Kastanienbrot mit Pinienkernen

Katalanisches Johannisbrot

Khubz (Fladenbrot)

Khubz bi-s-Simsim (Sesambrot)

Khubz ma#Zaitun (Olivenbrot)

Khubz Manqusch bi-z-Za#tar (Brot mit Kräutern)

Khubz Qamh (Vollkorn-Fladenbrot)

Khubz Scha#ir (Gerstenfladen)

Knack&Back Spezial

Knäckeibrot

Knäckeibrot mit Kürbiskernen

Knobibrot

Knoblauch-Zucchini-Schmalz

Knoblauchbaguette

Knoblauchbrot

Knoblauchbrot mit 2 Käsen

Knoblauchsalmal als Brotaufstrich

Knoblauchsalmal auf Baguette

Körnerbrötchen / -brot

Korinthenbrötchen (Krentenbollen)

Krabben-Creme auf Toast

Kräuter-Aufstrich

Kräuteraufstrich

Kräuterbrötchen

Kräuterbrot

Kümmelbrot

Kümmelfladen

Kürbis mit Käse-Brot-Füllung

Kürbisbrot

Kürbisbrot I

Kürbiskern-Sonnenblumenkern-Brot

Kürbiskernbrot

Lachsröllchen auf Pumpernickel

Ladiner Brot

Laugenbrezel I

Laugenbrezeln

Laugenbrezeln,-brötchen oder -hörnchen

Laugenbrötchen

Laugenstangen

Lefser (norwegisches Fladenbrot)

Leinsaatbrot

Leinsamenbrot

Leinsamenbrot mit kernigen Haferflocken

Litauisches Brot mit Hüttenkäse und Speck

Magenbrot

Maisbrot

Maisbrot I

Maisbrot mit Pfefferschoten und Erdnüssen

Malzbrötchen

Mandarinenbrot

Mandelbrot

Martin's Sechskornbrot

Matrosenschmaus

Mazza

MEERRETTICH-AUFSTRICH

Mett-Toast

Mexican Sandwich

Milchweissbrot

Mischbrot u.a.

Mohn- und Kümmelstangen

Mohnkipferl

Naan (Hefebrot)

Naan I

Norwegische Milchbrötchen

Nußbrot

Nussmischbrot

Odenwälder Brotlaib

Orangen-Buttermilch-Brot

Orangenbutter

Osterbrot mit Kräutern

Ostpreussisches Kürbisbrot

Pain d'epices (französisches Gewürzbrot)

Pane (Italienisches Weissbrot)

Panzanella

Panzanella mit Schafskäse

Paprika-Brot

Paprika-Sandwich

Pariserbrote

Partybrötchen I

Pausenbrot 1

Pausenbrot 2

Pausenbrot 3

Pfefferbrötchen

Pide Einfache Brotfladen

Pikante Brottorte

Pilzbrot

Pinienbrötchen

Pitahbrot

Pittafladen / Khubuz

Pizza- und Brötchenteig

Pizza-Brote mit Kräutern und Oliven

Pizzabrötchen I

Pizzabrot (Brotbackmaschine)

Pizzabrot mit Mozzarella

Pizzabrot mit Schinken

Pulla Hefezopf

Pumpernickel

Pumpernickel I

Pumpernickel selbstgemacht

Puri

Quark-Brötchen I

QUARK-BUTTER-AUFSTRICH

Quarkbrötchen

Quarkbrot

Quarkbrot mit Möhrenscheiben

Quarkbrot-Rezept für ABM

Quarkbrotaufstrich

Quarkröggeli

Quarkstuten

Quarkweissbrot

Radieschen-Brot

Rhabarber-Aprikosen-Konfitüre

Rhöner Wecken

Riewekooche (Reibekuchen - Brot mit rohen Kartoffeln)

Römertopfbrot

Röstbrot mit geeistem Zucchini- und Kürbispüree

Roggen- Weizen Landbrot

Roggen- Weizenschrotbrot

Roggen-Kartoffelbrot

Roggen-Schrotbrot

Roggen-Walnussbrot

Roggenbrötchen

Roggenbrötchen (Röggelchen)

Roggenbrötchen, Vollkorn

Roggenbrot

Roggenbrot mit Ansetzen des Sauerteigs

Roggenmischbrot

Roggenmischbrot I

Roggenmischbrot im Römertopf

Roggentoastbrot

Rosetten-Brötchen (Sandwich)

Rosinenbrötchen

Saftiges Olivenbrot

Salbeibrot

Salsa Verde

Salzstangen

Sardinentoast

Sauerkraut-Roggenbrot

Sauermilchbrot

Sauerteig

Sauerteig auf Vorrat

Sauerteig I

Sauerteig-Mischbrot

Sauerteig-Vollkornbrot

SAUERTEIGANSATZ NACH HOBBYTHEK

Sauerteigbrot mit Sonnenblumenkernen

SAUERTEIGVERMEHRUNG NACH HOBBYTHEK

Saure-Sahne-Brötchen

Scharfer Kräuteraufstrich

Schinken-Quark-Sandwich

Schneckentoast

Schnelle Frühstücksbrötchen

Schnelles Weizenbrot

Scotch-Roggen-Mischbrot

Sechskorn-Brötchen

Sechskornbrot

Semmelknödel

Sesam-Ringe

Sesambrot

Sesamfladen

Shortbread

Siegerländer Bäckel (salzig)

Sizilianisches Brot

Smörrebröd

Sojabrot

Sonntagsbrötchen

Sonntagsbrot

Sonntagswecken

Spanisches Tomatenbrot

Spinatbrot

Spinattoast

Spiralbrötchen

Spitzwecken

Steinbrot-Fladen mit Griebenschmalz

Stuten

Süsser Buttermilchzopf

Süsser Rosinenstuten

Süsser Stuten

Süsses Apfelbrot

Taco-Teig

Tatarbrot

Teebrot

Thymianbrote

Tibetanisches Gerstenbrot

Tiroler Fladenbrot

Toast Mexiko

Toast mit Geflügel

Toastbrot

Toastbrot, selbstgemacht

Tofu-Kräuter-Aufstrich

Tomaten- und Leber-Crostini

Tomaten-Käse-Toast

Tomaten-Möhren-Butter

Tomatentoast mit Kräutern

Topinki

Toskanisches Weissbrot

Tsatziki-Brot

Tschapatti (Indisches Fladenbrot)

Tschechische Knödel

Türkisches Brot

Türkisches Fladenbrot

Türkisches Fladenbrot I

Überbackenes Partybrot

Übergrillte Kräutertomatenbaguettes

Überraschungsbrote

Überraschungstoast

Vanillebutter

Vollkorn-Fladenbrot

Vollkorn-Weizenbrot

Vollkornbrötchen mit Kräutern

Vollkornbrötchen mit Sonnenblumenkernen

Vollkornbrot

Vollkornbrot I

Vollkornbrot mit Peng-Schüssel von Tupperware

Vollkornbrot nach Fr. Hänsler

Vollkornmischbrot

Walnuss - Brot

Walnuss-Brot

Walnuss-Pfeffer-Brötchen

Walnussbrötchen

Walnussbrot mit Käse und Rosinen

Wasserwecken

Weissbrot

Weissbrot mit Apfelfaser

Weissbrot mit Erbsenfaser

Weisser Laib

Weizen-, Roggenhefemischbrot

Weizen-Roggen-Mischbrot mit Backferment

Weizen-Vollkornbrötchen

Weizenschrotbrot mit Backferment

Weizenschrotbrot mit Trinkmolke

Weizenvollkornbrötchen

Weizenvollkorntoast

Welsh Rarebits - Käsebrötchen

Wildkräuter-Schmalzbröte

Würziges Brot

Würziges Kartoffelbrot

Würziges Osterbrot

Yasoyabrot (Sandwich)

Zelten - Hutzenbrot - Birnenbrot

Zitronenbutter

Zopfbrot

Zucchini-Brot

Zucchiniibrot I

Zucchiniibrot II

Zwerg - Hawaiiis

ZWIEBEL-AUFSTRICH

Zwiebel-Röstbrot mit Anchovis

Zwiebelbrot

Zwiebelschmalz (aus Butter)

Zyprisches Brot

# Ägyptisches Fladenbrot

Für 4 Portionen MMMMM-----GERÄTE-----

Backofen

Rollholz

Schüsseln

Backbleche

Backpapier MMMMM-----ZUTATEN-----

750 g Weizenmehl 405

250 g Roggenmehl (1050)

2 Päckchen Trockenhefe

2 Msp. Salz

500 ml Wasser (ungefähr) MMMMM-----HACKFLEISCHFÜLLUNG-----

Tartar

Salz

Pfeffer

Zwiebeln

glatter Petersilie oder

- Minze MMMMM-----KÄSEFÜLLUNG-----

Gouda

Schafskäse

(ggf. Schinken)

Mehl mit Hefe und Salz gut vermischen, und dann mit dem Wasser zu einem glatten, klumpchenfreien Teig verarbeiten. Der Teig darf zum Schluss nicht klebrig sein, sondern soll sich trocken aber geschmeidig anfühlen.

Die Wassermenge kann dabei je nach Mehlqualität variieren, d.h. je nach dem muss entweder noch Mehl oder Wasser zugesetzt werden.

Dann ca. 1 Stunde an einem warmen (nicht heissen) Ort abgedeckt gehen lassen. Teig nochmals gut durchkneten, und nach Augenmass portionieren. 10 Minuten ruhen lassen, dann auf die gewünschte Grösse nicht zu dünn (ca. 0.5 cm) ausrollen.

Nochmals 1 Stunde abgedeckt gehen lassen. In der Zwischenzeit heizen wir den Herd 200-220GradC vor. Die Brote auf die zuvor mit Backpapier belegten Bleche geben und ca. 5-7 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.

Tip: Am besten schmeckt laut Adel eine Mischung aus 1050 er Weizenmehl mit Roggenmehl im Verhältnis 1:1

Das Brot kann auch mit einer Milch/Wasser Mischung, statt reinem Wasser zubereitet werden.

Ganz besonders empfiehlt der Ägyptische Gourmet eine Füllung der Brote, wie Hackfleischfüllung oder Käsefüllung aus den obigen Zutaten.

Je nach Füllung sollte die Teigdicke variieren, da z.B. bei der Hackfleischfüllung beim Backen austretender Fleischsaft das Brot aufweicht, wenn der Teig zu dünn ist.

Das muss man halt ausprobieren. \* Rezept von Adel Hassanein \*\* From: joachim\_dörr%wi2@zermaus.zer.sub.org Date: Sun, 05 Dec 1993 08:54:00 +0100 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Joggi Datum: 24.02.1994 Stichworte: Zer, Brot, Fladenbrot, Ägyptisch

Stichworte: Ägypten, Brot, Fladenbrot, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Stichwortübersicht

## **Brot**

3-Korn-Sauerteig-Brot  
Ägyptisches Fladenbrot  
Anchovis Brot überbacken  
Apfelbrot  
Apfelbrot I  
Apfelbrot II  
Apfelbrot III  
Appenzeller-Schnitten  
Astrids Knoblauchbrot 1  
Auberginen-Brotaufstrich  
Baguette I  
Baguette II  
Baguette mit Scampis und Knoblauch  
Baguettes und Batards  
Ballaststoff-Stuten a la Hobbythek  
Ballymalö Brown Bread (irisches Brot nach  
Ballymalö Art)  
Baltische Speckbrötchen  
Bananenbrot I  
Bärlauchbutter  
Bauernbrot  
Bauernbrot -rund-  
Bauernzopf (Buurezöpfe)  
Bayerisches Hüttenbrot  
Bayrisches Hüttenbrot  
Beef-Sandwich  
Bergbauernbrot

Berner Brotrösti  
Bierbrot  
Bierbrötchen  
Bierteigbrötchen  
Birnenbrot mit Nüssen  
Birntoast  
Blättriges Brot  
Böhmisches Osterbrot  
Bratwurstbrot  
Brezelrezept  
Brezngugelhupf  
Briochebrot  
Brot mit pikantem Frischkäse  
Brot mit Schinken  
Brot mit Zwiebeln  
Brot-Pralinen  
Brot-Variationen mit Schlagsahne  
Brötchen  
Brötchen - Mustacii  
Brötchen I  
Brötchen mit Kräuterbutter  
Brötchenrad  
Brötchenrezept  
Brote mit Obatztem  
Brotfladen mit Hackfleisch  
Brotfladen mit Olivenöl  
Brotfondue  
Brotkuchen mit Honig (Bint al-Sahn)  
Brotpizza  
Brotrezept  
Brotsalat mit Minze

Brotsalat Mit Tomaten  
Brottorte 1  
Brottorte 2  
Brühbrot (Brotbackmaschine)  
Bruschetta  
Bruschetta (geröstetes Bauernbrot)  
Bruschetta al pomodoro  
Bruschetta mit Käsecreme  
Bruschetta mit Sardinen und Tomaten  
Bündner Birnbrot (Huxelbrot)  
Bunte Brötchenplatte  
Buttermilch-Brot (Grundrezept)  
Buttermilch-Serviettenknödel  
Buttermilchbrot  
Buttermilchzwiebelbrot  
Challah  
Chapati I Fladenbrot  
Chapatis - Indische Fladen  
Chokoladebrod - Schokoladenbrot  
Ciabatta  
Cocktail-Brötchen (48 Mini-Brötchen)  
Croissant-Rezept  
Crostini  
Crostini di Mozzarella  
Crostini alla romana  
Crostini di fegato  
Crostini di funghi Ger. Brotscheiben mit Steinpilzen  
Crostini di Mozzarella  
Dänische Korinthenbrötchen  
Das Sonntagsbrot  
Das Stutenrezept meiner Urgrossmutter

Deftiger Subenhara-Auflauf  
Dinkelbrot  
Dinkelbrot I  
Dinkelbrot li  
Dinkelbrötchen  
Dinkelschrotbrot mit Backferment  
Dippe-Toast  
Einfaches Weissbrot  
Englische Korinthenbrötchen  
Enzianweckerl  
Feine Hefebrötchen  
Feines Milchweissbrot  
Feinschmeckertoast  
Felafel mit Fladenbrot  
Finnisches Quarkbrot  
Fladenbrot  
Fladenbrot I  
Fladenbrot mit Kartoffeln Alu parathas  
Fladenbrot mit Maismehl  
Fladenbrot mit Vollkornmehl  
Flämischer Brotauflauf  
Focaccia alle noci Partybrötchen mit  
Schinken/Nüssen  
Focaccia picante Pizzabrote mit Oliven und  
Tomaten  
Forelle als Brotaufstrich  
Freiburger Aufläufe mit Weinschaum  
Fruchtige Schlemmerschnitte  
Frühstücks-Brioche  
Frühstücksbrot  
Frühstücksbrötchen

Frühstückshäschen  
Fünfkornbrot  
Ganzkornbrot  
Gebackene Kabanos-Brote  
Gefüllde Wegg  
Gefüllte Baguettes  
Gefüllte Brötchen  
Gefüllte Brote (Gfillti Broti usum Wallis)  
Gefüllte Käsebrötchen  
Gefüllte Laugenbrötchen  
Gefüllte Paprikascheiben  
Gefüllte Roggenbrötchen  
Gefülltes Baguette  
Gefülltes Baguette mit Schinken und Tomaten  
Gefülltes Brot - Alo Parata  
Gefülltes italienisches Brot  
Gefülltes Weissbrot  
Gersterbrot  
Gesundheitsbrot  
Gewürzbrot mit kandierten Früchten  
Goldtoast  
Goudagitter-Toast mit Pfeffersalami und Oliven  
Graham Landbrot  
Grahambrot  
Grossmutter's echte Laugenbrezeln  
Grundansatz Zubereitung  
Grundansatz, Basisinformationen  
Grundrezept: Weizenbrot-, Baguette- & Brötchenteig  
Grünkern-Möhren-Brötchen  
Grünkernpaste  
Gugelhupf I

Gurkenbrot  
Haferflockenbrot  
Hannover-Burger  
Hefefladen mit Saucen (Al-Susi)  
Heisswecken  
Helle Weizenbrötchen  
Herzhaftes Nussbrot  
Holsteiner Schinkenbrot  
Holunderbluetenbrot  
Humus al Tahin  
Hutzelbrot  
Hutzbrot (Früchtebrot - Schwäbisch)  
Inschera (Hirsefladenbrot, Eritrea)  
Jägerbrötchen  
Ka#k bi-s-Simsim (Brotringe mit Sesam)  
Kaiserstühler Spargelvesper  
Kalbshaxe mit Schwips-Egerlingen und  
Semmelaufwurf  
Kalifornisches Nussbrot  
Kalorienarmes Radieschenbrot  
Kartoffelbaguette  
Kartoffelbrot  
Kartoffelbrot I  
Käsebrötchen  
Käsebrötchen mit Füllung  
Käsehörnchen  
Kastanienbrot mit Pinienkernen  
Katalanisches Johannisbrot  
Khubz (Fladenbrot)  
Khubz bi-s-Simsim (Sesambrot)  
Khubz ma#Zaitun (Olivenbrot)

Khubz Manqusch bi-z-Za#tar (Brot mit Kräutern)  
Khubz Qamh (Vollkorn-Fladenbrot)  
Khubz Scha#ir (Gerstenfladen)  
Knack&Back Spezial  
Knäckebrötchen  
Knäckebrötchen mit Kürbiskernen  
Knoblauchbrot  
Knoblauch-Zucchini-Schmalz  
Knoblauchbaguette  
Knoblauchbrot  
Knoblauchbrot mit 2 Käsen  
Knoblauchschmalz als Brotaufstrich  
Knoblauchschmalz auf Baguette  
Korinthenbrötchen (Krentenbollen)  
Körnerbrötchen / -brot  
Krabben-Creme auf Toast  
Kräuter-Aufstrich  
Kräuteraufstrich  
Kräuterbrot  
Kräuterbrötchen  
Kümmelbrot  
Kümmelfladen  
Kürbis mit Käse-Brot-Füllung  
Kürbisbrot  
Kürbisbrot I  
Kürbiskern-Sonnenblumenkern-Brot  
Kürbiskernbrot  
Lachsrollchen auf Pumpernickel  
Ladiner Brot  
Laugenbrezel I  
Laugenbrezeln

Laugenbrezln,-brötchen oder -hörnchen  
Laugenbrötchen  
Laugenstangen  
Lefser (norwegisches Fladenbrot)  
Leinsaatbrot  
Leinsamenbrot  
Leinsamenbrot mit kernigen Haferflocken  
Litauisches Brot mit Hüttenkäse und Speck  
Magenbrot  
Maisbrot  
Maisbrot I  
Maisbrot mit Pfefferschoten und Erdnüssen  
Malzbrötchen  
Mandarinenbrot  
Mandelbrot  
Martin's Sechskornbrot  
Matrosenschmaus  
Mazza  
MEERRETTICH-AUFSTRICH  
Mett-Toast  
Mexican Sandwich  
Milchweissbrot  
Mischbrot u.a.  
Mohn- und Kümmelstangen  
Mohnkipferl  
Naan (Hefebrot)  
Naan I  
Norwegische Milchbrötchen  
Nußbrot  
Nussmischbrot  
Odenwälder Brotlaib

Orangen-Buttermilch-Brot  
Orangenbutter  
Osterbrot mit Kräutern  
Ostpreussisches Kürbisbrot  
Pain d'epices (französisches Gewürzbrot)  
Pane (Italienisches Weissbrot)  
Panzanella  
Panzanella mit Schafskäse  
Paprika-Brot  
Paprika-Sandwich  
Pariserbrote  
Partybrötchen I  
Pausenbrot 1  
Pausenbrot 2  
Pausenbrot 3  
Pfefferbrötchen  
Pide Einfache Brotfladen  
Pikante Brottorte  
Pilzbrot  
Pinienbrötchen  
Pitahbrot  
Pittafladen / Khubuz  
Pizza- und Brötchenteig  
Pizza-Brote mit Kräutern und Oliven  
Pizzabrot (Brotbackmaschine)  
Pizzabrot mit Mozzarella  
Pizzabrot mit Schinken  
Pizzabrötchen I  
Pulla Hefezopf  
Pumpernickel  
Pumpernickel I

Pumpernickel selbstgemacht  
Puri  
Quark-Brötchen I  
QUARK-BUTTER-AUFSTRICH  
Quarkbrot  
Quarkbrot mit Möhrenscheiben  
Quarkbrot-Rezept für ABM  
Quarkbrotaufstrich  
Quarkbrötchen  
Quarkröggeli  
Quarkstuten  
Quarkweissbrot  
Radieschen-Brot  
Rhabarber-Aprikosen-Konfitüre  
Rhöner Wecken  
Riewekooche (Reibekuchen - Brot mit rohen  
Kartoffeln)  
Roggen- Weizen Landbrot  
Roggen- Weizenschrotbrot  
Roggen-Kartoffelbrot  
Roggen-Schrotbrot  
Roggen-Walnussbrot  
Roggenbrot  
Roggenbrot mit Ansetzen des Sauerteigs  
Roggenbrötchen  
Roggenbrötchen (Röggelchen)  
Roggenbrötchen, Vollkorn  
Roggenmischbrot  
Roggenmischbrot I  
Roggenmischbrot im Römertopf  
Roggentoastbrot

Römertopfbrot  
Rosetten-Brötchen (Sandwich)  
Rosinenbrötchen  
Röstbrot mit geeistem Zucchini- und Kürbispüree  
Saftiges Olivenbrot  
Salbeibrot  
Salsa Verde  
Salzstangen  
Sardinentoast  
Sauerkraut-Roggenbrot  
Sauermilchbrot  
Sauerteig  
Sauerteig auf Vorrat  
Sauerteig I  
Sauerteig-Mischbrot  
Sauerteig-Vollkornbrot  
SAUERTEIGANSATZ NACH HOBBYTHEK  
Sauerteigbrot mit Sonnenblumenkernen  
SAUERTEIGVERMEHRUNG NACH HOBBYTHEK  
Saure-Sahne-Brötchen  
Scharfer Kräuteraufstrich  
Schinken-Quark-Sandwich  
Schneckentoast  
Schnelle Frühstücksbrötchen  
Schnelles Weizenbrot  
Scotch-Roggen-Mischbrot  
Sechskorn-Brötchen  
Sechskornbrot  
Semmelknödel  
Sesam-Ringe  
Sesambrot

Sesamfladen  
Shortbread  
Siegerländer Bäckel (salzig)  
Sizilianisches Brot  
Smörrebröd  
Sojabrot  
Sonntagsbrot  
Sonntagsbrötchen  
Sonntagswecken  
Spanisches Tomatenbrot  
Spinatbrot  
Spinattoast  
Spiralbrötchen  
Spitzwecken  
Steinbrot-Fladen mit Griebenschmalz  
Stuten  
Süßer Buttermilchzopf  
Süßer Rosinenstuten  
Süßer Stuten  
Süßes Apfelbrot  
Taco-Teig  
Tatarbrot  
Teebrot  
Thymianbrote  
Tibetanisches Gerstenbrot  
Tiroler Fladenbrot  
Toast Mexiko  
Toast mit Geflügel  
Toastbrot  
Toastbrot, selbstgemacht  
Tofu-Kräuter-Aufstrich

Tomaten- und Leber-Crostini  
Tomaten-Käse-Toast  
Tomaten-Möhren-Butter  
Tomatentoast mit Kräutern  
Topinki  
Toskanisches Weissbrot  
Tsatziki-Brot  
Tschapatti (Indisches Fladenbrot)  
Tschechische Knödel  
Türkisches Brot  
Türkisches Fladenbrot  
Türkisches Fladenbrot I  
Überbackenes Partybrot  
Übergrillte Kräutertomatenbaguettes  
Überraschungsbrote  
Überraschungstoast  
Vanillebutter  
Vollkorn-Fladenbrot  
Vollkorn-Weizenbrot  
Vollkornbrot  
Vollkornbrot I  
Vollkornbrot mit Peng-Schüssel von Tupperware  
Vollkornbrot nach Fr. Hänslar  
Vollkornbrötchen mit Kräutern  
Vollkornbrötchen mit Sonnenblumenkernen  
Vollkornmischbrot  
Walnuss - Brot  
Walnuss-Brot  
Walnuss-Pfeffer-Brötchen  
Walnussbrot mit Käse und Rosinen  
Walnussbrötchen

Wasserwecken  
Weissbrot  
Weissbrot mit Apfelfaser  
Weissbrot mit Erbsenfaser  
Weisser Laib  
Weizen-, Roggenhefemischbrot  
Weizen-Roggen-Mischbrot mit Backferment  
Weizen-Vollkornbrötchen  
Weizenschrotbrot mit Backferment  
Weizenschrotbrot mit Trinkmolke  
Weizenvollkornbrötchen  
Weizenvollkorntoast  
Welsh Rarebits - Käsebrötchen  
Wildkräuter-Schmalzbrote  
Würziges Brot  
Würziges Kartoffelbrot  
Würziges Osterbrot  
Yasoyabrot (Sandwich)  
Zelten - Hutzenbrot - Birnenbrot  
Zitronenbutter  
Zopfbrot  
Zucchini-Brot  
Zucchiniibrot I  
Zucchiniibrot II  
Zwerg - Hawaiiis  
ZWIEBEL-AUFSTRICH  
Zwiebel-Röstbrot mit Anchovis  
Zwiebelbrot  
Zwiebelschmalz (aus Butter)  
Zyprisches Brot

---

Titelübersicht, Rubrikübersicht **und** Stichwortübersicht des Le  
Chef - Brot

# Anchovis Brot überbacken

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 2 Dos. Anchovisfilets, kleine
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Tomatenmark
- 5 1/2 EL Olivenöl
- 2 TL Zitronensaft
- Pfeffer, schwarz
- 8 Scheib. Stangenbrot, 2 cm dick
- 1 TL Petersilie, gehackt

Anchovisfilets 15 Minuten wässern. Abtropfen lassen. Mit Haushaltstrepp abtrocknen. Ganz fein zerreiben. Auch die geschälten Knoblauchzehen. Beides mit Tomatenmark mischen und nach und nach das Öl einrühren. Zum Schluß mit Pfeffer und Zitronensaft würzen. Brot in einer Pfanne einseitig bräunen. Rausnehmen. Auf die nicht gebräunte Seite die Anchovismasse verteilen. Aufs Backblech legen, Backzeit: 10 Minuten  
Elektroherd: 200 Grad Gasherd: Stufe 4 : Mit gehackter Petersilie bestreut servieren. Vorbereitung: 30 Minuten Zubereitung: 20 Minuten Wann reichen: : Vor dem Essen. Menü 1/35

Stichworte: Toast

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rubrikübersicht

Brot

# Apfelbrot

Für 4 Portionen MMMMM-----TEIG-----

1/2 c Butter

1 c Zucker (ich nehme gerne

- braunen)

2 Eier

1 ts Vanillezucker

1/2 ts Salz

2 Tassen Apfelstückchen (so

- ca. 1,5x1,5 cm klein)

2 Tassen Mehl (vielleicht

- Typ 1050)

1 geh. Tl. Backpulver

Etwas Milch

etwas Zitronensaft MMMMM-----FÜR DIE STREUSEL OBENDRAUF:-----

2 geh. Tl. Butter

2 tb Mehl

1 ts Zimt

2 tb Zucker

Je nachdem, wie süß die Äpfel sind, die Zuckermenge etwas reduzieren. Backpulver mit etwas Milch und Zitronensaft vermischen.

Alle Zutaten mischen, in 'ne Kastenform. Die Zutaten für die Streusel mit den Fingern vermengen und zerkrümeln (Pfoten waschen - vorher !) darüberstreuen und bei ca. 165GradC etwa 1h in den Ofen. Beim Gasherd Stufe 1-2. \*\* From: Gerald\_keller@s3@zermas.zer.sub.org Date: Mon, 01 Jun 1993 05:13:00 CET Newsgroups: zer.t- netz.essen Erfasser: Gerald Datum: 21.08.1993 Stichworte: ZER, Brot, Obst

Stichworte: Früchte, Brot, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Apfelbrot I

Für 4 Portionen MMMMM-----FÜLLUNG-----

750 g geschneitzte Äpfel

250 g Rosinen

250 g Zucker

125 g Haselnüsse

1 tb Kakao

1/2 Msp. Lebkuchengewürz

1 ts Zimt

3 tb Schnaps MMMMM-----TEIG-----

500 g Mehl 1 1/2 Pck. Backpulver

Alle Zutaten für die Füllung mischen und eine Nacht stehen lassen. Anschliessend diese Masse mit Mehl und Backpulver mischen, 2 Laibe formen und bei 180 Grad 1,5 h backen. Nach einer Stunde mit Alufolie abdecken.

Ihr könnt die Teile auch einfrieren und dann länger aufheben.

Variation:

Vermischt mit den üblichen Zutaten lässt sich auch sehr gut Schnitzbrot (Früchtebrot für Nordlichter) daraus machen. \*\* Aus der Sammlung vor Adreas Kohout Maus Netz: Andreas Kohout @ M4 InterNET: Shanee@rabbit.abg.sub.org Erfasser: Andy Datum: 14.12.1993 Stichworte: Brot, Äpfel, News

Stichworte: Brot, News

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

Brot

# Apfelbrot II

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 750 g *Äpfel*
- 100 g *Zucker*
- 2 EL *Schnaps*
- 250 g *Ganze Mandeln*
- 250 *Rosinen*
- 1 *Löffel Kakao*
- 1 *Msp. Nelken*
- 1 *TL Zimt*
- 1 1/2 *Pck. Backpulver*
- 500 g *Mehl*

Äpfel fein raspeln, mit Zucker mischen und ca. eine halbe Stunde stehen lassen.

Danach dir restlichen Zutaten dazugeben und alles gründlich mischen. Nun gibt man alles in eine Kastenform und diese dann in den Backofen, wo das Brot bei 180 GradC 50-60 min. gebacken wird. \*\* Gepostet von: Daniela Kraus Erfasser: Daniela Datum: 07.12.1995 Stichworte: Brot, Apfel, P1

Stichworte: P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Apfelbrot III

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 300 g geriebene Äpfel
- 50 g Rosinen
- 2 Eier
- 120 g Puderzucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 50 g Butter
- 120 g Mehl
- 1/2 Pk. Backpulver
- 50 g gehackte Nüsse

Zucker, Butter und Eigelb schaumig rühren. Mehl mit Backpulver dazugeben, danach die übrigen Zutaten mit dem geschlagenen Eiweiss unterheben. In einer gefetteten Kastenkuchenform bei 250 Grad ca. 35 Minuten backen. \*\* Gepostet von Erfasser: Datum: 18.12.1996 Stichworte: Brot, P1

Stichworte: P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Appenzeller-Schnitten

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 30 g Butter oder Margarine
- 1 TL Senf (mittelscharf)
- 6 Sch. Toastbrot
- 8 Sch. Appenzeller Käse (etwa 300 g)
- 3 Birnen (am besten Williams Christ)
- 6 Streifen Bacon (dänischer Frühstücksspeck)

Butter oder Margarine mit Senf verrühren und die Toastscheiben damit bestreichen. Jede Toastscheibe mit einer Scheibe Käse belegen, die restlichen beiden Scheiben in Streifen schneiden. Die Birnen schälen und halbieren. Die Kerngehäuse entfernen, die Hälften in Spalten schneiden, auf die Toasts legen. Die Käsestreifen auf den Birnenspalten verteilen. Bacon halbieren und quer auf die Toasts legen und die Toastscheiben überbacken. Schaltung: 200 - 220 , 2. Schiebeleiste v.u. 170 - 190 , Umluftbackofen ca. 18 Minuten

:Stichworte : Dezember, Einfach, P4, Schweiz, Toast :Notizen (\*) : : : Quelle: Winke & Rezepte 12 / 97 Stichworte: Schweiz, Dezember, P4, Einfach, Toast

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Astrids Knoblauchbrot 1

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1000 g Mehl
- 1 Würfel Hefe
- (oder 2 Tütchen Trockenhefe)
- 1 EL Salz
- 1/2 l kalte (!) Milch 150 g Margarine (oder Butter)
- 1 Ei
- 3 EL Salatkräuter 15 Knoblauchzehen, feingehack

Alle Zutaten zusammenkneten und 45 Minuten abgedeckt gehen lassen, dann noch einmal kräftig durchkneten und in eine gefettete Form geben. Zudecken und noch einmal 20 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180Grad C vorheizen und dann das Brot auf der unteren Schiene 35-45 Minuten backen.

Bon Appetit! \*\* From: ralf\_lenz%hg@zermaus.zer.sub.org Date: Sun, 07 Mar 1993 10:41:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Astrid  
Datum: 28.06.1993 Stichworte: ZER, Knoblauch, Brot

Stichworte: Brot, Knoblauch, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Auberginen-Brotaufstrich

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 2 groß. oder 3 mittlere Auberginen
- 1 mittelgroße Zwiebel
- Sonnenblumenöl
- Salz

Die gewaschenen und abgetrockneten Auberginen bei starker Hitze auf einer Herdplatte von allen Seiten ankohlen lassen (Entweder Alufolie direkt auf die Herdplatte oder eine Gusseisenpfanne - kein Öl rein!). Danach die verkohlte Pelle abziehen.

Die Zwiebel sehr fein würfeln.

Die Auberginen fein hacken und mit der Zwiebel vermengen. Danach etwa ei dl Öl schluckweise unterrühren (Mayonnaise-Prinzip), bis die Konsistenz cremig und die Farbe heller wird. Mit Salz abschmecken und kühl stellen.

Mehr Würze ist nicht nötig, solcherart zubereitet entwickeln selbst Auberginen eine leichte Schärfe.

Schmeckt am besten auf dick gebuttertem Weissbrot. \*\* Gepostet von Uwe Bielz Date: Wed, 14 Sep 1994 Ersteller: Uwe Datum: 18.10.1994  
Stichworte: Auberginen, Aufstrich, Brot

Stichworte: Auberginen, Brot, Aufstrich

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Bärlauchbutter

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 25 g *Bärlauch*
- 250 g *Butter; weiche*
- 1 TL *Limettensaft*
- *Kräutersalz; nach Geschmack*
- 1 1/2 TL *Walnüsse; gemahlene*

Die gewaschenen Blätter des Bärlauchs durch den Fleischwolf drehen. Bärlauchpüree mit der weichen Butter verrühren. Limettensaft Kräutersalz und gemahlene Walnüsse unterrühren.

Die Bärlauchbutter schmeckt als Brotaufstrich oder auf gegrilltem Fleisch. Restliches Bärlauchpüree in kleinen Portionen einfrieren. \* Quelle: Gepostet von K.-H. Boller Erfasser: K.-H. Datum: 04.06.1996 Stichworte: Butter, Gewürz, P1

Stichworte: Gewürze, P1, Butter

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Baguette I

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 750 g Weizenmehl, Type550
- 3 TL Salz
- 1 Pk. Trockenhefe
- 1/2 l Wasser
- Mehl zum Bestäuben
- 1 Ei, verquirlt
- Fett zum Einfetten

Das Mehl in eine grosse Schüssel sieben, das Salz und die Hefe mit dem Mehl vermischen. Das Wasser handwarm unter das Mehlgemisch rühren, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Den Teig zu einem Ball formen und auf einer bemehlten Arbeitsplatte 10-15 Minuten kräftig mit der Hand kneten, bis er Blasen wirft. Den Teigball wieder auf den mit Mehl bestäubten Boden der Schüssel legen. Mit einem feuchten Küchentuch bedeckt an einem warmen Ort etwa eine 3/4 Stunde aufgehen lassen, bis sich sein Umfang verdoppelt hat. Den Teig in 4 Teile zu je 300g aufteilen. Jedes Teil für sich tüchtig durchkneten und dann 40cm lange Rollen daraus drehen, auf ein eingefettetes Blech legen. Mit einem Küchentuch bedeckt eine weitere 1/2 Stunde gehen lassen. Mit dem Ei bestreichen und die Oberfläche schräg einschneiden.

Den Backofen auf 220GradC vorheizen. Eine feuerfeste Schale mit kochendem Wasser in den Backofen stellen, die Baguette auf der 2. Schiebeleiste von oben 35 Minuten backen. \*\* Gepostet von Michael Gritz Date: Mon, 15 Aug 1994 Erfasser: Michael Datum: 16.09.1994 Stichworte: Brote, P4

Stichworte: P4, Brote

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Baguette II

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 500 g Weizenmehl Typ 550
- 1 Päckchen Dauerbackhefe
- 1/8 l lauwarmes Wasser
- 1/8 l lauwarme Milch
- 2 gestrichene TL Salz
- 2 EL Öl

## **ZUM BESTREICHEN**

- 1 Eiweiss
- 1 EL Wasser

Das Mehl im auf 50 GradC Celsius vorgeheizten Backofen 30 Minuten erwärmen. Danach mit der Hefe gut vermischen. Wasser, Milch, Salz und Öl dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig reichlich mit Mehl bestäuben und an warmem Ort zugedeckt 4 - 5 Stunden gehen lassen. Danach den Teig nochmals kurz durchkneten, halbieren, jedes Teigstück zu einer rechteckige Platte (30 x 25 cm) ausrollen Die Rechtecke jeweils von den Längsseite zusammenrollen, die Enden während des Rollens fest zusammendrücken. Die Stangen mit der Nahtseite nach unten auf ein geöltes Backblech legen und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Danach die Brote im Abstand von 5 cm schräg einschneiden und goldbraun backen. 10 Minuten vor dem Ende der Backzeit mit mit Wasser verquirltem Eiweiss bestreichen. Die fertig gebackenen Brote auf einem Rost auskühlen lassen. Backzeit: 10 Minuten bei 220 GradC Celsius, dann etwa 30 Minuten bei 180 GradC Celsius \*\* Gepostet von Jürgen Linnhoff Date: Sat, 03 Jun 1995 Erfinder: Jürgen Datum: 15.08.1995 Stichworte: Brot, P1, Weissbrot

Stichworte: P1, Brot, Weissbrot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Baguette mit Scampis und Knoblauch

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Baguette
- 800 g Scampis (die mit der Schale)
- 2 Bd. Petersilie, lieber mehr als - weniger
- gutes Olivenöl
- Viel Knoblauch
- Weisswein (z.B. den leicht - moussierenden
- Prosecco)

Scampis gut waschen, Petersilie ebenso. Olivenöl in Pfanne (reichlich), Scampis und feingehackte Petersilie hinein, 5 Minuten auf Stufe 2 bis 2 1/2 auf dem E-Herd anbraten, dann Knoblauch feingehackt dazugeben. Noch mal 5 bis 10 Minuten brutzeln lassen, bis die Biester richtig lecker aussehen. Dann spritzt man etwas von dem guten Weisswein über alles (1/2 bis 1 dl), den Rest trinkt man dazu.

08.01.1994

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Schmankerln, Brot, Fisch, P4

Stichworte: Fisch, P4, Brot, Schmankerln

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Baguettes und Batards

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 300 g Weizenmehl Typ 1050; gesiebt
- 60 ml Wasser, lauwarm
- 15 g Hefe, frisch
- 2 TL Salz\*
- 600 g Weizenmehl Typ 550

MMMMM-----QUELLE-----

-Tom Jaine 50 Recettes de

- Pain Librairie Gründ

- übersetzt und erfasst von

- Petra Holzapfel

In einer grossen Schüssel das Weizenmehl Typ 1050 mit 2/3 des lauwarmen Wassers, der zerbröckelten Hefe und dem Salz mischen. Diese Mischung kräftig mit einem Holzlöffel schlagen. Zudecken und bei mässiger Temperatur etwa 4 Stunden gehen lassen, die Mischung soll ihr Volumen verdreifachen. Dann den Rest des Wassers einarbeiten, darauf nach und nach das Mehl Type 550 bis ein glatter Teig entsteht. Diesen auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und 10 Minuten kneten\*\*. Den Teig in einem mit geölter Klarsichtfolie bedecktem Gefäss etwa 2 Stunden bei ca. 26 °C gehen lassen. Das Volumen sollte sich mindestens verdoppelt haben. Wieder auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, in 4 Teile teilen und diese jeweils zu Kugeln formen, Nahtstelle nach unten, 5 Minuten ruhenlassen. Eine Teigkugel nehmen, umdrehen und mit dem Handballen platt drücken. Die Enden nach innen schlagen und fest andrücken. Der Teig soll die Form eines länglichen Kissens haben. Dies mit den anderen Kugeln wiederholen. Alle Teigstücke ruhen lassen. Während des Bearbeitens wird der Teig elastisch, nach einer Ruhezeit hält er die gewünschte Form viel besser. Ein Teigkissen vor sich legen, die Schmalseiten weisen nach links und rechts, die glatte Seite nach unten. Jetzt das Teigstück zu sich hin rollen, die Nahtstellen mit den Daumen und Zeigefingerspitze über die ganze Länge zusammenpressen, um einen geschlossenen Zylinder zu erhalten. Die übrigen Teigstücke genauso behandeln, wieder 5 Minuten ruhen lassen, die Nahtstellen zeigen nach oben. Jetzt die Teigzylinder mit den ausgestreckten Fingern hin und her rollen. Dabei durch sanften Druck auseinanderziehen, ohne sie zu zerquetschen. Wenn sich ein Teigstück widerspenstig zeigt, dieses kurz ruhen lassen und in dieser Zeit ein anderes bearbeiten. Es sollen Brote von 30 cm Länge mit glatter, homogener Oberfläche entstehen. Formen oder Körbe bemehlen und die Brote mit der glatten Seite nach unten hineingeben. Mit geölter Klarsichtfolie bedecken und ein letztes Mal 1 1/2 Stunden bei 26°C gehen lassen. Wenn man mit bemehlten Fingern auf die Teigoberfläche drückt, darf sie nicht wieder zurückweichen. Den Ofen auf maximale Temperatur, mindestens 230°C aufheizen. Nach diesem letzten Aufgehen die Brote auf ein gefettetes Backblech stürzen. Mit einem scharfen Messer 4-5 diagonale Einschnitte anbringen. Wenn das Brot gut aufgegangen ist, sollen die Einschnitte nicht zu tief sein, bei kürzerer Gehzeit sollten die Einschnitte tiefer und länger sein. Das Blech in den oberen Teil des Ofens schieben und die Brote sofort mit etwas Wasser besprenkeln. Nach 2 Minuten und nochmals nach 5 Minuten wiederholen. Die Brote ca. 20 Minuten backen, die Unterseite der Brote soll hohl klingen, wenn man darauf klopf. Vor dem Backen sollen die Brote jeweils ein Gewicht von 400 g haben, nach dem Backen haben sie 12% Feuchtigkeit verloren und wiegen noch 350 g. Diese Differenz erlaubt auch eine Aussage über den Backgrad. Auf Gittern auskühlen lassen. Wenn man keine Teigkörbe hat, kann man die Teigstücke entweder direkt auf dem Backblech gehen lassen (Nahtstelle nach unten), dabei die letzte Gehzeit etwas abkürzen. Oder man legt ein Küchentuch so in Falten, dass man zwischen den Falten jeweils ein Baguette gehen lassen kann (Systeme de la couche). Diese Methode der verlängerten Gehzeit nennt man auch Fermentation sur poolisch (auch pouliche), im Hinblick auf den Einfluss Wiens auf die Pariser Bäckerei während der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Anmerkung Petra: \* evt. mehr Salz zugeben. \*\* der Teig ist sehr weich, evt. mit der Maschine kneten lassen. Ergebnis: grobporiger Teig, gut.

Stichworte: Frankreich

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Ballaststoff-Stuten a la Hobbythek

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 350 g Weizenmehl, Typ 405
- 50 g Vollkornfrüchtemüsli
- 10 g Weizenkleber
- 10 g Reinleicithin P
- 50 g Erbsenfaser
- 1 Ei
- 10 g Salz
- 10 g Trockenhefe (1 P.)
- 450 ml Milch (1,5% Fett)

Alle trockenen Zutaten miteinander mischen und mit der Milch zu einem glatten Teig verkneten. Danach in eine Kastenform geben und abgedeckt bei 20-25Grad eine halbe Stunde gehenlassen. Im vorgeheizten Backofen 60 Minuten bei 175-210Grad (Stufe 4) ausbacken. Um eine braune Kruste zu erhalten, kann man eine Bratfolie verwenden oder das Brot vor dem Backen mit etwas Eigelb einstreichen.

Ballaststoffgehalt: 6,8%

Ballaststoffgehalt pro 100 kcal: 3,37 g \* aus dem Hobby Tip der Hobbythek vom WDR Nr. 201 a \*\* Erbsenfaser, Weizenkleber, Reinleicithin P aus dem Reformhaus (z.B. Spinnrad) Erfasser: Lothar Datum: 13.01.1993 Stichworte: Brot, Weissbrot, Stuten

Stichworte: Brot, Stuten, Weissbrot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Ballymalö Brown Bread (irisches Brot nach Ballymalö Art)

*Für 4 Portionen*

## **FÜR EINE GROSSE KASTENFORM**

- 450 g Vollkorn-Weizenmehl
- 350 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Melasse (*black treacle*)
- 2 TL Salz
- 1 Würfel Hefe
- Fett für die Form

Hallo Feinschmecker,

hier ist ein Rezept, das wir aus Irland mitgebracht haben. Das Brot wird dort zu allem möglichen gegessen z.B. zum Frühstück, zum geräuchertem Lachs oder als Vorspeise mit Butter. Am besten schmeckt es, wenn es frisch ist.

Zubereitung:

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen und leicht anwärmen (am besten im vorheizenden Backrohr). In einem kleinerem Gefäss etwas lauwarmes Wasser mit der Melasse mischen und die Hefe in kleinen Stücken zugeben. An einen warmen Ort stellen. Nach ca. 5 Minuten fängt die Flüssigkeit an zu schäumen. Während dessen die Kastenform und ein sauberes Geschirrtuch leicht vorwärmen.

Die Flüssigkeit mit dem verbleibendem Wasser zum Mehl-Salz Gemisch geben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig in die angewärmte und gefettete Kastenform geben, mit dem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen, bis sich der Teig in etwa verdoppelt hat. Anschliessend bei 230 Grad ca. 45 Minuten backen.

Das Brot ist durchgebacken, wenn es sich beim Daraufklopfen hohl anhört. \*\* Gepostet von Stefan Mudrack Date: Sat, 20 May 1995 Ersteller: Stefan Datum: 22.08.1995 Stichworte: Brot, Irland, Kastenform

Stichworte: Irland, Brot, Kastenform

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Baltische Speckbrötchen

Für 4 Portionen

## FÜR DEN TEIG

- 300 g Mehl
- 1 TL Zucker
- 1 Pk. Trockenhefe
- 125 ml Milch; lauwarm
- 1 Ei
- 60 g Butter
- 1 Spur Salz

## FÜR DIE FÜLLUNG

- 1 groß. Zwiebel
- 50 g Räucherspeck; durchwachsen
- 1 EL Margarine

## ZUM BESTREICHEN

- 1 Eigelb
- 1 EL Milch

Die Zutaten für den Hefeteig sollten zimmerwarm sein! Mehl in eine Schüssel sieben und mit Zucker, Hefe und Salz mischen. Ei, lauwarme Milch und Butter mit dem Teig verkneten, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst und eine glänzende, glatte Oberfläche bekommt. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben und mit einem sauberen Trockentuch abdecken. An einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehenlassen. Zwiebeln und Speck fein würfeln. Margarine in einer Pfanne auslassen und Speck und Zwiebeln kurz andünsten. Die Zwiebeln sollen nur glasig werden. Tip: Wem angebratener Speck generell zu salzig ist, sollte den Speck kurz in kochendem Wasser blanchieren. Zwiebel - Speckmischung etwas abkühlen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten, in acht Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einer runden, untertassengrossen Teigplatte ausrollen. In die Mitte der Teigplatten die Zwiebel-Speck-Mischung geben (etwa 1 Teelöffel pro Brötchen). Den Teig über die Mischung ziehen und mit der "Nahtstelle" auf ein gefettetes Backblech legen. Brötchen mit dem Trockentuch abdecken und nochmals 15 Minuten gehenlassen. Ei mit der Milch verquirlen, die Brötchen damit bestreichen. Auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens bei 200 GradC 20-25 Minuten backen. Die fertigen Brötchen noch warm servieren. Dazu ein kühles Bier! Tip: Gleich die doppelte Menge verarbeiten! - Getestet und ins Mm-Format gebracht: - Herbert Schmitt (2:2426/2070.16) \*\* Gepostet von Herbert Schmitt Date: Mon, 06 Feb 1995 Erfasser: Herbert Datum: 05.04.1995 Stichworte: Backen, Pikant, Fleisch, Schwein, P4

Stichworte: Fleisch, Backen, P4, Schwein, Pikant

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Bananenbrot I

*Für 4 Portionen*

**FUER EINE 500 G CAKEFORM**

- 75 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Ei; geschlagen
- 250 g Mehl
- 2 Vanilleschoten
- 1 Spur Salz
- 2 Bananen; zerdrückt
- 75 g Rosinen

Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, dann Ei zugeben.

Mehl und Backpulver zusammensieben. Samen aus den Vanilleschoten kratzen und mit dem Salz ins Mehl geben.

Mehlmischung abwechselnd mit den Bananen zur Zucker-Butter-Ei-Mischung geben. Rosinen hineinmischen.

Cakeform einfetten und die Masse einfüllen.

In vorgeheiztem Ofen bei 190 Grad etwa 30 Minuten backen, bis das Bananenbrot goldbraun ist und am hineingesteckten Spiesschen kein Teig mehr klebt. \* Quelle: Jill Norman, Das grosse Buch der Gewürze, AT Verlag, 1991, ISBN 3-85502-395-6 erfasst von Rene Gagnaux 27.05.1994  
Erfasser: Rene Datum: 10.06.1994 Stichworte: Backen, Brot, Banane, P1

Stichworte: Backen, Banane, P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Bauernbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 1/4 kg Roggenmehl (Type 1150)
- 250 g Weizenmehl (Type 405)
- 800 g Sauerteig 3/4 l lauwarmes Wasser
- 50 g Salz
- 1 EL Zucker

Die beiden Mehlsorten miteinander vermischen, eine grosse Mulde hineindrücken und den Sauerteig eingiessen. Durchmischen. Je nach Konsistenz des Sauerteigs, das lauwarme Wasser zugeben, salzen und zuckern. Zum Teigballen abschlagen, dann auf dem Backbrett kräftig kneten und einige Stunden zugedeckt gehen lassen. Nochmals durchkneten und zu einem länglichen, hohen Laib formen. Zugedeckt eine weitere Stunde gehen lassen. Auf ein eingefettetes Backblech legen, mehrmals mit einer Stricknadel einstechen. In den auf 225 Grad (Gas: Stufe 4) vorgeheizten Backofen schieben. Einen kleinen flachen Topf mit heissem Wasser auf den Backofenboden stellen und die Tür schliessen. 1 1/2 Stunden backen lassen. \*\* Gepostet von: ??? Erfasser: Datum: 07.04.1996 Stichworte: Brot

Stichworte: Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Bauernbrot -rund-

*Für 4 Portionen*

## **1 STÜCK A 750 G**

- 450 g Roggenmehl (997 oder 1150)
- 50 g Vollkornschrot (geht auch ohne)
- 200 ml Wasser warm
- 100 ml Buttermilch
- 1 TL Salz
- 1/2 Würfel Hefe
- 50 g reifer Sauerteig
- (gibt's bei den meisten Bäckereien)

Aus 200 g des Roggenmehls, das Schrot, Wasser und Sauerteig einen Teig rühren, mit etwas Mehl einstäuben und in der Schüssel 24 Stunden stehenlassen.

Die Hefe in der Buttermilch auflösen und zusammen mit dem Sauerteig und allen anderen Zutaten kräftig zu einem Teig kneten.

2 runde Brotlaibe formen und die Oberseite mit Roggenmehl bestreuen und auf ein gefettetes Backblech legen.

Etwas aufgehen lassen ca. 20 min.

Backen bei 250Grad 15 min., herunterstellen, weiterbacken 40 min. bei 180Grad (Backen mit einer Tasse Wasser in dem Ofen).

Wenn gewünscht 50 g vom reifen Sauerteig abnehmen und für späteren Ansatz aufheben.

Quelle: sehr bewährter Selbstentwurf \*\* Gepostet von Frank Schwager Date: Sat, 08 Apr 1995 Erfasser: Frank Datum: 11.09.1995 Stichworte: Brot, Backen

Stichworte: Backen, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Bauernzopf (Buurezöpfe)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 15 g Frische Hefe
- 1/2 TL Zucker
- 62 g Butter
- 187 ml Milch
- 1/2 gestr. TL Salz
- 1/2 Ei
- 375 g Mehl (Type 405)
- 1 Eigelb mit 1 EL Öl verrührt

1. Hefe mit einem Teelöffel Zucker verrühren, flüssig werden lassen. Butter schmelzen, die Milch, in der das Salz aufgelöst wurde, handwarm dazugeben, Ei darin verrühren. Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken, die Hefe in die Mitte geben, mit Mehl vermengen, dann die Flüssigkeit nach und nach dazugeben und alles etwa zehn Minuten kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst.

2. Teig etwa eine Stunde an warmer, zugfreier Stelle zugedeckt gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Nochmals zehn Minuten kneten, in drei Stränge teilen, die sich an den Enden verjüngen, zum Zopf flechten.

3. Den Zopf nochmals eine Viertelstunde auf dem Blech gehen lassen, mit Eigelb bestreichen und bei 200 Grad 40 bis 50 Minuten backen. \* Quelle: Christian Wenger, Copyright STERN 1995 Erfasser: Lothar Datum: 15.01.1996 Stichworte: Schweiz, P8, Brot, Weissbrot

Stichworte: Schweiz, P8, Brot, Weissbrot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Bayerisches Hüttenbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 4 Scheiben Roggenmischbrot
- 2 TL scharfer Senf
- 300 g Rinderhack
- 60 g gehackte Zwiebeln
- 60 g gehackte Essiggurken
- 60 g gehackte Champignons
- 2 Eigelb
- frische gehackte Kräuter wie
- Petersilie und Schnittlauch
- Jodsalz
- Pfeffer aus der Mühle
- Emmentaler

Rinderhack mit Zwiebeln, Essiggurken, Champignons und Eigelb gut vermengen, mit Jodsalz und Pfeffer würzen, mit gehackten Kräutern verfeinern. Brot mit scharfem Senf bestreichen, Hackmasse darauf verteilen, gleichmässig verstreichen.

Eine Pfanne erhitzen, ganz wenig Butterschmalz zugeben. Das Brot mit der Hackmasse nach unten einlegen, kurz und knackig anbraten, herausnehmen. Die Fleischseite mit Tomatenscheiben und Emmentaler belegen, im heissen Rohr rasch überbacken. \*\* From: torsten\_crull%pe@zermaus.zer.sub.org Date: Thu, 20 Jan 1994 04:40:00 +0100 Newsgroups: zer.t- netz.essen SAT1TEXT meinte in der Gruppe /VTX/Rezepte Erfasser: Torsten Datum: 08.03.1994 Stichworte: Brotzeit

Stichworte: Brotzeit

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Bayrisches Hüttenbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 2 Scheibe Roggenmischbrot
- 1 TL scharfer Senf
- 250 g Rinderhack
- 30 g Zwiebeln, gehackt
- 30 g Essiggurken, gehackt
- 30 g Champignons, gehackt
- 1 Eigelb
- Frische Kräuter, gehackt, - (wie Petersilie, - Schnittlauch usw.)
- Jodsalz
- Pfeffer aus der Mühle
- Butterschmalz
- 1 Tomate, in Scheiben
- Emmentaler, in Scheiben

Rinderhack mit Zwiebeln, Essiggurke, Champignons und Eigelb gut vermengen, mit Jodsalz und Pfeffer würzen, mit gehackten Kräutern verfeinern. Brot mit scharfem Senf bestreichen, Hackmasse darauf verteilen und gleichmässig verstreichen. Eine Pfanne erhitzen, ganz wenig Butterschmalz zugeben. Das Brot mit der Hackmasse Nach UNten einlegen, kurz und knackig anbraten, herausnehmen. Die Fleischseite mit Tomatenscheiben und Emmentaler belegen, im heissen Rohr rasch überbacken.

Quelle: Sat 1-Text

20.01.1994

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Schmankerln, P2

Stichworte: Schmankerln, P2

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Beef-Sandwich

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 grüne Paprikaschote
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Speiseöl Salz und Pfeffer
- 2 groß. Scheiben Vollkornbrot
- Butter
- 150 g Roastbeef; als Aufschnitt
- Kresseblättchen

Paprikaschote halbieren, entstielen, entkernen, die weissen Scheidewände entfernen, die Schote waschen, in Streifen schneiden.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Öl erhitzen und Paprikaschote, Zwiebel und Knoblauch etwa 2 Minuten darin dünsten lassen, mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen.

Brot mit Butter bestreichen, Roastbeef darauf verteilen, das Gemüse darauf geben und mit Kresse-Blättchen bestreuen. \* Quelle: Absender: Karin Schmidt 2:2456/440.25 6.06.94 Erfasser: Datum: 05.04.1995 Stichworte: Snack, P2

Stichworte: Snack, P2

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Bergbauernbrot

Für 4 Portionen MMMMM-----TEIG-----

1 kg Weizenmehl

1/2 l Milch

2 pk Trockenhefe

2 ts Zucker

150 g Schweineschmalz

1 ts Salz

1 Eigelb

Öl zum Bestreichen MMMMM-----FÜLLUNG-----

300 g Schinkenspeck, gewürfelt

300 g Käse, gerieben

Salz

Pfeffer

Oregano

Speck knusprig braten, dann den Käse und die Gewürze dazugeben. Den Teig zu einer Platte ausrollen. Die Füllung darauf verteilen und die Teigplatte zusammenrollen. Brot mit Eigelb und Öl bestreichen und bei 200Grad 60 Minuten backen. \* Vom Höntroper Erntedanktag 1992 Erfasser: Barbara Datum: 13.01.1993 Stichworte: Brot

Stichworte: Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Berner Brotrösti

Für 4 Portionen M M M M M ----- ZUTATEN -----

300 g Halbweißbrot vom Vortag

4 Eier

200 ml Milch

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

3 tb Butter

Brot in feine Scheibchen schneiden und in der heißen Butter beidseitig goldig braten. Eier, Milch und Gewürze verquirlen und über das Brot gießen. Langsam zugedeckt stocken lassen. Beilage: Apfelschnitzchen oder Kompott. :Stichworte : Backen, Bern, Brot, Ei, P4, Schweiz :Notizen (\*) : : :  
Quelle: Gerichte mit Brot Jowa : : Erfasst von M. Herrsche Stichworte: Schweiz, Backen, P4, Brot, Bern, Eier

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Bierbrötchen

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 180 g Weizenmehl
- 20 g Roggenmehl
- 0.1 l Weizenbier dunkel
- 0.4 TL Salz
- 8 g Hefe (1Würfel)
- 0.2 EL Butter
- Haferflocken

Das lauw. Bier in eine Schüssel geben und die Hefe darin auflösen. Roggenmehl drunter rühren und über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Die restlichen Zutaten mit dem Hefeansatz zu einem glatten Teig kneten und den Teig in 20 Stücke teilen und rundformen. Die Teiglinge mit Wasser einpinseln und in Haferflocken wälzen. Auf gefettete Bleche verteilen und etwa bis zur doppelten Größe aufgehen lassen. Backen:Bei 275Grad in den Ofen schieben und auf 200Grad herunterstellen. ca. 20 min. \*\* Gepostet von Frank Schwager Date: Sat, 22 Apr 1995 Erfinder: Frank Datum: 01.06.1995 Stichworte: Rustikal, P20

Stichworte: Rustikal, P20

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Bierbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 500 Gramm Weizenmehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Honig
- 1/4 Liter Bier (am besten Pils)
- 100 Gramm Butter

Zutaten (ausser Butter) in einer Schüssel vermischen und in die Kastenform geben. Die geschmolzene Butter über dem Brot verteilen. Etwa 1 Stunde bei 180 Grad backen, am besten warm essen.

Abwandlungen: zusätzlich 1 Teelöffel Kümmel

oder

200 Gramm Mehl durch Haselnüsse ersetzen. \*\* Gepostet von Sabine Schumann Date: 13 Sep 94 Erfasser: Sabine Datum: 18.10.1994 Stichworte: Kastenform, Brot

Stichworte: Brot, Kastenform

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Bierteigbrötchen

*Für 4 Portionen*

**CA. 15 STÜCK**

- 750 g *Vollkornweizenmehl*
- 1 1/2 *Becher Backpulver*
- 225 g *geriebener Emmentaler*
- 1 1/2 TL *getrockneten Majoran*
- 1 1/2 TL *Koriander*
- 3/4 TL *Kümmel* 3 TL *Salz*
- 3/4 l *Hefeweizenbier*

Alles zu einem Knetteig verarbeiten. Den Käse kann man auch weglassen. Das Bier nach und nach zugeben, denn es wird schnell zu viel und dann wird das Kneten so mühselig.

Brötchen formen, mit Milch bepinseln, ggf. mit Mohn, Sesam o.a. bestreuen. 40 Min. bei 175 C backen. \*\* From: brüning@gmd.de (Inke Brüning)  
Date: Mon, 7 Feb 1994 13:06:34 GMT Erfasser: Inke Datum: 07.03.1994 Stichworte: News, Brot, Brötchen

Stichworte: Brot, Brötchen, News

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Birnenbrot mit Nüssen

Für 4 Portionen

## FÜR DEN ERSTEN ANSATZ

- 200 g Wasser
- 1 EL Grundansatz
- 1 1/2 TL Backferment
- 200 g Roggen; fein gemahlen

## FÜR DEN ZWEITEN ANSATZ

- 220 g Wasser
- 1 TL Meersalz
- 2 EL Zuckerrübensirup
- 200 g Weizen; fein gemahlen

## FÜR DEN HAUPTTEIG

- 150 g Hafer
- 120 g Birnen; getrocknet
- 100 g Haselnüsse
- 50 g Butter
- 1 1/2 TL Delifrut (Reformhaus) oder Zimt und Anis

## ZUM BESTREUEN

- 2 EL Gehobelte Haselnüsse

Den ersten Ansatz abends ansetzen. Das Wasser gut handwarm erwärmen. Den Grundansatz und das Backferment in der Backschüssel verrühren. Das Wasser dazu geben und das Roggenmehliterrühren. Den weichen Teig mit einer Plastiktüte und einem Brett bedecken und 12-14 Stunden bei Zimmertemperatur gären lassen.

Am nächsten Morgen das Wasser für den zweiten Ansatz auf 40 Grad erwärmen und das Salz darin auflösen. Das Wasser, den Zuckerrübensirup und anschließend das Weizenmehl unter den Vorteig rühren. Den Teig mit einer Plastiktüte und einem Brett bedeckt 2 Stunden gehen lassen. Eine längere Gärzeit schadet nichts.

Einen Römertopf wässern.

Für den Hauptteig den Hafer in einer trockenen Pfanne unter umwenden leicht rösten bis er würzig duftet. Kalt werden lassen und mittelfein schroten.

Die Birnen klein schneiden. Die Nüsse sehr grob hacken. Die Butter bei milder Hitze schmelzen und unter den Teig rühren. Die Birnen, die Nüsse und das Delifrut oder Zimt und Anis zufügen. Das Haferschrot zuletzt unterarbeiten und den Teig mit der Küchenmaschine kräftig durchkneten. Das Unterteil des Römertopfs mit reichlich zerlassener Butter einfetten und mit Mehl ausstreuen. Den Teig einfüllen und mit einem nassen Löffel glatt streichen. Die gehobelten Nüsse über das Brot streuen und leicht fest drücken. Den Deckel auflegen und das Brot 3-5 Stunden gehen lassen.

Die Gärzeit ist beendet, wenn der Teig gut aufgegangen ist und sich die Oberfläche weich und pflaumig anfühlt.

Das Brot auf der untersten Leiste in den kalten Backofen schieben und bei 150 Grad 1 Stunde backen. Dann den Deckel abnehmen und das Birnenbrot bei ca. 200 Grad weitere 55 Minuten backen. Danach noch 10 Minuten im ausgeschalteten Herd stehen lassen.

Das Brot auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Dann mit einem Messer an den Rändern vorsichtig lösen und aus der Form stürzen.

Das Birnenbrot erst am nächsten Tag anschneiden. Im Römertopf aufbewahrt bleibt es 10-12 Tage frisch. Zubereitungszeit 45 Minuten Gärzeit 18 Stunden; anpassen 115 Minuten \* Quelle: Ingrid Früchtel: Das Vollkornbackbuch getestet von Diana Drossel \*\* Gepostet von Diana Drossel Date: Mon, 09 Jan 1995 Ersteller: Diana Datum: 09.03.1995 Stichworte: Backen, Brot, Birnen, Dörr, Sauerteig, P1

Stichworte: Birnen, Backen, P1, Brot, Dörr, Sauerteig

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Birrentoast

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *4 St Birnenhälften; aus dem Glas*
- *4 St Toastbrot-Scheiben*
- *20 g Butter*
- *4 Scheiben gekochter Schinken*
- *4 TL Preiselbeeren-Gelee; oder heisst es Marmelade?*
- *100 g Gouda-Käse; mittelalten, oder lecker Sbrinz*

Die Birnen in einem Sieb abtropfen lassen. Das Brot toasten und mit Butter bestreichen. Mit dem Schinken belegen.

Die Birnen fächerförmig einschneiden und auf die Brote legen. Preiselbeeren darauf verteilen. Mit dem frisch geriebenen Käse bestreuen. Im Ofen bei 200 Grad 10 Minuten backen. \* Quelle: So kocht Frau Antje heute Modified by: Bollerix \*\* From: bollerix@wilam.north.de (K.-H. Boller ) Date: 30 Aug 1994 1 Erfinder: Bollerix Datum: 15.09.1994 Stichworte: Toasts, P4, Überbacken

Stichworte: P4, Überbacken, Toasts

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Blättriges Brot

*Für 4 Portionen*

**FÜR 8 STÜCK**

- 500 g Mehl
- Salz
- 125 g Butter oder Ghee
- 2 TL Zucker
- etwa 500 ml Milch
- 1 Prise Safranfäden

Mehl und Salz in eine Rührschüssel sieben. Butter oder Ghee, bis auf 15 g, einrühren, bis die Mischung krümelig wird. Den Zucker hinzufügen und mit etwa 300 ml Milch zu einem weichen Teig verkneten.

Den Teig gründlich durchkneten, dann in eine leicht geölte Schüssel geben. Zudecken und 2 Stunden an einem kühlen Platz ruhen lassen. Die restliche Milch fast kochen lassen und die Safranfäden 1 1/2 bis 2 Std. einweichen.

Den Backofen auf 230 Grad (Gas Stufe 8) vorheizen und ein Backblech miterhitzen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche durchkneten und in 8 Portionen teilen. 4 Portionen auf einmal zu Kugeln rollen, den Rest mit einem trockenen Tuch bedecken.

Die ersten 4 Kugeln ausrollen (15 cm Durchmesser) und mit einer Gabel einstechen und auf das heiße Blech im Herd pressen. Etwa 8 Min. backen bis die Fladen braun werden. Beim Backen zweimal mit etwas Safranmilch besprengen. Restliche Butter oder Ghee schmelzen und die Fladen bestreichen. Mit den gebutterten Seiten aufeinander legen und in ein trockenes Tuch wickeln.

Die restlichen Brote backen, warm servieren. \*\* From: mesenhol@kri.Uni-Köln.DE Date: 19 Jul 1994 Erfasser: Anja Datum: 23.08.1994 Stichworte: Brot, Gebäck, P8

Stichworte: Gebäck, P8, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Böhmisches Osterbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 60 g Hefe
- 140 g Zucker
- knapp 1/4 l lauwarme Milch
- 1 kg Weizenmehl
- 210 g Butter
- 2 Eigelb
- 1 Prise Salz
- etwas abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 200 g Rosinen
- 10 g Zitronat
- 100 g gehackte Mandeln
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- Butter zum Einfetten

Die Hefe zerbröckeln, mit etwas Zucker und etwas lauwarmen Milch verrühren. Das Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung machen, die Hefe hineingießen und mit etwas Mehl verrühren. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Dann Butter, Eigelbe und den verbliebenen Zucker schaumig rühren und unter das gegangene Hefestück mischen. Die restliche Milch, Salz sowie die abgeriebene Zitronenschale dazugeben und den Teig so lange gut durchschlagen, bis er sich von der Schüssel löst. Darauf die in Mehl gewälzten Rosinen, das feingeschnittene Zitronat und die gehackten Mandeln in den Teig verarbeiten. Hieraus einen runden Laib formen und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen. Das Eigelb in einer Tasse verquirlen, das Brot damit bestreichen und mit einem Messer kreuzförmig oben einschneiden. Den Laib auf ein gefettetes Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen backen.

Backzeit: etwa 50 Minuten

Temperatur: 200 GradC Celsius \*\* Gepostet von Jürgen Linnhoff Date: Sat, 03 Jun 1995 Ersteller: Jürgen Datum: 15.08.1995 Stichworte: Brot, P1

Stichworte: P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Bratwurstbrot

Für 4 Portionen MMMMM-----Brotteig-----

100 ml Milch 13.33 g Zucker 13.33 g Hefe

83 g Mehl (Type 405)

83 g Roggenmehl

2/3 Eigelb (L)

53 g Haselnüsse; gemahlen oder

- -Walnüsse; gehackt

2/3 ts Salz

20 g Butter; zimmerwarm

Mehl zum Bearbeiten MMMMM-----FUELLUNG-----

2 tb Öl

10 Nürnberger Rostbratwürste

- -(450 g)

2/3 ts Paprikapulver rosenscharf

66 g Durchwachsener Speck;

- -gewürfelt

200 g Sauerkraut

Salz

2/3 ts Kümmel; zerstoßen

1 Chilischoten, frisch;

- evt. 3

2 tb Creme fraiche MMMMM-----AUSSERDEM-----

166 g Zwiebelringe

2/3 tb Mehl

100 ml Öl

Butter für die Form

Mehl für die Form MMMMM-----QUELLE-----

-essen & trinken 11/95

- erfasst von Petra Holzapfel

Die Milch mit dem Zucker in einem Topf erwärmen. Die zerbröselte Hefe darin auflösen. Die Hefemilch in eine Schüssel geben. Die anderen Teigzutaten (bis auf die Butter) zugeben. Alles gut miteinander verkneten. Zuletzt die Butter unterarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen. Inzwischen in einer Pfanne das Öl erhitzen. Die Bratwürste mit Paprikapulver bestäuben, im Öl rundherum anbraten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Speckwürfel im Bratfett auslassen. Das Sauerkraut gründlich ausdrücken, etwas zerpfücken und kurz mitdünsten. Mit Salz, zerstoßenem Kümmel und Chili würzen und die Creme fraiche unterziehen. Die Zwiebelringe mit Mehl bestäuben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelringe darin goldbraun rösten, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche noch einmal gut durchkneten und auf die Größe einer Kastenform (30 cm) ausrollen. Die Kastenform ausbuttern und mit Mehl ausstreuen. Die Form mit Teig auslegen, er muss an den langen Seitenrändern überlappen. Zuerst eine Schicht Sauerkraut auf den Teig geben, die Hälfte der Bratwürste darauflegen, die Hälfte der Zwiebeln darauflegen. Dann wieder Sauerkraut, Würste, Zwiebeln und zum Schluss noch einmal Sauerkraut daraufgeben. Von beiden Seiten her den Teig über die Füllung klappen, festdrücken und mit Wasser bepinseln. Mit wenig Mehl bestäuben. Ein Muster (XXXXXX) in den Teig einritzen, damit der Dampf entweichen kann. Noch einmal 15 Minuten zugedeckt gehen lassen. Eine Tasse mit Wasser auf den Boden des vorgeheizten Backofens setzen. Das Brot auf der 2. Schiene von unten bei 200°C 50 Minuten backen. Das Brot aus dem Ofen nehmen und zum Auskühlen sofort aus der Form stürzen. Das Brot nach 30 Minuten in 2 cm dicke Scheiben schneiden und lauwarm servieren. Dazu passt Feldsalat mit Kartoffel-Koriander-Sauce.

Stichworte: Sauerkraut, Wurst

Stichworte

Brot

# Brezelrezept

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 500 g Weizenmehl (Typ 405)
- 1 Pck. Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 1/4 l Milch
- 1 TL Salz
- körniges Salz (zum Bestreuen)
- 250 g Kristallsoda für die Lauge

Das Mehl in eine Schüssel - Hefe, Zucker und etwas lauwarme Milch in einer Mulde zum Vorteig rühren. Abgedeckt ca. 20 min. gehen lassen. Dann restliche Milch, Salz dazu und alles zu einem glatten festen Teig verrühren. Aus dem Teig ca. bleistiftdicke Stränge von ca. 30 cm Länge rollen und zu Brezeln formen. Auf einem Backblech 15 min. gehen lassen (mit einem Tuch abgedeckt, an einem warmen Ort).

Kristallsoda mit 2 Litern Wasser aufkochen. Die Brezeln mit einem Schaumlöffel in die kochende Lauge geben. Sobald sie wieder an die Oberfläche kommen, herausnehmen und auf ein bemehltes Backblech legen. Mit körnigem Salz bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad 15 bis 20 Minuten backen. \*\* Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 29.03.1994 Stichworte: Andreas, Brot, Brezel, Laugenbrezel

Stichworte: Brot, Brezel, Laugenbrezel, Andreas

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Breznugelhupf

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 6 Laugenbrezeln; altbacken
- 2 Semmeln; altbacken
- 1/2 l Milch; heiss
- 50 g Zwiebelwürfel
- 1 EL Butter
- 2 EL Petersilie; feingehackt
- 4 Eier; getrennt
- Butter; für die Form
- Mehl; für die Form
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

MMMMM-----QUELLE-----

-Weihnachtsmenü 1998

- VHS-Kochkurs Deggendorf

- Helmut Moser erfasst von

- Petra Holzapfel

Brezeln und Semmeln in Würfel schneiden, mit der heissen Milch überbrühen und zugedeckt ruhen lassen. Die Zwiebelwürfel in Butter glasig dünsten. Den Backofen auf 160°C vorheizen. Die Gugelhupfform ausbuttern und mit Mehl ausklopfen. Die eingeweichten Brezeln und Semmeln mit den Zwiebeln, der Petersilie und den Eigelben vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse soll nicht zu fest sein, evt. noch etwas Milch angiessen. Das Eiweiss zu Schnee schlagen und unter die Breznmasse heben. Die Masse dann in die vorbereitete Gugelhupfform füllen (Füllmenge 3/4 des Fassungsvermögens der Form) und in den vorgheizten Backofen schieben. Die Backzeit beträgt ca. 40 Minuten. Den fertigen Gugelhupf aus der Form stürzen und servieren.

Stichworte:

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Briochebrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 10 g Hefe
- 10 g Zucker
- 250 g Weismehl
- 5 g Salz
- 100 g Weiche Butter
- 2 Eier (a 70 g)

Hefe und Zucker zusammen in eine Tasse geben und so lange stehen lassen, bis sich die Hefe verflüssigt hat.

Mehl und Salz in die Schüssel der Rührwerks geben, mit dem Knetarm kurz durchmischen, aufgelöste Hefe zufügen, nochmals kurz vermischen. Butter löffelweise bei langsamen Touren zufügen, die Eier Stückweise zu der Mehl- Buttermischung geben und alle Zutaten auf schnellen Touren zu einem geschmeidigen Teig schlagen. Teig zu einer Kugel formen, in eine handwarme Schüssel legen, mit einem Küchentuch bedecken und auf der offenen Ofentür (Ofen auf ca. 50Grad vorgeheizt) während 1 Stunde gehen lassen. In dieser Zeit muss sich das Teigvolumen verdoppeln. Anschließend den Teig auf einem bemehlten Tisch mit den Händen kurz durcharbeiten.

Ziehen Sie den Teig zu einem Rechteck von 20X26 cm aus, rollen Sie die Teigplatte eng auf. Diese mit der Abschlusskante nach unten in die gebutterte und bemehlte Cakeform (10,5X25 cm) legen und erneut auf der warmen Ofentür während 30 Minuten gehen lassen.

Briocheoberfläche mit Eigelb bestreichen, die Form auf die mittlere Schiene des auf 250Grad vorgeheizten Backofens schieben - Backofen völlig ausschalten! Brioche wähen 35 Minuten backen. Anschliessend aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Das Rezept reicht für 8 Personen. Brioche, noch warm serviert, schmeckt besonders herrlich zu einer Entenleberterrine oder am Sonntagmorgen zum Frühstück. Wenn Sie Lust haben, können Sie die Menge verdoppeln, ein Brot frisch verwenden und das andere einfrieren. Als Toastbrot eignet sich das Eingefrorene immer noch gut. \* Aus Elfie Casty: Geliebte Küche, Heyne Verlag Erfasser: Lothar Datum: 13.01.1993 Stichworte: Brot, Weissbrot, Brioche

Stichworte: Brot, Weissbrot, Brioche

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Brötchen

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 80 ml Milch
- 1.6 EL Margarine
- 200 g Mehl
- 0.4 Würfel Hefe
- 0.2 TL Salz
- 0.8 Eigelb
- 0.8 TL Zucker
- Kondensmilch
- Sesamsamen
- gemahlener Mohn
- Haferflocken

Milch, 3 El. Wasser und Margarine erwärmen. Mehl, zerbröckelte Hefe, Salz, Eigelb und Zucker in eine Schüssel geben. Die Milch- Margarine- Mischung zufügen und mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Aus dem Teig 10 runde Brötchen formen und nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Mit der Kondensmilch bestreichen und abwechselnd mit Sesam, Mohn und Haferflocken bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 GradC 15 Minuten backen.

Abwandlung: Geben Sie zusätzlich fein gehackte Kräuter oder sehr fein gewürfelte, gedünstete Zwiebeln in den Brötchenteig.

Tip: Für Partybrötchen teilt man den Teig in 20 Portionen und formt entsprechend kleinere Brötchen. Die Backzeit verringert sich dann um ca. 5 Minuten.

12.01.1994

Erfasser: Datum: 09.11.1994 Stichworte: Brot, P10

Stichworte: Brot, P10

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Brötchen - Mustacii

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *1/2 kg Mehl*
- *Hefe*
- *50 g Feta (Schafskäse)*
- *ca. 0,3 l dunklen Traubensaft*
- *ca. 15 Lorbeerblätter*
- *Anis*
- *Kümmel*

Drücke ein Loch in das Mehl, die Hefe hinein und decke sie mit Mehl zu. Lass sie 1/2 Stunde gehen. Mache einen Teig mit dem Traubensaft und dem Käse. Lass ihn 3/4 Stunde gehen. Gib ein wenig Anis und Kümmel hinzu und forme kleine Brötchen daraus. Auf die Unterseite lege ein Lorbeerblatt. Lass die Brötchen goldbraun im Ofen backen.

Ideal zu *Minutal ex præcoquis* \*\* Gepostet von Andreas 'Legu' Geist Date: Thu, 19 Jan 1995 Erfasser: Patri Datum: 08.03.1995 Stichworte: Brötchen, Antik, Lateinisch

Stichworte: Lateinisch, Brötchen, Antik

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Brötchen I

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 l Wasser
- 1 Würfel Hefe
- 1 Esslöffel Salz
- genügend Vollkornmehl
- (möglichst frisch gemahlenes)

das reicht ungefähr für 20 kleine Brötchen (oder Brezeln)!

- Man macht den Teig mit so viel Mehl bis er fest ist.
- einfach gehen lassen (30Minuten, 1h,....., 2h)
- nochmal durchkneten
- gegebenenfalls noch mal ziehen lassen (nicht unbedingt notwendig)
- in kleine Portionen aufteilen, und Brötchen formen. Natürlich so, dass die Teighaut gespannt ist.
- 20 Minuten bei 200 Grad. Oder halt so lang bis sie hohl klingen, wenn man dranklopf.

P.S.: das Mehl bekommt man am einfachsten aus der hauseigenen Mühle. Dann ist es so richtig frisch. Man kann die Brötchen auch warm essen!  
Die Laugenbrezeln mit Butter direkt aus dem Backofen - kommt einfach wahnsinnig gut! \*\* From: Wolfram\_Müller@p23.f17.n2476.z2.fido.sub.org  
Date: Thu, 14 Jul 1994 Erfinder: Wolf Datum: 23.08.1994 Stichworte: Brot, Brötchen, P1

Stichworte: P1, Brot, Brötchen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Brötchen mit Kräuterbutter

Für 4 Portionen

## DIE HEFE-BRÖTCHEN

- 500 g Mehl
- 1 Würfel Frisch-Hefe
- 3 Esslöffel Öl
- etwa 1/4 l warmes Wasser
- 1 Teelöffel Salz

## DIE KRÄUTERBUTTER

- 250 g Butter
- 3 Knoblauchzehen
- (bei Bedarf auch weniger)
- 2 Eigelb
- 1 klein. Zwiebel
- 1/2 Päckchen tiefgefrorene Kräuter
- (Schnittlauch, Petersilie, u.a.)
- oder frische Kräuter
- Salz
- Pfeffer

Die Hefe-Brötchen:

Das Mehl mit dem Salz verrühren, in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Darin die zerbröselte Hefe geben, etwas von dem warmen Wasser darüber giessen und das Ganze mit dem Mehl abgedeckt ca. 20 Min. an einem warmen Ort stehen lassen. Dann das Öl dazugeben und die Mischen mit dem Mixer (Kneithaken) oder per Hand zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Der Teig sollte nicht zu trocken sein. Diesen dann weitere 20 Min. bis zur Weiterverarbeitung gehen lassen. Anschliessend den Teig rollen und scheinchenweise die Brötchenportionen abschneiden und kleine Brötchen formen. Im vorgeheizten Backofen (200 Grad) benötigen die Brötchen keine 15 Minuten. Heiss essen!

Zutaten: (für 4-6 Personen)

Die Kräuterbutter:

Die Butter in eine schmale hohe Rührschüssel geben. Die Zwiebel reiben und die Knoblauchzehen pressen. Die Kräuter dazugeben und die zwei Eigelb von hartgekochten Eiern. Das Ganze mit dem Mixer einige Zeit durchrühren und abschmecken. Anschliessend die Kräuterbutter in ein Gefäss füllen und im Kühlschrank fest werden lassen. \*\* Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 29.03.1994 Stichworte: Andreas, Brot, Brötchen, Kräuterbutter, Butter

Stichworte: Brot, Brötchen, Butter, Kräuterbutter, Andreas

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Brötchenrad

Für 4 Portionen

## FÜR 20 BRÖTCHEN:

- 40 g Hefe
- 1 TL Salz
- 320 g Sauermilch
- 50 g Weiche Butter
- 1 TL gemahlener Kümmel od. Koriander
- 350 g Weizen, fein gemahlen
- 150 g Roggen, fein gemahlen
- 200 g Allgäuer Emmentaler Käse

## ZUM BESTREICHEN:

- 1 Eigelb
- 2 EL Wasser

## ZUM BESTREUEN:

- Kümmel, Mohn oder gerösteter Sesam

Die Hefe und das Salz in der Milch verrühren. Die Butter schaumig rühren. Die Gewürze zugeben, die Hefemilch und die Hälfte des Mehls abwechselnd unterrühren. Den Käse reiben und untermengen. Das restliche Milch unterarbeiten. Den Teig gründlich kneten bis er glatt und geschmeidig ist. Zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen (30 - 40 Min.). Danach den Teig kurz durchkneten, eine Kugel formen und in 4 gleiche Teile schneiden. Aus jedem Teil eine Walze rollen und 5 gleichgrosse Stücke davon abschneiden. Runde oder längliche Brötchen formen. Das Eigelb mit dem Wasser verquirlen und die Brötchen damit bestreichen; nach Wunsch mit Kümmel, Mohn oder Sesam bestreuen und Festdrücken. Die Brötchen noch 10 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 220Grad vorheizen und eine flache Schale mit Wasser auf den Backofenboden stellen.

Das Blech auf der mittleren Leiste in den Herd schieben. Gleichzeitig den Temperaturregler auf 250Grad C schalten. Nach 10 Min. auf 200Grad C zurückschalten und die Brötchen in etwa 20 Min. fertigbacken.

Runde Brötchen oder Spiralbrötchen mit knapp 1 cm Abstand aneinandersetzen und ein Wagenrad oder mehrere kleinere Räder formen.

Zubereit.: 80 Min.

Backzeit: 30 - 35 Min.

Erfasser: Steffi Datum: 13.01.1993 Stichworte: Brötchen, Brot, Käsebrötchen

Stichworte: Brot, Brötchen, Käse

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Brötchenrezept

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 500 g Weizen frisch gemahlen
- 500 g Magerquark
- 2 TL Weinstein (Treibmittel)
- 1 TL Meersalz 4 TL Zucker
- 2 Eier

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und durchkneten. Aus dem Teig eine Rolle formen und in Stücke, für jeweils ein Brötchen, schneiden. Abgeschnittene Stücke zu runden Bällchen formen. Danach etwas flach drücken und auf der Oberseite ein Kreuz hineinschneiden.

Mit Umluft bei 180Grad 20 Minuten backen. Danach die Backtemperatur auf 250Grad Oberhitze stellen und 5 Minuten weiterbacken.

Wenn es geht, noch warm, mit Kräuter- oder Fischbutter servieren. \* Vom Höntroper Erntedanktag 1992 Erfasser: Barbara Datum: 13.01.1993  
Stichworte: Brot, Brötchen, Umluft

Stichworte: Brot, Brötchen, Umluft

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Brot mit pikantem Frischkäse

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Scheibe Vollkornbrot
- 1 TL Butter
- 2 Salatblätter
- 1 Möhre
- 8 Haselnüsse
- 50 g Doppelrahmfrischkäse

Das Brot mit der Butter bestreichen und mit den Salatblättern belegen. Die Möhre und in dünne Scheiben hobeln. Die Haselnüsse in feine Blättchen hobeln und mit den Möhren mischen.

Beides unter den Frischkäse rühren und das Ganze dann auf die Salatblätte geben. \* Quelle: -Trennkost (Falken-Verlag) -ISBN 3 8068 4498 4 - Erfasst: Arthur Heinzmann Erfasser: Arthur Datum: 31.03.1996 Stichworte: Brot, Käse, Pikant, Frühstück, Trennkost, P1

Stichworte: Frühstück, P1, Brot, Pikant, Käse, Trennkost

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Brot mit Schinken

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 500 g Mehl
- 40 g Hefe
- 1 Prise Zucker
- 1/8 l lauwarme Milch (40GradC)
- 150 g roher Schinken
- 1 Bd. frisches Basilikum
- oder 2 Tl getr. Basilikum
- 1/2 TL Salz
- 40 g Butter
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- Mehl zum Formen
- Margarine zum Einfetten
- Milch zum Bestreichen

Mehl und Salz in eine Backschüssel geben. Die Hefe zerbröckeln und mit dem Wasser verrühren. Den Zucker zufügen und weiterrühren, bis er aufgelöst ist. Die Hefemischung warm stellen und zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Eine Vertiefung in das Mehl drücken und die Hefemischung hineinschütten. Mit dem Knethaken des Handrührgerätes Mehl und Hefemischung zu einem geschmeidigen Teig rühren. Den Schinken und das Basilikum fein hacken, mit den restlichen Zutaten vermischen und unter den Teig geben.

Den Teig gründlich durcharbeiten und gehen lassen, dann mit bemehlten Händen einen etwa 30 cm langen ovalen Leib formen, auf ein mit gefetteter Alufolie belegtes Blech setzen, 20 Minuten gehen lassen, mit Milch bestreichen.

Das Blech in den auf 220Grad vorgeheizten Ofen in die mittlere Schiene schieben und das Brot in 25 Minuten gar und braun backen, zwischendurch noch 2 mal mit Milch bestreichen.

Das Brot auf dem Blech abkühlen lassen und möglichst frisch servieren. \* Aus Roland Gööcks, Neue grosse Kochschule, Mosaik Verlag Erfasser: Barbara Datum: 13.01.1993 Stichworte: Brot, Weissbrot, Schinken, Schinkenbrot

Stichworte: Brot, Weissbrot, Schinken, Schinkenbrot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Brot mit Zwiebeln

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 250 g Weizenmehl
- 250 g Roggenvollkornmehl
- 125 g Weizenkeime
- 40 g Hefe
- 1/4 l lauwarmes Wasser (reichlich)
- 3 Zwiebeln
- 50 g Butter oder
- 5 EL Weizenkeimöl
- Salz nach Geschmack
- Mehl zum Formen
- Margarine zum Einfetten
- Milch zum Bestreichen

Mehl und Weizenkeime in einer Schüssel mischen. In der Mitte eine Vertiefung eindrücken, die Hefe hineinbröckeln und mit dem Wasser verrühren, 15 Minuten gehen lassen.

Zwiebeln schälen, fein schneiden, in einer Pfanne in heisser Butter oder Öl goldbraun rösten, abkühlen lassen, mit dem Salz in den Teig kneten.

Den Teig 60 Minuten gehen lassen, dann nochmals durchkneten. Mit bemehlten Händen einen kastenbrotähnlichen Laib formen. Ein Backblech mit gefetteter Alufolie bedecken und den Laib darauf setzen, 30 Minuten gehen lassen, mit Milch bestreichen. Den Ofen auf 180Grad vorheizen. Das Blech auf der untersten Schiene einschieben, das Brot 80 Minuten gar und braun backen. \* Aus: Roland Gööcks, Neue grosse Kochschule, Mosaik Verlag Erfasser: Barbara Datum: 13.01.1993 Stichworte: Brot, Zwiebeln, Zwiebelbrot, Mischbrot

Stichworte: Brot, Zwiebeln, Zwiebelbrot, Mischbrot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Brot-Pralinen

Für 4 Portionen MMMMM-----ZUTATEN-----

60 g Pumpernickel

100 g Graubrot; nicht zu frisch

40 g Camembert, reif

40 g Butter; weich

40 g Schinken, roh

40 g Doppelrahm Frischkäse

1 tb Milch

Weissen Pfeffer - frisch

- gemahlen

10 g Haselnüsse; gerieben

3 Walnushälften

1.6 Oliven

Petersilie; zum Garnieren

1. Graubrot entrinden und mit 5/6 des Pumpernickels in ca. 3 x 3 cm grosse Stücke schneiden. 2. Den Camembert mit der Gabel zerdrücken und mit der Hälfte der zimmerwarmen Butter verrühren. 3. Den Schinken in feinste Würfelchen schneiden und mit der restlichen Butter verrühren. 4. Die Brotstückchen abwechselnd mit den verschiedenen Cremes bestreichen und je 5 Scheiben zusammensetzen. 5. Den Frischkäse mit der Milch und dem Pfeffer verrühren und die Brotwürfel ringsum damit bestreichen. 6. Den restlichen Pumpernickel zerbröseln und die Hälfte der Brotwürfel darin wälzen. Mit Oliven und Petersilie garnieren. 7. Die andere Hälfte der Würfel in den geriebenen Haselnüssen wälzen und mit Walnushälften garnieren.

Besonders gut sehen die Brot-Pralinen aus, wenn sie in Pralinenförmchen serviert werden. \*\* Gepostet von Astrid Bendig Date: Sun, 06 Nov 1994  
Erfasser: Astrid Datum: 01.12.1994 Stichworte: Brot, Beilage, P20

Stichworte: Brot, P20

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Brot-Variationen mit Schlagsahne

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *1/4 l Sahne*
- *geriebener Meerrettich*
- *Curry*
- *Senf*
- *geraspelte Ingwerpflaume*
- *etwas Ingwersirup*
- *gekochter feingewürfelter Schinken*
- *hartgekochtes Ei*
- *Tomatenscheiben*
- *feingeschnittenes gekochtes*
- *oder gebratenes Huhnfleisch*

Die Sahne sehr fest schlagen. In 3-4 Portionen teilen. Die erste Portion mit Meerrettich und die zweite mit Curry, die dritte mit Senf und die vierte mit Ingwer abschmecken. Jede Mischung auf eine lange entrindete Weissbrotscheibe geben. Dann Schinken auf Meerrettichsahne, Eischeiben auf Currysahne, Tomatenscheiben auf Senfsahne und Huhnfleisch auf Ingwersahne verteilen. Jede Scheibe in etwa 3 cm breite Streifen teilen und auf einer Platte zierlich anordnen. \*\* From: Krd@hot.zer.de Date: Wed, 03 Feb 1993 21:49:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: krd Datum: 15.07.1993 Stichworte: ZER, Brot, Herzhaft

Stichworte: Herzhaft, Brot, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Brote mit Obatztem

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 3 EL Weiche Butter
- 150 g Camembert reif
- 1 Zwiebel
- 1 TL Kümmel
- Paprikapulver edelsüß
- 4 Scheibe Vollkornbrot

Die Butter mit dem Schneebesen cremig rühren. Den Camembert mit einer Gabel gut zerdrücken und mit der Butter mischen. Die Zwiebel schälen und halbieren. Die eine Hälfte in sehr feine Würfel, die andere in dünne Scheiben schneiden.

Die Zwiebelwürfel und den Kümmel unter die Camembertcreme mischen. Den Obatztem auf einem Teller anrichten, mit den Zwiebelscheiben dekorieren und mit Paprikapulver bestäuben. Das Vollkornbrot dazu essen.

Tip: Mit Obatztem bestrichene Brote können zusammen mit einem neutralen Salat auch als kaltes Hauptgericht serviert werden. So reicht die angegebene Menge allerdings nur noch für zwei Personen. \* Quelle: -Trennkost (Falken-Verlag) -ISBN 3 8068 4498 4 -Erfasst: Arthur Heinzmann  
Erfasser: arthur Datum: 31.03.1996 Stichworte: Brot, Aufbau, Aufstrich, Trennkost, P4

Stichworte: P4, Aufbau, Brot, Aufstrich, Trennkost

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Brotfladen mit Hackfleisch

Für 4 Portionen M M M M M-----TEIG-----

400 g Halbweissmehl

1 ts Salz

1 Beutel Trockenhefe

1 tb Olivenöl

ca. 2,5 dl Wasser, lauwarm M M M M M-----FÜLLUNG-----

300 g Schweinefleisch, gehackt

1 Ei

2 tb Milch

1 md Zwiebel, (ca. 80 g)

100 g Gelbe Peperoni

100 g Rote Peperoni

1 Tomate, (ca. 100 g)

Pfeffer

Paprika

Salz

wenig Cayennepeffer M M M M M-----SONSTIGES-----

\*Tsatsiki\*

1 Salatgurke (ca. 400 g)

Salz

2 Vollmilch-Joghurts, (180

- g) 4 Knoblauchzehen

\*Salat\*

1 Kopfsalat (ca. 300 g)

20 g Radiesli

\*Sauce\*

wenig Senf

Pfeffer

Paprika

Salz

Knoblauchpulver

1 tb Sojasauce

1 tb Aceto balsamico 2 El Essig

3 tb öl (ca. 50 g)

Für den Teig das Mehl mit dem Salz und der Trockenhefe mischen. öl und Wasser zufügen und zu einem weichen Teig verarbeiten. Diesen einige Minuten kräftig kneten, zugedeckt ca. 1 Stunde aufgehen lassen. Für die Füllung das gehackte Schweinefleisch in eine Schüssel geben. Das Ei mit der Milch verrühren, 1 Esslöffel davon zum Bestreichen auf die Seite stellen, den Rest zum Hackfleisch geben.

Die Zwiebel schälen, fein hacken. Die Peperoni halbieren, entkernen und mit der Tomate in kleine Würfel schneiden, zum Fleisch geben. Alles gut verkneten und die Masse kräftig würzen.

Für das Tsatsiki die Gurke schälen, an der Röstiraffel reiben, wenig Salz darüberstreuen. Die Gurke etwas ziehen lassen, dann die Flüssigkeit abschütten, die Gurke leicht auspressen. Die Joghurts beimischen, den Knoblauch dazupressen und mit Salz abschmecken, bis zum Servieren kühl stellen.

Backofen auf 220 C vorheizen.

Den Teig in acht gleich grosse Stücke schneiden, jedes Stück auf ein wenig Mehl zu einer Kugel rollen, und diese, ca. 1 cm dick, zu Rondellen auswallen. Aus den Rondellen kleine Körbchen formen, die Ränder mit den Fingern so zusammendrücken, dass ein gezackter Rand entsteht. Die Körbchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Hackfleischmasse ebenfalls achteln und in die Mitte der Körbchen füllen. Die Teigränder mit Ei-Milch-Mischung bestreichen. Das Blech in die Ofenmitte schieben und das Gericht während 25 bis 30 Minuten backen.

Den Kopfsalat waschen, rüsten, die Blätter in mundgerechte Stücke zerteilen. Die Radiesil waschen, in Scheiben schneiden.

Für die Sauce alle Zutaten verrühren, den Salat kurz vor dem Servieren damit anmachen, mit Radiesil garnieren.

Die warmen Brotfladen zusammen mit dem Tsatsiki und dem Salat servieren. Die Hackfleischmasse in die Mitte der Körbchen geben und die Teigränder mit der Ei-Milch-Mischung bestreichen.

Pro Person ca. 2760kJ / 660 kcal

Vorbereitungszeit: ca. 1 =Bc Stunden (+1 Stunde Teig gehen lassen) \*\* Gepostet von: OPH SCHNECKENBURGER Erfasser: OPH Datum: 10.07.1996 Stichworte: Brot, Fleisch, Hack, Schwein, P4

Stichworte: Fleisch, P4, Brot, Schwein, Hack

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Brotfladen mit Olivenöl

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 500 g Mehl
- 20 g Frische Hefe (1/2 Würfel)
- 1/4 TL Zucker
- 1/4 l lauwarmes Wasser
- 5 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 5 EL Weisswein
- 2 TL grobes Salz

Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, den Zucker darüberstreuen und etwa 1/8 l warmes Wasser angießen. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken; Teig zum Aufgehen etwa 15 Minuten an einem warmen Platz stellen. 3 El. Olivenöl, Salz, restliches warmes Wasser und den Wein dazugeben. Alles mit dem Knehtaken zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Mit Mehl bestäuben, mit einem Tuch abgedeckt etwa 30 Minuten warm stellen.

Den aufgegangenen Teig auf bemehlter Arbeitsfläche gut durchkneten. Etwa 2 cm. dick ausrollen und auf ein mit Öl und etwas Salz bestrichenes Backblech legen. Nochmals abgedeckt gehen lassen. Mit den Fingern mehrere Vertiefungen in den Teig drücken; mit dem restlichen Öl beträufeln und mit etwas groben Salz bestreuen.

Den Fladen in den auf 250 GradC vorgeheizten Backofen schieben. In 20 bis 30 Min. goldgelb backen.

ABwandlung Den aufgegangenen Teig statt mit Salz mit einer dick eingekochten Tomatensosse (evtl. Fertigprodukt) bestreichen, mit Kapern bestreuen und mit Oregano würzen. Mit Olivenöl beträufeln und backen.

Schmeckt warm oder kalt - Jedoch nur frisch.

29.01.1994

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Brot, P1

Stichworte: P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Brotfondue

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Kräftiges Kastenweissbrot
- 125 g Butter

## **FÜR DEN EIERDIP**

- 1 Becher Creme Fraiche
- 2 hartgekochte Eier
- 1 groß. Gewürzgurke
- 1 EL Senf

## **FÜR DEN GEMÜSEDIP**

- 1/2 klein. Flasche Ketchup
- 1 klein. Glas Mixed Pickles

## **FÜR DEN KRÄUTERQUARK**

- 125 g Quark
- 3 EL Sahne
- 1 Bd. Schnittlauch

Für den Eierdip die Creme fraiche mit den gehackten Eiern und der feingewürfelten Gewürzgurke mischen, mit Senf und Gewürzen pikant abschmecken. Für den Gemüsedip den Ketchup mit den kleingeschnittenen Mixed pickles mischen. Für den Kräuterquark die Sahne mit dem Quark und den Schnittlauchröllchen mischen und mit etwas Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Das Brot in Würfel schneiden. Die Würfel portionsweise in der erhitzten Butter rösten. Die Brotwürfel mit Holzspießchen in die verschiedenen Dips tauchen.

Insgesamt ca. 4262 kcal bzw. 17900 kJ. \* Quelle: Das Neue \*\* Gepostet von Stephanie Miede Erfasser: Stephanie Datum: 06.02.1996 Stichworte: Brot, P4

Stichworte: P4, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Brotkuchen mit Honig (Bint al-Sahn)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1/3 Würfel Hefe
- 133 g Butterschmalz (evtl. mehr)
- (ersatzweise geklärte Butter oder Ghee)
- 1 Eier
- 1 EL Ei, verquirlt
- 266 g Mehl
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Salz
- 2/3 TL Kümmel, schwarzer, gehäuft (türkischer)
- Lebensmittel
- 100 g Honig, aromatischer

Zu Beginn eines Essens wird der süße Brotkuchen Tochter des Tellers serviert. 1. Hefe in 125 ml lauwarmem Wasser auflösen, glattrühren. 100 g Butterschmalz erwärmen. In einer Schüssel die 2 Eier verquirlen, die Hälfte des Mehls darübersieben, mit dem Hefewasser und 1 TL Salz vermischen. Schmalz nach und nach einrühren. 2. Restliches Mehl unterarbeiten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 Minuten durchkneten, bis er glatt und elastisch ist. Zugedeckt an einem warmen Platz 30 Minuten gehen lassen. 3. Den Teig durchkneten, in 10 gleich große Stücke teilen und zu Bällchen rollen. Restliches Butterschmalz erwärmen. Die Form leicht einfetten. 4. Das erste Bällchen auf bemehlter Fläche in der Größe der Form hauchdünn ausrollen und hineinlegen. Großzügig mit Butterschmalz bepinseln. Nächstes Bällchen genauso ausrollen, auf die erste Schicht legen und mit Butterschmalz bepinseln. Fortfahren, bis alle Teigblätter übereinander in der Form liegen. 5. Die Oberfläche mit Ei bestreichen und mit schwarzem Kümmel bestreuen. An einem vor Zugluft geschütztem, warmem Platz 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. 6. Form in die Ofenmitte schieben, Hitze auf 220 Grad herunterstellen und den Teig in 15-20 Minuten goldgelb backen. Sofort mit einem EL Butterschmalz einpinseln, etwas Honig vorsichtig über die Oberfläche laufen lassen. Restlichen Honig dazu servieren. Man zupft mit der Hand ein Stück Brotkuchen aus der Form und gibt Honig darauf. (für 1 runde Form von 30 cm und 3-4 cm hohem Rand)

:Stichworte : Brot, Jemen, Kuchen, P6, Süß :Notizen (\*) : : : Quelle: Stern 43 / 98 :Notizen (\*\*) : : : Aufbereitet von Lothar Schäfer

Stichworte: P6, Brot, Süss, Kuchen, Jemen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Brotpizza

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Becher gefüllte Oliven
- (Abtropfgewicht etwa 35 g)
- 100 g Butter
- 10 Scheiben Toastbrot
- 200 g Zwiebeln
- 1 Bd. Suppengrün
- 125 g Salami
- 20 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- Oregano
- 8 Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- 300 g Mozzarella

Oliven fein hacken und mit Butter vermengen. Brotscheiben damit bestreichen und auf ein Backblech legen.

Zwiebeln, Suppengrün und Salami in Würfel schneiden. Butter erhitzen, Gemüse darin 10 bis 15 Minuten dünsten, Salami dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken. Masse abkühlen lassen und auf die Brotscheiben verteilen.

Tomaten in Scheiben schneiden, auf die Brotscheiben legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella in Würfel schneiden und darüberstreuen. Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200GradC / 20 bis 25 Minuten. \* Quelle: Elektro- und Rezeptkalender 1996 der Stadtwerke Bochum Erfasser: Lothar Datum: 14.04.1996 Stichworte: P4, Brot, Überbacken

Stichworte: P4, Brot, Überbacken

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Brotrezept

Für 4 Portionen M M M M M-----VORTEIG-----

400 g Roggen frisch gemahlen

1/2 l Wasser (30Grad)

Grundansatz

1 ts Backferment M M M M M-----TEIG-----

400 g Roggen frisch gemahlen

800 g Weizen frisch gemahlen

3/4 l Wasser (30Grad)

1 ts Meersalz

2 ts Kümmel

Die Zutaten für den Vorteig durchkneten und über Nacht an einem warmen Ort zugedeckt stehen lassen. Von diesem Teig etwa 3 El als Grundansatz abnehmen und in den Kühlschrank stellen.

Die Zutaten für den Teig mit dem Vorteig vermengen, durchkneten und zwei Stunden zugedeckt an einem warmen Ort gehenlassen.

Zwei kleinere und eine grosse Form mit Öl einfetten und dick mit Haferflocken bestreuen.

Einen Holzlöffel nass machen und den Teig damit in die Formen geben. Hände anfeuchten und geschälte Sonnenblumenkerne andrücken.

Nochmals 1/2 Stunde gehenlassen. Dann in den kalten Ofen stellen und bei 220Grad 1/2 Stunde und anschl. bei 150Grad 1 Stunde backen.

Stellen Sie auch ein kleines Töpfchen mit Wasser in den Ofen, das ergibt eine schöne Kruste. \* Vom Höntroper Erntedanktag 1992 Erfasser:  
Barbara Datum: 13.01.1993 Stichworte: Brot

Stichworte: Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Brotsalat mit Minze

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Dünne Fladenbrote
- (ersatzweise 1/2 schmales Baguette)
- 4 EL Olivenöl
- 3 Bd. glatte Petersilie
- 1/2 Kopf Romanasalat
- 4 Zweige Minze
- 350 g kleine Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Korianderkörner
- 1 TL Kreuzkümmel
- Salz
- 1 Schuss Muskatnuss (frisch gerieben)
- 1 Schuss Nelkenpulver
- 1 Schuss Kardamon
- 1 Schuss Cayennepfeffer
- 2 Zitronen

Fladenbrote in marktstückgroße Stücke reißen (Baguette in dünne Scheiben schneiden). 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Brot darin unter Wenden braun braten, zur Seite stellen. Petersilie, Romanasalat und die Petersilie in feine Streifen schneiden. Minze fein hacken. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und würfeln, dabei die Stielansätze entfernen. Zwiebel pellen und in Streifen schneiden, Knoblauch pellen und fein würfeln. Alles vermischen. Die ganzen Gewürze im Mörser mit 1 TL Salz zerstoßen. Die gemahlene Gewürze untermischen. Zitronen auspressen, den Saft mit den Gewürzen und dem Olivenöl verrühren, über den Salat gießen, eventuell noch nachsalzen und 10 - 15 Minuten ziehen lassen. :Quelle

: Videotext: ARD/ZDF, 17.01.1999 :Erfasser : Frank Dingler :Notizen (\*) : Aus : : Unser vegetarisches Kochbuch Nr. 1 : : Gräfe & Unzer Verlag  
Stichworte: Salat, Minze

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Brotsalat Mit Tomaten

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1/2 Salatgurke
- 1 Paprika, rot
- 1 Paprika, gelb
- 500 g Tomaten
- 1 Bd. Lauchzwiebeln
- 2 Rote Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 150 g Fladenbrot
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- Salz
- 1 Bd. Petersilie, glatt

MMMMM-----QUELLE-----

-Brigitte Extra 14/96

- erfasst von Petra Holzapfel

Gurke schälen, längs halbieren und das Kerngehäuse mit einem Löffel herauskratzen. Gurke in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika in Stücke, Tomaten in Viertel, Lauchzwiebeln in Röllchen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. Brot in Würfel schneiden. Brot und die ganzen Knoblauchzehen in 4 EL heissem Öl knusprig braten. Brotwürfel und Gemüse in einer Schüssel mischen. Zitronensaft (oder Essig), Salz und restliches Öl verrühren und darübergiessen. Servieren. Den Salat kann man gut vorbereiten. Dann aber die Brotwürfel und die Sauce erst kurz vor dem Servieren mischen, damit das Brot knusprig bleibt.

Stichworte: Knoblauch

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Brottorte 1

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 flaches rundes Weissbrot
- (am besten 1 Fladenbrot)
- 400 g Quark
- 1/4 l dicke süsse Sahne
- 4 EL feingehackte rote Paprikaschote
- 4 EL geschälter Apfel
- 2 EL feingehackte Cornichons
- 2 EL feingehackte Radieschen
- 1 Msp. geraspelter Meerrettich
- 1 Msp. Senf
- einige Spritzer Angostura
- Pfeffer
- Gehackte Kräuter

Das Weissbrot quer in zwei runde Platten teilen. Alle Zutaten zu herzhaft abgeschmeckter Creme vereinen und jede Brotplatte üppig damit bestreichen. Bis zum Gebrauch kühl stellen. Vorm Anrichten mit Kräutern bestreuen und die Platten wie Torten aufteilen. \*\* From: Krd@hot.zer.de  
Date: Wed, 03 Feb 1993 21:49:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: krd Datum: 29.09.1993 Stichworte: ZER, Brot, Herzhaft, Torten

Stichworte: Herzhaft, Brot, Torten, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

## Brottorte 2

Für 4 Portionen M M M M M-----ZUTATEN-----

1 lg Scheibe Bauernbrot

(oder die Unterseite

- eines Fladenbrot)

Senf- oder

- Petersilienbutter

375 g Tatar

1 Eidotter

2 tb Kapern (feingehackt)

2 tb Sardellenfilets

- (feingehackt)

2 tb Zwiebeln

Paprika

Pfeffer

Selleriesatz

1 tb Kognak

1 tb Worcestersosse

Zwiebelringe

ungeschälte Gurkenscheiben M M M M M-----NACH BELIEBEN:-----

Cornichons

Tomatenachtel

Deutscher Kaviar

Petersilie

Die Brotscheibe mit Butter bestreichen. Tatar mit Eidotter, Kapern, Sardellenfilets, Zwiebeln und Gewürzen zu wohlabgeschmecktem Teig vereinen. Auf das Brot geben, mit breitem Messer sorgfältig glattstreichen und nach Gefallen die Tortenoberfläche mit einer Gabel mustern.

Das Brot wie eine Torte aufteilen und jedes Tortenstück mit einem Zwiebelring und/oder einer Gurkenscheibe belegen. Etwas Kaviar oder gehackte Petersilie darüber. Im Augenblick des Auftragens können noch Cornichonscheibchen (auch Tomatenachtel) zusätzlich verteilt werden.

Viele Esser lieben die Säure nicht in Verbindung mit Tatar, andere geben sogar feingehackte Cornichons oder Gurke in den Teig. \*\* From: Krd@hot.zer.de Date: Wed, 03 Feb 1993 21:49:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: krd Datum: 29.09.1993 Stichworte: ZER, Brot, Herzhaft, Torten

Stichworte: Herzhaft, Brot, Torten, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Brühbrot (Brotbackmaschine)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 300 g Roggenmehl 1150 oder 1370
- 200 ml 50% verdünnter
- Orangensaft
- 300 ml kochendes Wasser 1 El Zucker
- 2 TL Salz 1 Würfel Frischhefe
- 1 TL geriebener Kümmel 400 g Weizenmehl 1050

- Benötigt Brotbackmaschine für 1000-1500g Brote - Für kleinere Maschinen Mengen halbieren +++ Was ist denn Brühbrot? Mehl zu brühen, d. h. kochende Flüssigkeit über das Mehl zu gießen, ist eine alte Methode. Das Brot wird saftiger, hat mehr Aroma und soll länger haltbar sein. - Man kann die Methode ruhig mal an einem anderen Rezept probieren. Man sollte jedoch nur das Roggenmehl brühen. (Grahammehl geht auch.) - Beim Brühen werden die Stärkekörner im Mehl verklebt. Sie nehmen Flüssigkeit auf, quellen und bilden eine zähe Masse. Während dieser Verklebung werden Geschmacks- und Aromastoffe gebildet. +++ Wie brüht man? - Das kochende Wasser über das Roggenmehl gießen und mindestens stehen lassen bis die Masse kalt ist. Besser 12-24 Stunden ziehen lassen. - Damit die Masse nicht austrocknet eine dünne Schicht Weizenmehl darüber rieseln und mit einem Tuch abdecken. +++ Weitere Zubereitung: - Bei Verwendung von frisch gepressten Orangensaft 50% verdünnen und 1 El Zucker zugeben. Bei Verwendung von süßem Fertigsaft den Zucker weglassen. - Orangensaft, Salz, Kümmel (wer ihn nicht mag reduziert auf eine Prise) in die Backform geben. - Die Roggenmehlmasse und das Weizenmehl zugeben. - Die Hefe zerbröseln und drüber streuen. - Mit einem Standardprogramm (z. B. Basis) für Brot backen. :Stichworte : Brot, P1 Stichworte: P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Bruscetta

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Fleischtomate
- einige Basilikumblätter
- Salz
- Pfeffer
- 8 Scheiben Baguette, quer geschnitten
- 4 EL Olivenöl

1. Backofen auf 250GradC vorheizen.

2. Tomate waschen (evtl. enthäuten) und in kleine Würfel schneiden. Basilikum waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und durch eine Presse drücken. Alles mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Masse auf die Brotscheiben geben, mit Öl beträufeln und ca. 15 Minuten rösten. Sofort servieren.

Alternativ kann man auch noch Mozzarella-Scheiben über die Tomaten legen. Zubereitungszeit 15 Minuten \* Quelle: Küchen der Welt: Italien / GU \*\*  
Gepostet von: Klaus-Martin Meyer Erfasser: Klaus-Martin Datum: 01.06.1996 Stichworte: Brot, Tomate, Italien, P4, Brot

Stichworte: Italien, P4, Tomate, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Bruschetta (geröstetes Bauernbrot)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 Fleischtomaten; 300 g
- 1 Bd. Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- 1 Avocado
- 2 Knoblauchzehen
- Saft und Schale 1 Zitrone
- 20 g schwarze Oliven; ohne Kern 6 kl Scheiben
- kräftiges Bauernbrot
- Olivenöl

Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und würfeln. Basilikum in Streifen schneiden und etwa die Hälfte untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit 2 El. Olivenöl beträufeln.

Avocado halbieren, schälen, entkernen, mit 1 abgezogenen Knoblauchzehe, Zitronensaft und abgeriebener Schale zerdrücken oder pürieren. Oliven in kleine Würfel schneiden, die Hälfte unterheben. Brotscheiben im Toaster gut rösten, mit Knoblauch einreiben, mit Öl beträufeln. Tomatenmischung und Avocadocreme auf die Brote verteilen, Tomatenbrote mit Basilikumstreifen und Avokadobrote mit Olivenwürfel garnieren.

Getränk: Campari Soda

p.P.: 290 kcal / 1200 kJ

Erfasser: Ruth Datum: 29.09.1996 Stichworte: Brot, Italien, P4

Stichworte: Italien, P4, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Bruschetta al pomodoro

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 kl. Fleischtomaten 500 g
- 2 Knoblauchzehen (evtl. mehr)
- 4 Scheiben Graubrot
- 5 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- 50 g Parmesan am Stück
- 16 schwarze Oliven

Tomaten waschen, Stielansätze keilförmig herausschneiden. Knoblauch pellen, Brot im Toaster goldbraun rösten und mit einer Knoblauchzehe abreiben. Restlichen Knoblauch hacken. Jede Brotscheibe mit 1 EL Öl beträufeln. Tomaten in dicke Scheiben schneiden und fächerförmig auf den Brotscheiben anordnen. Tomaten salzen und pfeffern und mit Knoblauch bestreuen. Parmesan darüber hobeln. Brote mit restlichem Olivenöl beträufeln. Vor dem Servieren mit gehacktem Basilikum bestreuen und mit Oliven umlegen.

1 Port.: 10 g E, 15 g F, 33 g Kh, 315 kcal Zubereitungszeit 20 min \*\* Gepostet von: Jacqueline Böttcher Erfasser: Jacqueline Datum: 01.06.1996

Stichworte: Brot, Tomate, Italien, P4, Brot

Stichworte: Italien, P4, Tomate, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Bruschetta mit Käsecreme

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 6 Sch. helles Mischbrot
- 1 Knoblauchzehen

MMMMM-----BELAG:-----

2/3 bn Basilikum

20 g Mandeln, gem.

66 g Parmesankäse, geriebener

83 g Frischkäse

Salz

Pfeffer

2/3 tb Wein- oder Obstessig

Basilikum waschen, fein hacken. Mandeln mit der Hälfte des Basilikums, Parmesan- und Frischkäse verrühren. Die Käsecreme mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Die Brotscheiben leicht tosten. Knoblauchzehen durch die Knoblauchpresse drücken, die Brotscheiben damit bestreichen. Die Käsecreme auf die Brotscheiben verteilen, mit dem restlichen Basilikum bestreuen, servieren.

69 g Eiweiss, 82 g Fett, 74 g Kohlenhydrate, 5657 kJ, 1350 kcal. Zubereitungszeit 25 Minuten \* Quelle: Winke & Rezepte 10 / 96 der Hamburgischen Electricitätswerke AG Erfasser: Lothar Datum: 29.10.1996 Stichworte: P4, Einfach, Oktober, Brot, Aufstrich

Stichworte: Oktober, P4, Brot, Einfach, Aufstrich

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Bruschetta mit Sardinen und Tomaten

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 dicke Scheiben frisches Krustenbrot (ca. 400 g)
- 5 EL Olivenöl
- 1/2 Dos. geschälte Tomaten (Einwaage 400 g)
- Salz
- Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zwiebeln
- 2 Dos. Ölsardinen (mit Haut, ohne Gräten,
  - a 125 g)
- 2 Limetten
- schwarze Oliven

1. Die Brotscheiben mit dem Öl beträufeln. Die Tomaten abtropfen lassen, etwas zerquetschen und auf den Broten verteilen, herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brote auf einen Rost legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3 ) auf der 2. Einschubleiste von oben 15 Minuten rösten.

2. Inzwischen Knoblauch und Zwiebeln pellen. Knoblauch in sehr dünne Scheiben, Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Sardinen abtropfen lassen. 1 Limette heiss abwaschen, gut abtrocknen und fein abraspeln. Den Saft auspressen, die Sardinen damit beträufeln.

3. Die zweite Limette in dünne Scheiben schneiden. Die Brotscheiben auf Portionsteller legen, den Knoblauch auf die Tomaten streuen. Sardinen auf den Broten verteilen, mit Zwiebelringen und Limettenschalen garnieren. Mit Limettenscheiben und schwarzen Oliven servieren.

Man kann die Sardinen auch mit 2 Gabeln zerzupfen und mit Limettensaft und gepresstem Knoblauch würzen. \* Quelle : essen & trinken \*\* Gepostet von: Ulrike Wührl Erfasser: Ulrike Datum: 01.06.1996 Stichworte: Brot, Tomate, Italien, P4

Stichworte: Italien, P4, Tomate, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Bündner Birnbrot (Huxelbrot)

Für 4 Portionen

(CA. 17 -18 STCK. A CA. 800 G)

- 3 1/2 kg Birnen gedörrt
- 2 kg Feigen fein schneiden
- 2 kg Sultaninen
- 1.2 kg Nusskerne
- 2 Päckli Citronat
- 2 Päckli Orangeat
- 1 l Schnaps
- 4 EL Zucker

MMMMM-----Brotteig----- 2 1/2 kg Mehl

50 g Salz

50 g Hefe 1.79 l lauwarmes Wasser MMMMM-----BIRNBROTMANTEL----- 2 1/2 kg Mehl 1 1/2 Tassen Schweinefett flüssig 1 1/2 tb Salz

30 g Hefe

ca. 1,2 l lauwarmes Wasser

Gedörrte Birnen und Feigen fein schneiden, Sultaninen, Nusskerne, Citronat und Orangeat den Birnen und Feigen beigegeben und gut mischen. Schnaps und in Wasser aufgelösten Zucker darübergiessen und über Nacht ruhen lassen (mit Plastiksack abdecken). Am nächsten Tag alles mit Brotteig mischen und einige Stunden aufgehen lassen.

Brotteig: Mehl, Salz, Hefe und lauwarmes Wasser gut mischen und ruhen lassen.

Birnbrotmantel: Mehl, Schweinefett flüssig, Salz, Hefe und lauwarmes Wasser kneten und ruhen lassen, bis der Teig um das Doppelte aufgegangen ist

Teigportionen a ca. 200 g nicht zu dünn auswallen. 1 Portion Birnbrotmasse (750 -800 g) daraufgeben. Rand des Mantels mit Wasser bestreichen und einpacken. Mit Eigelb bestreichen und mit der Gabel einstechen. Ofen vorheizen 250 Grad, backen etwa 1 Stunde bei ca. 200 Grad. \* Quelle: Cuschigna surmirana (Kochbuch aus der Schweiz) \*\* Gepostet von: Jutta Bächle Erfasser: Jutta Datum: 08.01.1996 Stichworte: Brot, Birnen

Stichworte: Birnen, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Bunte Brötchenplatte

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 500 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 40 g frische Hefe (1 Würfel)
- 1 TL Zucker
- 0.3 l Milch
- 40 g Margarine
- 1 Ei

## ZUM BESTREUEN

- Kümmel
- Leinsamen
- Sesam
- Mohn
- grobes Salz
- geröstete Zwiebeln

Hefe und Zucker in einer Tasse verrühren. Mehl und Salz mischen. Die lauwarme Milch und Margarine dazugeben und unterrühren. Die Hefe dazugeben und alles gut durchkneten. Es muss ein geschmeidiger Teig entstehen. Warm stellen und 20 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit ein Backblech einfetten und das Ei gut verquirlen. Den Teig erneut durchkneten und zu nicht zu grossen Brötchen rollen. Diese in Reihen auf das Backblech legen. Die Brötchen mit Ei bepinseln und je eine Reihe mit Kümmel, Leinsamen, Sesam, Mohn, grobem Salz oder gerösteten Zwiebeln bestreuen. Erneut 10 Minuten gehen lassen, danach backen.

Backzeit: 30 Minuten

Temperatur: 200 GradC Celsius \*\* Gepostet von Jürgen Linnhoff Date: Sat, 03 Jun 1995 Erfinder: Jürgen Datum: 15.08.1995 Stichworte: Brot, P1, Brötchen

Stichworte: P1, Brot, Brötchen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Buttermilch-Brot (Grundrezept)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 160 g Roggenmehl: Type 1150
- 80 g Weizenmehl: Type 1050, (auch Type 405 oder Vollkornmehl)
- 0.4 Pk. Hefe
- 0.4 EL (gestr.) Salz
- 200 g Buttermilch; handwarm
- 0.4 EL Essig
- 0.4 EL Zitronensaft

Die Zutaten zuerst gut mit einem Kochlöffel verrühren, dann ordentlich durchkneten (gibt Muckis: mindestens 10 Minuten). Eventuell noch etwas von dem Weizenmehl hinzugeben, wenn der Teig zu sehr klebt. Der Teig muss zwar weich und elastisch, darf aber nicht klebrig sein. Auf keinen Fall sollte er zu fest sein!

Nun lässt man den Teig ca 20 min. gehen. Brot formen, auf das Blech geben und nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. Ofen auf 250 GradC vorheizen und das Brot auf mittlerer Schiene 10 min. backen. Den Ofen auf 200 GradC herunterschalten und weitere 50 min. backen. Das Brot ist fertig, wenn man es mit den Handknöcheln anklopft und es sich nicht mehr dumpf, sondern etwas hohl anhört.

Wichtig sind das Kneten (nur kurz durchkneten reicht nicht, sonst wird es nicht locker) und dass die Zutaten alle Zimmertemperatur haben (bis auf die Buttermilch).

Günstig ist es, wenn auf dem Backofenboden eine Schüssel mit kochendem Wasser steht, das Brot wird dann lockerer und die Kruste wird schöner.

Unter den Teig lassen sich alle möglichen Körner und Flocken mischen, man kann es mit Kräutern und Gewürzen würzen, Röstzwiebeln oder Schinkenwürfel untermengen und und und...der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

28.03.1994 (Km)

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Brot, P1000

Stichworte: Brot, P1000

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Buttermilch-Serviettenknödel

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 250 g Kastenweissbrot, frisch -oder Toastbrot o. Rinde
- 100 g Schalotten
- 25 g Butter
- 1/4 l Buttermilch
- 2 1/2 Eigelb (L)
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 1 Eiweiss (L)
- 4 EL Öl

MMMMM-----QUELLE-----

-essen & trinken 10/95

- erfasst von Petra Holzapfel

Die obere goldbraune Kruste vom Weissbrot dünn abschneiden, das Brot in 1 cm grosse Würfel schneiden. Die Schalotten pellen, fein würfeln und in der Butter andünsten. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Buttermilch in die Pfanne giessen und die Masse sofort über die Brotwürfel geben. Die Eier trennen und das Eigelb zur Buttermilch- Brot-Mischung geben. Alles gut mit einem Holzlöffel vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Brotmasse mindestens 2 Stunden ausquellen lassen. Eiweiss steif schlagen und behutsam untermischen. Die Knödelmasse über eine Länge von 30 cm am Rand der Längsseite eines Küchentuchs verteilen. Die Masse fest einrollen und die Enden fest mit einer Schnur zubinden. Das Küchentuch ringsherum mit Öl einpinseln. Den Serviettenknödel in einen langen Topf oder Bräter in leicht sprudelndes Salzwasser legen, so dass er bedeckt ist und 55 Minuten darin ziehen lassen. Das Wasser darf nicht sprudelnd kochen! Den Knödel aus dem Tuch rollen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Tip: Wer keinen so langen Topf oder Bräter hat, kann auch 2 jeweils 15 cm lange Serviettenknödel formen. Die Garzeit bleibt dieselbe.

Stichworte: Knödel

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

Brot

# Buttermilchbrot

*Für 4 Portionen*

## **FÜR 25 SCHEIBEN**

- 20 g Frischhefe
- 1/2 l Buttermilch
- 600 g Weizenmehl
- 125 g Magerquark
- Salz
- Kümmel
- Fenchel
- Koriander

Frischhefe in Buttermilch auflösen. Mit Weizenmehl, Magerquark, Salz, Kümmel, Fenchel, Koriander zu einem festen Teig verkneten, ein Brot formen und ca. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.

45 Min. bei 170GradC backen.

Pro Scheibe ca. 107 kcal/449 kJ \*\* From: adrian\_schwegler%hh2@zermaus.zer.sub.org Date: Sun, 07 Jun 1993 20:12:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Adrian Datum: 27.08.1993 Stichworte: ZER, Brot, Buttermilch, Weissbrot

Stichworte: Brot, Weissbrot, Buttermilch, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Buttermilchzwiebelbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 600 g Roggenmehl 997 o. 1150
- 400 g Weizenmehl egal
- 550 g Buttermilch
- 150 g Zwiebeln ca. 3-4
- 1 TL Bratfett
- 1 TL Salz
- 1 Würfel Hefe ( 42g )

Die Zwiebeln würfeln und im Fett kräftig bräunen (nicht schwärzen!). Die Hefe in der warmen Buttermilch auflösen und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten. Zum Schluss die Zwiebeln einarbeiten. Den Teig in 2 Teile teilen und zu runden glatten Kugeln formen. 10 min. liegen lassen. Danach länglich formen, in Roggenmehl wälzen und in gefettete Kastenformen legen. 3 mal schräg einschneiden. Garen lassen bis sich der Teig oberhalb des Formenrandes wölbt. In den Ofen schieben bei 250Grad und herunterstellen auf 180Grad ca. 50 min. \*\* Gepostet von Frank Schwager  
Date: Wed, 07 Jun 1995 Erfasser: Frank Datum: 08.08.1995 Stichworte: Kastenbrot, Roggen, Weizen, P2

Stichworte: Roggen, Weizen, Kastenbrot, P2

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

Brot

# Challah

*Für 4 Portionen*

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Chapati | Fladenbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 400 g Chapati-Mehl; aus dem Asien -Shop oder
- 400 g Weizenmehl; Typ 1050
- 2 EL Ghee; geklärte Butter, ersatzweise Butterschmalz
- 225 ml Wasser; lauwarm
- 1 TL Salz

Das Mehl, das Ghee (oder Öl, Butterschmalz) und das Salz in eine Schüssel geben.

Alles mit den Händen zu einem weichen, glatten Teig verarbeiten und mindestens 15 Minuten kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit einem feuchten Tuch bedecken und etwa 20 Minuten ruhen lassen.

Den Teig in 16 Stücke teilen, diese zu kleinen Kugeln formen. Auf einem bemehlten Brett rund und dünn ausrollen. Die Chapatis dürfen aber nicht grösser als die Pfanne sein!

Eine Pfanne 5 Minuten bei mittlerer Hitze erwärmen. Einen Fladen hineinlegen und etwa 1 Minute backen. Den Fladen wenden und auf der anderen Seite ebenfalls 1 Minute backen, bis er bräunlich ist. Die restlichen Chapatis auf die gleiche Weise zubereiten.

Die fertigen Chapatis in einen geschlossenen Topf aufbewahren, damit sie nicht zu schnell auskühlen und nicht austrocknen. Am besten kurz vor dem Servieren zubereiten. \* Quelle: Indisch kochen, GU-Verlag \*\* From: BOLLERIX@WILAM.north.de (K.-H. Boller ) Date: Thu, 11 Aug 94 15  
Erfasser: Bollerix Datum: 12.09.1994 Stichworte: Fladenbrot, Indisch

Stichworte: Indien, Fladenbrot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Chapatis - Indische Fladen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 300 g Weizen
- Meersalz
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1/2 Tasse Wasser
- Kardamom, gemahlen

## ZUM BEPINSELN

- Butter

Den Weizen möglichst frisch fein mahlen und mit 1 Prise Salz und Kardamom gut vermischen. Das Öl dazugeben und alle Zutaten einige Minuten kneten, bis das Öl gleichmässig verteilt ist. Das Wasser hinzufügen und so lange kneten, bis ein zusammenhängender Teig entsteht. Zuletzt den Teig auf einer bemehlten Fläche kneten, bis er schön geschmeidig ist.

Den Teig in 8 gleich grosse Stücke teilen, die Stücke zu Kugeln formen und etwa tellergross ausrollen.

Die ausgerollten Fladen übereinanderlegen und immer etwas Mehl dazwischen geben. Die Fladen abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Die Pfanne ohne Fett erhitzen und die Chapatis nacheinander leicht braun backen. Eigentlich ist es mehr ein Trocknen, das ein wenig Fingerspitzengefühl erfordert: Die Pfanne darf nicht zu heiss sein, der Teig sollte weder kleben noch Risse bilden. Optimal sind die Chapatis, wenn sich beim Backen eine grosse Blase bildet, die zwar wieder zusammenfällt, die Fladen aber schön locker macht.

Die Fladen nach Belieben mit Butter bepinseln und möglichst frisch servieren. \* Gräfe und Unzer Vegetarische Spezialitäten Gepostet von Karin Förg 2:2480/3508.2 Erfasser: Karin Datum: 07.10.1994 Stichworte: Brot, Indien, P4

Stichworte: Indien, P4, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Chokoladebrod - Schokoladenbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 0.06 Ei; getrennt
- 6.66 g Zucker
- 0.06 TL Vanillezucker
- 0.06 EL Kakao, Pulver
- 6.66 g Butter
- 10 g Mehl
- 0.03 TL Backpulver
- 0.06 EL Hagelzucker
- 0.06 EL Mandeln, gehackt

## MFI 11/91

- notiert: M.Peschl

Aus Eigelb, Zucker, Vanillin, Kakao, Fett, Mehl und Backpulver rasch einen geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt im Kühlschrank 30 min rasten lassen. Durchkneten und zu fingerdicken Rollen formen. Diese mit Eiweiss bepinseln, mit Hagelzucker und Mandeln bestreuen. Rollen auf ein Blech mit Backpapier setzen und im vorgeheizten Rohr bei 200 C 12 min backen. Stangen schräg in 1x4 cm Stücke schneiden. Abkühlen lassen. \*\*  
Gepostet von Michaela Peschl Erfasser: Michaela Datum: 18.12.1996 Stichworte: Kleingebäck, Weihnachten, Dänemark, P60

Stichworte: Weihnachten, Kleingebäck, Dänemark, P60

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Ciabatta

Für 4 Portionen MMMMM-----VORTEIG-----

Vorteig (Starter): Die Hefe im Wasser auflösen. Das Mehl einrühren. Gehen lassen, bis sich das Volumen verdreifacht hat. (Original: 4 Stunden, beim mir: 2 Stunden) Hefemischung: Wenn der Starter fertig ist, die Hefe im Wasser lösen und 10 Minuten stehen lassen. Teig: In die Schüssel einer starken (heavy duty!) Küchenmaschine mit Kneithaken geben: -Hefemischung -Eiswasser -Starter -Brotmehl Auf Stufe 1 eine Minute rühren. -Salz zugeben Auf Stufe 2 zwei Minuten rühren. 20 Minuten ruhen lassen. Der Teig muss sehr feucht sein und hält keine Form. Nach der Ruhezeit auf voller Geschwindigkeit (Stufe 3) so lange kneten, bis sich der Teig von der Rändern der Schüssel löst, ca. 12-15 Minuten. Auf Stufe 2 zurückschalten, weitere 5 Minuten kneten. Erstes Gehen: Den Teig in eine grosse geölte Schüssel geben, abdecken und bei einer Temperatur von ca. 20°C gehen lassen, bis sich sein Volumen verdreifacht hat. (ca. 2-2 1/2 Stunden) Ausformen: Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche schütten, in 2 Teile schneiden. Die Hände gut bemehlen. An 5 Ecken den Teig mit den Händen nach aussen ziehen und dann zur Mitte hin einschlagen, dabei die Enden festdrücken und den Teig vorsichtig umdrehen. Zu einem glatten weichen Ball abdrehen. Den Teig in eine flache, längliche Form bringen, bemehlen und auf Backpapier setzen. Zweites Gehen: An einem kühlen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat, ca. 1-1 1/2 Stunden. Backen: 20 Minuten vor dem Ende des Gehens einen Backstein (Pizzastein) auf die unterste Schiene des Ofens geben und den Ofen auf 225°C vorheizen. Backpapier verwenden oder den Stein mit Maisschrot (oder Griess?) bestreuen. Wenn kein Backstein vorhanden ist, auf dem Blech backen. Dampf: Für eine bessere Kruste eine Schüssel mit kochendem Wasser auf den Boden des Backofens stellen, bevor man das Brot einschleibt. Das Brot vorsichtig auf den Backstein bzw. das Blech überführen. Etwa 30 Minuten backen, bis die Kruste braun ist. Originalrezept verwendet bread flour MM-erfasst und ins Deutsche übertragen von Petra Holzapfel Quelle: Rezept aus rec.food.baking (adapted from Fine Cooking, : Dec.95), re-geposted (englisch) in de.rec.mampf von Sigi : (s.breuer@point.xnc.com) 28.02.97

Stichworte: Italien

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Cocktail-Brötchen (48 Mini-Brötchen)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 30 g Hefe
- 1/2 EL Zucker
- 1/4 l Milch; lauwarm
- 480 g Mehl
- 1 TL Salz
- 25 g Butter; weich
- 1 St Ei
- 1 St Eigelb
- 2 EL Sesam-Körner

## FÜR DIE FÜLLUNG:

- 1 EL Kapern
- 10 St Cornichons; gewürfelt
- 15 St Oliven; grün, entsteint
- 400 g Leberpastete; fertig gekauft
- 5 EL Milch
- 2 EL Cognac
- Pfeffer; schwarz, f.a.d.M.

Hefe und Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Mehl mit Salz vermischen und die Hefelösung mit der weichen Butter und dem Ei unterkneten. Teig 1/2 Stunde gehen lassen.

In 6 Teile schneiden, jeden zur Rolle formen und in 8 Scheiben schneiden. Aus diesen kleine Kugeln formen, auf 2 mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen, 1/2 Stunde gehen lassen.

Mit Eigelb bepseln, mit Sesam bestreuen. Bei 250 Grad 10-12 Minuten backen.

Für die Füllung die Kapern, Cornichons und die Oliven im Mixer fein hacken. Leberpastete, Milch und Cognac zufügen, pfeffern und gut mischen.

Brötchen aufschneiden, jeweils eine Portion Füllung mit grosser Sternuelle auf die unter Hälfte spritzen, Deckel aufsetzen. Bis zum Servieren kühl stellen. \* Quelle: freundin \*\* From: BOLLERIX@WILAM.north.de (K.-H. Boller) Date: Sun, 03 Jul 1994 Ersteller: Bollerix Datum: 18.08.1994 Stichworte: Brötchen, Party, P1

Stichworte: P1, Brötchen, Party

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Croissant-Rezept

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 500 g Mehl
- 50 g Zucker
- 42 g Frische Hefe
- 2 ganze Eier
- 0,2 l Milch (etwas mehr oder weniger, je nach Mehl)
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz
- 250 g Butter
- Mehl für Hilfe

Am Vorabend fertige man aus den oben angegebenen Zutaten einen Hefeteig: Milch lauwarm werden lassen, Hefe mit etwas Zucker und Milch vorrühren, dann mit allen Zutaten bis auf die 250 g Butter vermengen.

Diesen Teig zugedeckt im Kühlschrank über Nacht stehen lassen. Meine Augen wurden am nächsten Tag gross und grösser: Der Teig ist gegangen !!!!

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer Arbeitsfläche quadratisch ausrollen. Die Butter zwischen zwei Frischhaltefolien auf die Grösse des Quadrates formen, dann mit Mehl bestäuben und auf den Hefeteig legen. Das Mehl ist wichtig, da sich die Butter nicht mit dem Teig vermengen darf, da sonst kein Blätterteig entstehen kann. Also lieber etwas zuviel als zu wenig Mehl zwischen Butter und Hefeteig !

Den Teig über die Butter briefumschlagartig legen, so dass von jeder Seite ein Dreieck über der Butter liegt und sie zudeckt. Dieses wird jetzt zu einem Rechteck ausgerollt, dieses Rechteck dreifach überein- andergeschlagen und wieder ausgerollt. Das sollte man noch so 2 bis 3 Mal wiederholen. Dann werden Dreiecke geschnitten (etwa 12), und diese werden von der breiten Seite zu Hörnchen geformt.

Den Backofen auf 220 bis 250 GradC vorheizen, hier scheiden sich die Geschmäcker: bis 220 GradC werden die Croissants (etwa 6 Stck. pro Blech) ca. 20 Minuten gebacken, bei 250 GradC so 12 Minuten. Das ist ein herrliches Frühstück !!!

Auf diese Art kann man sich morgens auch aus einfachem Hefeteig Brötchen backen. Teig abends fertig machen, Brötchen formen, auf Holzbrettchen im Kühlschrank stehen haben, morgen nur noch bei 220GradC so 15 Minuten backen... \*\* Gepostet von Silke Kachholz Date: 02 Jun 1995 Erfasser: Silke Datum: 27.08.1995 Stichworte: Croissant

Stichworte: Croissant

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Crostini

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Scheiben Weissbrot
- 2 mittelgrosse Fleischtomaten
- 3 Zehen Knoblauch
- 3 EL Balsamessig
- Pfeffer
- Salz
- Oregano
- Olivenöl

Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Balsamessig, Essig, Salz, Pfeffer und Oregano wie einen Salat würzen. Brotscheiben in Olivenöl in der Pfanne von beiden Seiten rösten. Angemachte Tomaten drauf verteilen und servieren.

Tips: Auch etwas älteres Brot kann verwendet werden. Natürlich kann das Brot, wenn man auf Kalorien achten möchte, auch getoastet werden. Richtig gut schmecken die Crostini allerdings erst, wenn sie in reichlich gutem Olivenöl angebraten werden. \* Italienische Restaurants \*\* Das Olgastrassen-Kochbuch von Barbara Burr Bitte geben Sie diese Rezepte immer nur als Gesamtheit weite Anregungen bitte an [burr@rus.uni-stuttgart.de](mailto:burr@rus.uni-stuttgart.de) Erfasser: Barbara Datum: 16.09.1993 Stichworte: Olgastrasse, Brot, Salate, Tomaten

Stichworte: Brot, Tomaten, Salate, Olgastrasse

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Crostini di Mozzarella

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 20 g Butter zum Einfetten
- 40 g Butter in Flöckchen
- 40 g Butter zum Beträufeln
- 4 Scheib. Kastenweissbrot
- 2 EL Sardellenpaste -oder 3-4 Sardellen, mit -einer
- Gabel zerdrückt
- 400 g Mozzarella
- 4 Scheib. Schinken, gekocht
- 4 EL Milch

MMMMM-----QUELLE-----

-Pia de Simony Köstliches

- Italien erfasst von Petra

- Holzapfel

Eine kleine Pfanne mit hohen Seitenwänden oder einen kleinen Topf mit Butter einfetten. Die Brotscheiben folgendermassen anordnen: im Wechsel 1 Scheibe Weissbrot mit wenig Sardellenpaste bestrichen, 1 Scheibe Mozzarella und dann eine Schinkenscheibe. Das Ganze senkrecht in die Pfanne oder in den Topf stellen, so dass es nicht umfällt. Die Milch darübergiessen und kleine Stückchen Butter oben auf der Fläche verteilen. In den auf 200°C vorgeheizten Ofen schieben, bis der Käse geschmolzen ist und das Brot Farbe bekommen hat; das dauert zwischen 15 und 20 Minuten. Währenddessen wird die restliche Menge Butter mit der Sädellenpaste bei niedriger Hitze zerlassen; alles gut miteinander vermischen. Heiss auf die Röstbrotscheiben träufeln und heiss servieren. Originalrezept verwendet Büffel-Mozzarella.

Stichworte: Italien, Schinken

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Crostini alla romana

Für 4 Portionen

## **FÜR 8 PORTIONEN**

- 1 Baguette oder Stangenweissbrot (250 g)
- 2 Mozzarella-Käse
- 1 Bd. Petersilie
- 4 Sardellenfilets oder
- 2 TL Sardellenpaste
- 60 g Butter
- Salz
- Pfeffer

Das Brot in fingerdicke Scheiben schneiden. Je 3 flachliegende Brotscheiben auf einen langen Holz- oder Metallspieß stecken. Jeweils die mittlere Scheibe vorher mit 1 Scheibe Mozzarella belegen. Die Spiesse auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen backen, bis der Käse zerläuft und die Brotscheiben knusprig braun sind.

Schaltung:

225-250GradC, 2. Schiebeleiste v. u.

190-225GradC, Umluftbackofen

ca. 5 Minuten

Inzwischen gewaschene Petersilie und Sardellen hacken. Butter und Sardellen in einem Töpfchen erhitzen, gut verrühren. Die beiden leeren Brotscheiben mit etwas Sardellenbutter beträufeln, den gebackenen Mozzarella salzen und pfeffern, mit Petersilie bestreuen. Die warmen Crostini mit der restlichen Sardellenbutter servieren. \* Quelle: Winke & Rezepte 8 / 94 der Hamburgischen Electricitäts-Werke AG Erfasser: Lothar Datum: 10.04.1995 Stichworte: P8, Snack, Vorspeisen, Büfett

Stichworte: P8, Vorspeisen, Büfett, Snack

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Crostini di fegato

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 frische Hühnerlebern
- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 1 Stange Bleichsellerie
- 2 Bd. Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 5 EL Olivenöl
- 1/8 l Weisswein
- Salz
- Pfeffer
- Saft von 1 Zitrone
- 1 EL Kapern
- 2 Sardellenfilets
- 1/8 l Fleischbrühe
- 12 Scheiben toskanisches Weissbrot

1. Hühnerlebern sorgfältig putzen, waschen und trockentupfen. Sardellen würfeln und zerdrücken.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen, Staudensellerie und Möhre putzen und alles fein hacken.

3. 1 El Butter mit 1 El Öl erhitzen und das Gemüse darin anschmoren.

4. Leber in der Pfanne 3 - 4 Minuten anbraten, mit Wein ablöschen. Zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen. Salzen und pfeffern. 1 Bund Petersilie hacken. Petersilie, Knoblauch und Zitronensaft hinzufügen.

5. Hühnerlebermischung mit 1 TL Kapern im Mixer pürieren. Zusammen mit der Sardellenpaste zurück in die Pfanne geben. 1 El Butter hinzufügen und zugedeckt etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen. Ab und zu mit Fleischbrühe und Weisswein begiessen. Die Masse darf nicht zu flüssig sein.

6. Backofen auf 200GradC (Gas Stufe 3) vorheizen. Brotscheiben auf ein Backblech legen, mit 4 El Öl beträufeln und in 4 - 5 Minuten goldbraun rösten. Leberfarce daraufstreichen, mit Kapern und gezupfter Petersilie verzieren und sofort servieren. \* Quelle: Küchen der Welt: Italien / GU \*\* Gepostet von: Klaus-Martin Meyer Erfasser: Klaus-Martin Datum: 01.06.1996 Stichworte: Brot, Leber, Huhn, Italien, P4, Brot

Stichworte: Italien, P4, Brot, Huhn, Leber

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Crostini di funghi Ger. Brotscheiben mit Steinpilzen

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *400 g frische Steinpilze*
- *Weissbrotscheiben*
- *Petersilie*
- *3 Knoblauchzehen*
- *sehr gutes Olivenöl*

Petersilie und Knoblauch fein hacken und in etwas Olivenöl anbräunen, die feingeschnittenen Steinpilze dazugeben und für etwa 20 min. auf kleiner Flamme garen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und auf die gerösteten Brotscheiben geben.

Der ideale Starter für einen italienischen Abend ! \*\* From: a.schütt@bamp.zer.sub.org Date: Sat, 09 Jan 1993 13:52:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Andreas Datum: 17.06.1993 Stichworte: ZER, Italien, Brot, Vorspeisen, Pilze

Stichworte: Italien, Brot, Pilze, Vorspeisen, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Crostini di Mozzarella

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 20 g Butter zum Einfetten
- 40 g Butter in Flöckchen
- 40 g Butter zum Beträufeln
- 4 Scheib. Kastenweissbrot
- 2 EL Sardellenpaste -oder 3-4 Sardellen, mit -einer
- Gabel zerdrückt
- 400 g Mozzarella
- 4 Scheib. Schinken, gekocht
- 4 EL Milch

MMMMM-----QUELLE-----

-Pia de Simony Köstliches

- Italien erfasst von Petra

- Holzapfel

Eine kleine Pfanne mit hohen Seitenwänden oder einen kleinen Topf mit Butter einfetten. Die Brotscheiben folgendermassen anordnen: im Wechsel 1 Scheibe Weissbrot mit wenig Sardellenpaste bestrichen, 1 Scheibe Mozzarella und dann eine Schinkenscheibe. Das Ganze senkrecht in die Pfanne oder in den Topf stellen, so dass es nicht umfällt. Die Milch darübergiessen und kleine Stückchen Butter oben auf der Fläche verteilen. In den auf 200°C vorgeheizten Ofen schieben, bis der Käse geschmolzen ist und das Brot Farbe bekommen hat; das dauert zwischen 15 und 20 Minuten. Währenddessen wird die restliche Menge Butter mit der Sardellenpaste bei niedriger Hitze zerlassen; alles gut miteinander vermischen. Heiss auf die Röstbrotscheiben träufeln und heiss servieren. Originalrezept verwendet Büffel-Mozzarella.

Stichworte: Abendessen, Schinken

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Dänische Korinthenbrötchen

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 250 g Butter oder Margarine
- 150 g Puderzucker
- 2 Eier
- 1 Spur ; Salz
- 1 Zitrone; Schale davon
- 250 g Mehl
- 75 g Kokosflocken
- 125 g Korinthen
- Kardamom

Aus den Zutaten einen festen Rührteig herstellen, die Korinthen am Schluss untermischen.

Mit Hilfe zweier Teelöffel kleine Häufchen auf ein gefettetes oder mit Papier ausgelegtes Backblech setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad 10 bis 12 Minuten backen. \* Erfasst: Barbara Furthmüller 25.10.94 2:2490/1788.5 Erfasser: Barbara Datum: 18.11.1994 Stichworte: Backen, Gebäck, Korinthen, Kokos, P2

Stichworte: Backen, Gebäck, Kokos, Korinthen, P2

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Das Sonntagsbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 500 g Mehl
- 1/4 l Milch, knapp
- 150 g Margarine oder Butter
- 1 Paket Hefe
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 Ei
- 1 Eiweiss
- 1 Eigelb zum Bestreichen

Mehl in eine Rührschüssel geben, Milch und Margarine lau erwärmen. 1 Paket Hefe mit Salz und Zucker in einem Becher flüssig rühren.

Alle Zutaten mit dem Knethaken oder mit der Hand zu einem lockeren Teig verarbeiten, 30 min. an warmen Ort gehen lassen.

1 Rundes Brot herstellen, strahlenförmig einritzen und mit Eigelb bestreichen und 30 min. backen bei 220 GradC. lasst es euch schmecken \*\* From: telefax@brösel.zer.sub.org Date: Wed, 13 Jan 1993 22:39:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Brösel Datum: 21.06.1993 Stichworte: ZER, Brot, Weissbrot

Stichworte: Brot, Weissbrot, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

Brot

# Das Stutenrezept meiner Urgrossmutter

*Für 4 Portionen*

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Deftiger Subenhara-Auflauf

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Scheib. Roggenmischbrot
- 4 EL Weisswein
- 4 Scheib. Subenhara-Käse Kümmel
- 4 Scheib. Schinken gekocht oder roh
- Paprikapulver edelsüss
- Fett für die Form
- 1 1/2 Eier; getrennt
- 1/16 l Milch
- 125 g Schlagsahne
- Jodsalz
- Muskat
- 1/4 Bd. Schnittlauch

Brotscheiben leicht toasten und jeweils mit einem Esslöffel Wein beträufeln. Brotscheiben jeweils mit einer Käse- und einer Schinkenscheibe belegen und mit Paprikapulver bestreuen. Schräg in eine flache, feuerfeste, gefettete Form schichten. Eigelb, Milch und Sahne verrühren und mit Jodsalz, Muskat würzen. Eiweiss steif schlagen und unterheben. Masse über die Brote giessen und im vorgeheizten Backofen (E: 175 Grad) ca. Minuten backen. Den Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden und über den Auflauf streuen. Heiss servieren. Tip: Dazu schmeckt ein pikant abgeschmeckter Tomaten-Zwiebel-Salat. Pro Portion 1419 kJ \* SPAR 553 Aufläufe und Gratins 40/97 Erfasser: T.Pfaffenbrot Datum: 23.10.1997

Stichworte: P8, Brot, Auflauf

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Dinkelbrötchen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 600 g Dinkelvollkornmehl
- 60 g Frische Presshefe
- 1 EL Honig
- 350 g Wasser; lauwarm - oder besser Milch
- 2 EL Pflanzenöl
- 2 TL Vollmeersalz
- 1 Eigelb; zum Bestreichen
- Butter; Blech einfetten
- Sesamkörner; zum Bestreuen
- Mohn; zum Bestreuen

Etwas Wasser von der Gesamtmenge zum Auflösen der Hefe entnehmen. Hefe und Honig darin auflösen. Dann alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt gehen lassen, bis der Teig ziemlich die doppelte Größe hat. (1/2 Std.)

Nochmals durchkneten und dabei eine lange etwa fünf Zentimeter dicke Rolle formen. Die Rolle in 50-g-Scheiben teilen (ungefähr 2cm dick) jetzt in der hohlen Hand auf der Tischoberfläche Halbkugeln formen. Die Oberfläche muss absolut glatt und ebenmäßig sein. Mit scharfem Messer leicht über Kreuz einschneiden. Den Teig dabei nicht eindrücken. Den oberen Bereich mit dem Eigelb einpinseln. Jetzt vorsichtig aufnehmen und umgekehrt in den Mohn oder den Sesam (oder Beides) drücken. Die Körner bleiben am Eigelb haften.

Die Brötchen mit genügend Abstand auf ein eingebuttertes Backblech setzen. Wieder gehen lassen, bis die Einschnitte deutlich breiter werden.

Backofen vorheizen - Heissluft 180 Grad - Normal 200-220 Grad. Jetzt flache Schale mit 3/4 Liter kochendem Wasser unten in den Herd stellen und das Blech oder - bei Heissluft die Bleche - einschieben. Backzeit max. 15 Minuten, eher weniger Brötchen nicht zu braun werden lassen. Am Ende geht das sehr schnell. Aufpassen! \* Gepostet von Eckard Haupt, 09.04.94 textlich angepasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 16.09.1994  
Stichworte: Backen, Brot, P1

Stichworte: Backen, P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Dinkelbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1600 g Dinkel
- 400 g Haferflocken
- 8 Salz
- 3 Tasse Leinsamen
- 3 Tasse Sesamsamen
- 3 Tasse Sonnenblumenkerne
- 2 l lauwarmes Wasser
- 100 g Hefe (oder entspr. Menge Trockenhefe)
- 12 EL Essig

Mehl, Flocken, Salz, Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkerne mischen. Die Hefe in lauwarmen Wasser auflösen und mit dem Essig zu der Getreidemischung geben. Alles mit einem Kochlöffel gut verrühren. Der Teig muss ziemlich knatschig sein. Ansonsten noch etwas Wasser dazugeben. Eine Kastenform einölen und nach Wunsch mit Sesam, Haferflocken, Sonnenblumenkernen oder Mehl austreuen. Teig in die Form füllen, oben längseinschneiden und mit etwas Wasser befeuchten. Nach Wunsch mit Samen oder Mehl bestreuen. Bei 220 °C ca. 1 Stunde backen.  
:Stichworte : Brot, Dinkel, Einfach

Stichworte: Brot, Einfach, Dinkel

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Dinkelbrot I

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 500 g Dinkel-Vollkornmehl
- 250 g Roggen-Vollkornmehl
- 250 g Dinkelschrot
- 1 Würfel frische Hefe
- Oder
- 2 Pk. Trockenhefe
- 1 (a1/2l) Zucker
- 500 ml Buttermilch
- 150 g Flüssiger Sauerteig
- 1 EL Salz

Das Dinkelmehl, das Roggenmehl und den Dinkelschrot in einer groben Schüssel mischen. In der Mitte eine Vertiefung formen. Die Hefe hineinbröckeln oder -streuen. Den Zucker darüber geben. Die Buttermilch in einem Topf lauwarm erhitzen. Knapp ein Viertel davon über die Hefe gießen. Mit einer Gabel mit etwas Mehl vom Rand zu einem dickflüssigen Brei verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Den Vorteig zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen.

Die restliche Buttermilch, den Sauerteig und das Salz zum Teig geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder mit den Händen so lange kneten, bis der Teig sich von Schüsselrand löst und schon geschmeidig ist. Dabei gegebenenfalls eblöffelweise Wasser hinzufügen.

Den Brotteig zugedeckt mindestens eine Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Dann aus dem Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche einen groben runden Laib formen.

Das Backblech gründlich fetten oder mit Backpapier auslegen. Den Brotlaib darauflegen und zugedeckt noch einmal etwa 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Brotlaib mit Wasser bestreichen und in den heißen Ofen schieben. In etwa einer Stunde gar backen. Das Brot ist gar, wenn beim Klopfen gegen die Unterseite ein hohler Ton erklingt.

Variationen: Man kann noch 100 g gehackte Hasel- oder Walnüsse kneten. \* Quelle: Backvergugen wie noch nie Gepostet von Michelle He Erfasser: Holger Datum: 06.02.1996 Stichworte: Brot, Backen, P1

Stichworte: Backen, P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Dinkelbrot li

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 500 g Dinkel-Vollkornmehl
- 250 g Roggen-Vollkornmehl
- 250 g Dinkelschrot
- 1 Würfel frische Hefe
- Oder
- 2 Pk. Trockenhefe
- 1 (a1/2l) Zucker
- 500 ml Buttermilch
- 150 g Flüssiger Sauerteig
- 1 EL Salz

Das Dinkelmehl, das Roggenmehl und den Dinkelschrot in einer grossen Schüssel mischen. In der Mitte eine Vertiefung formen. Die Hefe hineinbröckeln oder -streuen. Den Zucker darüber geben. Die Buttermilch in einem Topf lauwarm erhitzen. Knapp ein Viertel davon über die Hefe giessen. Mit einer Gabel mit etwas Mehl vom Rand zu einem dickflüssigen Brei verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Den Vorteig zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen.

Die restliche Buttermilch, den Sauerteig und das Salz zum Teig geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder mit den Händen so lange kneten, bis der Teig sich von Schüsselrand löst und schön geschmeidig ist. Dabei gegebenenfalls esslöffelweise Wasser hinzufügen.

Den Brotteig zugedeckt mindestens eine Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Dann aus dem Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche einen grossen runden Laib formen.

Das Backblech gründlich fetten oder mit Backpapier auslegen. Den Brotlaib darauflegen und zugedeckt noch einmal etwa 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Brotlaib mit Wasser bestreichen und in den heissen Ofen schieben. In etwa einer Stunde gar backen. Das Brot ist gar, wenn beim Klopfen gegen die Unterseite ein hohler Ton erklingt.

Variationen: Man kann noch 100 g gehackte Hasel- oder Walnüsse kneten. \* Quelle: Backvergügen wie noch nie Gepostet von Michelle H Erfasser: Michelle Datum: 06.02.1996 Stichworte: Brot, Backen, P1

Stichworte: Backen, P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Dinkelschrotbrot mit Backferment

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 500 ml Wasser
- 4 TL Backferment-Grundansatz
- 1 TL Spezialbackferment
- 600 g Dinkelschrot, fein
- 860 ml Wasser 35°C
- 1400 g Dinkelschrot, fein
- 4 EL Salz

MMMMM-----QUELLE-----

-Margret Blum Backen mit

- dem Brotautomaten erfasst

- von Petra Holzapfel

Das Dinkelschrotbrot nach dem Rezept Weizen-Roggen-Mischbrot mit Backferment zubereiten.

Stichworte: Backen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Dippe-Toast

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 2 Eier
- 1 EL Saure Sahne; (10%)
- 1 TL Petersilie; gehackt
- 1 Schuss Paprikapulver; süß
- 1 EL Gruyere; gerieben
- 4 Scheib. Vollkorntoast

MMMMM-----QUELLE-----

- Was kleine Kinder gerne
- mögen, GU Verlag
- Gepostet: Andrea Widmann
- 2:2487/8001.20 - 3.06.94

Die Eier einpieksen, in kochendes Wasser legen und etwa 6 Minuten kochen lassen. Die Eier mit kaltem Wasser abschrecken und pellen. Die Eier mit dem Pürierstab pürieren, dabei die saure Sahne hinzufügen und mit der Petersilie, dem Paprika und dem Käse abschmecken. Jede Prortion in einen Eierbecher füllen. Das Toastbrot rösten und in fingerdicke Streifen schneiden, die in die Eiercreme gedippt werden.

Stichworte: Kinder, Snack

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Einfaches Weissbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 500 g Weizenmehl (*Ich nehme Typ 550*)
- 10 g Margarine (1 TL)
- 12 g Salz (1 geh. TL)
- 40 g (1 Würfel) Frischhefe
- 300 ml lauwarmes Wasser

Mehl, Hefe, Margarine, Salz und Wasser in einer Rührschüssel mit elektrischem Rührgerät zu einem glatten Teig verkneten, auf höchster Stufe ca. 3 min. oder von Hand 5 min. Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 15 min. gehen lassen.

Teig kurz durchkneten und in eine Kastenform füllen. Kastenform wieder mit dem Tuch abdecken und nochmal 30 min. an einem warmen Ort gehen lassen. Danach sollte der Teig sich fast verdoppelt haben. Den Teig der Länge nach 1 cm tief einschneiden.

Backen: Ofen vorheizen (E- Herd: 225 Grad; Heissluft: 190 Grad; Gas: Stufe 4-5) Auf der mittleren Schiene 40 min. backen. Bei Verwendung von Energiesparbackformen nach Anleitung entsprechend weniger.

Nach dem Backen aus der Form nehmen und erst nach dem Auskühlen anschneiden.

Für die Temperaturangaben für Elektro und Heissluft kann ich mich nicht verbürgen, da ich selbst Gas habe.

Ergibt ca. 750 g Brot (1 Kastenform 30 cm) \*\* From: frau\_c@filelink.zer.de Date: Sun, 29 Nov 1992 18:32:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen  
Erfasser: Katrin Datum: 04.06.1993 Stichworte: ZER, Brot, Weissbrot

Stichworte: Brot, Weissbrot, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Englische Korinthenbrötchen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1/8 l Milch
- 375 g Mehl Typ 405
- 1 TL Salz
- 75 g Margarine
- 1 Ei
- 50 g Korinthen
- 50 g Rosinen ohne Kerne
- 1 Msp. Zimt
- 1 Msp. Kardamom.

Die Trockenhefe nach Anweisung auf dem Päckchen ansetzen, gehen lassen und in eine grosse Schüssel geben. Milch, Mehl, Salz, Margarine und Ei hinzufügen und mit dem Handrührgerät verkneten, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst. Den Teig zudecken und gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Mit bemehlten Händen die restlichen Zutaten einkneten und kleine Kugeln von etwa 6 cm Durchmesser formen. Diese nicht zu eng auf ein eingefettetes Backblech setzen. Nochmals 20 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene backen.

Backzeit: etwa 20 Minuten

Temperatur: 220 GradC Celsius \*\* Gepostet von Jürgen Linnhoff Date: Sat, 03 Jun 1995 Ersteller: Jürgen Datum: 15.08.1995 Stichworte: Brot, P1, Brötchen, England

Stichworte: England, P1, Brot, Brötchen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Enzianweckerl

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Rezept Weisser Laib
- 1 EL Majoran
- 1 EL Thymian
- 1 EL Dillspitzen
- 1 EL Liebstöckel
- 1 EL Kerbel
- 3 Likörgläser Enzianschnaps
- 2 Eigelb
- 1 EL Koriander
- 1 EL Kardamom
- 1 EL Kümmel
- 1 EL grobes Salz

Die getrockneten Kräuter mit 2 Likörgläsern Enzianschnaps beträufeln und 20 Minuten ziehen lassen. Die Kräuter unter den Weissbrotteig geben und alles gut durchkneten. Den Teig zugedeckt 15 Minuten an warmem Ort gehen lassen. Danach auf bemehlter Arbeitsfläche 2 cm dick auswellen und mit einem Glas (8 cm Durchmesser) ovale Weckerl ausstechen. Diese auf ein gefettetes Backblech legen und nochmals 15 Minuten zugedeckt gehen lassen. Die Eigelbe mit dem restlichen Enzian verquirlen. Die Weckerl damit bepinseln und nach Belieben mit Koriander, Kardamom, Kümmel oder grobem Salz bestreuen. Die Brötchen auf der Mittelschiene im vorgeheizten Backofen backen.

Backzeit: etwa 40 Minuten

Temperatur: 200 GradC Celsius \*\* Gepostet von Jürgen Linnhoff Date: Sat, 03 Jun 1995 Erfinder: Jürgen Datum: 15.08.1995 Stichworte: Brot, P1, Brötchen

Stichworte: P1, Brot, Brötchen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Feine Hefebrötchen

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 400 g Weizenmehl
- 80 g Zucker
- 30 g Hefe
- 1/8 l lauwarme Milch
- 1 gestrichener TL Salz
- 80 g Butter
- etwas Kondensmilch zum Bestreichen

Mehl in eine Backschüssel geben, eine Vertiefung eindrücken, die Hefe hineinbröckeln, 1 TL Zucker und etwas lauwarmen Milch dazugeben und mit etwas Mehl zum Vorteig verrühren, der 40-50 Minuten zugedeckt gehen muss. Den Vorteig mit restlichem Mehl, Milch und Zucker, erwärmtem Fett und Salz verrühren und kräftig mit dem Rührlöffel schlagen, bis sich der Teig von der Schüsselwand löst. 30-40 Minuten gehen lassen, dann brötchengrosse Stücke (etwa 50 g schwer) abteilen, zu Laibchen formen und auf dem bemehlten Backblech gehen lassen. Die Laibchen auf das gefettete Backblech setzen, längs oder kreuzweise einschneiden, mit Dosenmilch bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 210-225 Grad 15-20 Minuten backen.

Sie können den Teig auch mit Rosinen verfeinern. \* Aus: Roland Gööcks, Neue grosse Kochschule, Mosaik Verlag Erfasser: Barbara Datum: 13.01.1993 Stichworte: Brot, Brötchen, Weissbrot

Stichworte: Brot, Weissbrot, Brötchen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Feines Milchweissbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 500 g Mehl
- 10 g Salz
- 20 g Frische Hefe
- 20 g Zucker
- 2 dl lauwarme Milch (40GradC)
- 75 g Butter, weich gerührt
- 3 EL verschlagenes Ei

Zucker, Mehl und Salz in eine Backschüssel geben. Die Hefe zerbröckeln und mit dem Wasser verrühren.

Die Hefemischung warm stellen und zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Eine Vertiefung in das Mehl drücken und die Hefemischung hineinschütten. Mit dem Kneithaken des Handrührgerätes Mehl und Hefemischung zu einem geschmeidigen Teig rühren. Das verschlagene Ei und die Butter während des Rührens zufügen.

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte kneten und walken, bis er elastisch ist und sich von den Händen löst. Zum Ballen formen und zugedeckt 60 Minuten gehen lassen. Eine Kastenform mit 1 1/2 -2 l Inhalt mit Butter austreichen. Den Teig nochmals 6-8 Minuten kneten, auf die Breite der Kastenform ausrollen, aufwickeln und mit der Naht nach unten in die Form geben. Den Teig in der Form nochmals 40-50 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 240Grad vorheizen. Den Rost etwas unter der Mitte einschieben und die Form auf den Rost stellen. Das Brot in 25 Minuten braun und gar backen.

Bestreichen Sie das Brot mit einem Pinsel mit Wasser und lassen Sie es noch 1 Minute in der Form im geöffneten Ofen stehen. Nehmen Sie dann das Brot aus der Form und lassen Sie es auf einem Kuchendraht abkühlen. \* Aus: Roland Gööcks, Neue grosse Kochschule, Mosaik Verlag  
Erfasser: Barbara Datum: 13.01.1993 Stichworte: Brot, Weissbrot, Milchweissbrot

Stichworte: Brot, Weissbrot, Milch

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Feinschmeckertoast

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 Scheibe Schweinefilet; je ca. 80 g
- 1 TL Butterschmalz
- 150 g Austernpilze
- 1 TL Butter
- 2 EL Eingedickte Sahne
- 1 EL Gehackte Kräuter
- 1 EL Schinkenwürfel
- 1 Frühlingszwiebel
- 2 Scheibe Weissbrot, jodiert
- Jodsalz
- Pfeffer aus der Mühle

## ZUM GARNIEREN

- Kresse

Schweinefilet leicht klopfen, würzen und in Butterschmalz beidseitig braten. Geschnittene Frühlingszwiebel in Butter leicht andünsten. Geputzte, gewaschene und zerkleinerte Austernpilze dazugeben und alles zusammen bei mässiger Hitze auf den Biss garen. Würfel von gekochtem Schinken und Sahne dazugeben und kurz cremig einkochen. Gehackte Kräuter hinzufügen und mit Jodsalz und Pfeffer würzen. Gebratenes Schweinefilet auf die angerösteten Weissbrotscheiben legen und die cremigen Pilze darübergeben.

Zum Schluss alles mit gewaschener Kresse bestreuen und den Snack mit Pfeffer aus der Mühle abrunden.

Quelle: Sat.1 Text (Rezept der Woche - Sendung 13.04.)

Efasst und gepostet von Ulli Fetzter @ 2:246/1401.62 am 11.04.1994

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Snacks, P2

Stichworte: Snacks, P2

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Felafel mit Fladenbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 200 g Kichererbsen
- 1 altbackenes Brötchen
- 2 Bd. Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Fladenbrot
- 5 Salatblätter
- 3 Tomaten
- 2 Gewürzgurken
- 2 Becher Creme Fraiche
- 4 EL Vollmilchjoghurt
- Salz
- Zitronensaft
- Cayennepfeffer
- 2 TL Kreuzkümmel

1. Kichererbsen über Nacht einweichen, kochen und pürieren. Das Brötchen einweichen und dazugeben, ebenso die Petersilie. Den gepressten Knoblauch, Salz, Pfeffer, 2 TL Kreuzkümmel und eine Msp. Backpulver hinzufügen und vermischen. Kleine Frikadellen formen, in Fett ausbacken und warmstellen.

2. Fladenbrot aufschneiden, aus hohlen. Die Salatblätter auf die untere Hälfte legen, darauf Tomatenscheiben, zuletzt das Felafel. Obendrauf Gurkenscheiben und mit der zweiten Hälfte zuklappen. In Alufolie schlagen und im Backofen warmhalten.

Creme fraiche mit Joghurt, Salz, Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken.

Das Brot in Tortenstücke schneiden mit Sosse beträufeln und .... essen.. \*\* Gepostet von Martin Blumentritt Date: 31 Aug 1994 Erfasser: Martin Datum: 05.10.1994 Stichworte: Fladenbrot, Brot

Stichworte: Brot, Fladenbrot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Finnisches Quarkbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Scheibe Schwarzbrot
- etwas Butter
- 2 Matjesfilets
- 125 g Quark
- 1/2 Tasse Milch
- 1/2 Zwiebel, gehackt
- 1/2 Apfel
- 1 Matjesfilet
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Spritzer Worcestersosse
- Frische Kresse
- 1 EL Rote Bete

Das Schwarzbrot dünn mit Butter bestreichen. Die Matjesfilets in Streifen schneiden und das Brot damit belegen. Den Quark mit der Milch glatrühren, die Zwiebeln unterrühren. Den Apfel schälen und feinreiben. Das Matjesfilet kleinwürfeln. Alles unter die Quarkmasse rühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Worcestersosse abschmecken. Auf dem Brot verteilen. Mit der frischen Kresse und gehackter Roter Bete bestreut servieren. \* Quelle: Kalender der Bäckerei Grimminger, Mannheim Kalenderblatt vom September 1994 \*\* Gepostet von Sabine Engelhardt Date: Sat, 31 Dec 1994 Erfasser: Sabine Datum: 22.01.1995 Stichworte: P1, Brote, Belegtes

Stichworte: P1, Brote, Belegtes

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Fladenbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 KG Mehl
- 2 TL Salz
- 2 Würfel Hefe a 40 g
- neutrales Pflanzenöl
- (für das Backblech und zum Fetten der Hände) 5
- El. Hartweizen oder Maisgriess (Polentagriess)
- 1 klein. Ei
- 1 TL Zucker
- 2 TL Olivenöl 4 El. heller Sesamsamen
- 1 EL schwarzer Sesam
- (gibt es als Çörek otu im türk. Lebensmittelade

Mehl in eine grosse Schüssel sieben, davon 4-5 El. zum Bearbeiten abnehmen. Salz unter das Mehl mischen. Hefen in 600 ccm lauwarmes Wasser bröckeln und mit dem Schneebesen verrühren, bis sie sich aufgelöst hat.

Hefewasser mit dem Mehl in der Schüssel verrühren. Mit dem Rührlöffel, besser mit der Hand, fünf Minuten kräftig durcharbeiten, damit möglichst viel Luft an den Teig kommt. Der bleibt dabei sehr weich.

Teig mit einem Küchentuch bedeckt an einem warmen Platz 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 250 - 275 Grad vorheizen (Gasherd Stufe 7). Ein oder 2 grosse Bleche sparsam mit Öl bestreichen.

Eine Arbeitsfläche leicht mit einem Teil des übrigen Mehls bestäuben. Den Teig aus der Schüssel daraufgeben und mit leicht bemehlten Händen zusammendrücken und zu einem ca. 40 cm langen, gleichmässigen Strang formen. Dabei die Hände mit etwas Öl fetten, dann klebt er nicht fest.

Strang in Stücke schneiden, diese zu Kugeln formen. Etwas Griess auf die Arbeitsfläche streuen und jede Kugel mit den Händen flachdrücken. Die Hälfte der Fladen auf die Bleche legen und mit der Hand in die gewünschte Grösse drücken. Der Teig sollte 2 - 2,5 Zentimeter dick sein. Fladen zugedeckt noch 10 Minuten gehen lassen.

Ei mit Zucker und Olivenöl verquirlen. Fingerspitzen einer Hand leicht einölen, fest zu einer Reihe schliessen und die Teigoberfläche im Abstand von 4 bis 5 Zentimeter parallel verlaufende Linien und dann ein Rautenmuster eindrücken.

Brote mit der Einmischung einpinseln und mit hellem und schwarzem Sesam bestreuen. Grosse und mittlere Fladen 10 bis 12 Minuten in der oberen Ofenhälfte backen, dann gehen sie schön hoch und lassen sich leicht zu Taschen aufschneiden.

Nach der Hälfte der Backzeit kaltes Wasser in eine Schüssel füllen. Ofentür öffnen und mit der Hand einen Schuss Wasser in den Backraum sprühen. Durch den Dampf bekommen die Brote eine schöne, nicht zu harte Kruste.

Die Fladen lassen sich auch gut einfrieren und später bei 175 Grad (Gas Stufe 2 - 3) aufbacken.

Für 2 grosse oder 4 mittlere oder 8 kleine Fladen Zubereitungszeit ca. 50 Minuten \*\* From: Christa@horga.ruhr.de (Christa Keil) Newsgroups: de.rec.mampf Date: 1 Aug 92 18:54:09 GMT Erfasser: Christa Datum: 25.10.1993 Stichworte: Brot, Fladenbrot, News

Stichworte: Brot, Fladenbrot, News

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Fladenbrot I

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 200 g Roggenmehl (Type 1150)
- 300 g Weizenmehl (Type 405 od. 550)
- 1 Pkt Hefe
- 1 TL Salz
- 125 g Margarine
- 1/4 l lauwarmes Wasser (ca.)
- Milch oder Dosenmilch zum Bepinseln

Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät in ca. 5 Minuten zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten.

Den Backofen 5 Minuten auf 50GradC vorheizen, ausschalten und den zugedeckten Teig im Backofen ca. 15 Minuten aufgehen lassen. Danach kurz durchkneten, 5 - 10 Minuten ruhen lassen. Nochmals durchkneten, aus dem Teig einen Fladen (o 25 cm) formen. Den Fladen auf ein gefettetes Backblech legen, nochmals 10 Minuten aufgehen lassen. Mit Milch oder Dosenmilch bepseln und backen.

Schaltung:

180 - 200GradC, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180GradC, Umluftbackofen

30 - 35 Minuten

57 g Eiweiss, 107 g Fett, 375 g Kohlenhydrate, 11806 kJ, 2818 kcal. Zubereitungszeit 80 Minuten \* Quelle: Winke & Rezepte 1 / 96 der Hamburgischen Elektrizitätswerke AG Erfasser: Lothar Datum: 17.01.1996 Stichworte: P1, Einfach, Brot, Fladenbrot, Kindergeburtstag

Stichworte: P1, Brot, Einfach, Fladenbrot, Kindergeburtstag

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Fladenbrot mit Kartoffeln Alu parathas

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 500 g Mehlig kochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 Bd. Dill (nach Belieben)
- 750 g Ata-Mehl (feines Vollkornmehl;
- ersatzweise Vollkornmehl Type 1050)
- Salz
- 3 EL Öl
- etwa 75 g Ghee (= Butterschmalz, ähnlich Bu

Kartoffeln mit Schale 20 Minuten kochen. Schale abziehen. Abgezogene Zwiebeln würfeln. Gewaschenen Dill hacken. Mehl und Salz auf die Arbeitsfläche geben. Öl und zwischen den Fingern zerdrückte Kartoffeln zugeben. Nach und nach einen Viertelliter Wasser zugeben und alles mit den Händen verkneten. Zuletzt Zwiebeln und Dill unterkneten. Den Teig in zehn Portionen teilen. Jedes Teigstück zu einem Kreis (Durchmesser etwa 15 cm) ausrollen. Jeden Fladen in heissem Ghee von jeder Seite etwa fünf Minuten backen.

Dazu: Minz-Paste, Mango Chutney, Orangen- oder Zitronenmarmelade, Apfelmus oder Kräuterquark \* Pro Stück ca. 410 Kalorien / 1716 Joule \*\*  
Article: Of zer.t-netz.essen From: c.bluehm@link-f.comlink.de Erfasser: Christian Datum: 03.05.1993 Stichworte: ZER, Fladenbrot, Kartoffeln, Brot

Stichworte: Brot, Fladenbrot, Kartoffeln, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Fladenbrot mit Maismehl

Für 4 Portionen M M M M M-----VORTEIG-----

1 tb Trockenhefe

1 ts Zucker

100 g Mehl Type 405

2 tb Maismehl

140 ml Wasser M M M M M-----TEIG-----

500 g Mehl Type 405

4 tb Maismehl

2 tb Öl

2 ts Salz

400 ml Wasser, knapp M M M M M-----QUELLE-----

-Brigitte 21/91 erfasst

- von Petra Holzapfel

Für den Vorteig Hefe, Zucker, beide Mehlsorten und Wasser verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich der Teigumfang etwa verdoppelt hat. Restliche Teigzutaten in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken und den Vorteig hineingeben. Wasser zugeben und alles zuerst mit den Knethaken des Handrührers, danach mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig darf nicht mehr kleben. Teig in 2 Portionen teilen und zu Fladen von 20-25 cm Durchmesser formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und etwa 1 Stunde gehen lassen. Backofen auf 200°C vorheizen und die Brote darin 30-35 Minuten backen.

Stichworte: Marokko, Mais

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Fladenbrot mit Vollkornmehl

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 425 g Weizenvollkornmehl
- 175 g Roggenvollkornmehl
- 300 g Wasser
- 30 g Hefe
- 1 TL Meersalz
- 60 g Weiche Butter

Hefe und Salz im Wasser auflösen. Die Butter schaumig rühren. Das Hefewasser und das Vollkornmehl abwechselnd unterarbeiten. Den Teig mit der Küchenmaschine 5 Minuten gründlich kneten. Danach mit einem Tuch abdecken und 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Den gut gegangenen Teig in 4 gleiche Kugeln teilen und zu Fladen von etwa 15 cm Durchmesser drücken. Diese auf das gefettete und bemehlte Blech legen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Gleichzeitig eine flache Schale mit Wasser auf den Backofenboden stellen. 1 Eigelb mit 2 Esslöffeln Wasser verquirlen und die Fladen damit bestreichen. Die Oberfläche rautenförmig einschneiden und mit Kümmel und Salz bestreuen. 15 Minuten gehen lassen. Die Brote auf der mittleren Leiste 30 - 35 Minuten backen.

Erfasser: Datum: 08.11.1994 Stichworte: Brot, P1

Stichworte: P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Flämischer Brotauflauf

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 250 g Weissbrot
- 1/2 l Orangensaft
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 1 Zitrone: Schale abgerieben
- 2 Eier
- Butter für die Form
- Brösel für die Form

MMMMM-----QUELLE-----

-Ulrike Hornberg Knaurs

- Grosses Kochbuch erfasst

- von Petra Holzapfel

Das Weissbrot entrinden, in kleine Stücke zerteilen, mit dem Orangensaft begiessen und gut ziehen lassen (1/2 Stunde). Die Butter mit dem Zucker, der Zitronenschale und den einzeln zugefügten Eigelben schaumig rühren. Das Brot mit dem Orangensaft zugeben und glatt rühren. Zuletzt den steif geschlagenen Eischnee einrühren. Die Masse in eine gebutterte, mit Bröseln ausgestreute Auflaufform füllen und 30-40 Minuten in einem auf 160°C vorgeheizten Rohr überbacken.

Stichworte: Orangen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Focaccia alle noci Partybrötchen mit Schinken/Nüssen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 450 g Mehl; und evtl. etwas Mehl zum Formen
- 1/2 EL Salz
- 20 g Hefe; frisch oder eine Tüte Trockenhefe
- 190 ml Wasser; lauwarm
- Sonnenblumenöl; oder
- Maismehl; fürs Blech
- 100 g Parmaschinken; am Stück
- 1 EL Salbei; frisch, feingehackt
- 100 g Walnusskerne
- Pfeffer; schwarz, a.d.M.
- 5 EL Olivenöl; kaltgepresstes

Das Mehl in eine grosse Schüssel sieben und Salz darauf streuen. Eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln oder -streuen. Mit ca. 7 El. lauwarmen Wasser verrühren. Etwas Mehl darüber streuen, zugedeckt an einem warmen Platz 15 Minuten gehen lassen, bis sich an der Oberfläche Risse zeigen.

Mehl, Hefeansatz, das restliche Wasser verkneten. Etwa 10 Minuten kräftig weiterkneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt. Zugedeckt an einem warmen Platz erneut 20-30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Ofen auf 250 Grad vorheizen, Blech einölen oder besser dünn mit Maismehl bestreuen.

Vom Schinken das Fett abschneiden und den Schinken fein würfeln. Mit dem Salbei auf den Teig geben. Walnüsse grob hacken und mit etwas Pfeffer unter den Teig kneten.

Teig in 20 Portionen aufteilen und kleine Kugeln formen. Diese wie Schusterjungen dicht nebeneinander auf das Backblech legen, so dass ein grosser Kreis entsteht. Alles mit 3 El Olivenöl einpinseln.

Brötchen zugedeckt erneut 20 Minuten gehen lassen. Dann 40-45 Minuten backen. Zwischendurch mit Olivenöl einpinseln. \*\* From: BOLLERIX@WILAM.north.de (K.-H. Boller ) Date: Wed, 10 Aug 1994 Erfinder: Bollerix Datum: 15.09.1994 Stichworte: Brötchen, Party

Stichworte: Brötchen, Party

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Focaccia picante Pizzabrote mit Oliven und Tomaten

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 450 g Mehl
- 1/2 EL Salz
- 20 g Hefe; frisch oder eine Tüte Trockenhefe
- 190 ml Wasser; lauwarm
- Sonnenblumenöl; oder
- Maismehl; fürs Blech
- 50 g Tomaten; getrocknete, in Öl eingelegte
- 200 g Oliven; schwarz
- 2 EL Rosmarin; frisch gehackt
- Pfeffer; schwarz, a.d.M.
- 5 EL Olivenöl; kaltgepresst

Das Mehl in eine grosse Schüssel sieben und Salz darauf streuen. Eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln oder -streuen. Mit ca. 7 El. lauwarmen Wasser verrühren. Etwas Mehl darüber streuen, zugedeckt an einem warmen Platz 15 Minuten gehen lassen, bis sich an der Oberfläche Risse zeigen.

Mehl, Hefeansatz, das restliche Wasser verkneten. Etwa 10 Minuten kräftig weiterkneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt. Zugedeckt an einem warmen Platz erneut 20-30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Ofen auf 250 Grad vorheizen, Blech einölen oder besser dünn mit Maismehl bestreuen.

Tomaten gut abtropfen lassen, Oliven entsteinen. Beide Zutaten einhacken. Mit Rosmarin und etwas schwarzem Pfeffer unter den Teig kneten. Klebt er an den Händen, noch etwas Mehl unterkneten.

Teig halbieren und zwei runde Laibe mit einem Durchmesser von 40cm und einer Höhe von 4cm formen. Die Teigoberfläche im Abstand von 2cm rautenförmig einschneiden. Die Laibe zugedeckt noch einmal 20 Minuten gehen lassen.

Brote mit je 1 El. Öl einpinseln und 40-45 Minuten backen. Die Oberfläche zwischendurch immer wieder mit Öl einpinseln \*\* From: BOLLERIX@WILAM.north.de (K.-H. Boller ) Date: Thu, 11 Aug 1994 Erfasser: Bollerix Datum: 15.09.1994 Stichworte: Pizzabrot, Brot

Stichworte: Brot, Pizzabrot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Forelle als Brotaufstrich

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 2 geräucherte Forellenfilets (200g)
- 1 Becher Schlagsahne (250 g)
- 1 EL Gehackte Kräuter
- (Dill, Schnittlauch, Petersilie)
- 1 TL eingelegte grüne Pfefferkörner
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Zitronensaft
- 6 Blatt weisse Gelatine

Forellenfilets kleinschneiden. Sahne zufügen und pürieren. Die Masse durch ein Sieb streichen. Kräuter und Pfeffer unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Gelatine einweichen (10 Minuten im kalten Wasser), ausdrücken und bei geringer Hitze auflösen. Unter die Fischmasse rühren. In einer kleinen Schüssel fest werden lassen.

Eignet sich gut zum Brunchbüffet. \* Quelle: Journal-Kochbuch 3/90 erfasst und leicht verändert: Susanne Mönkemeier \*\* Gepostet von Susanne Mönkemeier Date: Wed, 21 Sep 1994 Erfinder: Susanne Datum: 08.11.1994 Stichworte: Fisch, Brotaufstrich, Forelle

Stichworte: Fisch, Forelle, Brotaufstrich

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Freiburger Aufläufe mit Weinschaum

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Rosinenbrötchen
- 1 1/2 Scheibe Sonnenblumenbrot
- 50 g Butter
- 3 Eier
- 1/8 l Sahne
- 2 TL Vanillezucker
- 2 EL gehackte Mandeln
- 4 EL Puderzucker
- 1/2 Zitrone; Schale
- Fett; für die Förmchen

## Für die Sauce:

- 1/8 l Spätburgunder Weissherbst
- 40 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Schuss Stärkepolver

Das Brot entrinden und zusammen mit dem Rosinenbrötchen in kleine Würfel schneiden. Die Butter zerlassen und darübergossen. Sahne mit den Eiern, dem Zucker und abgeriebener Zitronenschale verquirlen, über die Brotwürfel giessen und 10 Minuten quellen lassen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, abkühlen lassen und zur Brotmasse geben. Vier Förmchen (ca. 1/8 l Fassungsvermögen) gut ausfetten und mit der Masse füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C im Wasserbad ca. 40 Minuten backen. Noch heiss aus den Förmchen stürzen, etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Wein, Zucker, Ei und Stärkemehl verschlagen. Auf dem Herd im Wasserbad zur Creme aufschlagen und zu den Aufläufen servieren. \* Quelle: Bäckerblu,e 39/95 gepostet von Jörg Weinkauff Erfasser: Jörg Datum: 06.02.1996 Stichworte: Brot, Nuss, Auflauf, Süssspeise, P4

Stichworte: P4, Süssspeise, Brot, Nuss, Auflauf

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Fruchtige Schlemmerschnitte

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 D. Ananasstücke
- 200 g Emmentaler
- 150 g Vollmilchjoghurt
- 4 EL Salatmayonnaise 2 Tl. Senf
- 2 EL Ananassaft
- Salz
- Pfeffer
- 4 Scheiben Brot
- 20 g Butter
- 1/2 Kopf gr. Salat
- 150 g Putenbrust
- Schnittlauch

Ananasstücke abtropfen lassen, Saft auffangen. Emmentaler würfeln. Vollmilchjoghurt, Salatmayonnaise, Senf, Ananassaft verrühren, Zutaten untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Brot mit Butter bestreichen, Salat in Stücke zupfen, mit Putenbrust und Salat auf dem Brot verteilen. Mit Schnittlauch garnieren.

(Pro Portion ca. 550 kcal/2310 kJ) \*\* From: Krd@hot.zer.sub.org (Patrick Rother) Date: Mon, 28 Dec 92 13:55:00 MET Newsgroups: de.rec.mampf  
Erfasser: Patrik Datum: 29.09.1993 Stichworte: News, Brot, Salate, Geflügel, Putenbrust

Stichworte: Brot, Pute, Salate, Geflügel, News

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Frühstücks-Brioches

Für 4 Portionen

**FÜR CA. 20 STÜCK**

- 500 g Weizenmehl
- 1 Würfel Hefe
- 1 EL Zucker
- 1/4 l lauwarme Milch
- 120 g Butter
- 2 Eier
- 1/2 TL Salz
- 1 Eigelb

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in die Mulde bröseln und den Zucker drüberstreuen. Langsam die Hälfte der Milch eingießen und dabei die Hefe, den Zucker und etwas Mehl mit der Milch vermengen. Dann die Schüssel abdecken und den Vorteig an einem warmen Ort etwa 10 Minuten gehen lassen.

Als warmer Ort eignen sich bei mir die Kacheln, die unter meinem Holzofen im Wohnzimmer liegen, aber die Heizung tut es auch.

Inzwischen die Butter zerlassen und wieder etwas abkühlen lassen. Nach den 10 Minuten den Vorteig mit dem Mehl vermengen und die Butter, die 2 Eier und das Salz einarbeiten.

Die Schüssel wieder abdecken und noch mal 15 Minuten gehen lassen. Das Eigelb mit der restlichen Milch verquirlen. Dann den Teig zusammenschlagen und kurz durchkneten. Einen langen Strang daraus formen und in 20 Stücke schneiden.

Wer möchte und vor allem im Hause hat, kann kleine Backförmchen oder Ragout-Fin-Förmchen benutzen. Sonst aus den Teigstückchen Kugeln formen. Schön sieht es auch aus, wenn man von den Teigstückchen 1/4 abteilt und als kleine Kugel auf die grössere draufsetzt. Aber egal welche Form man wählt, die Teigstücke werden jetzt mit dem Eigelb bestrichen und auf ein Backblech gesetzt und auf die mittlere Backofenschiene eingeschoben.

Dann erst wird der Backofen auf 50 Grad oder Gas niedrigste Stufe eingeschaltet. Nach ca. 10 Minuten sollte sich der Teig verdoppelt haben und dann schaltet man auf 200 Grad, Stufe 4 und lässt die Brioches 15 Minuten backen.

Wem das am Sonntag Morgen zu viel Arbeit ist, der kann den Teig auch spät abends zubereiten, dann allerdings nur mit der Hälfte der Hefe. Über Nacht den Teiggloss im Kühlschrank lagern und Morgens formen und backen. Der Teig benötigt dann allerdings bei 50 Grad etwa 20 Minuten um sich zu verdoppeln. Geschmacklich ist an dieser Variante nichts auszusetzen.

Schönes Frühstück, Katrin. \*\* From: frau\_c@filelink.zer.de Date: Wed, 09 Dec 1992 19:06:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Katrin Datum: 15.07.1993 Stichworte: ZER, Brot, Brötchen, Brioches

Stichworte: Brot, Brötchen, Brioches, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Frühstücksbrötchen

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 250 g Mehl
- 1/2 Becher Backpulver
- 1/2 TL Salz 2 TL Zucker
- 1 Ei
- 150 g Quark
- etwas Milch oder Wasser

Beim Mehl ist es an sich egal, was für welches; es klappt auch mit reinem Roggen, dann aber viel kneten.

Alles verkneten, bis ein elastischer, nicht zu klebriger Teig entstanden ist (dauert ca. fünf Minuten). Wenn man mag, kann man von Schokolade über Gewürze bis hin zu Zwiebeln und Speck alles zusätzlich reinwerfen, was schmeckt (nicht zuviel).

Sechs bis acht Kugeln formen, auf gefettetem Backblech so 20-25 Minuten bei 200 Grad durchbacken. Abkühlen lassen - fertig.

Zeitaufwand:

Vorbereitung fünf Minuten, Kneten fünf Minuten, Backen 25 Minuten, Spülen je nach Tempo.

Fazit: Genial für Sonntags! (Gib Knack&Back keine Chance!) \*\* Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas

Datum: 29.03.1994 Stichworte: Andreas, Brot, Brötchen

Stichworte: Brot, Brötchen, Andreas

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Frühstücksbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 4 Toastbrotsscheiben
- 1 Ei
- 3 EL Milch
- Reibekäse
- Knoblauchsatz
- Paprika
- Fett/Öl

- Ei und Milch mischen

- Toastbrotsscheibe in diesem Gemisch wenden (bitte nicht einweichen !!!)

- zwischenzeitlich Fett in der Pfanne zerlassen

- Toastbrotsscheibe auf 1. Seite braten (ca. 2-3 min., je nach Belieben) und mit Knoblauchsatz würzen

- Toastbrotsscheibe wenden

- auf die 1. Seite Reibekäse streuen, nach Belieben mehr oder weniger, und mit Paprika garnieren (in die Mitte der Toastbrotsscheibe etwas streuen)

- warm servieren

Das Rezept ist mengenmässig beliebig erweiterbar, zu beachten wäre nur, dass pro Ei = 3 Esslöffel Milch verwendet werden. Das Knoblauchsatz kann auch schon bei der Ei-Milch-Mischung hinzugefügt werden.

Zur Quelle kann ich leider nicht's beisteuern, da ich das Rezept von meinen Eltern übernommen habe. Ich hoffe, es existiert nicht schon irgendwo. Gut Schmaus ! \*\* Gepostet von Ingo Leister Date: Tü, 06 Sep 1994 Erfinder: Silke Datum: 18.10.1994 Stichworte: Snacks, Brot, Frühstück

Stichworte: Frühstück, Brot, Snacks

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Frühstückshäschen

Für 4 Portionen MMMMM-----TEIG-----

500 g Mehl

50 g Butter oder Margarine

1 Ei

ca. 1/4 l lauwarme Milch

1/4 ts Salz

1 Würfel (42 g) frische Hefe

Eigelb zum Bepinseln MMMMM-----ZUM VERZIEREN-----

Zuckerschrift

Sesam

Kürbis-, Sonnenblumen- und

Pinienkerne

Alle Teigzutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Schüssel geben, mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine in ca. 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Backofen 5 Minuten auf 50Grad vorheizen, ausschalten, den Teig darin ca. 15 Minuten aufgehen lassen. Danach kurz durchkneten und nochmals 15 Minuten im Backofen gehen lassen. Den Teig in 10 gleich grosse Stücke teilen. Aus der Hälfte Hasenköpfe formen. Aus den restlichen Teigstücken je 2 Osterhasenohren formen. Die Ohren auf ein leicht mit Mehl bestäubtes Backblech legen, die unteren Enden mit Wasser bestreichen, die Köpfe daransetzen und leicht andrücken. Nochmals gehen lassen, bis sich die Hasenköpfe sichtbar vergrössert haben. Eigelb mit etwas Wasser verschlagen, das Gebäck damit bestreichen, backen.

Schaltung:

180 - 200Grad, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180Grad, Umluftbackofen

20 - 25 Minuten

Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Mit Zuckerschrift, Sesam, Kürbis-, Sonnenblumen- und Pinienkernen verzieren. Die Hasen am besten frisch servieren.

84 g Eiweiss, 79 g Fett, 391 g Kohlenhydrate, 11414 kJ, 2724 kcal. Zubereitungszeit 90 Minuten \* Quelle: Winke & Rezepte 03 / 96 der Hamburgischen Electricitätswerke AG Erfasser: Lothar Datum: 15.03.1996 Stichworte: Normal, März, Ostern, Brot

Stichworte: März, Brot, Normal, Ostern

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Fünfkornbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 100 g Gerstenkörner
- 100 g Weizenkörner
- 100 g Haferkörner
- 100 g Roggenkörner
- 100 g Hirsekörner
- 1 l Wasser
- 500 g Weizenvollkornmehl
- 2 TL Backferment (z.B. Sekowa)
- 2 TL Salz
- 50 g Sesam
- 50 g Leinsamen
- 5 EL Öl
- 500 ml Wasser

Alle Körner gründlich unter warmen Wasser waschen, notfalls auslesen. Mit 1 Liter Wasser auf kleinster Stufe 20 Minuten kochen. Falls das Wasser nicht ganz aufgesogen ist, abgiessen und völlig abkühlen lassen.

Die erkalteten Körner mit dem Mehl, Backferment und Salz mischen. Sesam mit den Leinsamen und dem Öl dazugeben und mit warmen Wasser zu einem feuchten Teig kneten. Etwa 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Backofen auf 170 Grad vorheizen. Teig in eine grobe Kastenform füllen und mit Alufolie abdecken. 40 Minuten backen. Anschliessend den Backofen auf 220 Grad aufheizen und weitere 40 Minuten backen. Danach Folie abnehmen und noch einmal 30 Minuten backen.

Brot herausnehmen und unter einem Tuch auskühlen lassen. Erst in kaltem Zustand anschneiden. \* Quelle: Gepostet von Michelle Henkel Erfasser: Michelle Datum: 04.06.1996 Stichworte: Brot, Backen, P1

Stichworte: Backen, P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Ganzkornbrot

*Für 4 Portionen*

**FÜR AUTOMAT BIS 1000G**

- 1200 ml Wasser
- 600 g Roggenmehl Type 1150
- 600 g Vollkorn-Roggenschrot
- 600 g Weizenmehl Type 1050
- 600 g Quetschkörner; (vom Bäcker)
- 200 g Sauerteig; (vom Bäcker)
- 80 g Frischhefe
- 10 TL Salz
- 4 TL Sirup o. Zucker
- 2 TL Kümmel gemahlen

mit Teigprogramm 10 Minuten verkneten und über Nacht - ca. 12 Stunden - im Backautomaten stehen lassen, dann backen: Programm: Vollkorn  
Bräunung: dunkel (ich nehme immer etwas mehr Wasser)

\* aus Bedienungsanleitung Le CAF BGB 412 Erfasser: T.Pfaffenbrot Datum: 28.09.1998 Stichworte: Automat, Gebäck, P1

Stichworte: P1, Gebäck, Automat

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gebackene Kabanos-Brote

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 500 g Sauerbrotteig; vom Bäcker
- 150 g Kabanos
- 3 Fleischtomaten
- 1 klein. Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Öl Salz
- Pfeffer; frisch gemahlen
- 1 TL Majoran; gerebelt
- 2 klein. Zwiebeln Fett; für das Backblech

Den Brotteig auf einem bemehlten Backbrett dünn ausrollen.

Kreise im Durchmesser von 12 cm ausstechen, mit einem Nudelholz länglich ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Zugedeckt noch einmal aufgehen lassen.

Die Kabanos in dünne Scheiben schneiden. Den Backofen auf 210 GradC vorheizen. Die Tomaten blanchieren, häuten, halbieren und Stengelansätze und Kerne entfernen. Die Hälften in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch in 2 Esslöffel Öl glasig dünsten.

Die Tomaten dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und in wenigen Minuten weichdünsten. Abkühlen lassen. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

Die Teigfladen mit der Tomatenmischung bestreichen, mit den Wurstscheiben und Zwiebelringen belegen und mit dem restlichen Öl beträufeln. Im heißen Backofen in etwa 15 Minuten goldbraun und knusprig backen.

## Tips

\* Man kann die Wurstbrote noch zusätzlich mit Käse bestreuen oder gleich mit Käse-Kabanosscheiben belegen.

\* Die Fladen schmecken auch mit frischen, in Scheiben geschnittenen Champignons oder mit Paprikastreifen belegt! Wer möchte, streut Oliven oder Kapern darüber.

\* Mit einem bunten Salat sind die Wurstfladen eine kleine Mahlzeit, etwas kleiner geformt auch ein witziger Imbiss bei Partys.

\* Zwiebel und Knoblauch in einer feuerfesten Form andünsten!

## Getränkeempfehlung

Dazu passt natürlich ein kühles Pils. Weinliebhabern schmeckt allerdings sicherlich auch trockener, kräftiger und säurebetonter Riesling, z.B. der Langenlonsheimer Königsschild, Jahrgang 1990, vom Weingut Tesch an der Nahe. \* Quelle: GENIESSEN ERLAUBT vom 4.12.94 BAYERNTXT Erfasst: Ulli Fetzter 2:246/1401.62 \*\* Gepostet von Ulli Fetzter Date: Fri, 02 Dec 1994 Erfasser: Ulli Datum: 19.01.1995 Stichworte: Backen, Brot, Fladen, Wurst, Gemüse, P6

Stichworte: Backen, Gemüse, P6, Brot, Wurst, Fladen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gefillde Wegg

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 6 *Doppelweck*
- 2 *Eier*
- 3 *Bd. Petersilie*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Muskat*
- 50 *g Margarine*
- *Salzwasser*
- 4 *EL Milch*
- 1 *TL Butter*

Die Weck auseinanderbrechen und von der weichen Seite her aushöhlen. Die herausgenommene Brotmasse in den geschlagenen Eiern durchziehen lassen. Gehackte Petersilie zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In der Margarine anbraten. Die Weck damit füllen und so zubinden, dass nichts rausfallen kann. In kochendes Salzwasser legen und so lange quellen lassen, bis die Weck schwammig werden. Die Weck herausnehmen und auf eine vorgewärmte Schüssel legen.

Butter schmelzen und mit der Milch verrühren. Über die Weck giessen.

Dabei gibt's e Länje Salaad, d.h. Kopfsalat bis zum Abwinken ;-)) \*\* Gepostet von: Martin Lange Erfasser: Martin Datum: 30.11.1995 Stichworte: Saarland, Brötchen

Stichworte: Saarland, Brötchen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gefüllte Baguettes

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 4 mittl. Baguettes
- 300 g Emmentaler -oder Edamer
- 100 g Margarine
- 300 g Roher Schinken; in Würfeln
- 250 ml Sahne
- 1 Knoblauchzehe; gepresst
- Salz
- Pfeffer
- Paprika; edelsüß

Die Schinkenwürfel mit der Margarine vermischen Käse, Sahne und Gewürze hinzufügen. Alles gut durchmengen und auf die halbierten Baguettes streichen. Bei 180Grad ca. 15 Minuten backen. \* Quelle: Handgeschrieben von Hannelore erfasst Günter Rademacher Erfasser: Günter Datum: 08.08.1995 Stichworte: Brot, Käse, Snak, P4

Stichworte: P4, Brot, Käse, Snak

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gefüllte Brötchen

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 200 g Gekochter Schinken
- 250 g Emmentaler
- 1/2 Zwiebel
- 2 EL Gemischte Kräuter - feingehackt
- 2 EL Creme fraiche
- 8 Roggenbrötchen Pfeffer

Schinken in Würfel schneiden, Käse feinreiben, Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden. Die zerkleinerten Zutaten mit Kräutern, Pfeffer und Creme fraiche vermischen.

Brötchen halbieren, aushöhlen und mit der Mischung füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 GradC 20 Minuten überbacken.

Dazu: Bunter Salat \* Quelle: SUEDWEST-TEXT 04.10.94 Erfasst: Ulli Fetzter 2:246/1401.62 \*\* Gepostet von Ulli Fetzter Date: Sun, 13 Nov 1994  
Erfasser: Ulli Datum: 13.01.1995 Stichworte: Backen, Pikant, Brot, Schinken, Käse, P8

Stichworte: Backen, P8, Brot, Pikant, Käse, Schinken

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gefüllte Brote (Gfillti Broti usum Wallis)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Bauernbrot 500 Gramm rund
- 4 Salatblätter
- 150 g Walliser Alpkäse hart
- 250 g Siedfleisch
- 1 Essiggurke
- 1 Tomate
- 2 klein. Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Schnittlauchröllchen

MMMMM-----SAUCE-----

3 tb Öl

2 tb Weissweinessig

1 tb Sojasauce

2 ts Dill gehackt

2 ts Meerrettich

1 ts Walliser Berghonig

1 pn Pfeffer

Für die Sauce alle Zutaten gut miteinander vermengen.

Oben etwa 1/4 des Brotes als Deckel wegschneiden. Das Unterteil vorsichtig mit einem spitzen Messer aushöhlen. Dabei die Krümme in einem Stück heraus schneiden, würfeln und im Ofen knusprig rösten.

Mit den Salatblättern das ausgehöhlte Brot auslegen.

Alle Zutaten klein schneiden und mit den gerösteten Brotwürfeln vermischen. Salatsauce darüber giessen und alles gut mischen. Den Salat in das ausgehöhlte Brot füllen, mit den Schnittlauchröllchen garnieren, Deckel aufsetzen und servieren. \* Quelle: Überliefert Erfasst: Arthur Heinzmann  
Erfasser: Arthur Datum: 03.05.1996 Stichworte: Brot, Fleisch, Salat, Schweiz, P1

Stichworte: Fleisch, Schweiz, Salat, P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gefüllte Käsebrötchen

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 4 Brötchen - halbieren und aushöhlen.
- 200 g geriebener Käse
- 200 g kleingeschnittener Kochschinken
- 2 Zwiebeln, kleingewürfelt (evtl. vordünsten)
- 1 klein. Glas Champignons, geschnitten
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- 2 Eigelb

Die ausgehöhlten Brötchenhälften auf ein gefettetes Backblech setzen. Alle anderen Zutaten verrühren und in die Brötchenhälften füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Celsius auf der mittleren Schiene, je nach Geschmack, 10 - 20 Minuten überbacken. \* From: Michel@eloi.zer.sub.org - Newsgroups: Of zer.t-netz.essen Erfasser: Michel Datum: 29.09.1993 Stichworte: ZER, Brot, Brötchen, Käse, Käsebrötchen, Gefülltes

Stichworte: Brot, Brötchen, Käse, Gefülltes, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gefüllte Laugenbrötchen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Laugenbrötchen
- 1 klein. Zwiebel
- 15 g Butter
- 200 g Champignons; frisch
- 125 g Gekochter Schinken
- 100 g Gouda; mittelalt
- 2 Eigelb
- 1 TL Petersilie; gehackt
- Salz
- Pfeffer

Von den Laugenbrötchen einen Deckel abschneiden und die untere Hälfte aushöhlen. Die feingehackte Zwiebel in der Butter glasig dünsten. Die gereinigten und in Scheiben geschnittenen Champignons dazugeben und garen. Aus der Pfanne nehmen und mit dem kleingeschnittenen Schinken und dem, in kleine Würfel geschnittenen, Käse, dem Eigelb und der gewiegten Petersilie vermischen. Salzen, pfeffern und in die Brötchen füllen. Im Backofen bei 200 CGrad 15 Min. backen. \*\* Erfasst und gepostet von Walter H. Wälde (2:2480/701.14) vom 13.06.1994 Erfasser: Walter Datum: 01.08.1994 Stichworte: Schmankerln, Snacks, P4

Stichworte: P4, Snacks, Schmankerln

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gefüllte Paprikascheiben

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 rote Paprikaschote
- 2 Ei
- 400 g Magerquark
- 2 TL Weiche Butter
- einige Stengel Petersilie und Dill
- 1 Bd. Schnittlauch
- 2 Prise Jodsalz
- Pfeffer

(aus der Elternzeitschrift 12/89, gepostet von Eva-D. Bilgic).

In Aufschnitt und Käse ist viel Fett versteckt, zudem ist er arm an wertvollen Bestandteilen. Bevorzugen Sie lieber fettarmen, vitaminreichen Brotbelag. Hier ein Beispiel, das Sie auch gleich in doppelter Portion auf Vorrat herstellen können.

Von der gewaschenen Paprikaschote den Stielansatz abschneiden und die Öffnung so vergrößern, dass ein Ei hineinpasst. Vorsichtig durch die Öffnung Kerne und Zwischenwände entfernen, ohne die Schote zu zerstören. Das Ei in etwa 7 Minuten hartkochen, abschrecken, pellen und abkühlen lassen. Den Quark in ein Mulltuch geben und Flüssigkeit ausdrücken. Den festen Quark mit der Butter verrühren. Die Kräuter waschen, trockentupfen und feinhacken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Beides samt Salz und Pfeffer unter den Quark ziehen. Nun die Hälfte der Füllung in die Schote drücken, mit einem Löffel rundherum am Rand hochziehen. In die Mitte das Ei setzen, mit dem restlichen Quark bedecken. Die Schote mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Dann die Schote in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden. Auf Vollkornbrot legen.

(Ohne Brot pro Portion ca. 155 kcal bzw. 650 kJ). \* Für Schwangere und Stillende: Leichter Brotbelag (aus der Elternzeitschrift 12/89, gepostet von Eva-D. Bilgic). \*\* Gepostet von: Eva-Dorothea Bilgic Erfasser: Eva-Dorothea Datum: 26.02.1996 Stichworte: Schwanger, Stillend, Brotbelag, P2

Stichworte: Schwangere, Brotbelag, P2

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gefüllte Roggenbrötchen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 St Roggenbrötchen
- 2 EL Butter
- 4 St Speckscheiben
- 1 St Zwiebel; gross
- 1/2 St Paprika; rot
- 250 g Rinderhack
- 1/2 TL Basilikum
- 1/2 TL Thymian
- 1/4 TL Salz
- 1 TL Pfeffer; f.a.d.M.

Von den Brötchen einen flachen Deckel abschneiden. Krume herauslösen, zerbröseln, in der Hälfte der Butter anbraten und beiseite stellen.

Die Speckstreifen in der Pfanne ausbraten. Beiseite stellen. Die geschälte Zwiebel in feine Ringe und die Paprika in feine Streifen schneiden. Beides mit Hackfleisch in der restlichen Butter braten. Kräftig würzen und die Brotkrumen untermischen.

Die Masse in die Brötchen füllen. Mit dem Speck und in Streifen geschnittenem Käse belegen. Bei 220 Grad 12-15 Minuten überbacken. \*\* From: BOLLERIX@WILAM.north.de (K.-H. Boller ) Date: Tü, 28 Jun 1994 Erfinder: Bollerix Datum: 04.08.1994 Stichworte: Brötchen, Käse

Stichworte: Brötchen, Käse

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gefülltes Baguette

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 klein, der Länge nach halbiertes Baguette
- 2 enthäutete Fleischtomaten in kl. Würfeln
- 1 Bd. Frühlingszwiebeln fein geschnitten
- 200 g gek. Schinken in Würfeln
- 150 g Emmentaler in Würfeln
- Paprika (edelsüß)
- Salz
- frisch gem. schw. Pfeffer

Das Baguette aushöhlen. Die ausgelöste Masse mit den Tomaten, den Zwiebeln und dem Käse gut vermischen, mit Paprika, Pfeffer und Salz würzen und die Brothälften damit füllen. Die Baguettes auf einer Platte auf den Rost in die obere Schiene der Mikrowelle schieben und bei 360 Watt und 3. Grillstufe 8 Minuten garen. Frag' mich keiner, was 3. Grillstufe ist. Es geht aber auch mit Mikrowelle und hinterher kurz in den vorgeheizten Grill/Backofen zum Überbräunen. \* From: Michel@eloi.zer.sub.org - Newsgroups: Of zer.t-netz.essen Erfasser: Michel Datum: 29.09.1993  
Stichworte: ZER, Baguette, Brot, Herzhaft

Stichworte: Herzhaft, Brot, ZER, Baguette

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gefülltes Baguette mit Schinken und Tomaten

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Baguette, klein
- 200 g Schinken, gekocht
- 1 Bd. Frühlingszwiebeln
- 150 g Gouda
- 2 Fleischtomaten
- Salz
- Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
- Paprikapulver, edelsüß

Das Baguette in zwei Stücke teilen und die weiche Brotkrume mit einem Löffel herauslösen.

Den Schinken in Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, abtrocknen und in feine Ringe schneiden.

Den Gouda klein würfeln. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und die Häute abziehen. Die Tomaten halbieren und entkernen, dann in kleine Würfel schneiden und mit den restlichen vorbereiteten Zutaten mischen.

Die Masse mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und in die ausgehöhlten Baguettehälften füllen.

Die Brote auf eine feuerfeste Platte legen, mit dem Rost in die obere Schiene des Gerätes geben und bei Mikrowellenleistung 360 Watt und starker Grillstufe 7-9 Minuten garen, bis der Käse in der Füllung geschmolzen ist.

Die Baguettehälften heiss servieren. Dazu einen leicht gekühlten Rosewein servieren.

Tip: ====

Statt Schinken könnt Ihr auch Thunfisch aus der Dose verwenden. Den Thunfisch mit den Fleischtomaten und einem Bund Schnittlauchröllchen vermischen.

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Nährwerte je Portion:

Kilojoule kcal ----- 2300 kJ 550 \* Gepostet von Joachim Meng (Jun. 1995) Erfasser: Joachim Datum: 17.08.1995 Stichworte: Brot, Imbiss, Mikrowelle, Schnell, P4

Stichworte: P4, Brot, Mikrowelle, Imbiss, Schnell

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gefülltes Brot - Alo Parata

Für 4 Portionen

## FÜR DIE FÜLLUNG:

- 450 g Kartoffeln, gekocht und zerstampft
- 1 klein. Zwiebel, fein gehackt
- 2 Grüne Chilischoten, gehackt
- 1 EL Korianderblätter, gehackt
- 3/4 TL Salz
- 3/4 TL Geröstete Kreuzkümmelsamen

## FÜR DEN TEIG:

- 325 g Mehl
- 1/2 TL Salz
- 4 EL Öl
- 175 ml heisses Wasser
- Ghee zum Braten

Für die Füllung alle Zutaten vermengen und beiseite stellen. Für den Teig Mehl und Salz in eine Schüssel geben und das Öl einrühren. Das Wasser dazugießen, bis ein fester Teig entsteht. 10 Minuten kneten, bis er geschmeidig ist, dann in 20 Kugeln teilen. 2 Kugeln ausrollen, 10 cm im Durchmesser. Auf einen der Fladen etwa 1/2 Ts Füllung geben und verteilen. Den 2. Fladen darauflegen und die Ränder mit Wasser festdrücken. Jetzt auf 18 cm Durchmesser ausrollen. Darauf achten, dass die Füllung nicht heraustritt. Alle Paratas so zubereiten. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Ein gefülltes Brot hineinlegen und etwa 1 Minute backen, bis sich braune Punkte zeigen, wenden und von der anderen Seite backen. 2 Ts Ghee dazugeben und das Brot 2-3 Minuten goldbraun werden lassen. Wenden und die andere Seite bräunen. Wenn nötig noch mehr Ghee in die Pfanne geben. Nach und nach alle Paratas backen und warm servieren. \* Quelle: Vegetarisches aus Indien ausprobiert und adaptiert von Diana Drossel \*\* Gepostet von Diana Drossel Erfasser: Diana Datum: 30.01.1996 Stichworte: Backen, Brot, Indien, P4

Stichworte: Backen, Indien, P4, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gefülltes italienisches Brot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Tomaten
- 1 Pk. Mozzarella (400g)
- 1 Ital. Brot (400g z. Fertig- -backen)
- 30 g Knoblauchbutter
- 100 g Salami
- 1 EL Oregano; getrocknet
- 1 Töpfchen frischer Oregano

## AUSSERDEM

- Backpapier

Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Brot längs aufschneiden, mit Knoblauchbutter bestreichen. Untere Brothälfte mit 3/4 der Tomaten- und Mozzarellascheiben und Salami belegen. Mit der Hälfte des getrockneten Oregano bestreuen. Obere Brothälfte daraufsetzen. Mit dem Rest Mozzarella und Tomaten belegen. Mit restlichem getrockneten Oregano bestreuen. Auf mit Backpapier belegtem Blech bei 200°C ca. 15 Min. backen. Mit frischem Oregano bestreut servieren. Extra-Tip: Reste von Mozzarella mit der eigenen Salzlake bedeckt aufbewahren. Hält sich zwei Tage. Nährwerte pro Portion: :Kalorien: 700 :Eiweiß/g: 33 :Kohlenhydrate/g: 56 :Fett/g: 33 ;Stichworte : Brot, Käse, P4, Wurst ;Notizen (\*) : : :  
Quelle: -Fernsehwoche -erfaßt: v. Renate Schnapka : -am 29.10.96 Stichworte: P4, Brot, Wurst, Käse

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gefülltes Weissbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 5 Eier
- 250 g *Tk-Gemüse*
- Salz
- 1 Zwiebel
- 1 klein. Glas Oliven
- 1 Kastenweissbrot
- 400 g gemischtes Hackfleisch
- 1 EL Senf
- schwarzer Pfeffer; f.a.d.M.

Drei Eier hartkochen, abschrecken und schälen.

Das Gemüse in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren, dann abgiessen (wenn möglich in Eiswasser abschrecken, dann behält es seine schöne Farbe).

Zwiebel schälen, die Oliven abgiessen, dann beides fein würfeln.

Vom Weissbrot einen Deckel abschneiden, aushöhlen.

Ein Drittel der Brotkrumen in Wasser einweichen, ausdrücken und mit dem Hackfleisch, Zwiebelwürfeln, Gemüse, den rohen Eiern und den Oliven vermischen. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hälfte der Masse in das Brot füllen, die gekochten Eier darauflegen und mit der restlichen Hackfleischmasse abdecken.

Den Brotdeckel wieder aufsetzen.

In der auf 175 GradC (Gas Stufe 2) vorgeheizten Röhre ca. 60 Minuten backen.

Das Brot mit einem sehr scharfen Messer (Wellenschliff) in Scheiben schneiden, mit pikanten Saucen servieren.

Wir haben dazu eine Pfefferketchupsauce bereitet.

Schmeckt heiss und kalt gleich gut!

Tip dazu: Darauf achten, dass man dieses ausgesprochen dekorative Brot beim Aufschneiden nicht zerbröselst. Sehr scharfes Messer verwenden!!

sm=klein; tb=El. \* Quelle: Modified by Bollerix posted by K.-H. Boller \*\* Gepostet von K.-H. Boller Date: 01 Mar 1995 Erfasser: K.-H. Datum: 24.04.1995 Stichworte: Hackfleisch, Gemüse, Eier, Brot, P4

Stichworte: Gemüse, P4, Brot, Hackfleisch, Eier

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gersterbrot

Für 4 Portionen

## FÜR EIN 3-PFUND-BROT:

- 350 g Roggenmehl Typ 1150
- 300 g Weizenmehl Typ 550
- 700 g Sauerteig (nach Hobbythek)
- 20 g Salz
- 20 g Hefe (Frischhefe) = 1/2 Packung a' 45 g
- 300 ml Wasser 40 Grad warm
- 1 TL Zucker

## WERKZEUGE:

- Gasbrenner mit Schlauch und getrennter Kartusche
- Backform ca. 10 x 10 x 30 cm
- Zerstäuber für Wasser

Von den 300 ml Wasser 50 ml abnehmen, mit zerbröckelter Hefe, 1 TL Zucker und 2 EI Mehl verrühren. Den Vorteig 15 min gehen lassen.

Für den Brotteig die beiden Mehlsorten, Salz in einer Steingutschüssel gut vermischen. Sauerteig zugeben und mit Mehlmischung bedecken. Den Hefeansatz und fast das gesamte restliche Wasser (40 Grad warm!) zugeben. Die Masse wirklich gut von Hand kneten, das restliche Wasser zwischendurch zugeben und den Teigling ruhig öfters mal mit voller Kraft auf die Arbeitsfläche werfen. Der Teig ist erst dann fertig geknetet, wenn er sich komplett von der Schüssel löst. Das kann ca. 20 Minuten dauern. Schüssel mit einem Handtuch bedecken, 1/2 Stunde gehen lassen. Den Teig erneut gut durchkneten. Teig zu einer Rolle formen, die etwas kürzer als die Backform ist, mit Mehl von bestäuben und 30 Minuten gehen lassen. Teig nochmals zu einer Rolle formen, auf ein gut bemehltes Holzbrett legen und mittels eines Zerstäubers mit lauwarmen Wasser einsprühen. Gasbrenner anzünden und die Teigrolle abflämmen, bis eine Kruste mit wenigen schwarzen Punkten entsteht. Die Rolle dabei drehen, so dass rundherum gegerstert wird. Die Kruste muss so fest werden, dass der Teig später mit der Hand in die Form gehoben werden kann ohne dass er seine Form verliert. Den gegersteten Teigling beidseitig auf halber Höhe einschneiden und in die gefettete und bemehlte Form heben. Nochmals 45 Minuten gehen lassen. Den Teigling oben mit 3-4 schrägen Schnitten einschneiden und mit Wasser besprühen. Den Backofen ebenfalls mit Wasser ausprühen oder eine Schale mit heissem Wasser auf den Boden stellen. Backtemperatur: beim Einschieben mindestens 250 Grad, nach 10 Minuten 175 Grad. Backzeit: ca. 60 - 70 Minuten. Nach 15 Minuten den Ofen kurz öffnen damit der Schwaden entweichen kann. Brot 15 Minuten vor Ende der Backzeit aus der Form nehmen. Brot aus dem Ofen nehmen, auf einen Rost stellen und sofort mit Wasser einsprühen oder abstreichen. \*\* Gepostet von Wolfgang Arnetzl Erfasser: Wolfgang Datum: 03.10.1996 Stichworte: Brot, Sauerteig, Hefeteig, Hannover

Stichworte: Brot, Sauerteig, Hefeteig, Hannover

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gesundheitsbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 50 g Margarine
- 1/2 l Magermilch
- 50 g Hefe
- 60 g Rosinen
- 100 g Weizenkeime
- 550 g Grahammehl, 1 1/2 Tl. Salz
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 TL Anis
- etwa 75 g Weizenmehl

Fett und Milch in einem Topf lauwarm werden lassen. Sie darf nicht kochen, sonst gerinnt sie. Die Hefe in eine Schüssel bröckeln. Rosinen, Weizenkeime und etwa die Hälfte des Grahammehls hinzufügen. Die Fettmilch dazugießen. Salz und Gewürze hineinmengen. Restliches Grahammehl dazugeben und das Weizenmehl hinein kneten. Den Teig zugedeckt bis zur doppelten Menge an einer warmen Stelle in der Küche etwa 20 Minuten aufgehen lassen, dann nochmals kräftig durchkneten und zu Laiben formen. Diese in eingefettete, glatte Brotformen oder auf Backbleche legen und 40 Minuten gehen lassen. Die Brote dann in den vorgeheizten Ofen schieben. Wenn die Brote gebacken sind, aus den Formen nehmen und unter einem Tuch auskühlen lassen.

Backzeit: etwa 30 Minuten

Temperatur: 200 GradC Celsius \*\* Gepostet von Jürgen Linnhoff Date: Sat, 03 Jun 1995 Ersteller: Jürgen Datum: 15.08.1995 Stichworte: Brot, P1

Stichworte: P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gewürzbrot mit kandierten Früchten

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 175 g Butter
- 75 g Vanillezucker
- 2 Eier
- 300 g Weissmehl
- 2 TL Backpulver
- 50 g Rosinen
- 50 g Mandeln; gehackt
- 50 g Kandierte Orangenschalen gehackt
- 50 g Kandierte Zitronenschale gehackt
- 1 TL Anissamen
- 1 TL Zimt; gemahlen
- 1 TL Gewürznelken; gemahlen

Gewürzbrote findet man in ganz Europa. Die Gewürze sind je nach Land etwas verschieden, aber die Grundidee ist dieselbe. Man kann also je nach Geschmack andere Gewürze, Trockenfrüchte und Nüsse verwenden.

Butter und Zucker schaumig schlagen. Die Eier eins nach dem andern hineingeben.

Die Hälfte vom Mehl mit dem Backpulver sieben und alle Trockenfrüchte und Gewürze hineinmischen (die kandierten Früchte müssen sehr gut mit Mehl belegt sein: sonst werden sie im Brot unregelmässig verteilt sein).

Diese Mischung in die obige Butter-Zucker-Ei-Masse geben und gut vermischen. Das übrige Mehl nach und nach hinzufügen. Falls der Teig zu trocken wird, etwas Milch dazugiessen.

Den Teig kurz auf bemehlter Fläche durchkneten, bis er seine Form behält. In kleinen (500 g) gebutterten Cakeformen geben.

In vorgeheiztem Ofen bei 180 o etwa 40 Minuten backen; mit einem Holzspieß kontrollieren: bis zur Mitte eingesteckt, sollte kein Teig mehr kleben bleiben. \* Quelle: Jill Norman, Das grosse Buch der Gewürze, AT Verlag, 1991, ISBN 3-85502-395-6 \*\* Erfasst und gepostet von Rene Gagnaux (2:246/1401.58) Erfasser: Rene Datum: 01.08.1994 Stichworte: Backen, Brot, P2

Stichworte: Backen, Brot, P2

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Goldtoast

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 300 ml Wasser
- 500 g Weizenvollkornmehl
- 42 g Hefe (=1 Würfel)
- 30 g Zucker
- 50 g Öl
- 2 Eigelb

Programm: Normal; Bräunung: Hell Das Brot geht sehr stark. Es wiegt 850g. Ich habe ein Mix aus Vollkorn- weizenmehl und Vollkornweizenschrot genommen. Schmeckt ganz gut. Versuchen sollte ich, nur ein Eigelb einzusetzen. Das Brot riecht zwar nach Ei, es hat aber nur geringen Einfluß auf den Geschmack. Erfasst: Andreas Schelper (A.Schelper@Liteline.Mcnet.De) :Stichworte : Backen, Backmaschine, Brot, P1 Stichworte: Backen, P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Goudagitter-Toast mit Pfeffersalami und Oliven

Für 4 Portionen

## ZUTATEN FÜR 4 TOASTS:

- 4 Scheiben Vollkorntoast
- Kräuterbutter nach Belieben
- 8 Scheiben Pfeffersalami
- 8 Scheiben Tomaten
- 4 Sardellen- o. Anchovisfilets
- Oliven nach Geschmack
- 1 TL Kapern
- 4 Scheiben Gouda a 30 g
- Gehackte Petersilie

## ERFASST UND GEPOSTET:

- Peter Mackert 2:246/8105.0 2:2476/410.7

Vier Scheiben Vollkorntoast rösten, mit Kräuterbutter bestreichen. Pfeffersalami- und Tomatenscheiben daraufgeben, leicht salzen und pfeffern. Je 2 längs halbierte Sardellen- oder Anchovisfilets, drei gescheibelte paprikagefüllte Oliven und einen Tl. Kapern darüber verteilen. 4 Scheiben Gouda a 30 g zu fingerbreiten Streifen schneiden, als Gitter auf die Toasts legen. Unterm Grill überbacken, bis der Käse zerläuft, gehackte Petersilie darauf streuen.

Menge: 4 Scheiben

Quelle: HÖRZU-Fernsehzeitschrift Delikat als raffiniertes Abendbrot, ideal aber auch als Zwischendurch-Imbiss für eine gesellige Runde. \*\* Gepostet von Peter Mackert Date: Wed, 16 Nov 1994 Erfinder: Peter Datum: 13.01.1995 Stichworte: Toast, Gäste, Party, Tl.

Stichworte: Toast, Gäste, Party, Tl.

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Graham Landbrot

Für 4 Portionen MMMMM-----ZUTATEN-----

- 50 g Sauerteig
- 250 g Grahammehl
- 1/2 l lauwarmes Wasser
- 450 g Weizenmehl Type 550
- 30 g Hefe
- 1 ts Zucker
- 100 g Weizenschrot Type 1700
- 3 ts Salz
- 3 tb Sirup

Den Sauerteig mit 1/4 l lauwarmem Wasser und dem Grahammehl verrühren. Schüssel mit einem Tuch bedecken und über Nacht bei 26 - 30 GradC stehen lassen. Weizenmehl in eine Schüssel geben. Eine Mulde hineindrücken. Hefe in die Mulde bröckeln. Die Hefe mit 5 El. lauwarmem Wasser, 1 Tl. Zucker und etwas Mehl vom Rand zum Vorteig verrühren. Die Schüssel mit einem Tuch bedecken. Den Vorteig 20 - 30 Minuten gehen lassen. Sauerteigmischung, restliches Wasser, Weizenschrot, Salz und Sirup zum Vorteig in die Schüssel geben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und mit den Händen 10 - 15 Minuten lang gut durchkneten. Die Schüssel mit einem Tuch bedecken. Den Teig bei 26 - 30 GradC 2 Stunden ruhen lassen. Den Teig nochmals 10 Minuten mit den Händen kneten. Ein rundes Brot daraus formen. Brot auf ein gefettetes und leicht bemehltes Backblech legen. Mit einem grossen Küchentuch abdecken und 2 Stunden bei 26 - 30 GradC gehen lassen. Das Graham-Landbrot vor dem Backen mit lauwarmem Wasser bepinseln. Im vorgeheizten Ofen bei 225 GradC auf der mittleren Schiene 60 - 70 Minuten backen. Eine Tasse kochendes Wasser mit in den Backofen stellen. Das Brot 10 Minuten vor Ende der Backzeit nochmals mit lauwarmem Wasser bepinseln.

Anmerkung: Falls Sie nicht genau wissen, was Grahammehl ist: Bei diesem Mehl wird die abgetrennte Kleie ganz fein gemahlen und dann dem Mehl wieder zugesetzt. Ergebnis: weniger Kohlehydrate und mehr Füllstoffe. \* Quelle: modified by Bollerix posted by K.-H. Boller Bollerix@Wilam.North.De \*\* Gepostet von K.-H. Boller Date: Wed, 08 Feb 1995 Erfinder: K.-H. Datum: 05.04.1995 Stichworte: Brot, P1

Stichworte: P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Grahambrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 500 g Weizenvollkornmehl
- 2 TL Salz
- 375 ml kochendes Wasser
- 21 g Hefe
- 2 TL Zucker
- 50 ml lauwarme Milch
- 100 g Weizenmehl (405)
- 250 g Vollkornmehl mit Salz und Wasser mischen.
- Mindestens 30 Minuten

quellen und abkühlen lassen.

In eine Mulde im Teig die Hefe hineinbröckeln, den Zucker und die Milch hinzugeben und mit 50g Weizenmehl in der Mulde verrühren. 30 Minuten zugedeckt warm (optimal 35-40 Grad) gehen lassen.

Das restliche Mehl unterkneten und den Teig 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig nochmal gründlich kneten. Er sollte nun eine leicht feuchte klebrige Konsistenz haben, ggf. noch etwas Wasser hinzufügen. Je nach Geschmack noch Mohn-, Sesam- oder Sonnenblumenkerne unterkneten, den Teig in eine gefettete Kastenform geben und auch noch mit den Körnern bestreuen (gut andrücken!).

Nochmals 30 Minuten warm gehen lassen.

Das Brot im Backofen etwa 1 Stunde 15 Minuten backen, bei 190 Grad (Umluft 170). Dann noch 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen.

Vor dem Backen sollten die Backofenwände angefeuchtet werden und/oder ein Schälchen mit Wasser 'mitgebacken' werden. \*\* Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfinder: Andreas Datum: 29.03.1994 Stichworte: Andreas, Brot

Stichworte: Brot, Andreas

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Grossmutter's echte Laugenbrezeln

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 40 g Hefe
- 1/2 Tasse lauwarmes Wasser
- 500 g Mehl
- 1/4 l lauwarmes Wasser
- 1 EL Salz

## **AUSSERDEM**

- 1 l Wasser
- 5 g Natron
- Fett fürs Blech
- 1 EL grobes Salz

Die Hefe in der Tasse mit lauwarmem Wasser auflösen. Mehl in eine Schüssel sieben, aufgelöste Hefe dazugeben und alles mit Wasser und Salz zu einem Teig rühren, dann kneten und gut durcharbeiten bis er Blasen wirft und sich von der Schüssel löst. Auf bemehlten Backbrett zu einer Rolle formen und in ca. 15 gleiche Stücke schneiden. Die Stücke einzeln weiter ausrollen, bis sie jeweils 40 cm lang sind. Dann die Brezeln formen und zugedeckt 10 Minuten gehen lassen. Inzwischen 1 Liter Wasser mit den 5 g Natron zum Kochen bringen und die gegangenen Brezeln für 30 sec in das kochende Wasser legen. Mit einem Schaumlöffel wieder herausnehmen und auf ein gefettetes heisses Backblech legen. Mit dem groben Salz bestreuen und im vorgeheizten Ofen backen.

Backzeit : ca. 15-20 min. Elektro : 225 Grad

22.11.1993 \*\* From: Michael\_Dauffenbach@p1.f5101.n242.z2.schiele-ct.de Date: Wed, 13 Apr 1994 18:26:00 +0100 Newsgroups: fido.ger.kochen  
Erfasser: Dauffy Datum: 18.05.1994 Stichworte: Fido, Kuchen

Stichworte: Fido, Kuchen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Grünkern-Möhren-Brötchen

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 50 g Grünkern; ganze Körner
- 20 g Hefe
- 1/2 TL Honig
- 50 g Grünkernmehl fein
- 125 g Weizenmehl Typ 1050
- 50 g Karotten; geräffelt
- 125 ml Wasser; warm
- Salz

Den Grünkern über Nacht in reichlich Wasser einweichen, dann abgiessen und abspülen. Die zerbröckelte Hefe und den Honig im warmen Wasser auflösen; mit Grünkern- und Weizenmehl verrühren. Die Karotten und die Grünkernkörner unterkneten und mit Salz würzen. Alles durchkneten, zu einer Kugel formen und ca. 45min zugedeckt gehen lassen. Nochmal durchkneten, Teig zu einer Rolle formen und in gleich grosse Stücke unterteilen. Jedes Stück rund formen und auf einem bemehlten Backblech nochmal 10min gehen lassen. Dann die Oberfläche mit einem Messer einritzen. Bei 200 Grad 20min backen.

Stichworte: Brote

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Grünkernpaste

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Tas. Grünkern (feingemahlen)
- 1 1/2 Tas. Wasser
- Kräutersalz
- Pfeffer
- Knoblauch
- Thymian
- 1 Tas. Olivenöl
- Majoran oder Oregano

Grünkern mit Wasser, Salz, Pfeffer und Thymian 5 min. kochen und auf der ausgeschalteten Herdplatte ausquellen lassen. Mit Olivenöl und durch die Presse gedrückten Knoblauch und Majoran bzw. Oregano abschmecken. Anschließend im Mixer cremig rühren (evtl. noch etwas Wasser hinzugeben). \*\* Gepostet von Holger Rothaug Date: 28 Feb 1995 Erfasser: Holger Datum: 06.04.1995 Stichworte: Brotaufstr., Brotbelag, Vegetarisch, P1

Stichworte: P1, Vegetarisch, Brotbelag, Brotaufstr.

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Grundansatz Zubereitung

Für 4 Portionen M M M M M-----1. STUFE-----

40 ml Wasser

1 ts Backferment (gehäufter Tl.)

35 g Weizen; fein geschrotet M M M M M-----2. STUFE-----

50 ml Wasser

75 g Weizen; fein geschrotet

Für die erste Stufe das Wasser auf 40 Grad erwärmen. Das Backferment darin verrühren. Soviel Weizenschrot darin verrühren, dass ein ziemlich weicher Teig entsteht. Dabei soll sich aber kein Wasser absetzen. Das Gefäß zudecken und bei etwa 30 Grad gären lassen. Nach 15-18 Stunden ist der Teig reif. Man erkennt es an vielen Gärbläschen. Für die 2. Stufe das Wasser auf 40 Grad erwärmen. Mit dem Weizenschrot zusammen unter den ersten Ansatz mengen. Den mittelfesten Teig zugedeckt gären lassen, bis sich der Teig um das 2,5-3-fache vermehrt hat und eine lebhaft Gärung zu beobachten ist. Bei einer Temperatur von ca. 30 Grad ist das nach ca. 5 Stunden der Fall. Bei 20 Grad kann die Gärzeit bis zu 24 Stunden betragen. Dann ist der Grundansatz gebrauchsfertig. Ein späteres Zusammenfallen mindert seine Qualität nicht.

Wichtig: Der Grundansatz muss wirklich gut ausgereift sein, denn nur dann hat man die Gewähr, dass das Gebäck auch gut gelingt. \*\* Gepostet von Diana Drossel Date: Sun, 18 Sep 1994 Erfasser: Diana Datum: 09.10.1994 Stichworte: Backen, Brot, Sauerteig, P1

Stichworte: Backen, P1, Brot, Sauerteig

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Grundansatz, Basisinformationen

*Für 4 Portionen*

## **ALLGEMEINES ZUM GRUNDANSATZ**

Der Grundansatz mit Backferment

Das Sekowa Spezialbackferment ist ein trockenes Granulat. Bevor damit gebacken werden kann, müssen die eingetrockneten Gärungsorganismen wieder aktiviert werden.

Das geschieht, indem man das Backferment mit warmem Wasser und frisch gemahlenem Weizen verrührt und das Ganze an einem warmem Platz gären lässt. So entsteht der Grundansatz, also eine besondere Art von Sauerteig.

Das ist wichtig für den Grundansatz: Für die Grundansatzbereitung eignet sich am besten ein schmales, hohes Gefäß (z. B. ein Gurkenglas mit Schraubdeckel von ca. 700 ml Inhalt), weil in einem breiten Gefäß der Teig verläuft und die Gärung dadurch beeinträchtigt wird.

Die Teigoberfläche darf während des ganzen Gärungsvorganges nicht trocken werden, weil sonst die Gärung unterbunden wird. Deshalb muss das Gefäß mit einem Teller oder Deckel abgedeckt werden. Doch sollte dabei noch ein geringer Luftaustausch möglich sein. Das Glas sollte also nicht zu fest zugeschraubt werden.

Die günstigste Temperatur für die Grundansatzbereitung liegt zwischen 25 und 30 Grad. (auf keinen Fall unter 20 Grad) Diese Temperatur erreicht man am besten, indem man das Glas in den Backofen stellt und nur die Backofenleuchte anstellt, ohne Temperaturzuschaltung) Bei wem das nicht geht, der kann auch eine 25 Watt Glühbirne mit einem Verlängerungskabel in den Backofeninnenraum legen.

Der fertige Grundansatz hält sich im Kühlschrank, am besten in einem Glas (jetzt fest zugeschraubt, mehrere Monate. Da er auch im Kühlschrank noch etwas gärt, darf das Glas höchstens bis 3/4 gefüllt werden. Bei längerer Aufbewahrung zeigt sich an der Oberfläche manchmal eine graue Verfärbung. Sie stammt von arteigenen Hefezellen, die von Natur aus grau sind. Die Gärfähigkeit wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wasser, das sich oben absetzt, sollte abgossen werden.

Wenn der erste Grundansatz aufgebraucht ist, nehme ich beim Brotbacken jedesmal 1-2 Esslöffel vom Vorteig ab und hebe ihn als Grundansatz für's nächste Backen auf.

Da die Gärkraft des Grundansatzes nach einiger Zeit nachlässt, sollte er 1-2 mal jährlich frisch zubereitet werden. Zwischendurch frischt man ihn wie folgt auf: 2 El. Grundansatz mit 1 Tl. Backferment und 40 ml warmem Wasser (40 Grad) verrühren, 2 El. fein geschroteten Weizen untermengen, sodass ein dicker Brei entsteht. Danach bei Zimmertemperatur zugedeckt gären lassen. Am nächsten Tag ist der Grundansatz gebrauchsfertig. \*\* Gepostet von Diana Drossel Date: Sun, 18 Sep 1994 Ersteller: Diana Datum: 09.10.1994 Stichworte: Backen, Brot, Info, P1

Stichworte: Backen, P1, Brot, Informationen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Grundrezept: Weizenbrot-, Baguette- & Brötchenteig

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 500 g Weizenmehl
- 42 g Frische Hefe
- ca. 0,25 l lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz

Die Hefe mit dem Zucker und etwas Wasser verrühren. In das Mehl eine Kuhle drücken und das Wasser-Hefe- Zucker-Gemisch hineingeben. Langsam das restliche Wasser und das Salz hinzufügen. Erst den Teig mit einem Kochlöffel verrühren, später den Teig mit den Händen zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten.

Solange mit den Händen kneten, bis der Teig kleine Blasen wirft und sich von der Knetunterlage löst. Mit einem Tuch den Teigbehälter abdecken und gehen lassen (je nach Zimmertemperatur zwischen einer und drei Stunden). Der Teig sollte das doppelte seines vorherigen Volumens annehmen.

Den Teig nochmals kurz durchkneten und in die gewünschte Form bringen:

**Baguettes:** Den Ofen auf grösster Hitze (= 240GradC - 250GradC) vorheizen. Eine Tasse Wasser in den Ofen, damit sich Wasserdampf bildet. Die Baguettestangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Wasser bestreichen. Circa 12 bis 15 Minuten backen. Kurz vor Ende der Backzeit die Baguettes nochmals mit Wasser glattstreichen.

**Brötchen:** Den Ofen auf 220GradC vorheizen und etwa 15 Minuten backen.

**Weizenbrot:** Ein Brotlaib braucht bei 220GradC etwa 40 Minuten Backzeit. Hört sich das Brot beim Klopfest hohl an, so ist es fertig. \*\* From: conner@sprotte.zer.sub.org Date: Wed, 12 Jan 1994 23:00:00 +0100 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Björn Datum: 08.03.1994 Stichworte: Brot, Weissbrot

Stichworte: Brot, Weissbrot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gugelhupf I

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 400 g Weizenmehl Typ 405
- 75 g Sultaninen
- 50 g getrocknete, gehackte Aprikosen
- 2 EL Rum
- 25 g Frische Hefe
- 2 TL Zucker
- 1/4 l Milch
- 150 g Butter oder Margarine
- 100 g Puderzucker
- 2 Eier
- 3 Eigelb 12 ganze geschälte Mandeln
- Puderzucker zum Bestäuben.

Das Weizenmehl in eine Schüssel sieben. Die Sultaninen und Aprikosen mit Rum beträufeln und 20 Minuten stehenlassen. Die Hefe mit dem Zucker und 3 Esslöffel Milch verrühren und an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen. Die Milch mit Butter oder Margarine handwarm erwärmen. Das Mehl mit dem Puderzucker, den Eiern und Eigelben sowie der Fett-Milch-Mischung zu einem geschmeidigen, glatten Teig verkneten. Den Hefevorteig dazugeben und den Teig so lange kräftig schlagen, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Sultaninen und Aprikosen sorgfältig daruntermischen. In einer gefetteten Gugelhupfform die Mandeln in die Bodenrillen legen und den lockeren Hefeteig hineinfüllen. Den Teig etwa 2 Stunden an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Hat der Teig den Rand der Form erreicht, den Gugelhupf auf die Mittelschiene in den vorgeheizten Backofen stellen und goldbraun backen. Danach stürzen und nach dem völligen Erkalten mit Puderzucker besieben.

Backzeit: etwa 60 Minuten

Temperatur: 180 GradC Celsius \*\* Gepostet von Jürgen Linnhoff Date: Sat, 03 Jun 1995 Erfasser: Jürgen Datum: 15.08.1995 Stichworte: Brot, P1

Stichworte: P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gurkenbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Scheibe Bauernbrot
- etwas Butter
- 1/4 Salatgurke
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 EL Dill, gehackt
- und ganz zum Garnieren
- 2 EL Saure Sahne

Das Bauernbrot dünn mit Butter bestreichen. Die Salatgurke abreiben und in Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Den Dill darübergeben und mit saurer Sahne bedecken. Mit je einem Dillzweig garnieren. \* Quelle: Kalender der Bäckerei Grimlinger, Mannheim Kalenderblatt vom September 1994 \*\* Gepostet von Sabine Engelhardt Date: Sat, 31 Dec 1994 Erfasser: Sabine Datum: 22.01.1995 Stichworte: P1, Brote, Belegtes

Stichworte: P1, Brote, Belegtes

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Haferflockenbrot

Für 4 Portionen M M M M M ----- TEIG -----

500 g Weizenvollkornmehl Type

- 1700

100 g Kernige Haferflocken

60 g Hefe

1 ts Zucker

300 ml Buttermilch

125 g Quark

1 ts Salz

40 g Butter

30 g Sesam M M M M M ----- ZUM BESTREUEN -----

Haferflocken

Aus den angegebenen Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig bereiten, im Backofen 10 Minuten bei 50 GradC und 20 Minuten bei 0 gehen lassen Teig durchkneten, einen Brotlaib formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Laib mit Wasser bestreichen und mit Haferflocken bestreuen. In den kalten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 175 GradC / 45 bis 55 Minuten, 5 Minuten 0. \* Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1992 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 11.07.1995 Stichworte: P4, Quark, Brot, Haferflocken

Stichworte: P4, Brot, Quark, Haferflocken

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Hannover-Burger

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 9 Scheibe Hannover-Brot; Roggenmischbrot
- 250 g Rindergehacktes
- 75 g Mais; a.d. Dose
- 1 Ei
- 1 klein. Zwiebel
- 1 EL gemischte Kräuter
- 1 EL Mayonnaise
- 3 EL Tomatenmark
- 15 g Butter
- Eissalat
- Salz
- Pfeffer
- 1 Scheibe Brot entrinden und sehr fein zerkrümeln.
- Die Zwiebel

schälen und ganz fein hacken. Rindergehacktes mit dem Brot, den Zwiebelwürfeln, dem Ei und den Kräutern vermischen. Die Maiskörner untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann vier sehr flache Frikadellen formen und in der sehr heissen Butter von beiden Seiten braun braten. Den Eissalat in schmale Streifen schneiden. Jeweils eine Brotscheibe mit Mayonnaise bestreichen, eine Frikadelle mit Salatstreifen darauflegen und mit einer zweiten, mit Tomatenmark bestrichenen Brotscheibe abdecken. \* Quelle: Bäckerblume 38/95 gepostet von Jörg Weinkauff  
Erfasser: Jörg Datum: 06.02.1996 Stichworte: Appetizer, Fleisch, Brot, P4

Stichworte: Fleisch, P4, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Hefefladen mit Saucen (Al-Susi)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 500 g Mehl und Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 TL Salz
- 1 Tütchen Trockenhefe
- 2 EL Pflanzenöl
- 3 Eier
- 1 Eigelb
- 3/4 l Milch
- 3 EL Kümmel, schwarzer
- 125 g Butter
- 3 Tomaten, mittelgroße
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Peperoni, grüne, scharfe (evtl. mehr)
- 2 Zweige Minze, frische oder frischer Koriander
- 1 Msp. Kreuzkümmel, gemahlener
- 1 Msp. Pfeffer, schwarzer a. d. Mühle

Ein raffiniertes Gericht aus Brot, nach dem Rezept von Alia Al-Matari, der Frau des Botschafters der Republik Jemen in Bonn. 1.Für die Fladen das Mehl in eine Schüssel sieben, Salz zufügen. Die Hefe in 300 ml lauwarmem Wasser auflösen, Mehl nach und nach unterrühren. Den Teig gut kneten, zugedeckt an warmem Platz 30 bis 45 Minuten gehen lassen. 2.Den Teig wieder kneten und in 8 gleiche Stücke teilen. Diese auf bemehlter Fläche zu runden Fladen von 16 bis 18 cm ausrollen. 3.Eine beschichtete Pfanne sehr dünn mit Öl einpinseln und die Fladen bei guter Mittelhitze von beiden Seiten goldgelb braten. Auf einer Platte abkühlen lassen. 4.Für eine Kümmelsauce 3 Eier mit Milch, Salz und 2 EL schwarzem Kümmel verquirlen. Die Butter schmelzen. Einen Topf mit Durchmesser der Fladen leicht erwärmen. 1/3 der Sauce hineingießen. Ein Fladenbrot erst in die restliche Sauce eintauchen, dann in den Topf legen. Auf die Oberfläche etwas Butter träufeln. Alle weiteren Fladen eintauchen, auflegen und mit Butter beträufeln. Restliche Sauce am Rand des FladenbrotStapels zugießen. 5.Eigelb auf dem obersten Fladen verteilen, mit restlichem Kümmel bestreuen, zugedeckt bei schwacher Hitze 15 bis 20 Minuten kochen. 10 Minuten auf der ausgeschalteten Herdplatte stehen lassen. 6.Für eine kalte Tomaten-sauce Tomaten häuten und würfeln. Knoblauch hacken. Peperoni entkernen. Alles im Mixer pürieren. Minze oder Koriander fein hacken, mit Gewürzen und Salz unter die Sauce rühren, abschmecken und zu den Fladen servieren. :Stichworte : Brot, Jemen, Mehlspeise, P4 :Notizen (\*) : : : Quelle: Stern 43 / 98 :Notizen (\*\*) : : : Aufbereitet von Lothar Schäfer

Stichworte: P4, Mehlspeise, Brot, Jemen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Heisswecken

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 500 g Weizenmehl Typ 405
- 1 Päckchen Hefe zu 40 g
- 1 TL Zucker
- 1/4 l Milch
- 150 g Butter in weichen Flöckchen
- 100 g Korinthen
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Kardamom

Das Mehl in eine grosse Schüssel geben, eine Vertiefung in die Mitte machen und die Hefe hineinbröckeln. Den Zucker und 1 Tasse warme Milch von der Gesamtmenge darübergerben. Alles 15 Minuten gehen lassen. Die restlichen Zutaten dazugeben und alles mit dem Handrührgerät verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Zugedeckt gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat (etwa 40 Minuten). Den Teig gut durchkneten, kleine Bällchen formen und in genügendem Abstand auf ein gefettetes Backblech setzen. Nochmals etwa 25 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen die Heisswecken backen, bis sie eine schöne Farbe bekommen.

Backzeit: etwa 20 - 30 Minuten

Temperatur: 225 GradC Celsius \*\* Gepostet von Jürgen Linnhoff Date: Sat, 03 Jun 1995 Erfinder: Jürgen Datum: 15.08.1995 Stichworte: Brot, P1, Brötchen

Stichworte: P1, Brot, Brötchen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Helle Weizenbrötchen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 400 g Mehl, Type 405
- 100 g Apfelfaser
- 2 1/2 g Reinleicithin P
- 5 g Zucker
- 10 g Salz
- 10 g Trockenhefe (1 P.)
- 300 ml Wasser

Zunächst nur das Mehl und das Reinleicithin trocken mischen. Achten Sie darauf, dass alle Lecithinklüpchen fein zerbröseln sind, denn das Reinleicithinpulver kann, wenn es längere Zeit gelagert wird, Wasser anziehen und verklumpen. Dann die restlichen trockene Zutaten bis auf die Trockenhefe hinzugeben und vermischen. Die Trockenhefe in Wasser auflösen und ebenfalls hinzugeben. Den Teig 2-3 Minuten kneten, am besten mit einer Küchenmaschine oder einem elektrischen Rührgerät. Der Teig muss gut knetbar sein. Bei Bedarf 20-30 g Wasser hinzugeben. Den Teig zu einem Ballen formen und in einer abgedeckten Schüssel bei 20-25Grad 20 Minuten ruhen lassen.

Nun teilen Sie den Teig in 10 Teile. Auf einer sauberen, nicht bemehlten Arbeitsplatte werden die Brötchen gerollt. Mit der hohlen Hand über dem Teigstück werden dazu gleichmäßig kreisende Bewegungen vollzogen, so dass sich ganz wie von selbst das Brötchen formt. Der Handballen und die Fingerspitzen berühren dabei die Arbeitsfläche. Das fertig gerollte Brötchen ist kreisrund und kugelig und hat eine glatte Oberfläche, die nicht runzelig aussehen darf. Auf der Unterseite befindet sich der Schluss der Kugel. Wenn das Brötchen geschickt gerollt wurde, ist dieser Schluss kaum sichtbar. Wenn Sie das ein- bis zweimal geübt haben, werden Sie sehen, dass es kinderleicht ist. Ein richtig gerolltes Brötchen geht beim Backen besser auf, weil der Teig die nötige Spannung hat. Es ist also nicht nur eine Frage des appetitlichen Aussehens.

Die Brötchen werden nun auf das mit Backpapier belegte Backblech gesetzt und wieder gut abgedeckt. Die nun folgende Ruhezeit dauert knapp 40 Minuten. 10 Minuten vor dem Ende der zweiten Ruhezeit, d.h. 10 Minuten vor dem Einschleiben in den Backofen, werden die Brötchen an der Oberfläche eingeschnitten.

Den Backofen auf höchster Stufe vorheizen und kurz vor dem Einschleiben heisses Wasser auf die Fettpfanne giessen. Sobald die Brötchen im Backofen sind, auf 240-250Grad herunterschalten und 25-30 Minuten backen. Um eine schöne Farbe zu erhalten kann man die Brötchen, bevor sie in den Backofen kommen, mit Eigelb einstreichen.

Ballaststoffgehalt: 8,6%

Ballaststoffgehalt pro 100 kcal: 4,6 g \* aus dem Hobby Tip der Hobbythek vom WDR Nr. 201 a \*\* Apfelfaser, Reinleicithin P aus dem Reformhaus (z.B. Spinnrad) Erfasser: Lothar Datum: 13.01.1993 Stichworte: Brot, Brötchen

Stichworte: Brot, Brötchen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Herzhaftes Nussbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 30 g Frische Hefe
- 35 g Traubenzucker
- 100 g Haselnüsse; gerieben
- 250 g Kartoffelstärke
- 12 Messlöffel Biobin Bindemittel
- 8 g Salz
- 9 g Backpulver
- 400 ml Wasser (ca. 30°C warm)
- 20 g Sesam

Hefe und Zucker mit 1-2 El Wasser verrühren und etwa 15 Min. stehen lassen. Stärke, Nüsse, Biobin, Sesam, Salz und Backpulver mischen. Hefe und Wasser mit dem Schneebesen in die Stärkeischung gut einrühren. Teig in gefettete Kastenform (ca. 11-20cm) füllen und zusammen mit einer Tasse Wasser in den kalten Backofen stellen. Bei 200-225°C 70-80 Min. backen. Nährwerte pro Scheibe: :Kilokalorien: 89 :Kilojoule: 375 :Eiweiß/g: 1,1 :Stichworte : Backen, Brot, Diät, Nuss, P20 :Notizen (\*) : : : Quelle: Tartex Gesünder leben. Leicht geniessen. : : erfaßt: v. Renate Schnapka am 22.09.96 Stichworte: Backen, Brot, Diät, Nuss, P20

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Holsteiner Schinkenbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Scheibe Vollkornbrot
- etwas Butter
- 2 Scheiben roher
- Holsteiner Schinken
- 1/4 Gurke
- 1 Ei, hartgekocht
- 1/2 Bd. Radieschen
- 2 EL Remouladensauce
- 1 EL Frische Kresse

Das Vollkornbrot dünn mit Butter streichen. Mit dem rohen Schinken belegen. Die Gurke schälen und mit dem Ei in Scheiben schneiden. Die Radieschen putzen, waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Schichtweise auf dem Schinken verteilen. Die Remouladensauce darüberggeben und mit Kresse bestreut servieren. \* Quelle: Kalender der Bäckerei Grimminger, Mannheim Kalenderblatt vom September 1994 \*\* Gepostet von Sabine Engelhardt Date: Sat, 31 Dec 1994 Erfasser: Sabine Datum: 22.01.1995 Stichworte: P1, Brote, Belegtes

Stichworte: P1, Brote, Belegtes

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Holunderblütenbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 kg Mehl
- 1200 ml Milch; oder Buttermilch
- 80 g Hefe
- 40 g Meersalz
- 20 g Zucker
- 4 Zitronen: Schale abgerieben
- 28 groß. Holunderblüten, reif; ODER
- 6 EL Holunderblüten, getrocknet -evt. 1/3 mehr

MMMMM-----QUELLE-----

-Elisabeth de Lestrioux

- Jelena de Belder Der

- Geschmack von Blumen und

- Blüten erfasst von Petra

- Holzapfel

Lösen Sie die Hefe in etwas lauwarmer Milch, den Zucker und das Salz in der restlichen Milch bzw. in der Buttermilch auf. Zerschneiden Sie die Holunderblüten in kleine Sträusschen, die Sie zusammen mit dem gesiebten Mehl und der geriebenen Zitronenschale in eine Schüssel geben. Fügen Sie die Hefe sowie nach und nach die Milch hinzu, und kneten sie das Ganze, bis ein elastischer (und aromatischer) Teig entstanden ist. Lassen Sie den Teig an einem warmen Ort, mit einem feuchten Tuch (oder mit Plastikfolie) abgedeckt, 1 Stunde lang stehen. Danach kneten Sie ihn noch einmal ca. 8 Minuten lang kräftig durch und teilen ihn in 2 gleich grosse Stücke, die Sie mit bemehlten Händen zu 2 Rollen in der Länge der Backform ausrollen. Fetten sie die Formen mit Butter oder einem aromatischen Öl ein, ebenso die Teigrollen von einer Seite, und legen Sie die Brote mit der eingefetteten Seite nach oben in die Formen. Lassen Sie die Brote in den (wieder abgedeckten) Formen noch einmal 2 Stunden lang gehen. Heizen Sie unterdessen den Backofen auf 200°C vor, stellen Sie ein Schüsselchen mit Wasser unten in den Ofen und lassen Sie die Brote auf der mittleren Schiene 45 Minuten goldbraun backen. Lösen Sie die Brote aus der Form, und lassen Sie sie auf einem Gitter abkühlen. (Probieren Sie ruhig eine Scheibe von dem noch warmen Brot mit Butter: Der Geschmack ist ebenso köstlich wie der Duft). Holunderblütenbrot ist ideal für Sandwiches oder als Beilage zu Suppen und Salaten. Es schmeckt jedoch auch einfach mit Quark oder Hüttenkäse belegt. Und sollten Sie von dem Brot etwas übrigbehalten, dann ist es als verzuckertes Blütenschnittchen (s. Rezept) äusserst schmackhaft.

Stichworte: Holunder

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Humus al Tahin

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Kichererbsen*
- *Tahina (Sesampaste, bekommt man in Naturkostläden)*
- *Knoblauch*
- *Olivenöl*
- *Essig*
- *Zitronensaft*
- *Salz und Pfeffer*

Kichererbsen über Nacht einweichen lassen. Ich koche sie dann immer im Dampfkochtopf - ca. eine halbe Stunde.

Kichererbsen, ca. ein Esslöffel Tahina (nicht zu viel - schmeckt in zu hoher Konzentration bitter!), Öl, und den Knoblauch in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab zu einer sämigen Masse verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer, wenig Essig und etwas Zitronensaft abschmecken (die Zitrone sollte nicht herausgeschmeckt werden können) . Weiterhin Olivenöl hinzufügen, bis das Ganze eine Geschmeidige Creme ergibt. Hält sich verschlossen im Kühlschrank gut zwei Wochen. \*\* Gepostet von: MVogener Erfasser: Marcus Datum: 29.09.1996 Stichworte: Brot, Aufstrich

Stichworte: Brot, Aufstrich

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Hutzelbrot

Für 4 Portionen

## ZUM EINWEICHEN

- 750 g Dörrobst, extra Qualität
- -Birnen, Zwetschen, Feigen
- 250 g Rosinen
- 200 g Nüsse; gehackt
- 50 g Zitronat
- 50 g Orangeat
- 1/2 EL Zimt
- 1/2 EL Nelken
- 125 g Zucker
- 20 cl Zitronensaft
- 2 cl Rum

## ZUM BACKEN

- 500 g Schwarzbrotteig vom Bäcker

## ZUM GARNIEREN

- Mandelhälften
- Zitronat
- Kandierte Früchte

## FÜR DEN GLANZ

- 1 Tas. Hutzelbrühe
- 1 EL Kartoffelmehl

Hutzelbrot auch Kletzenbrot, Früchtebrot genannt. [Der Duden sagt, Hutzelbrot sei mit Hutzeln (Dörrobstschnitzeln) gebackenes Brot.] Am Tag vor dem Backen das Dörrobst lauwarm waschen und abtupfen. Die Zwetschen entsteinen, die Feigen entstielen. Alle Früchte grob zerschneiden und mit wenig Wasser über Nacht quellen lassen. Am anderen Tag die Rosinen waschen und abtrocknen. Gehackte Nüsse, Zitronat und Orangeat, Gewürze, Zucker, Zitronensaft und Rum mit den am Vortag eingeweichten und abgetupften Trockenfrüchten vermengen. Zugedeckt stehen lassen. Den beim Bäcker bestellten Brotteig abholen. Die Fruchtmischung nach und nach mit dem Brotteig verkneten. Den Teig etwas ruhen lassen. Dann mit nassen Händen zu einem Laib formen. Den Laib auf ein gefettetes Backblech legen. Mit Früchten nach Belieben garnieren. Das fertige Hutzelbrot auf dem Blech stehen lassen. In den auf 230 Grad [da habe ich meine Zweifel!!!] vorgeheizten Backofen schieben. Den Ofen auf 175 Grad zurückschalten. Das Brot garbacken. 60-90 Minuten [hmm, sehr genau!] Für den Glanz die Hutzelbrühe [also Einweichwasser vom Dörrobst] mit dem Kartoffelmehl anrühren, aufkochen und über das noch heiße Hutzelbrot streichen. Das Brot vom Blech nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen. Wo es keinen Schwarzbrotteig zu kaufen gibt, festen Roggenmehlteig bereiten. \* Quelle: Selbstgebackenes. Marlene Grosse-Berg. München 1984 Erfasst: Susanne Mönkemeier \*\* Gepostet von Susanne Mönkemeier Date: Wed, 11 Jan 1995 Erfasser: Susanne Datum: 09.03.1995  
Stichworte: Backen, Brot, P1

Stichworte: Backen, P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Hutzelbrot (Früchtebrot - Schwäbisch)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 125 g Getrocknete Aprikosen - ungeschwefelt
- 250 g Getrocknete Birnen
- 250 g Getrocknete Feigen
- 250 g Getrocknete Korpflaumen ohne - Stein
- 125 g Korinthen
- 250 g Rosinen
- 150 ml Zwetschgenwasser oder - Kirschwasser
- 250 g Zucker
- 225 ml Wasser
- 1 Tas. ; Kochflüssigkeit; für
- 1 Pk. Hefe; a 42 g
- 250 g Mehl
- 1 EL gemahlener Anis
- 1 EL Zimtpulver
- 1 Spur Gemahlene Nelken
- 1 Spur Gemahlener Kardamom
- 1 Spur Gemahlener Ingwer
- 250 g Haselnüsse; gehackt
- 50 g Orangeat; gewürfelt
- 50 g Zitronat; gewürfelt
- Fett; für das Backblech

Hutzeln sind getrocknete Birnen. Allerdings sind im schwäbischen Hutzelbrot noch viele andere guten Sachen drin.

Die Aprikosen, die Birnen, die Feigen und die Pflaumen in Würfel schneiden und in einen grosse Schüssel geben. Die Korinthen und die Rosinen dazugeben. Die Früchte mit dem Schnaps und dem Zucker vermischen und zugedeckt im Kühlschrank mindestens 8 Stunden, am besten über Nacht, marinieren.

Am nächsten Tag die Früchte mit der Marinade in einen Kochtopf umfüllen. Wasser angiesen. Alles erhitzen und etwa 5 Minuten kochen lassen. Die Früchte in ein Sieb abgiessen, die Flüssigkeit auffangen.

Die Flüssigkeit nochmals erhitzen. Davon die in den Zutaten angegebene Menge Kochflüssigkeit abnehmen, etwas abkühlen lassen und die Hefe darin auflösen. Das Mehl mit dem Anis-, dem Zimt-, Nelken-, Kardamom- und Ingwerpulver mischen und auf eine Arbeitsfläche sieben. In der Mitte eine Mulde drücken, die aufgelöste Hefe hineingiessen. Alles mit etwas Kochbrühe zu einem festen Hefeteig verkneten. Den Teig zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.

Die Nüsse, das Orangeat, das Zitronat und die Früchte nach und nach unter den Teig kneten. Sollte der Teig jetzt zu klebrig sein, noch etwas Mehl unterkneten. Den Backofen auf 200 GradC vorheizen und das Backblech einfetten.

Aus dem Teig etwa handgrosse Brote formen und nicht zu dicht nebeneinander auf das Backblech setzen. Um jedes Brot einen Streifen Alufolie falten.

Die Früchtebrote in der Mitte des Backofens etwa 1 Stunde backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Hitze etwas verringern und die Brote mit Pergamentpapier abdecken. Machen Sie die Garprobe: Nehmen Sie ein Brot heraus und klopfen Sie von unten dagegen. Wenn es hohl klingt, dann ist das Brot gar.

Die fertigen Brote aus dem Ofen nehmen und sofort mit dem restlichen Kochwasser bepinseln.

Pro Brot etwa 100 kcal/4200 kJ.

\* Tips \*

\* Sie können auch andere Trockenfrüchte und Nüsse in das Hutzelbrot einarbeiten. Wenn Sie Zitronat und Orangeat nicht so gerne mögen, können Sie ohne weiteres darauf verzichten.

\* Wenn Sie nicht so viele Gewürze kaufen möchten, nehmen sie ein Päckchen Lebkuchengewürz.

\* Den Alkohol können Sie durch Pflaumensaft ersetzen. \* Quelle: Nach Rose Marie Büchele Schwäbisch kochen, Gräfe und Unzer, 2. Aufl. 1994 Erfasst: Ulli Fetzer 2:246/1401.62 08.01.95 \*\* Gepostet von Ulli Fetzer Date: Sun, 08 Jan 1995 Erfinder: Ulli Datum: 08.03.1995 Stichworte: Backen, Kuchen, Früchte, Schwäbisch, P7

Stichworte: Backen, Früchte, Kuchen, Schwaben, P7

# Inschera (Hirsefladenbrot, Eritrea)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2/3 kg Hirsemehl

MMMMM-----ERSATZ-----

1/3 kg feingemahlenes Maismehl

1/3 kg Weissmehl MMMMM-----AUSSERDEM----- 26.66 g Hefe

Wasser

1/3 tb Öl

Inschera ist die Grundlage jeder Mahlzeit in Eritrea. Auf den Fladen werden häufig die anderen Gerichte gereicht (Fleisch, Linsen, Gemüsegerichte).

Mehl mit Hefe zusammen in lauwarmem Wasser in einer Schüssel zu einem glatten, zähflüssigen Teig rühren.

Drei Tage zugedeckt bei Zimmertemperatur ruhen und gären lassen.

Anschließend heisses Wasser dazugeben, bis die Konsistenz eines Omelettenteig erreicht ist.

Öl in eine Bratpfanne erhitzen. Teig portionsweise dazugeben, verteilen, zudecken, bis die 'Omeletten' ganz trocken sind, was sehr rasch geschieht.

Inschera kann tiefgefroren werden, indem zwischen die einzelnen Fladen Pergamentpapier gelegt wird. \* Quelle: H.-U.Stauffer, L.Taddei, J.-Cl.Pulfer, Afrikanisch Kochen,Rio Verlag Zürich 1994, ISBN 3-907768-08-6 \*\* Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 05.08.1994  
Stichworte: Backen, Brot, Fladenbrot, Afrika, P12

Stichworte: Backen, Brot, Fladenbrot, P12

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Jägerbrötchen

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 150 g Quark
- 6 EL Milch
- 6 EL Öl
- 75 g Zucker
- 1 Becher Vanillezucker
- etwas Salz
- 300 g Mehl
- 1 Becher Backpulver
- 75 g Korinthen
- etwas Kondensmilch zum Bestreichen

Alle Zutaten - bis auf die Korinthen - zu einem glatten Teig verarbeiten. Die gewaschenen, gut abgetropften Korinthen unter den Teig kneten. Den Teig zu einer Rolle formen und in 16 gleichmässige Scheiben schneiden. Diese zu runden Brötchen formen, auf ein gefettetes Backblech legen und mit Milch bestreichen. Backzeit ca. 20 Minuten bei 175-195Grad \* Vom Höntroper Erntedanktag 1992 Erfasser: Barbara Datum: 13.01.1993  
Stichworte: Brot, Brötchen

Stichworte: Brot, Brötchen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Ka#k bi-s-Simsim (Brotringe mit Sesam)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 kg Weizenvollkornmehl
- 40 g Hefe
- 1 Ei
- 2 EL Öl
- 2 EL gemahlener Koriander
- 1 EL gemahlener Kümmel
- 1 TL Salz
- Sesamsamen zum Bestreuen

## GEPOSTET VON

## KLAUS ZÖLLNER

Das Mehl in eine große Schüssel geben und mit den Gewürzen und Salz vermischen. In die Mitte eine Mulde machen und die Hefe hineinbröckeln. Mit etwas lauwarmem Wasser auflösen und nach und nach etwa 400 ml Wasser hineinrühren. Das Öl hinzufügen und alles gut verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Von dem Teig kleine Bällchen abteilen, zu dünnen Stangen formen und diese an den Enden fest zusammendrücken. Das Ei mit 1 EL Wasser verschlagen und die Ringe damit bestreichen. In den Sesamsamen wälzen und auf ein gefettetes Backblech legen. Zugedeckt 1 Stunde gehen lassen. Im vorgeheiztem Ofen bei 200 Grad C 10 Minuten backen, dann auf 180 Grad C herunterstellen und noch 20 Minuten weiterbacken. Die Ringe sind durchgebacken, wenn sie beim Daraufklopfen hohl klingen. Damit die Ringe knusprig werden, läßt man sie noch 1 Stunde bei 100 Grad C im Ofen trocknen. Tip: Statt in Sesamsamen kann man die Ringe auch in Schwarzkümmelkörnern wälzen.

Stichworte: Orient

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Käsebrötchen

Für 4 Portionen

## FÜR 20 BRÖTCHEN:

- 40 g Hefe
- 1 TL Salz
- 320 g Sauermilch
- 50 g Weiche Butter
- 1 TL gemahlener Kümmel od. Koriander
- 350 g Weizen, fein gemahlen
- 150 g Roggen, fein gemahlen
- 200 g Allgäuer Emmentaler Käse

## ZUM BESTREICHEN:

- 1 Eigelb
- 2 EL Wasser

## ZUM BESTREUEN:

- Kümmel, Mohn oder gerösteter Sesam

Die Hefe und das Salz in der Milch verrühren. Die Butter schaumig rühren. Die Gewürze zugeben, die Hefemilch und die Hälfte des Mehls abwechselnd unterrühren. Den Käse reiben und untermengen. Das restliche Milch unterarbeiten. Den Teig gründlich kneten bis er glatt und geschmeidig ist. Zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen (30 - 40 Min.). Danach den Teig kurz durchkneten, eine Kugel formen und in 4 gleiche Teile schneiden. Aus jedem Teil eine Walze rollen und 5 gleichgrosse Stücke davon abschneiden. Runde oder längliche Brötchen formen. Das Eigelb mit dem Wasser verquirlen und die Brötchen damit bestreichen; nach Wunsch mit Kümmel, Mohn oder Sesam bestreuen und Festdrücken. Die Brötchen noch 10 Minuten gehen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 220Grad vorheizen und eine flache Schale mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen.

Blech auf der mittleren Leiste in den Herd schieben. Gleichzeitig den Temperaturregler auf 250Grad C schalten. Nach 10 Min. auf 200Grad C zurückschalten und die Brötchen in etwa 20 Min. fertigbacken.

Zubereit.: 80 Min.

Backzeit: 30 - 35 Min.

Erfasser: Steffi Datum: 13.01.1993 Stichworte: Brötchen, Käsebrötchen, Brot

Stichworte: Brot, Brötchen, Käse

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Käsebrötchen mit Füllung

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- Fett zum Braten
- 350 g gemischtes Hackfleisch
- Salz
- Pfeffer
- 4 Scheiben Käse
- 4 runde Brötchen

So macht man's :

1. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden
2. Den Lauch waschen und in dünne Ringe schneiden
3. Das Fett in einer Pfanne erhitzen und den Lauch zusammen mit den Zwiebelwürfeln darin andünsten.
4. Das Hackfleisch zugeben und alles in dem Fett garen. Das Hackfleisch dabei öfter mit de Gabel zerbröseln und anschliessend mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Inzwischen von den Brötchen oben den Deckel abschneiden und dann die Brötchen aushöhlen.
6. Das Hackfleisch in die Brötchen füllen und diese jeweils mit einer Käsescheibe abdecken.
7. Die Brötchen im vorgeheizten Backofen überbacken bis der Käse geschmolzen ist.

Kal/Pers : 487

Jou/Pers : 2022

Gasherd : St.4

E-Herd : 225 Grad C Zeit ca. 30 min \*\* Gepostet von: Michael Houben Erfasser: Michael Datum: 01.06.1996 Stichworte: Brot, Hack, Fleisch, P4, Schnell

Stichworte: Fleisch, P4, Brot, Hack, Schnell

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Käsehörnchen

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 125 g Weizenvollkornmehl
- 41 g Weizenmehl Typ 1050
- 100 ml Milch-Wassergemisch
- 1/3 TL Honig
- 1/3 Pk. Hefe
- 1/3 TL Salz
- gemischte Kräuter
- 4 Scheibe Käse

Einen Hefeteig herstellen und gehen lassen. Den Teig dünn ausrollen und 12 Quadrate ausschneiden. Die Quadrate mit je einer Scheibe Käse belegen und mit einer guten Prise gemischter Kräuter bestreuen. Die Quadrate von einer Ecke her aufrollen und zu Hörnchen formen. Auf ein Backblech legen (Backpapier), und nochmals gehen lassen.

Mit Milch bepinseln und bei 225GradC ca. 25 Minuten backen.

10.02.1994

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Brot, Gebäck, P12

Stichworte: Gebäck, Brot, P12

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kaiserstühler Spargelvesper

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Badisches Bauernbrot a 750 g -oder helles
- Weizenbrot
- 750 g Spargel
- 40 g Butter
- 250 g Sauce Hollandaise
- 2 Eigelb
- 1 Bd. Kerbel
- Zitronensaft

MMMMM-----QUELLE-----

-Passauer Neue Presse vom

- 14.4.97 erfasst von Petra

- Holzapfel

Den geschälten Spargel 15 Minuten in Salzwasser kochen. Das Brot waagrecht durchschneiden und aushöhlen. Beide Teile und die Oberkanten der Seiten dünn ausbuttern. Den Spargel abtropfen und auskühlen lassen. Den Kerbel grob hacken und mit dem Eigelb unter die Sauce Hollandaise rühren. Mit Zitronensaft abschmecken. Den Spargel in die Brothälften verteilen und die Sauce darübergeben. Im Backofen bei 225°C 15 Minuten backen. Das Brot 15 Minuten stehen lassen, mit einem scharfen Messer aufschneiden und lauwarm mit Geräuchertem und Eissalat servieren

Stichworte: Spargel

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kalbshaxe mit Schwips-Egerlingen und Semmelaufauf

Für 4 Portionen

## Kalbshaxe

- 2/3 Hintere Kalbshaxe a 1,5-2 kg
- 4 Knoblauchzehen
- 66 g Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer

MMMMM-----Pilze-----

266 g Egerlinge; oder Champignons

1 tb Butter

Salz 3.33 cl Cognac; oder Weinbrand MMMMM-----SEMMELAUFLAUF-----

4 Brötchen; mind. 1 Tag alt

2/3 Ei

Butter

100 ml Milch; lauwarm

2/3 Apfel (Boskop)

2/3 bn Petersilie

Muskatnuss MMMMM-----RANER-GEMUESE-----

2 sm Rote Beete; Raner,

- möglichst klein

66 ml Rotwein

66 ml Wasser

2/3 ds Essig

Salz

2 tb Zucker 0.08 l Rotwein

Kümmel MMMMM-----QUELLE-----

-Gertrud Fahrenholtz in

- PNP v. 29.10.98 erfasst

- von Petra Holzapfel

Die Kalbshaxe waschen, trocken tupfen, mit Salz einreiben und pfeffern. Dann an beiden Enden entlang des Knochens kleine Taschen einschneiden, wo die Knoblauchzehen (Menge nach Belieben) hineingesteckt werden. Danach zerlassen wir in einer Kasserolle das Butterschmalz, drehen die Haxe darin ein paar mal um und stellen sie zugedeckt ins vorgeheizte Rohr. Dies bei 200°C normal oder 180°C Umluft. Für 1 3/4 Stunden. Das ist schon alles. Jetzt könnten Sie eigentlich Ihre Steuererklärung machen, aber wir brauchen ja auch noch Beilagen. Und die bestehen im Wesentlichen aus einer sehr aparten Variante des Semmelknödels. Die erfordert, dass erst einmal kleine Formen (zur Not gehen auch Tassen) ausgebuttert für 20 Minuten ins Gefrierfach des Kühlschranks wandern. In der Zeit machen wir den Knödelteig: Dazu werden die Semmeln in kleine Würfel geschnitten und vorsichtig bei ständigem Wenden in der Butter angeröstet. Die Würfel landen dann in einer Schüssel und werden mit der Milch übergossen, das Ei kommt dazu sowie die feingehackte Petersilie, Salz und reichlich frisch geriebene Muskatnuss. Das Ganze mit leichter Hand durchmengen. Die Masse soll locker bleiben, kein Gaatsch werden. Jetzt die Formen aus dem Eis holen und noch einmal ausbuttern. Eine Lage von dem Semmelteig hinein, dann jeweils einen gehäuften El voll von dem in kleine Würfel geschnittenen Apfel. Dann wiederum Semmelteig darauf. Leicht festdrücken und mit ein wenig zerlassener Butter überpinseln. Dann kommen die Formen für knapp 30 Minuten final zur Kalbshaxe ins Rohr, wo sie in der Bodenwanne ein bereits simmerndes Wasserbad erwartet. Hauptgericht und Hauptbeilage sind somit gleichzeitig fertig. Ehe es aber soweit ist, wenden wir uns den Egerlingen zu, denen zuerst der Hals (der Stiel) abgeschnitten wird, denn wir brauchen nur die Kappen. Die werden gesäubert. Auf sie wartet jetzt eine Pfanne, in der die Butter ausgelassen wurde (nicht bräunen). Die Pilze darin schwenken, mutig salzen und dann den Schnaps drauf, der zischend sofort einkocht und den Schwammerl seidigen Glanz verleiht. Beiseite stellen und Deckel drauf. Sie können sich auf eine Offenbarung freuen. Für das Raner-Gemüse nehmen wir möglichst kleine Rote Beete, vierteln sie und kochen sie etwa 30 Minuten in einem Halbe-Halbe-Sud aus Rotwein, Wasser, Essig, Salz und Kümmel. Erst jetzt wird die Aussenhaut geschält. Dann schneiden wir die Wurzelviertel in Scheiben. In einer Pfanne oder einem Topf wird jetzt in etwas Butter der Zucker karamellisiert. Dazu kommen unter ständigem Rühren ein paar El von dem Kochsud, Rotwein und dann die Rüben. Nun alles einkochen, bis sich die Flüssigkeit verdickt und die Rübenstückchen veredelnd auf glänzende Weise umgibt. Anmerkung Petra: Semmelaufauf zu Rehragout gemacht, allerdings ohne Apfeleinlage, da Apfelgratin als Beilage. Absolut lecker!

Stichworte: Pilz, Kalb

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kalifornisches Nussbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 250 g Weizenmehl
- 500 g Roggenmehl
- 1 1/2 Päckchen Hefe
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 1/4 l Sahne
- 1/4 l Buttermilch
- 200 g Nüsse nach Wahl, gehackt

Hefe mit 1 TL Zucker und etwas handwarmen Wasser anrühren und gehen lassen. In die Mitte vom Mehl eine Mulde drücken und die aufgegangene Hefe hineingeben. Ebenfalls die restlichen Zutaten hinzufügen. Den Teig gut zusammenarbeiten, bis er geschmeidig ist und nicht mehr an den Händen klebt. Den so entstandenen Teig an einem warmen, zugfreien Ort zur doppelten Grösse gehen lassen. Dann zu einem Brot formen, mit einem Messer ein Muster einritzen, nochmals 30 Minuten gehen lassen, mit warmen Wasser bestreichen und bei 200Grad 60-70 Minuten im E- Herd backen. \* Vom Höntroper Erntedanktag 1992 Erfasser: Barbara Datum: 13.01.1993 Stichworte: Brot, Nussbrot, Mischbrot

Stichworte: Brot, Mischbrot, Nussbrot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kalorienarmes Radieschenbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Scheibe Knäckebrötchen
- etwas Butter
- 1 Btl. Radieschen
- Salz
- Pfeffer

Das Knäckebrötchen mit Butter bestreichen. Die Radieschen putzen, waschen und in Scheibchen schneiden. Das Brot damit belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. \* Quelle: Kalender der Bäckerei Grimminger, Mannheim Kalenderblatt vom September 1994 \*\* Gepostet von Sabine Engelhardt  
Date: Sat, 31 Dec 1994 Erfasser: Sabine Datum: 22.01.1995 Stichworte: P1, Brote, Belegtes

Stichworte: P1, Brote, Belegtes

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kartoffelbaguette

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 350 g ältere mehlig Kartoffeln
- 25 g Hefe
- 100 ml lauwarmes Wasser
- 2 TL Meersalz
- 400 g Dinkel
- 100 g Roggen
- 1 TL Kümmel
- 1/2 TL Anis
- 1 TL Fenchel
- 25 g Butter

Die Kartoffeln weich kochen. Inzwischen die Hefe, das Wasser und das Salz in einer Rührschüssel verrühren. Den Dinkel und den Roggen zusammen mit den Gewürzen fein mahlen. So viel Mehl mit dem Hefewasser verrühren, dass ein weicher Vorteig entsteht. Den Teig zugedeckt gehen lassen, bis die Kartoffeln fertig sind. Die Kartoffeln schälen, durch die Kartoffelpresse zu dem Vorteig pressen. Die lauwarme Masse unterrühren, die Butter zerlassen und lauwarm unter den Teig rühren. Das restliche Mehl dazu geben und den Teig etwa 10 Minuten mit dem Knethaken der Küchenmaschine durchkneten. Der Teig sollte glatt, elastisch und noch leicht klebrig sein. Zugedeckt 40-50 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen fast verdoppelt hat. Ein Backblech gründlich einfetten, den Backofen auf 220Grad vorheizen, den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und halbieren. Aus jeder Hälfte eine glatte Kugel rollen und diese zu einer etwa 25 cm langen Rolle formen. Beide Teigrollen auf das Backblech legen und mit einem Tuch bedeckt etwa 6 Minuten gehen lassen. Die Brote mit Wasser oder Ei bestreichen und die Kürbiskerne in einem hübschen Muster auflegen oder anders bestreuen und leicht andrücken. Die Brote mit einem spitzen Messer in der Mitte längs etwa 1,5 cm tief einschneiden, weil sie sonst ungleichmäßig aufreißen. Das Blech in den Backofen (Mitte) schieben. Nach 10 Minuten Backzeit auf 200 Grad zurückschalten und die Brote noch etwa 25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind und beim Anklöpfen auf der Unterseite hohl klingen. Die Brote auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Dieses lockere, leichte Brot kann man bereits 6 Stunden nach dem Backen anschneiden. So schmeckt es am besten, hält sich aber bei kühler Lagerung 3-4 Tage. Das Brot ist neutral gewürzt und passt zu pikanten und süßen Brotaufstrichen. Interessante Varianten erhält man auch mit anderen Gewürzen und Kräutern, wie Koriander, Muskat oder Thymian, Oregano oder Schabziegerklee \*\* Gepostet von Diana Drossel Date: Thu, 01 Dec 1994 Erfasser: Diana Datum: 19.01.1995 Stichworte: Backen, Brot, Kartoffel, P2

Stichworte: Backen, Brot, Kartoffeln, P2

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kartoffelbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 250 g Kartoffeln
- 575 g Mehl; (1)
- 30 g Hefe
- 1 1/2 dl Wasser; lauwarm
- 1 1/2 dl Milch; lauwarm
- 1 1/4 TL Salz
- 1 Prise Muskat
- 50 g Baumnußkerne
- 2 EL Mehl; (2)

Die Kartoffeln in der Schale weich kochen. Noch warm schälen und durch ein Sieb drücken.

Mehl (1) zu den Kartoffeln sieben. Hefe mit dem Wasser anrühren und mit der Milch zum Mehl geben. Salz und Muskat beifügen.

Alles während ca. 10 Minuten zu einem glatten, eher weichen Teig kneten. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch decken und den Teig an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen.

Den Teig halbieren und in jede Portion die Hälfte der Baumnußkerne kneten. Zu zwei Laiben formen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Nochmal etwa 20 Minuten aufgehen lassen.

Die Brote mit Mehl (2) bestäuben und im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen (zweitunterste Rille) während 35 bis 40 Minuten backen.

Menge: 2 Laibe \* Nach: D'Chuchi, Heft 6, 1991, S. 8 \*\* From: R.GAGNAUX@link-ch1.aworld.de (Rene Gagnaux) Date: Thu, 27 Jan 1994 01:00:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Rene Datum: 02.04.1994 Stichworte: Backen, Zer, Brot, Kartoffeln

Stichworte: Backen, Brot, Kartoffeln, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kartoffelbrot I

Für 4 Portionen M M M M M-----ZUTATEN-----

1/8 l Milch

40 g Frische Hefe

Salz

750 g rohe, fein geriebene

- Kartoffeln

(den beim Reiben austr.

- Saft mit zum Teig geben)

750 g gekochte Kartoffeln

(mit dem K

- artofelstampfer zu Brei

- gestampft)

Mehl

Wer glücklicher Besitzer eines Wolfs ist, kann die Kartoffeln auch einfach durch selbigen drehen.

Zubereitung

- die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen.

- Kartoffelmasse hinzugeben, salzen und gut vermengen.

- Soviel Mehl dazugeben, dass ein fester Brotteig daraus wird.

- ! Der Teig muss gründlich durchgeknetet werden, damit sich die Kartoffeln gleichmässig darin verteilen.

- einen Laib draus formen, gehen lassen und bei ca. 200GradC backen.

Tip:

Das Brot schmeckt am besten, wenn es frisch und noch warm ist, mit Butter darauf.

Ein kühles Pils dazu ist herrlich! \* von einem alten Bäcker aus einem Dorf im Westerwald \*\* Gepostet von Thomas Keil Date: Tü, 21 Mar 1995  
Erfasser: Thomas Datum: 23.05.1995 Stichworte: Brot, Kartoffel

Stichworte: Brot, Kartoffeln

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kastanienbrot mit Pinienkernen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 600 g Kastanienmehl
- 2 kg Dinkelvollkornmehl; oder
- -Dinkelruchmehl (Type 1050
- 60 g Meersalz
- 120 g Hefe, frisch
- 1200 ml Wasser, ca. Menge
- 4 EL Pinienkerne

MMMMM-----QUELLE-----

-Erica Bänziger Das

- Kastanien-Kochbuch

- erfasst von Petra Holzapfel

Kastanien- und Dinkelmehl sowie Salz in einer Schüssel mischen. Eine Vertiefung formen. Die in wenig lauwarmem Wasser aufgelöste Hefe zusammen mit dem restlichen Wasser in die Vertiefung geben. Zu einem Teig zusammenfügen und 10 Minuten kräftig kneten. Der Teig hat die richtige Beschaffenheit, wenn er an den Händen nicht mehr klebt. Den Teigkloss in eine Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch decken. Teig 90 Minuten gehen lassen. Ofen auf 170°C vorheizen. Teig nochmal kräftig durchkneten und am Schluss die Pinienkerne einkneten. Aus dem Teig Brotlaibe formen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Die Oberfläche einige Male nicht zu tief einschneiden. Kastanienbrot auf mittlerem Einschub 35 Minuten backen. Wichtig: Der Teig läuft etwas in die Breite. Wer ein hohes Brot wünscht, füllt den Teig in 2 gebutterte Kastenformen von 28 cm Länge. Die Backzeit bleibt sich gleich. Tip: Bei kleinem Brotbedarf kann die Menge halbiert werden. Kastanienbrot, frische Butter und Kastanienhonig machen das Frühstück zum kulinarischen Erlebnis.

Stichworte: Kastanie

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Katalanisches Johannisbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Pk. Trockenhefe
- 350 g Mehl
- 1/2 EL Salz
- 1/4 l lauwarme Milch
- 150 g Zucker
- 100 g Weiche Butter
- 150 g gemischte kandierte Früchte
- 50 g Pinienkerne
- 1 EL abger. Zitronenschale
- 1/4 Tl. gemahlener Zimt
- 1/4 Tl. gemahlener Anis

einige grössere Stücke kandierter Früchte (Kirschen, Ananas, Pomeranzen) 1 Tl. Pinienkerne

Hefe, Mehl und Salz gut durchmischen, Milch und Zucker unterrühren, im abgestellten Backofen 45 min. aufgehen lassen. Die übrigen Zutaten beifügen. Nochmals gehen lassen. Teig in zwei Teile trennen, jedes Stück zu einem länglich-flachen Fladen formen, nebeneinander auf das gefettete Blech legen. Vor dem Backen mit einigen kandierten Früchten und den Pinienkernen verzieren. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2) 25 - 30 min. backen.

Quelle: meine familie & ich \*\* Gepostet von Walter H. Wäide Date: Tü, 22 Nov 1994 Erfasser: Walter Datum: 12.01.1995 Stichworte: Brot, P1

Stichworte: P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Khubz (Fladenbrot)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 500 g Mehl
- 20 g Hefe
- 1 TL Salz
- 1 TL Öl

GEPOSTET VON

KLAUS ZÖLLNER

Das Mehl mit dem Salz gut vermischen und in eine große Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde machen, die Hefe hineinbröckeln und etwas lauwarmes Wasser über die Hefe gießen. Dabei rühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. 1/4 l lauwarmes Wasser nach und nach dazugeben und alles gut verkneten. Den Teig gut durchwalken, bis er nicht mehr klebt. Das Öl in eine Schüssel geben, den Teigkloß darin wenden, bis er gut mit Öl überzogen ist. Zugedeckt an einen warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Dies dauert je nach Zimmertemperatur 1 - 2 Stunden. Erneut kurz durchkneten, 8 Bällchen abteilen und diese zu runden dicken Fladen ausrollen. Auf ein leicht mit Mehl bestäubtes Tuch legen, mit einem weiteren Tuch abdecken und 20 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 300 Grad C vorheizen. Das eingefettete Backblech im Ofen heiß werden lassen. Sobald die Temperatur erreicht ist, die Brote auf das Blech legen, in den Ofen schieben und auf 250 Grad C runterschalten. 5 Minuten backen, dabei die Tür NICHT öffnen. Dann die Brote umdrehen und noch weitere 3 Minuten backen. Die Brote werden weich und weiß sein und in der Mitte eine Tasche haben.

Stichworte: Orient

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Khubz bi-s-Simsim (Sesambrot)

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 kg Mehl
- 100 g Sesamsamen
- 40 g Hefe
- 5 EL Olivenöl
- Salz
- Sesamsamen zum Bestreuen

## **GEPOSTET VON**

## **KLAUS ZÖLLNER**

Das Mehl in eine große Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde machen, die Hefe hineinbröckeln und mit etwas Wasser auflösen. Salz auf den Mehrlrand streuen. Soviel lauwarmes Wasser hinzufügen, daß ein gut knetbarer Teig entsteht. Mindestens 5 Minuten lang kräftig durchkneten, dann kurz ruhen lassen. Die Sesamsamen auslesen und mit 3 EL Öl in den Teig einarbeiten. Ein Backblech mit dem restlichen Öl bepinseln. Den Teig darauf ausrollen und zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. Mit Wasser einpinseln, Sesamsamen daraufstreuen und im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad C ca. 20 Minuten backen.

Stichworte: Orient

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Khubz ma#Zaitun (Olivenbrot)

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 kg Mehl
- 30 g Hefe
- 150 g schwarze Oliven
- 1 groß. Zwiebel
- 100 ml Olivenöl
- schwarzer Pfeffer a.d.M.
- Salz
- Öl fürs Backblech

## **GEPOSTET VON**

## **KLAUS ZÖLLNER**

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde machen und die Hefe hineinbröseln. In etwas lauwarmen Wasser auflösen. Salz auf den Mehlrand streuen und nach und nach ca. 1/2 l lauwarmes Wasser einarbeiten. Den Teig so lange kneten, bis er geschmeidig ist und glänzt. Oliven entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln fein hacken. Beides mit der Hälfte des Öls, sowie den Pfeffer in den Teig einarbeiten. Den Teig in 2 Stüketeilen, zu flachen Broten formen und auf ein gefettetes Blech legen. Zugedeckt an einem warmen Ort 1/2 Stunde gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 225 Grad C 25 Minuten backen. Das Blech herausnehmen, die Brote mit Öl einpinseln und noch 10 Minuten backen.

Stichworte: Orient

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Khubz Manqusch bi-z-Za#tar (Brot mit Kräutern)

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Fladenbrotteig (siehe Khubz)*
- *4 EL Sumak*
- *2 EL gerebelter Thymian*
- *2 EL gerebeltes Bohnenkraut*
- *6 EL Olivenöl*
- *Salz*

## **GEPOSTET VON**

## **KLAUS ZÖLLNER**

Den Brotteig nach Rezept (Khubz) vorbereiten. Die Fladen mit einer Gabel einstechen, damit sie keine Blasen werfen. Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad 5 Minuten backen. Währenddessen die Kräuter und das Salz gut mischen. Die Brote aus dem Ofen nehmen und auf der weichen Seite reichlich mit Olivenöl einpinseln. Auf jedem Fladen 1 1/2 TL von der Kräutermischung streuen, noch etwas Olivenöl darüberträufeln und für 3 Minuten in den Ofen schieben. Tip: Man kann die Kräutermischung auch auf Vorrat herstellen und zum Frühstück reichen. Das Brot wird dann in die mit Olivenöl übergossene Kräutermischung getunkt.

Stichworte: Orient

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Khubz Qamh (Vollkorn-Fladenbrot)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 500 g Weizenvollkornmehl
- 2 1/2 EL Sauerteig
- 1 TL Salz

## GEPOSTET VON

## KLAUS ZÖLLNER

Die Hälfte des Mehls mit 1/4 l Wasser verrühren. Den Sauerteig hinzufügen und gut durchrühren. Zugedeckt bei Zimmertemperatur über Nacht stehen lassen. Am Morgen das restliche mit Salz vermischte Mehl hinzufügen und alles Minuten lang zu einem nicht klebenden, geschmeidigen Teig verkneten. Minuten ruhen lassen. Den Teig teilen, zu großen ovalen Fladen formen und nicht zu dünn ausrollen. Auf ein gefettetes Backblech legen und erneut 20 Minuten ruhen lassen. Bei 220 Grad C 20 Minuten backen. Die Brote herausnehmen, mit Wasser einpinseln und noch für weitere 5 Minuten in den Ofen schieben. Tip: Will man dieses Brot öfter backen, empfiehlt es sich, jedesmal von dem über Nacht gegangenen Vorteig 3 EL abzunehmen und als Sauerteigstarter in einem Schraubglas kühl aufzubewahren.

Stichworte: Orient

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Khubz Scha#ir (Gerstenfladen)

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 300 g Weizenvollkornmehl
- 200 g Gerstenmehl
- 20 g Hefe
- 1 TL Salz

**GEPOSTET VON**

**KLAUS ZÖLLNER**

Das Mehl mit dem Salz mischen und in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde machen und die Hefe hineinbröckeln. Etwas lauwarmes Wasser über die Hefe gießen und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Nach und nach 1/4 l lauwarmes Wasser hineinrühren und das ganze zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mit einem feuchten Tuch abdecken und 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Von dem aufgegangenem Teig 8 gleichgroße Stücke abteilen, zu Bällchen formen und zu runden Fladen von 1/2 cm Dicke ausrollen. Mit einem Tuch abdecken und 20 Minuten gehen lassen. Eine schwere Pfanne ohne jegliche Fettzugabe erhitzen. Jeweils einen Fladen hineinlegen und bei starker Hitze backen. Dabei mit einem Tuch ständig auf den Fladen drücken, damit sich keine Blasen bilden. Wenn sich das Brot stark wirft und die Unterseite leicht angebräunt ist, wenden und auf die gleiche Weise fertig backen. Die Backzeit beträgt etwa 3 - 4 Minuten. Den fertigen Fladen in ein trockenes Tuch wickeln. Alle Brote auf diese Weise backen und in dem Tuch übereinanderstapeln. Die Fladen werden weich und biegsam sein. Auskühlen lassen.

Stichworte: Orient

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Knack&Back Spezial

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Knack&Back Sonntagsbrötchen von Dr. Ötker*
- *Butter*
- *Knoblauch*
- *Zwiebeln*
- *Tomaten*
- *Emmentaler*

Knack&Back Brötchen anbacken, aus dem Ofen nehmen, in Hälften schneiden; noch etwas weiter backen. Dann wieder herausnehmen und wie folgt belegen:

Hälften mit etwas Butter bestreichen, kleingeschnittenen Knoblauch, eine Scheibe Tomate, Zwiebelringe und zum Schluss ein paar Scheiben Emmentaler auflegen.

Die belegten Hälften dann so lange weiterbacken, bis der Käse gut verlaufen und gebräunt ist. \* From: Michel@eloi.zer.sub.org - Newsgroups: Of zer.t-netz.essen Erfasser: Michel Datum: 26.05.1993 Stichworte: ZER, Brot, Brötchen, Frühstück

Stichworte: Frühstück, Brot, Brötchen, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Knäckebrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 150 g Roggenmehl
- 150 g Weizenmehl
- 50 g Weizenvollkornmehl
- 50 g Roggenvollkornmehl
- 50 g Gerstenschrot
- 50 g Haferschrot
- 70 g Butter
- 1 TL Backpulver
- 3/8 l lauwarme Milch
- 1 TL Zucker
- 1/2 EL Salz
- 1 TL gemahlene Fenchel
- Kleie fürs Backblech

Das vermischte Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die ganzen Zutaten in die Vertiefung geben und mit der Milch zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig 1 Stunde rasten lassen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durcharbeiten, in beliebig gleich große Stücke teilen, runde Kugeln formen und jedes Stück zu einem runden, dünnen Fladen ausrollen. Die Fladen auf das mit Kleie bestreute Blech legen, mit einer Gabel durch und durch einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad backen. Die Fladen sollen nicht braun werden.

Nach dem Backen neben dem Herd auslegen und etwas trocknen lassen. Backzeit ca. 20 Minuten \*\* From: ralfh@heibox.wupper.de (Ralf Heidelberg) Date: Sat, 20 Aug 1994 22:32:09 GMT Erfasser: Elfi Datum: 22.08.1994 Stichworte: Brot, Knäckebrot

Stichworte: Brot, Knäckebrot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Knäckebrot mit Kürbiskernen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 200 g Vollkornmehl
- 100 ml Öl
- 100 ml Wasser
- Salz
- 100 g Kürbiskerne
- 100 g Emmentaler, gerieben

MMMMM-----QUELLE-----

-essen & trinken 11/98

- erfasst von Petra Holzapfel

Vollkornmehl mit Öl, Wasser und Salz zu einem glatten Teig verkneten und 1 Stunde ruhenlassen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf geben und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Kürbiskerne und geriebenen Käse über den Teig streuen. Den Teig im vorgeheizten Backofen bei 150°C auf der 2. Einschubleiste von unten 30 Minuten backen. Knäckebrot aus dem Ofen nehmen, noch warm in 6 x 13 cm grosse Rechtecke schneiden und kalt werden lassen. In gut verschlossenen Dosen aufbewahren. Es schmeckt zu trockenem Weisswein.

Stichworte:

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

Brot

# Knobibrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 25 g *Butter*
- 3 *Knoblauchzehen, geschält und gepresst*
- 100 g *Pariser Brot*
- 30 g *Parmesan*

Das Brot in dünne Scheiben schneiden, im Ofen toasten. Den Knobli mit der Butter und Parmesan vermischen, auf die Brotscheiben streichen und im Ofen überbacken. \* From: Michel@eloi.zer.sub.org - Newsgroups: Of zer.t-netz.essen Erfasser: Michel Datum: 26.05.1993 Stichworte: ZER, Brot

Stichworte: Brot, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Knoblauch-Zucchini-Schmalz

Für 4 Portionen M M M M M-----ZUTATEN----- M M M M M-----TIP-----

Dieses deftige Schmalz ist eine gute Ergänzung zum kalten Buffet, zum Brunch oder einfach so. Auf frischem Bauernbrot schmeckt es besonders gut. Den grünen Speck und die Flomen (das Fett, mit dem die Schweinelendchen umgeben sind) sollte man am Besten bei seinem Metzger vorbestellen. Grüner Speck wird in manchen Gegenden auch als frischer Speck bezeichnet, man verwendet ihn auch zum Herstellen von Pasteten.

\*\*\*\*\*Zubereitung\*\*\*\*\*

Die Schweineflomen und den Speck in kleine Würfel schneiden und in einem breiten Topf bei mittlerer Hitze in etwa 20 Minuten langsam glasig ausbraten , dabei mehrmals umrühren, damit sich nichts anlegt. Dann das Lorbeerblatt, die Nelke und die Wacholderbeeren hinzufügen. Die Zucchini waschen, vom Stengelansatz befreien und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch mit den Zucchiniwürfeln unter den Speck rühren. Etwa 10 Minuten langsam weiterdünsten, bis sich alle Zutaten gut verbunden haben. Kräftig mit Salz Pfeffer und dem Cayennepeffer würzen. Das Schmalz in einen oder kleine Tontöpfchen von je 1/4 Liter Inhalt füllen und ganz abkühlen lassen. :Pro Person ca. : 880 kcal :Pro Person ca. : 3700 kJoule :Eiweiss : 10 Gramm :Fett : 92 Gramm :Kohlenhydrate : 4 Gramm : : ersetze Pro Person durch : : pro Töpfchen (ca. 1/4 Liter) \* Quelle: -Mit Knoblauch -ISBN: 3-7742-1035-0 -von Cornelia Adam -erfasst von: -Alfons Grundl 2:244/6301.9 -am: 10.11.1996 Erfasser: Alfons Datum: 18.12.1996 Stichworte: Kalt, Aufstrich, Schwein, Brot, P4

Stichworte: P4, Kalt, Brot, Schwein, Aufstrich

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Knoblauchbaguette

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Baguette
- 100 g Butter
- 3 Knoblauchzehen, (evtl. mehr)
- 1 TL Harissa (arabische Chilipaste, ersatzweise Sambal öle)
- Salz
- frische Kräuter:
- z.B. Koriandergrün, Basilikum

Die Baguette schräg so einschneiden, als wolle man sie in Portionsstücke teilen, aber nicht durchschneiden, sondern an der Unterseite noch zusammenhängen lassen.

Die weiche Butter mit den durch die Presse gedrückten Knoblauchzehen, der Thai-Currypaste, Salz und feingehackten Kräutern verrühren.

Diese Kräuterbutter in die Brotschlitze streichen. Das Brot in Alufolie hüllen und im 200 Grad heißen Ofen acht bis zehn Minuten backen, bis die Butter geschmolzen ist.

Tip: Die asienduftende Kräuterbutter passt auch gut zu Grillfleisch oder gekochten neuen Kartoffeln \* Quelle: Ratgeber Essen + Trinken (ARD 26.6.96) von Marina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer Erfasser: Lothar Datum: 12.09.1996 Stichworte: Brot, Baguette, P4

Stichworte: P4, Brot, Baguette

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

Brot

# Knoblauchbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *1.01 g Butter*
- *0.12 Knoblauchzehen, geschält - und gepresst*
- *4.04 g Pariser Brot*
- *1.21 g Parmesan*

Das Brot in dünne Scheiben schneiden, im Ofen toasten. Den Knoblauch mit der Butter und Parmesan vermischen, auf die Brotscheiben streichen und im Ofen überbacken.

08.01.1994

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Schmankerln, Beilagen, Brot, P99

Stichworte: Brot, Schmankerln, P99

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Knoblauchbrot mit 2 Käsen

Für 4 Portionen M M M M M-----ZUTATEN----- M M M M M-----UND SO WIRD'S GEMACHT-----  
-----

Das Baguette auf einer Seite längs aufschlitzen und die Krumen herauszupfen. Die Knoblauchzehen schälen und durch die Knoblauchpresse in eine Schüssel drücken. Den Mozzarella erst in Scheiben, dann in Würfel schneiden und mit dem Emmentaler in die Schüssel geben. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, fein hacken und mit der Butter in die Schüssel geben. Alles gut durchmischen und mit dem Salz, dem Pfeffer und der Muskatnuss würzen. Den auf 200 Grad vorheizen. Das aufgeschlitzte Brot mit der Mischung füllen und schräg in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Ein Backblech mit Alufolie auslegen. Die Brotscheiben darauflegen und im Backofen (Mitte) ca. 10 Minuten backen. Gleich heiß servieren. \*\*\*\*\*Tip\*\*\*\*\* Das Brot schmeckt als Häppchen aus der Hand zu Wein und Bier, aber auch als Snack. Sie können das Brot vorbereiten und in Alufolie gepackt in den Kühlschrank legen. Sie brauchen es nur noch in den Backofen schieben und können sich aufs Geniessen freuen. :Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Stichworte:

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Knoblauchsalmal als Brotaufstrich

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 24.24 g Frühstücksspeck, gekocht - und mild geräuchert
- 0.08 (- 4) Knoblauchzehen
- 0.08 Bd. Petersilie

Den Frühstücksspeck in Scheiben schneiden, in einer Pfanne ausbraten, aus der Pfanne nehmen, abtropfen und kalt werden lassen. Die Knoblauchzehen pellen, die Petersilie waschen und von den Stielen zupfen. Speckscheiben, Knoblauch und Petersilie durch die grobe Scheibe vom Fleischwolf drehen (z.B. Moulinette), dann mit dem noch lauwarmen Speckfett mit den Quirlen des Handrührers geschmeidig rühren.

Das Knoblauchsalmal schmeckt hervorragend als Aufstrich für ein Baguette.

08.01.1994

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Zutaten, P99

Stichworte: Zutaten, P99

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Knoblauchsalmal auf Baguette

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 600 g mild geräucherter,
- gekochter Frühstücksspeck 4 Knoblauchzehen
- 2 Bd. Petersilie

Den Frühstücksspeck in Scheiben schneiden, in einer Pfanne ausbraten, aus der Pfanne nehmen, abtropfen u. kalt werden lassen. Die Knoblauchzehen pellen, die Petersilie waschen u. von den Stielen zupfen. Speckscheiben, Knoblauch und Petersilie durch die grobe Scheibe vom Fleischwolf drehen (Moulinette), dann mit dem noch lauwarmen Speckfett mit den Quirlen des Handrührers geschmeidig rühren. \* From: Michel@eloi.zer.sub.org - Newsgroups: Of zer.t-netz.essen Erfasser: Michel Datum: 15.07.1993 Stichworte: ZER, Brotaufstrich, Schmalz, Baguette, Brot

Stichworte: Brot, Brotaufstrich, Schmalz, ZER, Baguette

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Körnerbrötchen / -brot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 250 g Roggenschrot
- 250 g Vollkornroggenmehl
- 250 g Weizenschrot
- 250 g Vollkornweizenmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Päckchen Sauerteig getrocknet oder frisch 2
- El. Gerstenmalz 2 El. Salz
- 1/2 l Buttermilch (lauwarm)
- Wasser nach Bedarf (lauwarm,
- meist nochmal 1/2 - 0,75 l)

## ZUSÄTZLICH:

- 4 Tassen Körner
- (nach Geschmack: Sonnenblumenkerne, Leinsam
- Sesam, Kürbiskerne, Haselnüsse etc.)
- 2 Tassen Röstzwiebeln 3 Tassen Dreikorn- oder
- Haferflocken

## NACH GESCHMACK AUCH NOCH GEWÜRZE WI

- Kardamom, Kümmel, Nelke,
- Anis, Fenchel etc.

Zutaten zu einem Teig verkneten (kann ruhig etwas flüssiger sein, dann 'geht' er besser) und mit einem feuchten Geschirrhandtuch abgedeckt im Ofen bei 50GradC bzw. niedrigste Temperatur eine halbe Stunde gehen lassen. Durchkneten und nochmals abgedeckt mindestens 1 Stunde gehen lassen (je öfter und länger der Teig geht, desto 'fluffiger' wird er beim Backen). Dann die Körner und Röstzwiebeln unterkneten. Falls der Teig zu dünn ist, einfach mehr Mehl dazukneten. Den Teig aus der Schüssel auf eine bemehlte Arbeitsfläche gleiten lassen und den Teig nochmal kräftig mit den Händen durchkneten. Dabei die Flocken unterkneten (wenn man das mit dem Knehtaken macht, werden sie zerrieben). Für Brötchen den Teig unterteilen, Kugeln daraus formen und auf ein gefettetes Backblech setzen. Wer will kann sie auch mit etwas lauwarmem Wasser bepinseln und in Körner drücken. Das gibt dann ein netteres Aussehen, krümelt aber immer so den Brotkasten voll! Für Brot den Teig halbieren und jeweils in eine gefettete Kastenkuochenform füllen (ich mache meist ein Brot und aus dem Rest Brötchen). Brote oder Brötchen mit etwas Alufolie abdecken und im lauwarmen Ofen nochmal 10 Minuten gehen lassen. Heraus- nehmen, abgedeckt weitere 10 Minuten stehen lassen und während- dessen den Ofen auf 200-220 GradC vorheizen. Die Alufolie abnehmen und den Teig in den Ofen schieben. Dazu eine Steingutschüssel mit etwas Wasser auf den Boden des Ofens stellen. Die Brötchen sind je nach Größe nach 20-30 Minuten durch (sind dann beim draufdrücken von oben fest und klingen hohl, wenn man auf den Boden klopft). Das Brot braucht ungefähr eine Stunde. Alles auf einem Rost abkühlen lassen (oder gleich warm essen, hmhmhm).

Anmerkung:

Die Mengenangaben sind alle nur ungefähr zu nehmen, wichtig ist, dass man mit der Schrot/Mehl-Mischung auf ungefähr 1kg kommt und genug Flüssigkeit zugibt, sodass das Brot nicht zu trocken wird. Die Buttermilch lässt das ganze etwas lockerer werden, man kann aber stattdessen auch nur Wasser nehmen. Die Körner gebe ich immer nach Lust und Laune zu, mal mehr, mal weniger. \*\* Gepostet von Dietrich Raisin Date: 21 Jun 1995  
Erfasser: Christina Datum: 11.09.1995 Stichworte: Backen, Brot, Sauerteig, Vollkorn

Stichworte: Backen, Brot, Sauerteig, Vollkorn

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Korinthenbrötchen (Krentenbollen)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 125 g Weizenmehl Type 405
- Mehl zum Bearbeiten

12 1/2 g Brauner Zucker

1/4 ts Salz 6 1/4 g Frische Hefe 12 1/2 g Geschmolzene Butter, -

- abgekühlt

1/4 Ei

50 g Korinthen

Backpapier

Milch zum Bestreichen

Zubereitungszeit : 2 Stunden

Das Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker und Salz darüberstreuen. Die Hefe in 150 ml lauwarmem Wasser auflösen und mit der Butter und dem Ei zum Mehl geben. Alles gründlich mindestens 10 Minuten lang verkneten, bis der Teig nicht mehr am Schüsselrand klebt. Mit Frischhaltefolie und einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Danach erneut kräftig durchkneten und dabei nach und nach die Korinthen einarbeiten. Den Teig in sechzehn Stücke schneiden und auf einer bemehlten Fläche runde Brötchen formen. Das Backblech mit Backpapier auskleiden und Backen bis sie braun und knusprig sind.

29.01.1994

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Brot, P16

Stichworte: Brot, P16

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Krabben-Creme auf Toast

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 200 g Krabben (*Tiefseegarnelen*)
- 3 EL Kräuterquark
- Salz
- Pfeffer, weisser, aus der Mühle
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 1 EL Zitronensaft
- 2 Bd. Dill (1 1/2 davon fein gehackt)
- 1 Stangenweissbrot, kleines
- 60 g Butter

Von den Krabben 12 schöne Exemplare aussuchen und beiseite legen.

Die restlichen Krabben mit dem Quark im Mixer oder in der Küchenmaschine zu einer geschmeidigen Creme verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zitronensaft kräftig abschmecken und den feingehackten Dill gleichmässig unterheben. Die Krabbencreme kaltstellen.

Das Weissbrot in 12 etwa 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und im Toaster rösten.

Das Weissbrot mit Butter, dann mit der Krabbencreme bestreichen. Jeweils ein Dillzweiglein und eine Krabbe in die Mitte setzen. Auf einem Teller oder einer Platte anrichten.

Erfasser: Datum: 11.05.1995 Stichworte: Leicht, Zwischendurch, Meeresfrüchte, P4

Stichworte: P4, Meeresfrüchte, Leicht, Zwischenmahlzeit

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kräuter-Aufstrich

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 groß. Bund gemischt oder Kräuter
- Oder
- 100 g TK-Kräuter
- 400 g Cottage Cheese
- 500 g Creme fraiche
- Salz
- Pfeffer

MMMMM-----QUELLE-----

- Eltern 5/93

Für Babys und Kleinkinder: Cremiges fürs Brot Bei diesen Aufstrichen wissen Sie - im Gegensatz zu Fertigprodukten - genau, was drin ist. Kräuter waschen, gut trockentupfen und im Blitzhacker feinhacken. Cottage Cheese und die Creme fraiche zufügen und gut vermischen. Abschmecken. Haltbarkeit im Kühlschrank ca. 2 bis 3 Tage. Insgesamt ca. 587 kcal.

Stichworte: Kinder

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kräuteraufstrich

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 0.14 groß. *Bund gemischt oder Kräuter*
- *Oder*
- 3.7 g *TK-Kräuter*
- 14.81 g *Cottage Cheese*
- 18.51 g *Creme fraiche*
- *Salz*
- *Pfeffer*

Für Babys und Kleinkinder: Cremiges fürs Brot

Bei diesen Aufstrichen wissen Sie - im Gegensatz zu Fertigprodukten - genau, was drin ist.

Kräuter waschen, gut trockentupfen und im Blitzhacker feinhacken. Cottage Cheese und die Creme fraiche zufügen und gut vermischen. Abschmecken. Haltbarkeit im Kühlschrank ca. 2 bis 3 Tage.

Insgesamt ca. 587 kcal. \* Quelle: Eltern 5/93 \*\* Gepostet von Stephanie Miede Erfasser: Stephanie Datum: 03.05.1996 Stichworte: Baby, Kleinkind, P275

Stichworte: Kinder, P275

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kräuterbrötchen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 100 g gemischte frische Kräuter  
(Dill, Liebstöckel, Petersilie)
- 350 g Mehl Typ 1050
- 150 g Weizenschrot Typ 1700
- 1 Päckchen Trockenbackhefe Instant
- 1 TL Zucker
- 2 gestrichene TL Vollmeersalz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 80 g Pflanzenmargarine oder Butter
- 1 Ei
- etwa 1/4 l Milch
- 1 Eigelb zum Bestreichen

Die Kräuter waschen, trockentupfen und hacken. Beide Mehlsorten in eine Schüssel geben. Die Hefe mit einem Teil der lauwarmen Milch und dem Zucker verrühren. An warmem Ort etwa 15 Minuten gehen lassen. Hefe und die übrigen Zutaten mit dem Mehl verkneten, bis der Teig sich als Kloss vom Schüsselrand löst. Nochmals etwa 30 Minuten an warmem Ort gehen lassen. Etwa 10 - 12 Brötchen formen und mit verquirltem Eigelb bestreichen. Oben kreuzweise einschneiden. Im vorgeheizten Ofen backen.

Backzeit: 25 - 30 Minuten

Temperatur: 200 GradC Celsius \*\* Gepostet von Jürgen Linnhoff Date: Sat, 03 Jun 1995 Erfasser: Jürgen Datum: 15.08.1995 Stichworte: Brot, P1, Brötchen

Stichworte: P1, Brot, Brötchen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kräuterbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Baguette oder Meterbrot
- 125 g Kräuterbutter
- 2 Ecken Kräuterschmelzkäse
- 1 Pk. TK-Kräutermischung

Brot in 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Kräuterbutter mit Kräuterschmelzkäse und Kräutern verrühren, Die Brotscheiben von einer Seite mit der Käsemasse bestreichen, wieder zu einem Brot zusammensetzen und in Alufolie wickeln, im Backofen backen, bis die Creme gut in das Brot eingezogen ist.

Schaltung:

200-220GradC, 2. Schiebeleiste v. u.

170-190GradC, Umluftbackofen

ca. 25-30 Minuten \* Quelle: Winke & Rezepte 8 / 94 der Hamburgischen Electricitäts-Werke AG Erfasser: Lothar Datum: 10.04.1995 Stichworte: P1, Brot, Baguette, Party, Schmelzkäse

Stichworte: P1, Brot, Schmelzkäse, Party, Baguette

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kümmelbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 30 g Hefe
- 500 g lauwarmes Wasser
- 675 g Feines Weizenvollkornmehl
- 5 g Salz
- Kümmel

Hefe in lauwarmen Wasser sorgfältig auflösen. Alle Zutaten mit den Knethaken des Mixers zu einem Teig kneten. Den Teig in eine leicht mit Butter oder Schmalz vorgefettete Kastenform (30 cm) geben, mit dem Teigspatel glattdrücken und einen ca. 1/2 cm tiefen Längsschnitt anlegen. Das Brot in den nicht vorgeheizten Ofen geben, unterer Rost.

Backzeit:

15-20 Minuten bei 50-75 Grad zum Aufgehen des Teigs

40-45 Minuten bei 225-250 Grad zum Ausbacken des Brotes

Wichtig: In den warmen Ofen nur in der Form vorgegangenen Teig stellen.

Zur Not kann man auch weissen Mehl (also diese Typ 405) nehmen, aber mit Weizenvollkornmehl schmeckt es besser. Auf das Salz kann man auch verzichten, wenn dies aus gesundheitlichen Gründen nötig sein sollte. \*\* Gepostet von: Florian Baumann Erfasser: Florian Datum: 07.12.1995

Stichworte: Brot, Kümmel, P1

Stichworte: P1, Brot, Kümmel

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kümmelfladen

Für 4 Portionen

## FÜR 20 BRÖTCHEN:

- 40 g Hefe
- 1 TL Salz
- 320 g Sauermilch
- 50 g Weiche Butter
- 1 TL gemahlener Kümmel od. Koriander
- 350 g Weizen, fein gemahlen
- 150 g Roggen, fein gemahlen
- 200 g Allgäuer Emmentaler Käse

## ZUM BESTREICHEN:

- 1 Eigelb
- 2 EL Wasser

## ZUM BESTREUEN:

- Kümmel, Mohn oder gerösteter Sesam

Die Hefe und das Salz in der Milch verrühren. Die Butter schaumig rühren. Die Gewürze zugeben, die Hefemilch und die Hälfte des Mehls abwechselnd unterrühren. Den Käse reiben und untermengen. Das restliche Milch unterarbeiten. Den Teig gründlich kneten bis er glatt und geschmeidig ist. Zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen (30 - 40 Min.). Danach den Teig kurz durchkneten, eine Kugel formen und in 4 gleiche Teile schneiden. Aus jedem Teil eine Walze rollen und 5 gleichgrosse Stücke davon abschneiden. Runde oder längliche Brötchen formen. Das Eigelb mit dem Wasser verquirlen und die Brötchen damit bestreichen; nach Wunsch mit Kümmel, Mohn oder Sesam bestreuen und festdrücken. Die Brötchen noch 10 Minuten gehen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 220Grad vorheizen und eine flache Schale mit Wasser auf den Backofenboden stellen.

Blech auf der mittleren Leiste in den Herd schieben. Gleichzeitig den Temperaturregler auf 250Grad C schalten. Nach 10 Min. auf 200Grad C zurückschalten und die Brötchen in etwa 20 Min. fertigbacken.

Eine Kugel rollen und plattdrücken (1 cm dick), mit verquirltem Eigelb bestreichen, ein Rautenmuster einritzen und die Fladen mit Kümmel bestreuen (festdrücken!).

Zubereit.: 80 Min.

Backzeit: 30 - 35 Min.

Erfasser: Steffi Datum: 13.01.1993 Stichworte: Brötchen, Käsebrötchen, Kümmel

Stichworte: Brötchen, Käse, Kümmel

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kürbis mit Käse-Brot-Füllung

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2/3 Kürbis (2 1/2-3 kg)
- 166 g Toast- oder Weissbrot
- 200 g Greyerzer; gerieben oder -mittelalter Gouda
- 266 g Creme fraiche
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

MMMMM-----QUELLE-----

-Gemüse! Mosaik-Verlag

- erfasst von Petra Holzapfel

Den ganzen Kürbis waschen. Einen Deckel abschneiden und beiseite stellen. Kerne, schwammiges Inneres samt wenig Fruchtfleisch auslösen. Toast- oder Weissbrot in Scheiben schneiden, beidseitig rösten, dann in Würfel schneiden. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Ausgehöhlten Kürbis abwechselnd mit einer Schicht Brotwürfel, Reibkäse und einigen El Creme fraiche füllen und würzen. So weiterverfahren, bis der Kürbis zu 3/4 gefüllt ist. Mit einer Schicht Creme fraiche abschliessen. Den Deckel aufsetzen und den Kürbis in ALufolie wickeln. Kürbis auf der untersten Schiene des Backofens ca. 2 Stunden backen. Zum Servieren Folie und Deckel entfernen. Kürbisfleisch sorgfältig mit einer Schöpfkelle ablösen und mit der Brot-Käse-Masse zusammenmischen. Auf vorgewärmte Teller verteilen, mit reichlich Pfeffer aus der Mühle übermahlen.

Stichworte: Kürbis

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kürbisbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 30 g Hefe
- 125 g Wasser, lauwarm
- 1 EL Honig
- 650 g Weizen; fein gemahlen
- 200 g Kürbis
- 100 g Apfel
- 60 g Nüsse; gerieben
- 1/2 Zitrone; Saft
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Nelken
- 150 g Dickmilch
- 2 TL Salz

Die Hefe in dem Wasser auflösen. Den Honig und die Hälfte des Mehls zufügen, gut durchkneten und ca. 20 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Inzwischen den Kürbis schälen und grob raspeln. Den Apfel grob raspeln. Den Kürbis, die Äpfel, die Nüsse, den Zitronensaft und die Gewürze mischen. Mit den restlichen Zutaten zu dem Vorteig geben. Das restliche Mehl mit dem Salz dazugeben. Den Teig in einer Schüssel etwa 5 Minuten kneten. Anschließend 30 Minuten gehen lassen. Den Teig entweder zu einem Laib formen oder in eine gefettete Kastenform füllen.

Nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Das Kürbisbrot auf der untersten Leiste in den kalten Backofen schieben und bei 210 Grad (Ober- Unterhitze) ca. 50- 60 Minuten backen, bis sich das Brot beim Gegenklopfen hohl anhört.

Gleich zu Beginn des Backvorgangs ein flaches Schälchen mit kochendem Wasser auf den Backofenboden stellen. \*\* Gepostet von Diana Drossel  
Date: Tü, 15 Nov 1994 Erfasser: Diana Datum: 13.01.1995 Stichworte: Backen, Brot, Hefe, Kürbis, P1

Stichworte: Kürbis, Backen, P1, Brot, Hefe

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kürbisbrot I

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 650 g Weizen, frisch gemahlen
- 150 g Roggen, frisch gemahlen
- 500 g Kürbismus
- 40 g Hefe
- 2 EL Honig
- 4 EL Butter
- 1/2 TL Ingwer gem.
- Salz (etwa 20 g)

Kürbis einer beliebigen Sorte (geht nämlich auch mit Zucchini) schälen, in Stücke schneiden und mit wenig Wasser kurz zu Mus kochen. Dieses Mus wird anstelle der bei Hefeteig sonst angegebenen Flüssigkeit verwendet. Alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Teig 45 Minuten ruhen lassen.

Teig teilen und zwei runde Brote formen. Von jedem Stück einen Teil von etwa Brötchengröße abnehmen, rund wirken und obenauf setzen. Evtl. den Laib aussenherum mehrmals einschneiden. (Mit Eigelb bestreichen) Auf ein Blech setzen. 15 Minuten ruhen lassen. Blech in den heißen Ofen schieben.

Backen: 20 Minuten bei 200 Grad mit Dampf, dann noch 10 Minuten bei 150 Grad ohne Dampf.

Ich stelle immer eine feuerfeste Schale mit Wasser in den noch kalten Backofen, bis er aufgeheizt ist, kocht das Wasser und dampft.

mhmhm, schmeckt vorzüglich mit Butter bestrichen und Kürbis- Apfelmarmelade:-)

Schmeckt auch gut zu pikanten Brotaufstrichen, dann aber im Rezept nur 1 TL Honig!! \*\* Gepostet von: Herbert Ender Erfasser: Herbert Datum: 07.12.1995 Stichworte: Brot, Kürbis

Stichworte: Kürbis, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kürbiskern-Sonnenblumenkern-Brot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 kg Vollkornmehl
- 20 g Salz
- 40 g Hefe
- 350 ml Wasser, Raumtemperatur
- 350 ml Milch; Raumtemperatur
- 100 g Kürbiskerne
- 100 g Sonnenblumenkerne

Hefe in eine Schüssel geben und mit der Flüssigkeit auflösen. Übrige Zutaten begeben, mischen und von Hand oder mit einem Knetwerk intensiv kneten.

Teig zugedeckt etwa 40 Minuten gehen lassen. Der Teig sollte schön straff sein.

Teig teilen und zu runden oder langen Broten formen.

Auf mit Backpapier belegtes Blech legen und zugedeckt nochmals ca. 40 Minuten gehen lassen. Das Blech in den auf ca. 220 GradC vorgeheizten Ofen schieben und backen.

Varianten: wahlweise können im Teig auch Zwiebel-, Knoblauch-, Speckwürfeln oder ein Teelöffel voll Kümmel mitgeknetet werden. Backzeit ca. 40 Minuten. \* Quelle: Coopzeitung 23/1994 erfasst von Rene Gagnaux \*\* Gepostet von Rene Gagnaux Date: Sat, 12 Nov 1994 Erfinder: Rene Datum: 13.01.1995 Stichworte: Backen, Brot, Kürbis, Sonnenblume, P1

Stichworte: Kürbis, Backen, P1, Brot, Sonnenblume

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Kürbiskernbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 350 g Weizenvollkornmehl
- 1 Würfel Hefe
- 1/4 l Milch; lauwarm
- 1 TL Honig
- 1 TL Salz
- 1 TL Koriander
- 1 TL Fenchelsamen
- 100 g Mais-Knusperflocken
- 40 g Butter
- 3 EL Kernöl
- 100 g Kürbiskerne

Etwas Mehl, Hefe, mit 1/8 der Milchmenge und Honig verrühren, 30 Minuten zugedeckt gehen lassen. Mit restlichem Mehl, Milch, Salz, zerstoßenen Gewürzen, Maisflocken, Butter und Öl verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen.

2/3 der Kürbiskerne unterkneten. Teig formen, auf einem gefetteten Blech zugedeckt 30 Minuten gehen lassen, dann bei 200 Grad 50 Minuten auf der unteren Einschubleiste backen. Nach 35 Minuten mit den restlichen Kernen bestreuen.

(Nach: Schöner Essen, 10/93, S.47) \*\* From: R.GAGNAUX@LINK-CH1.aworld.de Date: Sun, 24 Jul 1994 Erfasser: Datum: 05.08.1994 Stichworte: Backen, Brot, Kürbis, P1

Stichworte: Kürbis, Backen, P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Lachsröllchen auf Pumpernickel

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 33.33 g Lachs, geräuchert
- 66 g Doppelrahmfrischkäse
- 33.33 g Margarine
- 1/3 EL Meerrettich, aus dem Glas
- 1/3 EL Mayonnaise
- 1/3 TL Zitronensaft
- 1/3 Zucchini, sehr kleine
- Jodsalz
- Pfeffer
- 1/3 Prise Zucker
- 4 Scheiben Pumpernickel
- Dill
- Kaviar

Lachsscheiben auf einem grossen Stück Frischhaltefolie zu einem Rechteck ausbreiten. Für die Füllung Frischkäse und die Hälfte der Margarine cremig verschlagen. Nach und nach Meerrettich, Mayonnaise und Zitronensaft zufügen und verrühren.

Zucchini waschen, trockentupfen. Die Hälfte davon fein würfeln. Zur Frischkäsemasse geben und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Die Masse gleichmässig auf dem vorbereiteten Lachs verstreichen. Von der Längsseite her aufrollen und in der Folie mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden. Pumpernickelscheiben mit Margarine bestreichen. Restliche Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Mit den Lachsröllchen auf dem Pumpernickel anrichten. Mit Dill und Kaviar garnieren.

Hinweis: Diabetiker tauschen den Zucker gegen Fruchtzucker aus!

Erfasser: Datum: 11.05.1995 Stichworte: Brot, Lachs, Frühstück, Leicht, P12

Stichworte: Lachs, Frühstück, Brot, Leicht, P12

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Ladiner Brot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 400 g Weizenmehl
- 200 g Roggenvollkornmehl
- 1 TL Zucker
- 40 g Hefe
- 1/4 l lauwarme Milch
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Gemahlener Koriander
- 1 EL Leinsamen (20 g)
- Mehl zum Formen
- Margarine zum Einfetten
- Milch zum Bestreichen
- 1 EL grob gemahlener Koriander zum Bestreuen

Mehl in einer Schüssel mischen, eine Vertiefung eindrücken, die Hefe hineinbröckeln, mit Zucker und Milch verrühren und 15 Minuten zugedeckt und warmgestellt gehen lassen.

Ei, Salz, Koriander und Leinsamen zum Teig geben, alles gut durchkneten und kräftig schlagen. Nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Aus dem Teig mit bemehlten Händen 5 Kugeln formen. Ein Backblech fetten und mit Mehl bestreuen. Die Teigkugeln zu etwa 1 cm dicken Fladen ausrollen, auf das Blech legen und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Mit Milch bestreichen und mit Koriander bestreuen.

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen. Das Blech auf der mittleren Schiene einschieben und das Brot 20 Minuten garen und bräunen. Tip: Servieren Sie die Fladen noch warm mit frischer Landbutter \* aus: Roland Gööcks, Neue große Kochschule, Mosaik Verlag Erfasser: Barbara Datum: 13.01.1993  
Stichworte: Brot, Fladenbrot, Weissbrot

Stichworte: Brot, Weissbrot, Fladenbrot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Laugenbrezel I

Für 4 Portionen

## ZUTATEN FÜR 14 STÜCK

- 0.28 Würfel Hefe
- 0.28 TL Zucker
- 142 g Mehl (Type 550)
- 0.28 EL Salz
- 0.57 EL Natron (Natriumcarbonat)
- 0.57 EL grobes Salz zum Bestreuen

Für den Vorteig zerbröckelte Hefe mit dem Zucker in 3/8 l lauwarmem Wasser auflösen. Zugedeckt an einem warmen Ort 10 Minuten gehen lassen.

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Vorteig unter Rühren zufügen. Alles zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt zur doppelten Grösse aufgehen lassen.

1,5 l Wasser in einem Topf aus Emaille oder Glas zum Kochen bringen. Natron zufügen und 10 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Teig nochmals kneten, zu einer Rolle formen und in 14 Portionen teilen. Jedes Stück ausrollen und zu einer Brezel schlingen.

Die Brezeln einzeln mit einem Schaumlöffel für je 20 Sekunden in die Natronlauge tauchen. Abtropfen lassen und mit Salz bestreuen.

Backblech mit Backpapier auslegen. Die Brezeln daraufgeben und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) 20 Minuten backen. \*  
Quelle: Backen ist Liebe, Südwestverlag München ISBN 3-517-01414-1 \*\* Gepostet von: Volker Englisch Erfasser: Volker Datum: 26.02.1996  
Stichworte: Brot, Brezel, P14

Stichworte: Brot, Brezel, P14

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Laugenbrezeln

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 133 g Mehl
- 0.26 Pk. Trockenhefe
- 53 ml lauwarmes Wasser
- Zucker
- Salz
- 5 g Weiche Butter
- 40 ml lauwarme Milch

Aus den Zutaten einen Teig anrühren und solange stehen lassen, bis er etwa doppelt so hoch ist. Den Teig dann nochmals durchkneten und ihn in 15 Portionen teilen. Jedes Teilstück zu einem etwa 30 cm langen Strang ausrollen. In der Mitte etwas dicker als an den Enden. Zu Brezeln formen. Den Backofen auf 230GradC vorheizen. In einem grossen Topf 3 l Wasser mit 300 g Natriumcarbonat zum Kochen bringen. Die Brezeln der Reihe nach hineinlegen und mit einem Schöpflöffel sofort herausnehmen, wenn sie an der Oberfläche erscheinen. Mit Eigelb bestreichen und grobem Salz bestreuen. Auf ein bemehltes Backblech legen. Kurz vor dem Backen das restliche Wasser in die Fettauffangschale im Backofen giessen und die Tür sofort schliessen, damit sich der Ofen mit Dampf füllt. Die Temperatur auf 200GradC herunterschalten und die Brezeln ca. 30 Min. auf der Mittelschiene backen, bis sie braun sind. Damit die Brezeln noch lockerer werden, kann man sie vor dem Backen noch 10 Min. auf dem Blech gehen lassen.

Erfasser: Datum: 08.11.1994 Stichworte: Brot, P15

Stichworte: Brot, P15

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Laugenbrezln,-brötchen oder -hörnchen

Für 4 Portionen MMMMM-----TEIG-----

500 g Weizenmehl Type 405

25 g Hefe

1/2 ts Zucker

0.3 l lauwarmes Wasser

1 gestrichener Tl. Salz MMMMM-----ZUM BESTREUEN-----

grobes Salz MMMMM-----SONSTIGES-----

100 g Kristallsoda (Apotheke)

Aus den Teigzutaten einen Hefeteig zubereiten. Den gegangenen Teig durchkneten, in etwa 12 Teile teilen und je nach Wunsch Brezeln, Brötchen, oder Hörnchen formen. Das fertig geformte Gebäck nochmals 15 Minuten gehen lassen. In 1 -reichlich bemessenen- Liter Wasser das Kristallsalz zum kochen bringen. Das gegangene Gebäck sorgfältig umdrehen, auf einen Sieblöffel legen, in das kochende Wasser legen, einmal aufkochen lassen und abgetropft ? Geformte Brötchen kreuzweise mit einem scharfen Messer einschneiden. Das Gebäck mit groben Salz bestreuen und in der vorgeheizten Röhre, untere Schiene, zu schöner Farbe backen.

Info:

Stückzahl: 10-14

Backhitze: E-Herd 220Grad, G-Herd Stufe 4

Backzeit: weicher 20 Minuten: knuspriger 30 Minuten \*\* Gepostet von: Halt Enid Erfasser: Ruth Datum: 30.11.1995 Stichworte: Brötchen, Lauge

Stichworte: Brötchen, Lauge

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Laugenbrötchen

*Für 4 Portionen*

## **FÜR DEN TEIG**

- 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 500 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 gestr. EL Salz

## **AUSSERDEM**

- 2 l Wasser
- 10 g Natron (aus der Apotheke)
- 1 EL grobes Salz

1. Hefe zerbröckeln und in 100 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Aufgelöste Hefe hineingießen, etwas von dem Mehl darüberstreuen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 10 Minuten gehen lassen.

2. Restliches Wasser und Salz zugeben und alles verkneten.

3. Teig zu einer Rolle formen und in 12 gleich grosse Stücke teilen. Zu Eiern formen und noch einmal 10 Minuten gehen lassen.

4. Wasser mit Natron zum Kochen bringen. Brötchen einzeln mit der Schaumkelle 1 Minute in das kochende Wasser tauchen. Brötchen anschliessend nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit grobem Salz bestreuen.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 225Grad (Umluft 190Grad, Gas: Stufe 4) ca. 20 Minuten backen. Vorbereitungszeit 30 Minuten Backzeit 20 Minuten  
Erfasser: Barbara Datum: 13.01.1993 Stichworte: Brötchen, Laugengebäck, Brot

Stichworte: Brot, Brötchen, Laugengebäck

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Laugenstangen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 500 g Mehl
- 1 Pk. Hefewürfel
- 1 TL Zucker
- 1/2 TL Salz
- 1/4 l Wasser, lauwarm
- 40 g Butter

## FÜR DIE LAUGE

- 1 l Wasser
- 10 g Soda (NA<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>) (\*)
- 1 EL Salz

## ZUM BESTREUEN

- 2 EL Salz, grob

Aus Mehl, Zucker, Hefe und etwas lauwarmem Wasser Teig kneten und 15 Minuten gehen lassen. Salz, restl. warmes Wasser und Butter dazugeben und wieder 30 Minuten gehen lassen. In ca. 10 Stangen formen und wieder 15 Minuten gehen lassen.

Inzwischen die Lauge zubereiten. Dazu Wasser mit Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub> und Salz aufkochen. Die Teigstangen 1 Minute in der Lauge ziehen lassen.

Abgetropft auf Backblech geben und mit dem groben Salz bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 GradC 30 Minuten backen.

(\*) Bei Verwendung von Natron NAHCO<sub>3</sub> wegen des geringeren Natriumanteils die doppelte Menge nehmen.

aus: Silke Andersen, Köstlichkeiten aus dem Backofen \*\* From: Ulli\_Fetzer@p62.f1401.n246.z2.schiele-ct.de Date: Sun, 17 Apr 1994 Newsgroups: fido.ger.kochen Erfasser: Ulli Datum: 18.05.1994 Stichworte: Fido, Brot, Gebäck

Stichworte: Gebäck, Brot, Fido

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Lefser (norwegisches Fladenbrot)

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 250 g *Rohe Kartoffeln*
- 225 ml *kalttes Wasser*
- 300 g *Roggenmehl*
- 150 g *Weizenmehl*
- 3 *Prisen Salz*
- *etwas Mehl zum Ausrollen*

Kartoffeln schälen, waschen, abtropfen lassen und fein reiben. Wasser, Mehl und Salz hinzufügen und das Ganze verrühren.

Den Teig über Nacht stehenlassen und am nächsten Morgen (ach so, ich vergass zu sagen, dass dieses Brot zum Frühstück frisch gebacken und noch warm serviert wird) noch einmal kräftig durchkneten.

Den Teig dünn ausrollen (etwa 2-3 mm) und untertassengrosse Fladen ausschneiden. Die Fladen nicht zu dicht nebeneinander auf ein ungefettetes Backblech legen. Insgesamt ergibt das Rezept etwa 3 Bleche, also gut 20 bis 25 Stück.

Wegen der sehr kurzen Backzeit den Backofen vorheizen: 220 Grad bei Ober-/Unterhitze bzw. 190 Grad bei Umluft.

Die Fladen 6 Minuten backen, dann umdrehen und noch einmal 6 Minuten backen und noch warm servieren.

Nicht erschrecken, die Fladen sind innen noch etwas klebrig, auch wenn sie gar sind! Lagerfähig sind sie allerdings nicht, höchstens bis zum Abend, und selbst dann empfiehlt sich, die Dinger auf dem Toaster noch einmal aufzubacken. \*\* Gepostet von: Peter Brosowski Erfasser: Peter Datum: 07.12.1995 Stichworte: Brot, Kartoffel, Norwegen

Stichworte: Norwegen, Brot, Kartoffeln

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Leinsaatbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 350 ml Wasser
- 1 EL Essig
- 250 g Vollkorn-Roggenschrot
- 250 g Weizenmehl T. 1050
- 1 EL Salz
- 1/4 TL Kümmel, gemahlen
- 20 g Hefe
- 50 g Leinsamenkörner

## **PRG: NORMAL**

- *BRÄUNUNG: DUNKEL*

Ergibt ein Brot von 850g. Das Brot geht nicht sehr stark und ist recht kompakt. Die Leinsaatkörner habe ich beim ersten Versuch gleich zu Beginn mit in die Backmaschine getan, ohne daß es Komplikationen gab. Erfasst: Andreas Schelper {A.Schelper@Liteline.Mcnet.De} :Stichworte : Backen, Backmaschine, Brot, P1 Stichworte: Backen, P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Leinsamenbrot

*Für 4 Portionen*

**FÜR EINE KASTENFORM, 30 CM**

- 300 g Weizenvollkornmehl
- 200 g Roggenmehl
- 450 ml Buttermilch (lauwarm)
- 50 g Leinsamen
- 1/2 Würfel Frischhefe (20 g)
- 1 geh. Tl. Salz
- 50 g Butter (zur Not auch Margarine, Schmalz)

Alle Zutaten in einer Schüssel gut verkneten. Mit dem elektrischen Rührgerät ca. 3 min. auf höchster Stufe. Dann die Schüssel abdecken und den Teig ca. 1/2 Stunde gehen lassen. Anschliessend kurz durchkneten und in die Kastenform füllen, wieder zudecken und weitere 30-45 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf Elektro:225 Grad, Heissluft: 180 Grad, Gas 3-4 vorheizen und ca. 45 Minuten backen. Nach dem Backen aus der Form nehmen und gut auskühlen lassen.

Den Teig kann man auch sehr gut mit Sonnenblumenkernen, Kümmel, Zwiebeln, Weizenkleie oder Weizenkeimen variieren. \*\* From: frau\_c@filelink.zer.de Date: Tü, 08 Dec 1992 23:58:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Katrin Datum: 07.06.1993 Stichworte: ZER, Brot, Leinsamen, Sonnenblumenkerne

Stichworte: Brot, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Leinsamenbrot mit kernigen Haferflocken

*Für 4 Portionen*

## **FÜR DEN TEIG**

- 70 g Leinsamen
- 100 g Kernige Haferflocken
- 500 g Weizenmehl Type 550 oder 630
- 1 Becher Trockenhefe
- ca. 1/4 l lauwarmes Wasser
- 1 Esslöffel Salz

## **ZUM BESTREUEN**

- 2 EL Kernige Haferflocken
- 2 EL Leinsamen

1. Leinsamen in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergossen und eine halbe Stunde quellen lassen. Anschliessend die Samen in ein Sieb geben, kalt abspülen und gut abtropfen lassen.
2. Haferflocken, Mehl und Hefe gut mischen. Anschliessend Wasser, Leinsamen und Salz hinzufügen und alles mit dem Knethaken des Handrührgerätes so lange kneten, bis sich der Teig vom Rande löst. Dann 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Teig noch einmal kurz durchkneten, ein längliches Brot daraus formen und dieses auf ein gefettetes Backblech legen und noch weiter 15 Minuten zugedeckt gehen lassen.
4. Das Brot mehrmals quer 1 cm tief einschneiden, gut mit Wasser bepinseln und Haferflocken und Leinsamen darüberstreuen. Bei 250Grad auf der 2. Schiene von unten 10 Minuten backen, dann auf 200Grad herunterschalten und weiter 35-45 Minuten backen. Zubereitungszeit ca. 2 Stunden \* Zirka 10740 kJ \*\* Aus dem FÜR SIE Backclub Erfasser: Lothar Datum: 13.01.1993 Stichworte: Brot, Leinsamen

Stichworte: Brot, Leinsamen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Litauisches Brot mit Hüttenkäse und Speck

Für 4 Portionen MMMMM-----ZUTATEN-----

- 50 ml Pflanzenöl
- 175 g Magerer Speck, fein gehackt
- 2 tb feingehackte Zwiebel
- 50 ml Honig
- 175 ml Milch
- 1 Ei
- 175 g Hüttenkäse
- 150 g Vollkornmehl
- 150 g Weizenmehl
- 2 ts Backpulver
- 1/2 ts Backnatron
- 1 ts Salz

Das Pflanzenöl in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Den Speck darin einige Minuten anbraten. Die Zwiebel dazugeben und halb gardünsten. Denn den Honig hinzufügen, erhitzen und von der Herdplatte nehmen. Die Milch, das Ei und schliesslich den Hüttenkäse unterrühren. Alles gut vermischen und beiseite stellen. Die beiden Mehlsorten zusammen mit dem Backpulver, Backnatron und Salz in eine grosse Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde formen, die Hüttenkäse-Mischung hineingiessen und vorsichtig einarbeiten. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Den Brotteig in eine gefettete und mit Mehl bestreute Kastenform streichen. Die Oberfläche des Brotlaibes mit einem Spachtel glätten und die Form zweimal auf eine harte Fläche fallen lassen, um eventuelle Luftblasen zu entfernen. In ca. 45-50 Minuten goldbraun backen. Das Brot 15 Minuten auf einem Drahtrost abkühlen lassen und dann aus der Form lösen. Vor dem Servieren vollständig auskühlen lassen. \* Quelle: Erfasst von M. Herrsche 30.11.96 Unbekannt Erfasser: Manfred Datum: 18.12.1996 Stichworte: Brot, Backen, Käse, Speck, Litauen, P1

Stichworte: Backen, Litauen, P1, Brot, Speck, Käse

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Magenbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 250 g Honig
- 250 g Zucker
- 500 g Mehl
- 25 g Zwieback; gemahlen
- 1 TL Zimt
- 1/4 TL Nelkenpulver
- 50 g Orangeat; gewürfelt
- 50 g Zitronat; gewürfelt
- 50 g Haselnüsse; gehackt
- 1 1/2 TL Hirschhornsalz
- 125 ml Milch

MMMMM-----GLASUR-----

300 g Zucker

1 dl Wasser

35 g Dunkle Schokolade

Honig und Zucker in einer Pfanne unter Rühren auf 60 Grad erwärmen (unbedingt mit Thermometer prüfen).

Alle restliche Zutaten - ausser Hirschhornsalz und Milch - in einer Schüssel mischen; Hirschhornsalz mit dem Milch anrühren, mit der Honiglösung zugeben, alles zusammenfügen und kurz kneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur über Nacht stehen lassen.

Den Teig in 8 Teile (bezogen auf 1 Rezept) schneiden, diese mit den Händen zu 2 cm dicken Rollen formen und mit mindestens 4 cm Abstand auf mit Backtrennpapier belegte Bleche legen. Ca. 15 Minuten in der Mitte des auf 180 GradC vorgeheizten Ofens backen.

Nach dem Abkühlen schräg in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Für die Glasur, Zucker mit Wasser unter Rühren aufkochen, ca. 2 bis 3 Minuten unter Rühren weiterkochen. Die zerbröckelte Schokolade zugeben und aufschmelzen.

1/4 der Magenbrotstücke in eine Schüssel geben, unter Wenden mit ca. 1/4 der siedenden Glasur beträufeln, so dass die Magenbrotstücke gut belegt werden. Auf Backtrennpapier verteilen. Mit dem restlichen Gebäck gleich verfahren.

Beachten: zu dünne Glasur überzieht das Magenbrot schlecht; dann nochmals kochen. Zu dicke Glasur bröckelt sofort: mit Wasser leicht verdünnen und wieder erwärmen.

Magenbrot in einer verschliessbaren Dose aufbewahren. \* Quelle: Betty Bossi, Schweizer Spezialitäten, 1991 Erfasst von Rene Gagnaux \*\* Gepostet von Rene Gagnaux Date: Sat, 17 Dec 1994 Erfinder: Rene Datum: 25.01.1995 Stichworte: Backen, Gebäck, Honig, P1

Stichworte: Backen, P1, Gebäck, Honig

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Maisbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 300 g Weizenmehl
- 20 g Hefe
- 1 Spur ;Zucker
- 3/8 l Wasser, lauwarm
- 1/2 TL Salz
- 200 g Maismehl
- **BEACHTEN:**

Falls grob gemahlenes Mais verwendet wird, muss man es unbedingt über Nacht einweichen, damit es später dem Teig kein Wasser mehr entziehen kann. Sonst wird der Teig zu trocken und bröselig, kann kein Gerüst mehr bilden und bricht beim Backen auseinander.

Etwas Mehl, zerbröckelte Hefe und Zucker mit dem Wasser in einer Schüssel rühren. An einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Das restliche Mehl mit dem Salz und dem Maismehl vermischt darübersieben. Alles zu einem festen Teig kneten.

Zu einer Kugel geformt unter einem Tuch eine weitere halbe Stunde gehen lassen.

Den Teig erneut durchwalken. Eine Laib daraus formen und in eine gefettete Kastenform (1,5 Liter Inhalt für 1 Brot) legen und zugedeckt etwa eine Stunde gehen lassen.

Die Oberfläche mit Wasser einstreichen und das Brot bei 225 Grad 50 bis 60 Minuten backen. Danach erneut mit Wasser bepinseln. \* Quelle: Backen, Zabert Sandmann, 1993, ISBN 3-89350-201-7 erfasst von Rene Gagnaux 17.05.94 Erfasser: Rene Datum: 10.06.1994 Stichworte: Backen, Brot, Mais, P1

Stichworte: Backen, P1, Brot, Mais

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Maisbrot I

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 200 g *Maismehl*
- 600 g *Weizenmehl*
- 1 Pk. *Trockenhefe*
- *Salz*
- 1 *Spur ;Zucker*
- 50 g *Butter*
- 1 *Ei*
- 2 dl *Milch*

Alle trockenen Zutaten mischen, mit Butter vermengen. Ei und Milch vermischen und dazugeben.

Teig von Hand gut kneten und so lange Milch zugeben bis ein fester Teig entsteht (wie Brotteig).

2 Stunden ruhen lassen.

Im Backofen bei mittlerer Hitze ca. 45 Minuten backen. \* H.-U.Stauffer, L.Taddej J.-Cl.Pulfer, Afrikanisch Kochen,Rio Verlag Zürich 1994, ISBN 3-907768-08-6 Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 09.10.1994 Stichworte: Backen, Brot, Mais, Namibia, Afrika, P1

Stichworte: Backen, Namibia, P1, Brot, Mais

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Maisbrot mit Pfefferschoten und Erdnüssen

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 83 g Maisgriess (Polenta)

Maisgriess, Mehl, gesiebtes Backpulver, Salz, Zucker, Muskat, Zimt und Pfeffer in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen mischen. Die Thymianblätter von den Stielen zupfen, die Hälfte grob hacken und unter das Mehl mischen. Die Peperoni längs aufschlitzen, entkernen und quer in feine Streifen schneiden. Den Cheddar fein raspeln. Die Eier mit dem Fond verschielen. Den Knoblauch pellen, durchpressen und dazugeben. Mit den Quirlen des Handrührers unter die Mehlmischung rühren. Peperoni, Käse und Butterstückchen unterschlagen, dann die Erdnüsse unterrühren. In eine gefettete Form füllen und glattstreichen. Mit dem restlichen Thymian bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C auf der 2. Schiene von unten 40-45 Minuten backen. In Würfel schneiden und warm servieren.

Stichworte: USA, Pikant, Erdnuss, Mais

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Malzbrötchen

*Für 4 Portionen*

## **FÜR ETWA 8 BRÖTCHEN**

- 350 g Dinkel
- 50 g Malz (vgl. Malz)
- 1 Würfel Hefe
- 200 ml Milch
- 1 TL Meersalz
- 1 TL Sanddornsaft
- 100 g Butter
- Fett fürs Blech

Dinkel und Malz fein mahlen. Die Hefe in das Mehl krümeln und mit sämtlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. In einer Schüssel mit einem Tuch bedeckt 30 Minuten gehen lassen. 8 Brötchen formen und auf ein gefettetes Blech setzen. Bei 200 Grad 30 Minuten backen. Das Malz gibt den Brötchen eine dunkle Farbe und ein unverwechselbares Aroma. Der Sanddornsaft mit seinem sehr hohen Vitamin C-Gehalt (Ascorbinsäure) stabilisiert den Teig auf natürliche Weise und lässt ihn sehr gut aufgehen. \*\* From: tictac@circus.zer.sub.org (Eckard Haupt) Date: Tü, 19 Apr 1994 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Eckard Datum: 14.06.1994 Stichworte: Zer

Stichworte: ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Mandarinenbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *1 Scheibe Weissbrot*
- *etwas Butter*
- *2 EL Nussnougatcreme*
- *1 Tasse abgetropfte*
- *Mandarinenfilets*
- *Maraschinokirschen*

Das Weissbrot dünn mit Butter bestreichen. Danach die Nussnougatcreme darauf verteilen. Mit den Mandarinenfilets belegen und mit einer Kirsche verzieren. \* Quelle: Kalender der Bäckerei Grimminger, Mannheim Kalenderblatt vom September 1994 \*\* Gepostet von Sabine Engelhardt Date: Sat, 31 Dec 1994 Erfasser: Sabine Datum: 22.01.1995 Stichworte: P1, Brote, Belegtes

Stichworte: P1, Brote, Belegtes

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Mandelbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 500 g Weizenmehl
- 1 Pk. Trockenhefe
- 75 g Zucker
- 1 Pk. Vanillinzucker
- 1/2 TL Salz
- 1 Ei
- 1 Pk. (250 g) Lauwarme Schlagsahne
- 100 g Butter, zerlassen und abgekühlt

MMMMM-----FÜLLUNG-----

150 g Verlesene Rosinen

100 g Nicht abgezogene Mandeln,

- in Scheiben geschnitten

Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Hefe sorgfältig vermischen. Dann alles in einen Topf geben, und mit dem Knethaken eines Mixers zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 5 min. zu einem Teig verarbeiten. Sollte er zu klebrig werden, noch etwas Mehl hinzu schütten, aber Vorsicht: nicht zuviel, da der Teig noch weich sein muss. Nun den Teig abdecken und an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, ihn dann aus der Schüssel nehmen, auf der Tischplatte nochmals gut durchkneten und die Zutaten für die Füllung hinzufügen, und nochmals mit dem Mixer auf mittlerer Stufe durch- bzw. unterkneten. Danach den Teig in die Länge einer Kastenform (ca. 35 x 11 cm) formen, in die gefettete Backform legen, nochmals an einem warmen Ort solange stehen lassen, bis er sich wieder erkennbar vergrößert hat, ihn mit Wasser bestreichen, und die Form in den Backofen schieben.

Ober- und Unterhitze: 175-200 GradC (vorgeheizt) Heissluft: 160-170 GradC (nicht vorgeheizt) Gas: 3-4 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: Etwa 40 Minuten ; das Gebäck sofort nach dem Backen mit Wasser bestreichen.

28.03.1994 (M)

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Brot, P1

Stichworte: P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Martin's Sechskornbrot

Für 4 Portionen MMMMM-----ANSATZ-----

200 g Roggenvollkornmehl

250 ml Wasser, ca. 40- 50 GradC

- warm

100 g Sauerteigansatz (s. u.) MMMMM-----TEIG-----

200 g Roggenvollkornmehl

200 g Dinkelvollkornmehl

200 g Weizenvollkornmehl

200 g Weizenauszugsmehl

25 g Salz

Kümmel gemahlen

1/4 Tas. Leinsamen

1/2 Tas. Sonnenblumenkerne

Haferflocken

Milch

300 ml Wasser, ca. 40-50 GradC

- warm

1 Pk. Seitenbacher

- Brot-Back -Hefe

100 ml Wasser, ca. 40-50 GradC

- warm

1 ts Zucker

ANsatz: Am Vorabend Roggenmehl, Wasser und Sauerteig mischen, abdecken und über Nacht stehen lassen. Beim ersten Mal siehe unten.

Teig: Vom Sauerteigansatz ca. 100 g wegnehmen und im Kühlschrank aufbewahren fürs nächste Brot.

Leinsamen in 1/4 Tasse Wasser einweichen.

Hefe mit 100 ml Wasser und 1 Teelöffel Zucker ansetzen. Wenn die Hefe fertig ist, Roggen-, Dinkel-, Weizenmehl, die Hefe, den restlichen Sauerteig und 300 ml Wasser ca. 5 Minuten verrühren. Dann Salz, Kümmel, Leinsamen und Sonnenblumenkerne dazugeben und nochmals mischen. Den Teig danach kräftig kneten und in eine bemehlte Schüssel geben. Ca. 1 Stunde zugedeckt gehen lassen.

Den Teig nochmals kneten, zu einem oder zu zwei Brotlaiben formen, auf ein Backblech mit Backpapier legen, mehrmals auf der Oberseite einschneiden und ca. 20 - 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Das Brot mit Milch oder verdünnter Sahne einpinseln und mit Haferflocken bestreuen.

Backofen mit 250 GradC vorheizen. 1 Tasse kochendes Wasser hineinstellen. 15 Minuten bei 250 GradC backen, Wasser herausnehmen und noch 45 Minuten bei 180 GradC backen. Erster Sauerteigansatz:

1. Tag: 75 g Roggenvollkornmehl und 75 ml Wasser, ca. 40 GradC warm, verrühren, zudecken und warmstellen.

2. Tag: 75 g Roggenvollkornmehl und 75 ml Wasser, ca. 40 GradC warm, dazugeben, verrühren, zudecken und warmstellen.

3. Tag: 100 g Roggenvollkornmehl und 150 ml Wasser, ca. 40 GradC warm dazugeben, verrühren, zudecken und warmstellen.

4. Tag: Brot backen, s. o.

Autor: Martin Zimmer-Ziska

10.02.1994

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Brot, P1

Stichworte: P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Matrosenschmaus

Für 4 Portionen M M M M M -----ZUTATEN:-----

- 1 Scheibe Graubrot (90 g)
- Butter nach Belieben
- 2 Salatblätter Pfeffer, Salz
- 1 sm Zwiebel
- 30 g durchwachsener Räucherspeck
- 70 g Muscheln (Dose)
- Schnittlauchröllchen
- 3 Oliven, mit Paprika gefüllt

Eine Schnitte Graubrot (90 g) mit Butter bestreichen, mit 2 Salatblättern und den Scheiben einer mittelgrossen Tomate belegen. Leicht mit Pfeffer und Salz bestreuen. Eine kleine Zwiebel und 30 g durchwachsenen Räucherspeck feinwürfeln, in einer Pfanne kurz anbraten, Muscheln zugeben, erwärmen und dann alles auf der Brotschnitte verteilen. Jetzt nur noch ein paar Schnittlauchröllchen und die Scheibchen von drei paprikagefüllten Oliven darübergeben. \*\* Pikantes, leicht zu bereitetes Abendbrot für eine Person. Die Muscheln können auch durch abgetropften Thunfisch aus der Dose (ohne Öl) ersetzt werden. \* Quelle: Hörzu-Fernsehzeitschrift, ins Mm-Format gebracht u. gepostet von Peter Mackert, 2:246/8105.0  
Erfasser: Peter Datum: 06.04.1995 Stichworte: Brot, Party, Buffet, P1

Stichworte: P1, Brot, Buffet, Party

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

Brot

# Mazza

*Für 4 Portionen*

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# MEERRETTICH-AUFSTRICH

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *4 Meerrettichstange, gerieben*
- *400 g Butter*
- *400 g Geräucherte Zunge feingehackt, gekocht*
- *Salz*

## **QUELLE :UNBEKANT**

- *konvertiert aus ASCII-Text angepasst*
- *durch Peter Mess*

Meerrettich kurz mit kochendem Wasser übergießen, gut abtropfen lassen, mit schaumig gerührter Butter und den restlichen Zutaten gut vermischen.

Stichworte: Aufstrich, Selfmade

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Mett-Toast

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *1/2 Bd. Petersilie*
- *180 g Mett*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Paprikapulver*
- *4 St Toast-Scheiben*
- *20 g Butter*
- *4 TL Tomatenmark*
- *2 St Zwiebeln; kleine*
- *150 g Gouda-Käse; mittelalter*

Die Petersilie waschen und hacken. Unter das Mett mischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig abschmecken.

Die Brotscheiben toasten. Zuerst mit Butter, dann mit Tomatenmark bestreichen Das Mett darauf verteilen.

Die Zwiebeln schälen und in ganz feine Ringe schneiden. Auf das Mett geben und zum Schluss mit Käsestreifen belegen. Im Backofen bei 220 Grad 10 Minuten überbacken.

TIP: Man kann die Zwiebeln auch fein würfeln und direkt unter das Mett mischen. Der Toast wird dadurch etwas milder und saftiger. Oder man macht es wie ich, man mischt noch eine gepresste Knoblauchzehe in das Mett ;-9 \* Quelle: So kocht Frau Antje heute Modified by: Bollerix \*\* From: bollerix@wilam.north.de (K.-H. Boller ) Date: 30 Aug 1994 1 Erfasser: Bollerix Datum: 15.09.1994 Stichworte: Toasts, Mett, Hackfleisch, P4

Stichworte: P4, Hackfleisch, Mett, Toasts

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Mexican Sandwich

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Knoblauchzehe
- 1 Avocado
- 8 TL Zitronensaft
- 300 g Creme fraiche
- Salz
- Pfeffer
- Chilipulver
- 2 Rote Chilischote
- 12 Salatblätter
- Koriandergrün
- 4 Lauchzwiebel
- 4 klein. Pita-Brot
- 160 g Schinken, gekocht

MMMMM-----QUELLE-----

-Herta Finesse

- Rezeptideen erfasst von

- Petra Holzapfel

Knoblauch schälen und fein zerdrücken. Avocado schälen, würfeln. Mit Zitronensaft, Knoblauch und Creme fraiche pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Chilischote entkernen und in Ringe schneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Brot rösten, an der Markierung brechen und mit Salat, Avocadocreme, Lauchzwiebeln, Koriandergrün, Chiliringen und Schinken füllen.

Stichworte: Avocado, Schinken, Brotbelag

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Milchweissbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 500 g Mehl
- 10 g Salz 25 g frische Hefe
- 3 dl lauwarme Milch (40GradC)
- 1 TL Zucker
- 50 g Butter, weich gerührt

Mehl und Salz in eine Backschüssel geben. Die Hefe zerbröckeln und mit dem Wasser verrühren. Den Zucker zufügen und weiterrühren, bis er aufgelöst ist. Die Hefemischung warm stellen und zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Eine Vertiefung in das Mehl drücken und die Hefemischung hineinschütten. Mit dem Kneithaken des Handrührgerätes Mehl und Hefemischung zu einem geschmeidigen Teig rühren. Butter während des Rührens zufügen.

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte kneten und walken, bis er elastisch ist und sich von den Händen löst. Zum Ballen formen und zugedeckt 60 Minuten gehen lassen. Eine Kastenform mit 1 1/2 -2 l Inhalt mit Butter ausstreichen. Den Teig nochmals 6-8 Minuten kneten, auf die Breite der Kastenform ausrollen, aufwickeln und mit der Naht nach unten in die Form geben. Den Teig in der Form nochmals 40-50 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 240Grad vorheizen. Den Rost etwas unter der Mitte einschieben und die Form auf den Rost stellen. Das Brot in 25 Minuten braun und gar backen.

Bestreichen Sie das Brot mit einem Pinsel mit Wasser und lassen Sie es noch 1 Minute in der Form im geöffneten Ofen stehen. Nehmen Sie dann das Brot aus der Form und lassen Sie es auf einem Kuchendraht abkühlen. \* Aus: Roland Gööcks, Neue grosse Kochschule, Mosaik Verlag  
Erfasser: Barbara Datum: 13.01.1993 Stichworte: Brot, Weissbrot, Milchweissbrot

Stichworte: Brot, Weissbrot, Milch

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Mischbrot u.a.

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 500 g Roggenmehl
- 500 g Weizenmehl
- 150 g Sauerteig
- 1 TL Honig (oder Zucker)
- 3 TL Salz
- 1/2 l Wasser
- 1 Pk. Trockenhefe

Das Mehl mit den Zutaten mischen und zu einem glatten Teig kneten. Den Brotteig zugedeckt ca. 1 h an einem warmen Ort gehen lassen. Anschliessend nochmals gut durchkneten. Den Teig dann nochmals eine Stunde gehen lassen.

Backofen auf 225Grad C vorheizen. Backzeit 15 min.

Abwandlungen: Bierbrot: Wasser durch Bier ersetzen Buttermilchbrot: Wasser durch Buttermilch ersetzen Kräuterbrot: ca. 5 El. Kräuter pro 500 g Mehl zugeben. \* Quelle: Backen die neue grosse Schule, erfasst von Michael Wenderhold, 2:2448/2005.4 \*\* Gepostet von Michael Wenderhold  
Date: Tü, 01 Nov 1994 Erfinder: Michael Datum: 01.12.1994 Stichworte: Brot, Backen, P1

Stichworte: Backen, P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Mohn- und Kümmelstangen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 400 g Weizenmehl Typ 1050
- 1 Würfel (etwa 40 g) frische Hefe oder
- 1 Päckchen Dauerbackhefe
- 1 TL Zucker
- 3/8 l lauwarme Milch
- 50 g Butter
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Gemahlener Kardamom
- 1/2 Tasse Wasser in der
- 2 TL Salz aufgelöst wurden
- Kümmel
- Mohn
- Sesamsamen oder
- grobes Salz

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Hefe mit Zucker und 5 Esslöffel Milch verrühren und 15 Minuten stehenlassen. Inzwischen die übrige Milch und die Butter erwärmen. Den Hefeansatz zum Mehl geben, Salz und Kardamom an den Rand streuen und die Fett- Milch-Mischung während des Knetens schluckweise dazugießen. Der Teig soll eine glatte Beschaffenheit haben. Den Hefeteig etwa 40 Minuten gehen lassen. Danach nochmals kurz durchkneten und auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer 2 cm dicken rechteckigen Platte auswellen. Die Rechtecke mit diagonalen Schnitten in 6 - 8 Dreiecke teilen. Jedes Teigdreieck von der Grundlinie aus zu einer Stange zusammenrollen. Die Teigspitze mit Wasser festkleben. Die Teigstangen auf ein gefettetes, bemehltes Backblech legen und noch 20 Minuten gehen lassen. Vor dem Einschieben in den vorgeheizten Backofen werden die Stangen mit Salzwasser bestrichen und dann nach Belieben mit Kümmel, Mohn, Sesamsamen oder grobem Salz bestreut.

Backzeit: 20 - 30 Minuten

Temperatur: 220 GradC Celsius \*\* Gepostet von Jürgen Linnhoff Date: Sat, 03 Jun 1995 Erfasser: Jürgen Datum: 15.08.1995 Stichworte: Brot, P1, Brötchen

Stichworte: P1, Brot, Brötchen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Mohnkipferl

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 6.06 g *Weizenmehl*
- 4.44 g *Butter*
- 2.82 g *Zucker*
- 2.82 g *Mohn, (möglichst weisser)*

Alles zum Teig verkneten und in Folie kalt liegen lassen (1 - 12 Stunden). Kleine Kipferl formen, auf ein Backblech legen und im vorgeheiztem Heissluft-Ofen bei 180 GradC 9-10 Minuten backen.

Das Blech muss nicht gefettet werden.

28.11.1993

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Brot, P99

Stichworte: Brot, P99

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Naan (Hefebrot)

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 TL Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 75 ml lauwarmes Wasser
- 250 g Mehl
- 1/2 TL Salz
- 3/4 TL Backpulver
- 1 EL Öl
- etwa 3 El Joghurt

1. Hefe und Zucker in das Wasser rühren und 15-20 Min. beiseite stellen, bis die Flüssigkeit Blasen wirft.
2. Mehl, Salz und Backpulver sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken, Hefemischung , Öl und Joghurt hineingeben. Etwa 10 Min. kneten, bis der Teig nicht mehr klebt.
3. Teig in einer eingeölte(n) Plastiktüte 2-3 Std. an einem warmen Platz bis zu doppeltem Umfang aufgehen lassen.
4. Weitere 1-2 Min. kneten und in 12 Bällchen teilen. Zu Kreisen von 18 cm Durchmesser ausrollen.
5. So viele Kreise wie möglich auf ein Backblech legen und im auf 220 GradC vorgeheizten Ofen von beiden Seiten je 4-5 Min. backen, bis braune Flecken erscheinen. Einige Sekunden unter einen heissen Grill legen, bis sie leicht gebräunt sind.
6. Die schon fertigen Naan in Alufolie warmhalten.

Und jetzt meine Variante zur Herstellung:

1. - 4. wie oben

5. Teig in einer trockenen Pfanne einseitig antrocknen (3/4 grosse Flamme)

6. Auf einer anderen Platte (fast volle Leistung) ein Drahtgeflecht (Topfuntersetzer) legen, und darauf das Brot von beiden Seiten rösten, zuerst die bereits in der Pfanne angetrocknete Seite. Dabei sollte es wie ein Ballon aufgehen. \*\* Gepostet von: Dimitri Junker Erfasser: Dimitri Datum: 11.07.1996

Stichworte: Brot, Indien

Stichworte: Indien, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Naan I

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 30 g Hefe
- 3/4 Tasse lauwarmes Wasser
- 3 TL Zucker
- 1/2 Tasse Yoghurt
- 1 Ei (geschlagen)
- 1/4 Tasse geschmolzenes Butterfett oder Butter
- 2 TL Salz
- ca. 3 1/2 Tassen Mehl
- 2 TL Mohnsamen oder Nigella
- (schwarzer, dreieckiger Zwiebelsamen
- (hier kaum erhältlich))

Naan (auch Nan) ist ein tropfenförmiges Fladenbrot aus Nordindien (Punjab, Kashmir), das eigentlich im Tandoor - einem von innen mit Holzkohle beheizten Lehmofen - gebacken wird (das Brot wird an die Innenwand des Ofens geklatscht).

Hefe in 1/4 Tasse Wasser auflösen, 1 TL Zucker zufügen, an einem warmen Ort 10 Minuten gehen lassen.

1/4 Tasse Yoghurt mit den restl. 2 TL Zucker gut verrühren, die restl. 1/2 Tasse Wasser, Ei, Fett und Salz dazugeben. Die Hefemischung unterrühren.

2 Tassen Mehl in eine Schüssel geben. Eine Mulde in die Mitte machen und die flüssige Mischung dazugeben. Mit einem hölzernen Kochlöffel schlagen, bis es ein weicher Teig ist. Das restliche Mehl nach und nach zugeben. Wenn der Teig zum Schlagen zu fest wird, von Hand weiterkneten bis er richtig fest wird. 10 - 12 Minuten kneten (gibt Muskeln), dass er elastisch wird.

Zu einer Kugel formen und in eine vorgewärmte, gefettete Schüssel geben (dabei einmal wenden, damit auch die Oberfläche des Teiges etwas gefettet ist). An einem warmen Ort (mit einem Tuch bedeckt) gehen lassen, bis er doppelte Grösse hat. Den Teig noch einmal kurz durcharbeiten und in 8 Bälle teilen. Weitere 10 Minuten ruhen lassen.

Zwei ungefettete Bleche kurz im 230 Grad heissen Backofen vorheizen. Die Teigkugeln flach drücken, so dass sie in der Mitte dünn und am Rand dicker sind. Dann ein Ende nach aussen ziehen, dass das Brot sein ovales, tropfenförmiges Aussehen bekommt. Mit dem restlichen Yoghurt bestreichen und mit den Körnern bestreuen.

2 oder 3 Fladen auf jedes Blech geben. Ungefähr 10 Minuten backen, bis sie aufgegangen und goldbraun sind. \*\* Gepostet von: Ulrich Kuhnle  
Erfasser: Ulrich Datum: 11.07.1996 Stichworte: Brot, Indien

Stichworte: Indien, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Norwegische Milchbrötchen

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 600 ml Milch
- 200 g Margarine
- 100 g Hefe
- 2 Eier
- 150 g Zucker
- 2 gestr. TL Salz
- 1 kg Mehl

Aus den vorgenannten Zutaten einen Hefeteig herstellen, nicht mehr Mehl verwenden, auch wenn der Teig etwas klebt. Brötchen formen, einige Zeit gehen lassen und so dann bei 200Grad abbacken.

Während der Backzeit eine Tasse mit Wasser in den Backofen stellen oder mit dem Wäschesprenger etwas Wasser in den Ofen spritzen.

Ergibt 65 Stück (Haltbarkeit 2-3 Wochen) \* Vom Höntroper Erntedanktag 1992 Erfasser: Barbara Datum: 13.01.1993 Stichworte: Brot, Brötchen, Milchbrötchen, Weissbrot

Stichworte: Brot, Weissbrot, Brötchen, Milch

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Nußbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1600 g Weizenvollkornmehl
- 400 g Grünkernmehl
- 160 g Hefe
- 4 TL Salz
- 4 EL Honig
- 2 l Wasser
- 400 g Quark
- 600 g Haselnuß- oder Walnußkerne
- 4 EL Speisestärke
- 2 Tasse Wasser

Mehl mit Hefe, Salz, Honig, Wasser, Quark und Nüssen verkneten und im Backofen 10 Minuten bei 50 C und 20 Minuten bei 0 gehen lassen. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben und nochmals 10 Minuten bei 50 C und 20 Minuten bei 0 gehen lassen. Backofen auf 250 C vorheizen und Brot backen. E: unten. T: 200 C / 40 bis 50 Minuten, 5 Minuten 0. Speisestärke mit Wasser verrühren und 10 Minuten vor Ende der Backdauer das Brot damit bestreichen.

:Stichworte : Brot, Nuß, S1 :Notizen (\*) : : Quelle: Elektro- und Rezeptkalender 1997 :

: der Stadtwerke Bochum :Notizen (\*\*) : : Erfasst von Lothar Schäfer Stichworte: Brot, Nuss, S1

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Nussmischbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 30 g Hefe
- 25 g Zucker
- 350 g Feines Roggenmehl
- 150 g Weismehl
- 15 g Salz
- 4 dl Milch
- 1/2 dl Rahm
- 70 g Sehr weiche Butter
- 200 g ausgelöste Baumnüsse
- 100 g Sultaninen (fakultativ)
- 1 Eigelb

Hefe und Zucker in ein Schüsselchen geben und stehen lassen, bis die Hefe flüssig wird.

Mehl und Salz in die Schüssel des Rührwerks geben, mit dem Knetarm kurz durchmischen, die aufgelöste Hefe zufügen, nochmals mischen.

Milch auf langsamen Touren zur Mehlmischung giessen und den Teig auf schnellen Touren während ca. 5 Minuten schlagen, dann Rahm und Butter zufügen, kurz unterarbeiten.

Nüsse und - so Sie wollen- Sultaninen in den Teig einmischen, diesen in eine handwarme Schüssel legen, mit einem Küchentuch bedecken und auf der offenen Ofentür (der Ofen muss auf 50Grad vorgeheizt sein) ca. 1 Stunde gehen lassen. Teig auf dem bemehlten Tisch mit dem Teighorn kurz durcharbeiten, in eine gebutterte und bemehlte Cakeform (11X30 cm) füllen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Teigoberfläche mit dem Eigelb bepinseln. Die Form auf die mittlere Schiene des auf 200Grad vorgeheizten Backofens schieben und das Brot 50-60 Minuten backen. Sobald es eine schöne Farbe angenommen hat (nach ca. 30 Minuten) mit einer Alufolie schützen. Nach dem Backen auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

In Alufolie gewickelt, bleibt das Brot im Kühlschrank etwa eine Woche haltbar. Bei Verwendung kleinerer Formen teilen Sie den Teig und frieren ein Brot ein. Ein kleiner Hinweis: Der Teig ist sehr klebrig, was Sie nicht verunsichern darf. \* Aus Elfie Casty: Geliebte Küche, Heyne Verlag Erfasser: Lothar Datum: 13.01.1993 Stichworte: Brot, Nussbrot, Mischbrot

Stichworte: Brot, Mischbrot, Nussbrot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Odenwälder Brotlaib

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 150 g Vollkornroggenmehl
- 350 g dunkles Weizenmehl, Typ 1050
- 40 g Hefe
- 300 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 EL Öl
- 1 EL Zitronensaft

Die Mehle mit dem Salz in einer Schüssel mischen und eine Mulde hineindrücken. Hefe und Zucker in Wasser auflösen, in die Mulde geben und mit etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Diesen ca. 15 Minuten gehen lassen.

Öl und Zitronensaft zugeben und mit den Knethaken des Mixers ca. 3 Minuten auf höchster Stufe durchkneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Zugedeckt weitere 10 Minuten gehen lassen. Den Teig nochmals durchkneten, anschliessend mit leicht bemehlten Händen zu einer straffen Kugel formen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Mehl bestreuen. Nicht abgedeckt 20 - 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig sich deutlich vergrössert hat.

Die Teigkugel 4-mal kreuzweise 1 cm tief einschneiden.

Auf mittlerer Schiene backen. Backzeit ca. 10 Minuten bei 250oC, 40 Minuten bei 200 GradC (im Umluft-Herd erst 190 GradC, dann 170 GradC).

Quelle: Diamant Vollkorn-Roggenmehl, Packungsrezept \*\* Gepostet von Florian Baumann Erfasser: Florian Datum: 13.11.1995 Stichworte: Brot, Vollkorn, Roggen, Weizen, Mischbrot, P1

Stichworte: P1, Brot, Vollkorn, Mischbrot, Roggen, Weizen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Orangen-Buttermilch-Brot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 150 g Sauerteig
- 1/4 l lauwarme Buttermilch
- 750 g Weizenmehl Type 405
- 100 g Grahammehl
- 1/4 l Lauwarmer Orangensaft
- 2 TL Salz (20g)
- 1 EL Margarine (30g)
- Mehl zum Auskneten
- Öl zum Einfetten
- verquirltes Ei z. Bepinseln

Den Sauerteig, die lauwarme Buttermilch und 150 g Weizenmehl in eine Schüssel geben und mit dem Knehtaken zu einem weichen Teig anrühren. Mit einem Tuch zudecken und bei Zimmertemperatur über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag das restliche Weizenmehl, das Grahammehl, den lauwarmen Orangensaft, das Salz, die Margarine und den Vorteig in eine grosse Schüssel geben und mit dem Knehtaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschliessend auf der bemehlten Arbeitsfläche den Teig mit der Hand mindestens 10 Minuten kräftig durchkneten, bis er nicht mehr klebt. Wieder in die bemehlte Schüssel legen und zugedeckt an einem warmen Ort 2-3 Stunden gehen lassen, bis sich die Teigmenge verdoppelt hat. Ein Backblech einfetten. den Teig wieder auf die Arbeitsfläche geben und kurz noch einmal durchkneten und zu einem runden Laib oder zwei kleineren Laibern formen. Dabei auf die Oberflächenspannung achten; dazu die Seiten des Brotes immer nach innen einschlagen. Das Brot auf das Backblech legen, - bei zwei Broten darauf achten, dass sie genügend auseinanderliegen - und zugedeckt weitere 20- 30 Minuten gehen lassen. Die Oberseite der Brote muss jetzt gut gespannt sein. Den Ofen auf 250 Grad vorheizen. Eine Schale mit kochendem Wasser auf den Boden des Ofens stellen. Die Oberseite des Brotes mit verquirltem Ei bepinseln und mit einer scharfen Klinge einritzen. Das Brot auf die unterste Schiene des Ofens schieben und 10 Minuten anbacken. Die Temperatur auf 200 Grad zurückschalten und das Brot weitere 40-50 Minuten backen. \*\* Gepostet von Klaus Zöllner Erfasser: Klaus Datum: 04.06.1996 Stichworte: Brot, Sauerteig, P1

Stichworte: P1, Brot, Sauerteig

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Orangenbutter

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 50 g Butter
- 1/3 Orange
- 0.16 TL Zucker

-- e&t -- posted by K.-H. Boller -- modified by Bollerix

Die Butter in Stückchen schneiden, auf einem tiefen Teller geben und weich werden lassen. Die Orangenschale dünn abraspeln, den Saft auspressen.

Butter mit einem Esslöffel Orangenschale, einem Esslöffel Saft und dem Zucker mit einer Gabel gut verkneten. In ein Serviergefäß streichen, mit Folie zudecken und kühl stellen.

Zubereitung: ca. 10 Minuten

Pro Portion: ca. 98 kcal \* Quelle: Erfasser: Datum: 01.06.1995 Stichworte: Beilage, Butter, P12

Stichworte: Butter, P12

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Osterbrot mit Kräutern

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 20.2 g Weizenvollkornmehl
- 1.21 g Hefe
- 0.01 l Milch
- 0.08 Btl. Gemischte Kräuter
- 0.04 EL Naturjoghurt
- 0.08 EL Kürbiskernöl, oder ein anderes Pflanzenöl
- 0.04 Ei
- Salz
- Pfeffer

Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde formen, Hefe hineinbröckeln, lauwarmer Milch zugiessen. Mit etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren. Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Übriges Mehl mit Vorteig vermischen und zu Teig kneten.

Kräuter waschen, fein hacken. Dann Joghurt, Öl, Salz und Pfeffer unter den Teig kneten. Zuletzt feingehackte Kräuter untermischen. Hefeteig zu drei gleich grossen Kugeln formen. Teigkugeln im Dreieck nebeneinander auf gefettetes Blech setzen, ca. 15 Minuten gehen lassen, bis sie das doppelte Volumen erreicht haben. Brot im Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 180 GradC ca. 40 Minuten backen.

Kürbiskernöl ist eine Spezialität der Steiermark in Österreich. Es wird aus gerösteten Kürbiskernen gepresst und hat einen feinen, nussartigen Geschmack. Angebrochene Flaschen im Kühlschrank aufbewahren!

26.03.1994 (Wa)

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Brot, P99

Stichworte: Brot, P99

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Ostpreussisches Kürbisbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1600 g Kürbis, gelb
- 400 ml Wasser
- 4 TL Salz
- 16 Nelken
- 4 Zimtstangenstück (10 cm)
- 80 g Ingwer, frisch gerieben
- 2000 g Mehl
- 168 g Hefe
- 200 ml Milch
- 200 g Zucker
- 120 g Butter; weich
- 2 TL Salz
- Mehl zum Bearbeiten
- 200 g Kürbiskerne

MMMMM-----QUELLE-----

-essen & trinken 10/92

- erfasst von Petra Holzapfel

Kürbis schälen, entkernen und würfeln. Mit Wasser, Nelken, Zimt und Ingwer 10 Minuten weich dünsten. Evt. etwas Flüssigkeit abgiessen und die Gewürze herausnehmen. Den Kürbis mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren. Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröseln. Lauwarme Milch darübergiessen, etwas verrühren. Zudecken und 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Zucker, Butter, Salz und Kürbispüree zugeben. Mit den Knethaken des Handrührers zu einem trockenen Teig verkneten, evt. noch etwas Mehl zugeben. 10 Minuten gehen lassen. Kürbiskerne grob hacken. Den Teig durchkneten und 3/5 der Kürbiskerne untermengen. Eine Kastenform (30 cm Länge) ausfetten, den Teig hineinfüllen und mehrmals an der Oberfläche einschneiden. Mit Wasser bestreichen, mit Kürbiskernen bestreuen. 5 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 185°C 25-30 Minuten goldbraun backen.

Stichworte: Kürbis, Ostpreussen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pain d'epices (französisches Gewürzbrot)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 25 g Honig

12 1/2 g Vollrohrzucker 16.66 ml Milch 0.16 ts Natron 0.16 tb Anis 0.16 ts Zimt 0.08 ts Ingwer 0.16 Spur Salz 16.66 g Roggen; fein gemahlen

25 g Weizen; fein gemahlen 0.08 Zitrone; nur schale

1/3 Eigelb MMMMM-----ZUM BESTREICHEN----- 0.16 tb Honig mit

1/3 tb Wasser verrührt

Honig, Zucker und Milch in eine Pfanne geben. Unter Rühren erwärmen. Natron darin auflösen. Restliche Zutaten bis einschliesslich Weizen in einer Schüssel mischen.

Honig-Milchgemisch, Zitronenschale und Eigelb dazu geben. Ca. 5 Minuten rühren. In die gefettete bemehlte form geben.

Backen: 35-45 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. In der Form etwas auskühlen lassen. Herausnehmen und mit dem Honigwasser bestreichen.

Haltbarkeit: Gut verpackt im Kühlschrank 2-3 Wochen. Pain d'epices schmeckt nach 1-2 Tagen besser als ganz frisch.

Mit Butter bestrichen zu Wein oder Kaffee servieren. \* Quelle: Betty Bossi Zeitung 10/94 erfasst von Diana Drossel 2:2452/117.33 \*\* Gepostet von Diana Drossel Date: Sun, 27 Nov 1994 Erfasser: Diana Datum: 13.01.1995 Stichworte: Backen, Brot, Honig, Gewürz, P24

Stichworte: Backen, Gewürze, Honig, Brot, P24

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pane (Italienisches Weissbrot)

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 1/2 Würfel frische Hefe
- 350 g Mehl
- 1/2 TL Salz
- Fett für das Blech

Zerbröckelte Hefe und 70 ccm lauwarmes Wasser verrühren. 250 g Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe und weitere 100 ccm lauwarmes Wasser zugießen. Zu einem dicken Brei verrühren. Zugedeckt mindestens zwei Stunden (am Besten über Nacht) gehen lassen. Salz und das restliche Mehl mit den Händen unterkneten. Weitere 30 min. gehen lassen. Aus dem Teig einen länglichen Laib formen. Auf ein gefettetes Backblech legen und nochmals 15 min. gehen lassen. Backofen auf 200 GradC vorheizen und das Brot 1 Stunde backen.

Ca. 1325 Kalorien.

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Brot, P1

Stichworte: P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Panzanella

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 333 g Weissbrot, altbacken
- 2/3 groß. Zwiebel
- 2 Fleischtomaten, vollreif
- 2/3 Bd. Basilikum
- Olivenöl extravergine
- 2 EL Weinessig
- Salz
- Pfeffer

MMMMM-----QUELLE-----

- La Cucina casalinga die
- traditionelle Land- küche
- Italiens edition
- spangenberg bei Drömer
- Knaur erfasst von Petra
- Holzapfel

Brot in mundgerechte Stücke zerteilen und in Wasser einweichen. Nach etwa 2 Stunden herausnehmen, gut ausdrücken und in eine trockene Schüssel umfüllen. Die Zwiebel grob hacken, die Tomaten würfeln und unter das Brot heben. Die Basilikumblätter von den Stengeln zupfen, wenn nötig zerkleinern und über Brot und Tomaten streuen. Nun das Ganze großzügig mit gutem toskanischen Olivenöl übergießen und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren eine Stunde durchziehen lassen. Nach Belieben 1 Salatgurke, 2 Selleriestangen, Petersilie, Thunfisch und Kapern hinzufügen und frisches Brot als Beilage reichen.

Stichworte: Italien, Salat, Tomate

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Panzanella mit Schafskäse

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 333 g Kastenweissbrot
- 5 EL Weissweinessig
- 100 ml Wasser
- 300 g Tomaten
- 100 g Frühlingszwiebeln
- 100 g Rote Paprika
- 100 g Gelbe Paprika
- 100 g Schafskäse
- 2 Knoblauchzehen
- 2/3 Bd. Basilikum
- 3.33 Minzezweige
- 160 ml Olivenöl
- 2 EL Weissweinessig
- 5 EL Wasser
- Salz
- Pfeffer
- 13.33 g Kapern

MMMMM-----QUELLE-----

-essen & trinken 8/95

- erfasst von Petra Holzapfel

Am Vortag das Weissbrot entrinden, in 2 cm dicke Scheiben schneiden, nebeneinanderlegen und antrocknen lassen. Am nächsten Tag Wasser mit Essig aufkochen. Etwas abkühlen lassen, Brot damit beträufeln und 30 Minuten durchziehen lassen. Tomaten häuten, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Frühlingszwiebel putzen, das Weissse und Hellgrüne in dünne Ringe schneiden. Paprikaschoten putzen und sehr fein würfeln. Schafskäse würfeln. Knoblauch pellen und durchpressen. Basilikum und Minze, bis auf einige Blättchen, fein schneiden. Knoblauch, Kräuter, Öl, restlichen Essig, Wasser, Salz und Pfeffer verrühren. Brotscheiben ausdrücken und in grobe Stücke zupfen. Tomaten, Frühlingszwiebeln, Paprika, Schafskäse und Kapern dazugeben. Mit der Vinaigrette beträufeln, vorsichtig mischen und 30 Minuten durchziehen lassen. auf einer Platte anrichten. Mit den restlichen Kräutern garnieren.

Stichworte: Italien, Salat, Tomate

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Paprika-Brot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 200 g Magerquark
- Je eine kleine grüne, rote, gelbe Paprikaschote
- Salz
- 3 klein. Eier
- 3 EL Olivenöl
- 400 g Mehl
- 1 klein. Zwiebel (oder 2 kleine Knoblauchzehen)
- 1 1/2 Päckchen Backpulver
- Weißer Pfeffer
- Mehl zum Ausrollen
- Fett für die Form (Kastenform, 28 cm lang)
- Milch zum Bepinseln

Paprikaschoten entkernen und würfeln, ebenso die Zwiebel bzw. den Knoblauch. Quark, Öl, Eier mit 1 TL Salz kräftig verrühren. Mehl und Backpulver gut darunterarbeiten; zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte in der Länge der Kastenform dünn ausrollen. Die Paprikawürfel und die Zwiebel/Knoblauch auf der Teigplatte verteilen und mit Salz und weißem Pfeffer bestreuen. Den Teig von der schmalen Seite aufrollen und mit der Nahtstelle nach unten in die gut gefettete Kastenform legen. Das Brot im 175- 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 50 min. backen. Zum Schluss das heiße Brot mit Milch bepinseln, damit es schön glänzt. Das Brot ca. 15 min. in der Form ruhen lassen, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. In Alufolie bleibt das Brot ca. 4-5 Tage saftig.

Beilagen : Zu Gegrilltem, Kurzgebratenem, Salaten oder auch pur zu Wein oder Bier. \*\* From: Michel@eloi.zer.sub.org - Newsgroups: Of zer.t-netz.essen Erfasser: Michel Datum: 15.07.1993 Stichworte: ZER, Brot, Mehlspeisen, Paprika, Gegrilltes

Stichworte: Grillen, Brot, Paprika, Mehlspeisen, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Paprika-Sandwich

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 Gelbe Paprikaschoten
- 6 Tomaten; ca. 450 g
- 20 Sardellenfilets in Öl; 80 g
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 4 Knoblauchzehen
- Salz
- schwarzer Pfeffer; f.a.d.M.
- 6 Baguettebrötchen
- 1 Bd. Basilikum

Backofengrill einschalten. Paprikaschoten längs halbieren, putzen und waschen. Mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Auf der mittleren Schiene im Backofen 10 bis 15 Minuten grillen, bis die Haut leicht gebräunt ist und Blasen wirft. Paprika herausnehmen, mit einem nassen Tuch bedecken und abkühlen lassen. Die Schoten häuten und längs in ca. drei Zentimeter breite Streifen schneiden.

Tomaten kreuzweise einschneiden, mit kochendem Wasser übergießen und kurz ziehen lassen. Die Tomaten abgießen, häuten, vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Sardellenfilets abtropfen lassen und kleinschneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, gewürfelte Tomaten und Sardellen darin drei Minuten dünsten. Knoblauchzehen schälen und durch die Presse dazudrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Baguette-Brötchen aufschneiden. Die unteren Hälften jeweils mit Tomatenpüree bestreichen und mit Paprikastreifen belegen. Basilikum waschen und trockenschütteln. Die Blätter auf den Sandwiches verteilen. Obere Brötchenhälften daraufsetzen. \*\* Gepostet von K.-H. Boller Erfasser: K.-H. Datum: 24.10.1996 Stichworte: Brot, Paprika, Tomate, Italien, P6

Stichworte: Italien, P6, Tomate, Brot, Paprika

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pariserbrote

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 40 g Hefe
- 10 g Zucker
- 500 g Weismehl
- 12 g Salz
- 2 dl kaltes Wasser

Hefe und Zucker mischen und verflüssigen lassen.

Mehl und Salz in die Schüssel der Rührwerks geben, mit dem Knetarm kurz durchmischen, aufgelöste Hefe zufügen, nochmals kurz vermischen, Wasser auf langsamen Touren beifügen und alle Zutaten auf schnellen Touren zu einem elastischen Teig kneten lassen. Teig zu einer Kugel formen, in eine handwarme Schüssel legen, mit einem Küchentuch bedecken und auf die offene Ofentür (Ofen auf ca. 50Grad vorgeheizt) stellen, 45 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit muss sich das Teigvolumen verdoppeln. Anschliessend den Teig auf einem bemehlten Tisch mit den Händen kurz durcharbeiten. Die Teigmenge halbieren und zu zwei Broten formen: Dazu jede Hälfte in ein Rechteck von 15X30 cm mit den Händen ausziehen - die längere Seite parallel zur Tischkante vor Ihnen. Jetzt vom unteren Rand her eng einrollen und dabei jedesmal mit den Fingern den Teig fest andrücken, zum Schluss die Abschlusskante auf der ganzen Länge mit dem Teig verbinden - am besten geschieht dies mit zwei Fingern, wie wenn Sie jemanden kneifen wollten!

Die beiden Brote mit der Abschlusskante nach unten auf ein geöltes Backblech legen und erneut auf der Ofentür 30 Minuten gehen lassen. Nach dieser Zeit werden die Brote mit einem scharfen Messer in regelmässigen Abständen und schräg ca. 1 cm Tief eingeschnitten. Bitte wirklich schneiden und nicht einfach ritzen. Anschliessend großzügig mit Wasser bepinseln und in den auf 220Grad vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Gleichzeitig schütten Sie eine Tasse Wasser auf den Boden des Backofens und schliessen blitzschnell die Ofentür. Nur so bildet sich jener Dampf, der die Brotkruste fördert. Nach 10 Minuten Backzeit die Ofentür kurz öffnen um den Dampf anziehen zu lassen. Die Brote in weiteren 20 Minuten fertig backen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen. \* Aus Elfie Casty: Geliebte Küche, Heyne Verlag Erfasser: Lothar Datum: 13.01.1993 Stichworte: Brot, Weissbrot

Stichworte: Brot, Weissbrot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Partybrötchen I

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 10 Brötchen
- 100 g Butter
- 300 g Schinken
- 150 g Schmelzkäse
- 200 g Sahne
- 1 Knoblauchzehe
- \*\*\*\*\*Quelle\*\*\*\*\*

Mutters schwarzes Kochbuch (handgeschrieben) erfasst von Alfons Grundl@2:244/6301.9 am 21.10.1996 \*\*\*\*\*Zubereitung\*\*\*\*\*  
Schinken fein würfeln und mit den anderen Zutaten vermengen. Auf Brötchenhälften streichen. ca. 10 Minuten bei 200 Grad C überbacken  
:Stichworte : Aufstrich, Brot, Käse, P10, Pikant Stichworte: Brot, Aufstrich, Pikant, Käse, P10

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pausenbrot 1

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Roggenbrötchen
- 1 EL Frischkäse 50 % Fett
- 1 Tomate
- 1 Cornichon
- 1 Ei; hartgekocht
- 1 Salatblatt
- Paprikapulver
- Pfeffer

Frischkäse mit kleingeschnittener Gurke vermischen und mit Paprika und Pfeffer würzen. Das Brötchen damit bestreichen, die Eischeiben darauflegen und mit dem Salatblatt und dem oberen Teil des Brötchens bedecken. Tomate dazu reichen.

\* ca. 282 kcal (1185 kJ) \*

Tip: Pausenbrote am besten in einer Frischhaltebox verpacken. So bleiben sie länger frisch und appetitlich. \* Quelle: Südwest-Text 25.04.94 Erfasst: Ulli Fetzer 2:246/1401.62 Erfasser: Datum: 05.04.1995 Stichworte: Snack, P1

Stichworte: P1, Snack

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pausenbrot 2

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Scheibe Landbrot
- 1 TL Creme fraiche
- 1 Scheibe Kälter Braten
- 1/2 TL Meerrettich
- 3 Streifen rote Paprika
- etwas gehackte Petersilie
- 1 Salatblatt
- 1/2 Scheibe Brot mit Creme fraiche bestreichen,
- Braten darauflegen.

Nach Wunsch den Braten mit Meerrettich bestreichen, mit roter Paprika belegen und mit Petersilie bestreuen. Mit dem Salatblatt und der zweiten Brothälfte bedecken.

\* ca. 225 kcal/945 kJ \*

Tip: Als Streichfett kann auch Creme fraiche verwendet werden. Sie ist fettarmer als Butter oder Margarine. \* Quelle: Südwest-Text 26.04.94 Erfasst: Ulli Fetzer 2:246/1401.62 Erfasser: Datum: 05.04.1995 Stichworte: Snack, P1

Stichworte: P1, Snack

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pausenbrot 3

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Scheibe Vollkornbrot
- 1 TL Butter oder Margarine
- Etwas Kresse
- 2 EL Magerquark oder körniger Frischkäse
- 1 EL Milch
- 1 TL frische Kräuter
- 50 g Salatgurke
- Salz
- Pfeffer

Brot mit Streichfett bestreichen und Kresse daraufstreuen, halbieren und zusammenklappen. Den Magerquark mit den Zutaten anrühren und würzen. In ein verschliessbares Schälchen abfüllen.

\* ca. 219 kcal/920 kJ \*

Tip: Frische Kräuter bereits am Abend vorher zubereiten. Luftdicht im Kühlschrank verwahrt, verlieren sie kein Aroma. \* Quelle: Südwest-Text 27.04.94 Erfasst: Ulli Fetzer 2:246/1401.62 Erfasser: Datum: 05.04.1995 Stichworte: Snack, P1

Stichworte: P1, Snack

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pfefferbrötchen

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Scheibe Roggenbrot
- etwas Butter
- 2 Salatblätter
- 125 g körnigen Frischkäse
- 1/2 Zwiebel, gehackt
- 1 TL Kümmel
- 1 TL zerdrückte grüne Pfefferkörner
- 1/2 TL Paprika edelsüß
- 2 cl Kirschwasser
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 EL Schnittlauch, gehackt

Das Roggenbrot halbieren und dünn mit Butter bestreichen. Jede Hälfte mit einem Salatblatt belegen. Den Frischkäse mit der gehackten Zwiebel, dem Kümmel, den Pfefferkörnern und dem Paprika verrühren. Mit dem Kirschwasser verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf den Brötchen verteilen. Mit Schnittlauch bestreut servieren. \* Quelle: Kalender der Bäckerei Grimminger, Mannheim Kalenderblatt vom September 1994  
\*\* Gepostet von Sabine Engelhardt Date: Sat, 31 Dec 1994 Ersteller: Sabine Datum: 22.01.1995 Stichworte: P1, Brote, Belegtes

Stichworte: P1, Brote, Belegtes

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pide Einfache Brotfladen

*Für 4 Portionen*

## **FÜR 4 PORTIONEN**

- 500 g Mehl
- 125 ml Milch
- 1 Prise Zucker
- 30 g Hefe
- 100 g handwarme Butter
- 2 Eier
- 1 EL Salz 3 EL Olivenöl
- 2 Eigelb
- 4 EL Wasser
- 1 EL Kümmel
- 1 EL grobes Salz
- 1 EL Korianderkörner

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Milch handwarm erwärmen, den Zucker einrühren und die Hefe hineinbröckeln. Die Hefemilch 10-15 Minuten gehen lassen. Anschliessend die Hefemilch mit der Butter, den Eiern, dem Salz, dem Olivenöl zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verschlagen.

Den Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Nochmals kräftig durchschlagen und erneut 30 Minuten gehen lassen.

Anschliessend portionsweise kleine Kugeln abrollen und diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Ein Backblech mit etwas Olivenöl ausfetten und die Teigfladen darauf legen.

Das Eigelb mit Wasser verrühren und die Teigfladen damit bestreichen. Anschliessend mit Kümmel, grobem Salz und Korianderkörnern betreuen.

Nochmals 10 Minuten gehen lassen und im auf 180 Grad vorgeheiztem Backofen je nach Grösse 15 - 20 Minuten ausbacken.

Die Fladen herrausnehmen und warm oder kalt servieren. \*\* Christa@germany.uucp From: Zotty@popp.ins.de (Christa Keil) Erfasser: Christa Datum: 29.09.1993 Stichworte: News, Türkisch, Pide, Brot, Fladenbrot

Stichworte: Türkei, Brot, Fladenbrot, Pide, News

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pikante Brottorte

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1/2 rundes Mischbrot
- 100 g Butter
- 1/2 Kopfsalat
- 375 g kalter Braten
- 62 g Mayonnaise
- 2 Tomaten, feste
- 1 1/2 Eier, hartgekocht
- 1/2 Bd. Radieschen
- Salz
- Pfeffer

## ZUM GARNIEREN

- Käsecreme
- Lachsscheiben
- Anchovisfilets
- Radieschen
- Gewürzgurken
- Kapern

MMMMM-----QUELLE-----

- Sibylles Kochbuch

- Lorbeer ist ein

- Küchenkraut Erfasst von:

- Roland Pötschke

- [www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de](http://www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de)

- /pötschke/

Vom Brot die Kruste abschneiden, die Krumme oben flach und das Brot in vier gleichmäßige tortenbodenähnliche Scheiben schneiden, diese mit Butter bestreichen. Die unterste Scheibe mit in Streifen geschnittenen Salatblättern belegen, darauf die Hälfte des in Scheiben geschnittenen Bratens verteilen und Mayonnaiseflockchen aufsetzen. Darüber kommt ein Brotboden mit Tomaten-, Ei- und Radieschenscheiben (Salz, Pfeffer und nach Wunsch Kapern darüberstreuen) und wieder ein Boden, wie der unterste belegt. Mit der vierten Scheibe die Torte abdecken, oben und ringsum dünn mit Käsecreme einstreichen und mit Lachs- oder Anchovisröllchen, Radieschen, Gurkenstreifen und Kapern garnieren.

Stichworte: Pikant

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pilzbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 40 g Hefe
- 1 Tasse lauwarmes Wasser
- 150 g Blätterteig
- 1 Kl. Dose geschn. Champignons
- 1/2 Bd. Petersilie
- 500 g Weizenmehl
- 1 EL Salz
- 25 g Butter
- 3/8 l lauwarmes Wasser
- 1 Eigelb
- 3/4 Tasse Wasser

Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Blätterteig auftauchen lassen. Pilze abtropfen lassen und Petersilie fein hacken. Mehl in Backschüssel sieben, gelöste Hefe zugießen und vermengen. Salz, erwärmte Butter und nach und nach Milch untermengen. Pilze und Petersilie zugeben und unterarbeiten. Wenn Teig Blasen wirft mit Mehl bestäuben. Zudecken und warmgestellt 30-40 Min. gehen lassen. Blätterteig auf einem bemehlten Brett ausrollen (ca. 30x30 cm). Teig, wenn er sich verdoppelt hat, zu einer ca. 25 cm langen Rolle formen. Auf den Blätterteig legen und einschlagen. Kanten anfeuchten und zusammendrücken. Mit der Nahtstelle nach unten auf ein nasses Backblech legen. Mit einem Messer längs einschneiden. Zudecken und 5 Min ruhen lassen. Mit verquirltem Ei bestreichen. Tasse heißes Wasser auf das Blech stellen. In vorgeheizten Backofen, untere Schiene, schieben. Nach 20 Min. Ofen öffnen, zum Dampf abziehen. 30-40 Min. backen. 220 C Frisch essen (mit Butter bestrichen)! :Stichworte : Brot, P1 :Notizen (\*\*) : : : Gepostet von a Stichworte: P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pinienbrötchen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 350 g Mehlig kochende Kartoffeln
- 250 g Gemahlene Mandeln
- 250 g Puderzucker
- 1 Vanillinzucker
- 2 Eigelb
- 1 Bittermandelaroma
- 100 g Pinienkerne (od. gehackte Mandeln
- od. Pistazien)

Kartoffeln mit der Schale kochen. Abschrecken, pellen, mit einer Gabel zerdrücken. Erkalten lassen. Mandeln mit gesiebttem Puderzucker, Vanillinzucker, Eigelb und Mandelaroma dazugeben. Alles gut verkneten. Aus dem Kartoffelteil walnussgrosse Kugeln formen. In Pinienkernen wälzen. Man kann auch mit 2 Teelöffeln kleine Klösschen formen und mit gehackten Mandeln oder Pistazien bestreuen.

Über Nacht etwas antrocknen lassen.

Ergibt ca. 30 Stück. Backzeit ca. 25 Minuten (160GradC) \*\* Gepostet von Harald Lossner Date: Sun, 20 Nov 1994 Erfasser: Harald Datum: 02.02.1995 Stichworte: Brötchen, Pinien

Stichworte: Brötchen, Pinien

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pitahbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1/2 Päckchen Trockenbackhefe
- 375 g Mehl
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 1/8 l lauwarmes Wasser
- 1 Eigelb
- 1 EL Kondensmilch
- 2 EL Sesamsamen

Hefe unter das Mehl mischen. Zucker, Wasser und Salz zugeben und gut verkneten. Mit Tuch bedeckt etwa eine Stunde gehen lassen. Teig dann durchkneten in 8 Stücke teilen und zu Kugeln formen. Auf bemehlter Arbeitsfläche 5 min. ruhen lassen, zu 1cm dicken Fladen auswellen, und mit Tuch bedeckt nochmal gehen lassen (so halbe Stunde). Eigelb und Milch verquirlen, und die Fladen damit bepinseln. Den Sesam darüberstreuen und gleich ab mit dem Ganzen auf einem eingefettetem Blech in den vorgeheizten Ofen. In 10 Minuten sollten die Brote bei 225 Grad (Gas Stufe 4) hellgelb gebacken sein.

8 Stück haben ca. 920 kJ. \*\* Gepostet von Gregor Becker Date: Sat, 10 Sep 1994 Erfasser: Gregor Datum: 18.10.1994 Stichworte: Brot, Pitah

Stichworte: Brot, Pitah

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pittafladen / Khubuz

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 3 Tas. Mehl
- 1 Pk. Hefe
- 3/4 TL Salz
- 1 Tas. Wasser, lauwarm
- 1 EL Öl
- 1 Spur Zucker

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig bereiten, wie gewohnt. Zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen und an einem warmen Platz zur doppelten Grösse aufgehen lassen.

Danach noch einmal gut durchkneten.

Den Teig in 6 Portionen teilen ( man kann auch mehrere kleinere Portionen machen, wie man möchte.) Jeden Ball zu einer schönen runden Scheibe ausrollen. Nochmals 20 Minuten ruhen lassen.

Den Ofen auf grösste Hitze vorheizen, bei den meisten Elektroherden sind das 250GradC, wer es heisser kann, der darf, dabei schon ein Backblech mit aufheizen, das ist sehr wichtig damit der Fladen hinterher eine schöne Tasche bildet.

Nun die Fladen nacheinander in den vorgeheizten Ofen und zwar an die heisseste Stelle einschieben. Bei Elektroherden ist dies die untere Schiene, bei Gas die obere!!!!

Die Fladen nun ca. 5 Minuten backen lassen, wer den Vorgang beobachten kann, wird sehen wie sie sich zur Kugel aufblähen, nur leicht Farbe annehmen lassen, damit sie elastisch bleiben.

Die Taschen werden dann halbiert und mit Tomaten, Salat und Fleisch gefüllt dazu gibt man einen Löffel Tahini Sosse.

Man kann Geschnetzeltes, oder Schafskäse reingeben, was immer man möchte. \* Quelle: Nawaf Al Fahed Erfasst von Ilka Spiess \*\* Gepostet von Ilka Spiess Date: Sun, 23 Apr 1995 Erfasser: Ilka Datum: 03.07.1995 Stichworte: Arabisch, Brot, P4

Stichworte: Arabien, P4, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pizza- und Brötchenteig

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 kg Weizenmehl (Typ 550)
- 20 g Hefe
- 600 ml kaltes Wasser
- 2 TL Salz
- 2 TL Zucker

Alle Zutaten in das kalte Wasser einrühren. Den Teig 24 Std. zugedeckt (Folie) im Kühlschrank gehen lassen

Zum Backen 1 Tasse heisses Wasser mit in den Ofen stellen.

Teig innerhalb von 3 Tagen verbrauchen. Zubereitungszeit 15 min. Backzeit 30 min. \* Quelle: Bernhard Drepper's Mühle Erfasser: Lothar Datum: 09.03.1995 Stichworte: Brot, Pizza, P1, Brötchen

Stichworte: P1, Brot, Pizza, Brötchen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pizza-Brote mit Kräutern und Oliven

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1/2 Bd. Oregano
- 2 Bd. Thymian
- 85 g Oliven; schwarz
- 85 g Oliven; grün
- 1 St Knoblauchzehe
- 6 EL Olivenöl; kaltgepresstes
- 4 Pk. Pizza-Backmischung; Pk.=Packung a 300 g
- Mehl; zum Bearbeiten
- Öl; fürs Backblech, besser ist
- Maismehl
- Salz; grobes

Oregano und Thymianblätter von den Stielen zupfen. Die Oliven in Spalten vom Stein schneiden. Kräuter und Oliven fein hacken, Knoblauch pellen, fein pressen und alles mit Olivenöl mischen.

Den Teig nach Packungsanweisung zu einer Rolle von etw. 5cm Durchmesser formen. In ungefähr 55 Scheiben von 1cm Breite schneiden. Die Teigstücke auf eine bemehlten Arbeitsfläche zu runden, 2mm dünne Fladen ausrollen.

Die Fladen auf ein leicht bemehltes Backblech legen. Je 1 Tl Kräuter-Oliven-Mischung und etwa grobes Salz darauf verteilen. Die Fladen nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 12-15 Minuten backen. Warm oder kalt servieren.

TIP: Pizza-Brote könnt Ihr 1-2 Tage vorher backen und mit Küchentüchern abdecken. Dann bleiben sie knusprig. Dazu schmeckt - ja was wohl? Das steht im Rezept Knoblauchcreme mit Spargel-Bohnen-Salat. \* Quelle: essen & trinken Modified by: Bollerix \*\* From: bollerix@wilam.north.de (K.-H. Boller ) Date: 28 Aug 1994 1 Erfinder: Bollerix Datum: 15.09.1994 Stichworte: Brot, Herzhaft, Pizza

Stichworte: Herzhaft, Brot, Pizza

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pizzabrötchen I

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 400 g Mehl
- 2 Pakete Trockenhefe
- 4 EL Öl
- 1/4 l lauwarmes Wasser
- 2 Teelöffel Salz

Mehl und Hefe werden miteinander vermischt, dann die restlichen Zutaten dabei. Schön miteinander verkneten, gehen lassen und dann kleine Brötchen formen, in den Backofen circa 200 Grad 25-35 Minuten. \*\* Gepostet von: Harald Kulartz Erfasser: Harald Datum: 30.11.1995 Stichworte: Brot, Brötchen

Stichworte: Brot, Brötchen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pizzabrot (Brotbackmaschine)

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 200 ml Wasser
- 1 EL Öl
- 1 TL Salz
- 1 EL Zucker
- 100 g Salami geschnitten
- 1 TL Oregano
- 2 EL Parmesankäse
- 1/2 Würfel Frischhefe
- 500 g Weizenmehl 550

- Ergibt ein 750g Brot Backen mit einem Standard-Programm für Brot. Keine Zeitvorwahl benutzen. Sofort backen. :Stichworte : Brot, P1 Stichworte: P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pizzabrot mit Mozzarella

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Ciabatta (italienisches Brot)
- 160 g Knoblauchbutter
- 12 Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- 32 Scheib. Salami
- 500 g Mozzarellakäse
- Oregano

Brot längs halbieren, Brothälften mit Knoblauchbutter bestreichen und auf ein Backblech legen. Tomaten in Scheiben schneiden, auf die untere Brothälfte legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Salamischeiben auf die Tomaten legen. Mozzarella in Scheiben schneiden, darauf verteilen und mit Oregano bestreuen. Die obere Brothälfte darauflegen. Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T. 225 C / 12 bis 15 Minuten. Vor dem Servieren in vier Stücke schneiden.

:Stichworte : Brot, Ma 4, P4, Pizza :Notizen (\*) : : Quelle: Elektro- und Rezeptkalender 1997 : : der Stadtwerke Bochum :Notizen (\*\*) : : Erfasst von Lothar Schäfer Stichworte: P4, Brot, Pizza, Ma 4

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pizzabrot mit Schinken

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 375 g Mehl
- 30 g Hefe
- 100 ml lauwarmes Wasser, ca.
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 TL Salz
- 2 Eier
- 150 g Mozzarellakäse
- 100 g Parmaschinken
- 4 Blätter frischer Salbei

Mehl, zerbröckelte Hefe, Wasser, Öl, 1 Ei und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine in 3 - 5 Min. zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. Den Backofen 5 Min. auf 50Grad vorheizen, ausschalten, den zugedeckten Teig 15 Min. im Backofen aufgehen lassen. In der Zwischenzeit Mozzarella in kleine Würfel, Schinken in feine Streifen schneiden. Salbei fein hacken. Diese Zutaten nach dem Aufgehen unter den Hefeteig kneten, danach zu einem Laib formen und nochmals ca. 15 Min. gehen lassen. Das zweite Ei mit einem Esslöffel Wasser verquirlen und den Teig damit bestreichen, im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung:

170 - 190Grad, 1 . Schiebeleiste v. u.

160 - 180Grad, Umluftbackofen

ca. 35 Minuten

100 g Eiweiss, 98 g Fett, 281 g Kohlenhydrate, 10591 kJ, 2528 kcal. Zubereitungszeit 90 Minuten \* Quelle: Winke & Rezepte 06 / 96 der Hamburgischen Electricitätswerke AG Erfasser: Lothar Datum: 16.06.1996 Stichworte: P1, Normal, Brot, Herzhaft

Stichworte: P1, Herzhaft, Brot, Normal

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pulla Hefezopf

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Tasse (0,15 l) Milch
- 25 g Hefe
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 85 g Zucker
- 1/2 EL Kardamon, zerstoßen
- 500 g Weizenmehl
- 100 g Butter

1. Die Milch auf Zimmertemperatur anwärmen. Die Hefe zerbröseln und mit der Milch verrühren. Das Ei schlagen und hinzufügen. Salz, Zucker und Kardamon hinzufügen. Das Mehl hinzugeben und tüchtig durchkneten. Die weiche, aber nicht zerlassene Butter oder Margarine unterkneten. Kneten, bis das Fett glatt eingearbeitet ist und der Teig sich von der Schüssel löst. Eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

2. Wecken, Zöpfe oder Laibe formen.

3. Aufgehen lassen bis ein Fingerabdruck nicht mehr sichtbar bleibt. Backzeiten Laibe und Zöpfe bei 200Grad etwa 30-35 Minuten Wecken bei 225Grad etwa 10-15 Minuten \* aus Finnland Erfasser: Lothar Datum: 13.01.1993 Stichworte: Brot, Wecken, Brötchen, Hefeteig

Stichworte: Brot, Brötchen, Hefeteig, Wecken

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pumpernickel

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 500 g Weizenschrot
- 250 g Roggenschrot
- 200 g Sonnenblumenkerne
- 100 g Sesam; oder Leinsamen
- 500 g Weizenmehl
- 1 l Buttermilch
- 2 Päckchen Hefe
- 1 Becher Rübengrün
- 1 Teelöffel Salz

Weizenschrot, Roggenschrot, Sonnenblumenkerne, Sesam und Weizenmehl in einer grossen Schüssel mischen.

Buttermilch langsam (und nur lauwarm) erwärmen. Hefe, Rübengrün und Salz unter ständigem Rühren hinzufügen.

Erwärmte Buttermilch über das Körnergemisch geben und beides vermengen. Dieses in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Kastenform geben.

2 3/4 Stunden im Heisslufttherm bei 130 Grad Celsius backen. Anschliessend mit Alufolie abdecken und zwei weitere Stunden im abgeschalteten Herd stehen lassen. \*\* Gepostet von: Friedhelm Hinderks Erfasser: Friedhelm Datum: 30.11.1995 Stichworte: Brot, Schwarzbrot, Korn

Stichworte: Brot, Schwarzbrot, Korn

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pumpernickel I

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 750 g Roggenschrot grob
- 750 g Roggenschrot mittel
- 500 g Sauerteig
- 160 g Rübenkraut
- 25 g (2 El.) Salz
- 3/4 l Wasser (nach Gefühl!)

In einer Schüssel die Schrotsorten gut vermischen, den Sauerteig und die übrigen Zutaten zugeben und alles gründlich durchkneten. Anschließend 3-4 Stunden gehen lassen (das Teigvolumen muss um ca. die Hälfte zunehmen). Nun erneut durchkneten und zu einer Wurst (32cm) formen. Diese Wurst in einer Form (11\*32cm) geben und nochmals 15-20 Minuten gehen lassen. Jetzt die Teigoberfläche gut anfeuchten und die Form oben mit Alufolie gut verschliessen. Jetzt etwa 10-12 Stunden bei 125-150 Grad auf unterer Schiene backen. Danach noch etwa 60 Minuten im heissen Backofen lassen.

Schon beim Backen riecht es, dass einem das Wasser im Munde zusammenläuft. Allerdings ist es nicht so ganz einfach - wenn man die Hitze zu gering wählt, so gart es nicht richtig durch und ist innen unendlich klebrig. Ohnehin ist es ziemlich schwierig zu schneiden. Ausserdem sollte man sichergehen, dass der Schrot auch wirklich gut gequollen ist, sonst wird es ziemlich zäh und trocken.

Die Kruste kann durch den karamelierten Zucker ziemlich hart werden - ich glaube, früher hat man das Zeug auch in einem feuchten Lappen aufbewahrt um die Kruste etwas aufzuweichen \*\* Gepostet von: Richard Kampmann Erfasser: Richard Datum: 11.12.1995 Stichworte: Brot, P1

Stichworte: P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Pumpernickel selbstgemacht

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 500 g Weizenschrot
- 250 g Roggenschrot
- 200 g Sonnenblumenkerne
- 100 g Sesam oder Leinsamen
- 500 g Weizenmehl
- 1 l Buttermilch
- 2 Pk. Hefe
- 1 Pk. Rübenkraut
- 1 TL Salz

Weizenschrot, Roggenschrot, Sonnenblumenkerne, Sesam und Weizenmehl in einer grossen Schüssel mischen. Buttermilch langsam (und nur lauwarm) erwärmen. Hefe, Rübenkraut und Salz unter ständigem Rühren hinzufügen. Erwärmte Buttermilch über das Körnergemisch geben und beides vermengen. Menge in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Kastenform geben. 2 3/4 Stunden im Heisslufttherd bei 130 GradC Celsius backen. Anschliessend mit Alufolie abdecken und 2 weitere Stunden im abgeschalteten Herd stehen lassen. Quelle: - Westfälisches Pumpernickelbrot - Alte und neue Rezepte rund um das - westfälische Bauern-Schwarzbrot - Elisabeth Schulte Huxel - Werner Bockholt - Warendorf 1994 - ISBN 3-87716-894-9 - Ins Mm-Format übertragen von - Herbert Schmitt (2:2426/2070.16) \*\* Gepostet von Herbert Schmitt Date: Fri, 10 Feb 1995 Erfinder: Herbert Datum: 05.04.1995 Stichworte: Backen, Brot, Westfalen, Regional, P1

Stichworte: Backen, Westfalen, Regionen, P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Puri

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 375 g Weizenvollkornmehl
- ca 300 g Wasser
- 3/4 TL Meersalz
- 2 Msp. Chilies
- 2 Msp. Kardamom
- Öl zum Fritieren

Das frisch gemahlene Mehl mit Salz, Gewürzen und Wasser zu einem mittelfesten Teig kneten. Den Teig immer wieder umschlagen, dass er glatt und geschmeidig wird. 20 min. ziehen lassen. Wieder durchkneten, kleine Stückchen abnehmen, diese zu Kugeln formen und auf einer bemehlten Fläche zu dünnen Fladen ausrollen, nicht dicker als 2-3 mm, Durchm. 10 cm. Einen Topf oder eine Friteuse mit Fett füllen und die Fladen darin auf beiden Seiten braun backen.

Man isst diese Fladen mit einem scharfen Linsenbrei, Rezept unbekannt. Ich würde gekochte rote Linsen kleinmixen und dann mit Sambal Ölek, Curry, Salz, evtl. Zwiebel abschmecken. \*\* From: s.lorenzen@bionic.zer.de Date: Wed, 22 Apr 1993 19:23:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen  
Erfasser: sie Datum: 15.07.1993 Stichworte: ZER, Brot, Fettgebackenes

Stichworte: Brot, Fettgebackenes, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Quark-Brötchen I

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 75 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL abger. Zitronenschale
- 250 g Quark
- 250 g Mehl
- 1 Beutel Backpulver
- 50 g Rosinen

Butter und Zucker schaumig rühren. Ei, Zitronenschale, Quark hinzufügen. Nach und nach Mehl und Backpulver drunterheben. Zuletzt Rosinen dazugeben.

Strom: 175 GradC (Gas: 1-2) / Backzeit: 20 Min. \*\* Gepostet von Martin Aschendorf Date: Wed, 30 Nov 1994 Erfasser: Martin Datum: 02.02.1995  
Stichworte: Brötchen, Quark

Stichworte: Quark, Brötchen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# QUARK-BUTTER-AUFSTRICH

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *2000 g Sahnequark*
- *400 g Butter*
- *einige tb Milch*
- *Schnittlauch*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Paprika*

## **QUELLE :UNBEKANNT**

- *konvertiert aus ASCII-Text angepasst*
- *durch Peter Mess*

Butter schaumig rühren, mit durchgepresstem Sahnequark, einigen Löffeln Milch, kleingeschnittenem Schnittlauch Salz, Pfeffer, Paprika gut verrühren.

Stichworte: Quark, Aufstrich, Selfmade

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Quarkbrötchen

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 500 g Weizenmehl
- 30 g Hefe
- 1/4 l lauwarme Milch
- 1 TL Zucker
- 200 g Magerquark,
- 80 g Butter oder Margarine,
- 1 Ei
- etwas Salz
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch

Weizenmehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Grube drücken; Hefe in lauwarmen Milch auflösen und mit Zucker in die Grube geben und mit etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verarbeiten. Die Schüssel zudecken und den Vorteig an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Magerquark, Butter oder Margarine, Ei und etwas Salz zugeben, alles gut durcharbeiten und gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Danach auf einem bemehlten Brett zu einer Rolle formen und diese in 24 Teile zerschneiden. Die Stücke zu Kugeln formen und auf ein gefettetes Backblech setzen.

Eigelb mit Milch verschlagen und die Kugeln damit bestreichen.

Bei 200GradC etwa 25 min. in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen. \*\* From: klaus\_tschentscher%un@zermaus.zer.sub.org Date: Thu, 06 Jan 1994 04:16:00 +0100 Newsgroups: zer.t- netz.essen Erfasser: Klaus Datum: 24.02.1994 Stichworte: Zer, Brötchen, Quark, Brot

Stichworte: Brot, Quark, Brötchen, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Quarkbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 500 g Weizenvollkornmehl
- 1 Tüte Backpulver
- wenig Salz (*Geschmacksache*)
- Honig
- 500 g Quark
- 2 Eier

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und bei 180 Grad 35 min. backen.

Für diesen Brotlaib braucht man keine Form. Wenn der Teig zu Brötchen geformt wird nur 25 min. backen.

Sind sehr leckere Sonntagsbrötchen, eine echte Alternative zu fertigem Frischteig.

Ich lasse auch gerne den Honig weg und mache nach Belieben und Vorrat Kräuterbrötchen daraus. Zu dem Thema später noch mehr. \*\* From: frau\_c@filelink.zer.de Date: Sun, 29 Nov 1992 22:13:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Katrin Datum: 15.07.1993 Stichworte: ZER, Brot, Quarkbrot, Brötchen

Stichworte: Brot, Brötchen, Quarkbrot, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Quarkbrot mit Möhrenscheiben

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 60 g Quark 20% Fett
- 2 EL Mineralwasser
- Kräutersalz
- 1 Scheibe Vollkornbrot
- 1 TL Butter
- 1 Möhre
- 1 TL Petersilie gehackt

Den Quark mit dem Mineralwasser glatrühren und mit Kräutersalz würzen. Das Brot mit der Butter bestreichen. Die Möhre schälen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Das Butterbrot mit Möhrenscheiben belegen (eine für die Garnitur zurückbehalten) und den Quark darauf verteilen.

Die restliche Möhrenscheibe in feine Stifte schneiden und auf den Quark streuen. Nach Belieben die Petersilie daraufgeben. \* Quelle: -Trennkost (Falken-Verlag) -ISBN 3 8068 4498 4 -Erfasst: Arthur Heinzmann Erfasser: Arthur Datum: 31.03.1996 Stichworte: Brot, Frühstück, Trennkost, P1

Stichworte: Frühstück, P1, Brot, Trennkost

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Quarkbrot-Rezept für ABM

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 200 ml Milch
- 125 g Magerquark
- 375 g Weizenmehl 405
- (oder halb 405, halb Vollkornmehl)
- 20 g Hefe
- 2 TL Salz
- (1 El Zucker)
- 25 g Butter

Die Zutaten der Reihenfolge nach in die Brotbackmaschine geben. Programm für normales Brot wählen. Die in Klammern stehenden Anmerkungen gehören normalerweise nicht dazu, aber da ich lieber Vollkornbrot esse, statt Weißbrot eine kleine Anpassung von mir. Der Zucker als Beigabe sorgt dafür, daß das Brot braun wird - steht aber im Originalrezept nicht drin. :Stichworte : Backautomat, Brot :Notizen (\*) : : Das Rezept stammt aus dem Buch :

: "Mehr Freude und Erfolg beim Brotbacken" : : von Anneliese und Gerhard Eckert. :Notizen (\*\*) : :

: Gepostet von: Thomas Bopp Stichworte: Backen, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Quarkbrotaufstrich

Für 4 Portionen M M M M M ----- ZUTATEN ----- 1000 g (Mager)Quark

4 Bund frischer Kräuter nach

Wahl

Oder ersatzweise eine Pack-

ung tiefgefrorener Kräuter

Paprika

Salz

Pfeffer (aus der Mühle) M M M M M -----ERFASST-----

Von Uli (Uli@write.me.com)

Quelle: ausprobiert M M M M M -----ZUBEREITUNG:-----

Quark mit ev. etwas Milch glattrühren, die Kräuter fein hacken und nach geschmack mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Kann beliebig variiert werden, z.B. mit Knovi etc. Viel Spass beim Ausprobieren!

Stichworte: Aufstrich

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Quarkröggeli

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 300 g Weizenmehl Typ 1050
- 100 g Weizenschrot
- 100 g Kernige Haferflocken
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 2 gestrichene TL Salz
- 1 EL Zucker
- 250 g Magerquark
- 2 Eier
- 1 EL Öl
- Etwas Milch

Mehl, Schrot, Haferflocken, Backpulver, Salz und Zucker vermischen. Den Quark, die Eier, das Öl und etwas Milch dazugeben, den Teig mit den Knethaken des Handrührgerätes gut durcharbeiten. Aus dem elastischen Teig ovale Brötchen formen, diese auf ein gefettetes Backblech legen. In jedes Brötchen 3 Einschnitte machen. Die Brötchen mit Milch bepinseln, mit Haferflocken bestreuen und im vorgeheizten Ofen backen.

Backzeit: etwa 20 Minuten

Temperatur: 200 GradC Celsius \*\* Gepostet von Jürgen Linnhoff Date: Sat, 03 Jun 1995 Erfinder: Jürgen Datum: 15.08.1995 Stichworte: Brot, P1, Brötchen

Stichworte: P1, Brot, Brötchen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Quarkstuten

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1/2 Würfel Hefe
- 4 EL lauwarmes Wasser
- 350 g Weizenmehl (Typ 405 oder anderes)
- 200 g Quark (40%) 60 g Zucker (nach Geschmack)
- 50 g Weiche Butter
- 2 Eier
- 1/2 TL Salz

Hefe im Wasser auflösen. Mehl, Quark, Zucker, Salz, Butter und Eier verrühren und Hefe daruntermengen. Kneten bis der Teig glatt und glänzend ist. Kastenkuhenform (25 cm) gut fetten und Teig hineingeben. Backofen auf 50 Grad/Gas Stufe 1 einstellen und Brot auf der Mittelschiene hineinstellen (ohne Vorheizen). Teig gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat (ca. 20 min.). Dann das Brot auf die unterste Schiene stellen und den Ofen auf 200 Grad Gas Stufe 4 schalten und das Brot 30-35 min. backen. Eventuell mit Alufolie abdecken, da der Stuten sehr schnell braun wird.

Ergibt 18 Scheiben a 565 Joule/135 Kalorien

Schmeckt sehr gut zu herbem Aufstrich und Wurst, mit Magerquark und Zucker/Süsstoff 1:1 soll er auch für Diabetiker geeignet sein. Diese Information sollte aber vorsichtshalber überprüft werden.

Als Variante kann man daraus einen Rosinenstuten machen. 50 g Sultaninen einige Stunden einweichen, abgiessen und unter den Teig mengen. Das habe ich allerdings selbst noch nicht versucht, da ich Rosinen und ähnliches nicht mag. \*\* From: frau\_c@filelink.zer.de Date: Sun, 29 Nov 1992 20:38:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Katrin Datum: 15.07.1993 Stichworte: ZER, Brot, Stuten, Quarkstuten, Rosinenstuten

Stichworte: Brot, Stuten, Quarkstuten, Rosinenstuten, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Quarkweissbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 350 g Mehl
- 30 g Frische Hefe
- 3/8 l lauwarme Milch (40GradC)
- 2 TL Zucker
- 50 g Butter
- 350 g Trockener Quark
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- Fett für die Form

Zutaten zu Hefeteig verarbeiten, den Quark vorher durch ein Sieb rühren. Den gegangenen Teig in eine gefettete Kastenform füllen und in 35-40 Minuten bei 190-200Grad goldgelb backen.

Quarkweissbrot sollte bald verbraucht werden, es schmeckt frisch am besten. \* Aus: Roland Gööcks, Neue grosse Kochschule, Mosaik Verlag  
Erfasser: Barbara Datum: 13.01.1993 Stichworte: Brot, Weissbrot, Quark

Stichworte: Brot, Weissbrot, Quark

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Radieschen-Brot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *4 Scheibe Vollkornbrot*
- *Butter*
- *80 g Doppelrahm-Frischkäse mit Kräutern*
- *1 Bd. Radieschen; oder die doppelte Menge*
- *2 EL Schnittlauch ch;feingeschnitten Salz und Pfeffer*

Brot zuerst mit Butter, dann mit dem Doppelrahm-Frischkäse bestreichen.

Radieschen putzen, waschen, in Scheiben schneiden, die Brotscheiben schuppenförmig damit belegen und mit dem Schnittlauch, Salz und Pfeffer bestreuen. \* Quelle: Absender: Karin Schmidt 2:2456/440.25 6.06.94 Erfasser: Datum: 05.04.1995 Stichworte: Snack, P4

Stichworte: P4, Snack

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rhabarber-Aprikosen-Konfitüre

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 300 g *Getrocknete Aprikosen*
- 1 kg *Rhabarber*
- 1.79 kg *Gelierzucker; 2:1*

-- e&t -- posted by K.-H. Boller -- modified by Bollerix

Die Aprikosen würfeln und etwa vier Stunden in einem Halben Liter warmen Wasser einweichen. Dann 10 Minuten in der Einweichflüssigkeit kochen. Inzwischen den Rhabarber waschen, putzen und in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Zu den Aprikosen geben und abwiegen. Die gleiche Menge Gelierzucker abwiegen und dazugeben.

Die Masse langsam zum Kochen bringen, nach Anweisung sprudelnd kochen, vom Herd nehmen und abschäumen.

Einmachgläser heiss ausspülen und fünf Minuten bei 200 GradC im Backofen sterilisieren. Die Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen und die Konfitüre hineinfüllen. Mit Twist-Off-Deckeln oder Einmachhaut verschliessen.

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Pro Portion: ca. 44 kcal \* Quelle: \*\* Gepostet von K.-H. Boller Date: 08 Apr 1995 Erfinder: K.-H. Datum: 01.06.1995 Stichworte: Konfitüre, P6

Stichworte: P6, Konfitüre

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rhöner Wecken

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *4 altbackene Vollkornbrötchen*
- *250 g Räuchertofu*
- *1 Ei*
- *1 Zwiebel*
- *1 klein. Lauchstange*
- *Butter 2 El. feingemahlene Weizen*
- *1/2 Liter Milch*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Muskat*
- *Lorbeerblatt*

Brötchen halbieren und aushöhlen. Die Aushölmasse in Wasser einweichen und mit dem kleingeschnittenen Räuchertofu, Salz und Gewürzen mischen und in die Brötchen füllen. Eine Mehlschwitze bereiten. Dazu das Mehl in der Butter anschwitzen und langsam die Milch dazugeben, mit Salz und Lorbeerblatt würzen. Die gefüllten Wecken in der Sosse 15-20 Minuten ziehen lassen. Dazu schmeckt ein frischer Salat.

Quelle: Schrot&Korn \*\* From: Tictac@circus.zer.sub.org (Eckard Haupt) Date: Fri, 11 Feb 1994 21:47:40 +0100 Newsgroups: zer.t-netz.essen  
Erfasser: Eckard Datum: 20.05.1994 Stichworte: Brötchen, Vollwertkost, Zer

Stichworte: Vollwertkost, Brötchen, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Riewekooche (Reibekuchen - Brot mit rohen Kartoffeln)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 750 ml Milch
- 250 g Mehl
- 1 1/2 Pk. Hefe
- 2 TL Salz
- 1 Spur Zucker

In das Mehl eine Vertiefung drücken, Hefe hineinbröckeln, 1/4 der Milch etwas erwärmen und darüber giessen, Zucker hineinstreuen. Alles zu einem Teig verrühren und aufgehen lassen. In der Zwischenzeit Kartoffeln reiben und in einem Tuch ausdrücken. Rest der Milch aufkochen lassen und heiss über die Kartoffelmasse giessen und das Salz hinzufügen. Kartoffelmasse und Hefeteig miteinander verkneten. Eventuell weiteres Mehl hinzufügen so, dass der Teig nicht zu steif wird. Teig gehen lassen. Eine Kastenform einfetten und den Teig hineingeben. Kasten in den nicht vorgeheizten Backofen stellen und Brot bei 250 GradC eine Stunde backen. Den Kuchen noch am gleichen Tag verzehren!!! Quelle: - Riewekooche onn Schmatzbäckel : - Vom Essen und Trinken im Siegerland : - Trutzhard Irlie : - ISBN 3-88265-097-4 : - Ins Mm-Format gebracht von : - Herbert Schmitt (2:2426/2070.16) \*\* Gepostet von Herbert Schmitt Date: Tü, 21 Feb 1995 Erfasser: Herbert Datum: 06.04.1995 Stichworte: Brot, Kartoffeln, Regional, Siegerland, P1

Stichworte: Regionen, P1, Brot, Kartoffeln, Siegerland

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Römertopfbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 900 g Weizenmehl
- 1 EL Salz
- 2 Packungen Trockengerm (=hefe)
- 1 EL Zucker
- 3/8 l lauwarme Milch
- 1/4 l lauwarmes Wasser
- 4 EL Butter
- Römertopf

Das Mehl in eine Schüssel sieben, mit dem Salz vermengen, eine Mulde hineindrücken, die Germ und den Zucker zugeben, die lauwarme Milch und das lauwarme Wasser unter Rühren nach einer Richtung einrühren und dabei etwa die Hälfte des Mehles mit einarbeiten.

Auf diesen Vorteig etwas Mehl streuen, die Schüssel mit einem Küchentuch zudecken und den Teig an einem warmen Ort 15 min. gehen lassen. Den gegangenen Vorteig unter das übrige Mehl schlagen, bis sich alles von der Schüssel löst.

Den Teig auf bemehltem Brett kneten, bis er glatt und glänzend ist, etwa 15 min. Eine Schüssel ausmehlen, den Teigballen hineingeben, wieder mit einem Küchentuch zudecken und an einem warmen Ort 2 Std. gehen lassen.

Den Teig noch einmal durchkneten, zum Ball formen und in den eingefetteten Römertopf setzen. Wieder abdecken und nochmals 30 min. gehen lassen.

Rohr auf 225 Grad vorheizen, den Römertopf auf die unterste Schiene geben und 40 min. backen. Die Oberseite des heißen Brotes mit abgeschäumter flüssiger Butter bestreichen.

Anmerkung: Ich bin zu faul, den Teig genau nach Vorschrift mit Vorteig, und kneten usw. zu machen, sondern ich mixe einfach alle Zutaten zusammen und lasse den Teig dann in einer Tupperware-Gernteigschüssel in warmem Wasserbad aufgehen. Das Brot kann man auch in einer Kastenform oder auf dem Blech (kürzere Backzeit!) backen. \*\* Gepostet von: Heidrun Kirchweger Erfasser: Heidrun Datum: 08.01.1996 Stichworte: Brot, Römertopf, Weissbrot

Stichworte: Brot, Weissbrot, Römertopf

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Röstbrot mit geistem Zucchini- und Knoblauchpüree

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1/2 kg Zucchini
- 3 Knoblauchzehen
- Salz
- 1 EL Olivenöl (I)
- 1 EL Olivenöl (II)
- 1 Tomaten
- 1 1/2 EL Zitronensaft
- 1/2 Baguette
- 1 1/2 EL Olivenöl (III)

MMMMM-----QUELLE-----

-essen & trinken 8/94

- erfasst von Petra Holzapfel

Zucchini waschen und die Stielenden entfernen. Von den Zucchini je 2 Streifen Schale abschälen und beiseite legen. Die Zucchini und den ungepökelten Knoblauch in eine ofenfeste Form legen, salzen und mit Olivenöl (I) beträufeln. Bei 200°C zugedeckt auf der 2. Schiene von oben 45 Minuten backen. Zucchini- und Knoblauchschale sehr fein würfeln und im Olivenöl (II) bei schwacher Hitze 1 Minute dünsten, salzen. Tomaten vierteln, Saft, Kerne und Stielansätze entfernen. Tomaten sehr fein würfeln. Gebackene Zucchini grob hacken, Knoblauchzehen aus der Pelle drücken. Beides mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren. Mit Salz und Zitronensaft würzen. Die Hälfte der Zucchini- und Knoblauchwürfel unterrühren, das Püree auskühlen lassen. Das Püree 15 Minuten vor dem Servieren ins Gefrierfach stellen. Das Baguette schräg aufschneiden, die Scheiben mit dem restlichen Öl bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf der 2. Schiene von oben 6-8 Minuten goldbraun rösten. Das geistete Zucchini- und Knoblauchpüree mit Tomaten und restlichen Zucchiniwürfeln bestreuen und mit Röstbrot servieren. **Tip:** Übriggebliebenes Zucchini- und Knoblauchpüree hält sich in einem Schraubglas im Kühlschrank bis zu einer Woche. Passt gut als Beilage zu gegrilltem Fisch oder zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch.

Stichworte: Zucchini, Brotbelag, Zum Wein

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Roggen- Weizen Landbrot

Für 4 Portionen

## FÜR CA. 20 SCHEIBEN

- 150 g Roggenmehl
- 500 g Weizenvollkornmehl
- 2 EL Zuckerrübensirup
- 3 Pimentkörner
- 1 TL Koriander
- 1 Prise Muskat
- 20 g Frische Hefe
- 1 EL Jodsalz
- 2 EL weiche Butter oder Margarine
- 2 EL Haferflocken

Mehlsorten mischen, in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Sirup erhitzen. Gewürze im Mörser zerreiben, zum Sirup geben und etwas abkühlen lassen. Mit ca. 1/4 l lauwarmes Wasser und Hefe verrühren und in die Mehlmulde geben. Zugedeckt an einen Warmen Ort ca. 1/2 Std. gehen lassen. Jodsalz und Butter unterkneten. Noch etwas Wasser dazu, bis der Teig fest und elastisch ist Dann nochmal etwa 45 min gehen lassen. Dann durchkneten und zu einer Kugel formen und in Haferflocken wälzen. Oberfläche längs nicht zu tief einritzen und im vorgeheizten Backofen (E : 200 C ca. . 50 min backen ). :Stichworte : Brot, Roggen, Weizen :Notizen (\*\*) : : Gepostet von: Martina Sötbeer Stichworte: Brot, Roggen, Weizen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

Brot

# Roggen- Weizenschrotbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 450 ml Wasser
- 1 EL Essig
- 250 g Roggenvollkornschrot
- 250 g Weizenvollkornschrot
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Kümmel, gemahlen
- 20 g Hefe
- 1 EL Sesamkörner
- 1 EL Leinsamenkörner

Prg: Vollkorn Bräunung: Dunkel nach Beileben Die Körner beim Ertönen des ersten Signals hinzufügen. Erfasst: Andreas Schelper (A.Schelper@Liteline.Mcnet.De) :Stichworte : Backen, Backmaschine, Brot, P1 Stichworte: Backen, P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Roggen-Kartoffelbrot

Für 4 Portionen

## FÜR DEN VORTEIG

- 200 g Roggenkörner
- 2 TL Backfermentpulver
- 0,4 l warmes Wasser
- 2 TL flüssiger Honig

## FÜR DEN BROTTTEIG

- 500 g Mehlig kochende Kartoffeln
- 350 g Weizenkörner
- 50 g puderfeines Vollsojamehl
- 0,2 l lauwarmes Wasser
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Meersalz
- 1 TL getrockneter Majoran

## FÜR DIE FORM

- Butter

Zutaten für eine Kastenform von 30cm Länge:

Für den Vorteig die Roggenkörner feinmahlen und mit dem Backfermentpulver, dem Wasser und dem Honig verrühren. Den Vorteig mit einem Tuch bedeckt mindestens 24 Stunden an einem warmen Platz von 24 Grad stehen lassen. Danach sollte die Gärung deutlich zu erkennen sein; das heisst, der Vorteig sieht wie heller lockerer Schaum aus.

Am Backtag die Kartoffeln unter fließendem Wasser bürsten und mit der Schale in 30 bis 35 Minuten weich kochen.

Die garen Kartoffeln sofort schälen und noch heiss durch die Kartoffelpresse drücken oder auf der Rohkostreibe reiben. Den Kartoffelschnee unter den Vorteig mischen.

Die Weizenkörner feinmahlen und mit dem Sojamehl, dem Wasser, dem Kümmel, dem Salz und dem zerriebenen Majoran zum Vorteig geben. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Die Form mit Butter ausstreichen, den Teig hineinfüllen und mit einem Teigspatel glattstreichen.

Den Teig an einem warmen Platz gehen lassen, bis er sein Volumen um etwa ein Drittel vergrößert hat; das dauert 1 bis 2 Stunden. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Form auf die untere Schiene in den Backofen stellen und das Brot in etwas 50 Minuten goldbraun backen, im abgeschalteten Backofen noch 15 Minuten ruhen lassen.

Das Roggen-Kartoffel-Brot aus der Form stürzen, die Oberseite mit kaltem Wasser besprühen und das Brot auf deinem Kuchengitter abkühlen lassen.

Tip:

Das Brot sollte 24 Stunden ruhen, ehe es angeschnitten wird. Getoastet schmeckt das Roggen-Kartoffel-Brot besonders gut, wenn es nicht so schnell aufgebraucht wird und länger gelagert werden muss. - Experimentierfreudige Bäcker probieren das Brot auch einmal mit geraspelten Zucchini, roten Beeten oder Möhren. Man nimmt die gleiche Menge, die für die Kartoffeln angegeben wurde, nämlich 500 g. Eventuell verändert sich der Flüssigkeitsbedarf geringfügig.

Weitere Angaben: Vollwertrezept, Braucht viel Zeit

Bei 30 Scheiben pro Scheibe etwa 290kJ/70kcal; 3g Eiweiss; 1g Fett 14g Kohlehydrate; Vorbereitungszeit 40 Minuten Ruhezeit etwa 26 Stunden Backzeit 1 Stunde, 5 Minuten \* Quelle: Brot und herzhaftes Gebäck, Gräfe und Unzer Verlag \*\* Gepostet von: Richard Kampmann Erfasser: Richard Datum: 07.12.1995 Stichworte: Brot, Kartoffel

Stichworte: Brot, Kartoffeln

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Roggen-Schrotbrot

Für 4 Portionen M-----ZUTATEN-----

250 g Weizenmehl

125 g Weizenschrot Typ 1700

400 g Roggenmehl, Typ 1800; grob

1 ts Salz

1/2 l Malzbier

1 Pk. Hefe

250 g Natur-Sauerteig

1 ts Zucker

Aus den Zutaten einen nicht zu klebrigen Teig schlagen, warm stellen und über Nacht gehen lassen. Am nächsten Morgen wird noch Mehl hinzugegeben und erneut durchgeknetet. Zu einem Laib formen und noch einmal gehen lassen. Bei 200GradC - 220GradC ca. 50 - 60 Min. backen. Vor dem Rausnehmen mit Holzspiesschen prüfen - evtl. noch mal 5 - 10 Min. backen. Brot abkühlen lassen. Erst dann anschneiden! \* Quelle: Gefunden im: Brot-Backbuch Nachgebacken von: Josef Wolf @ 2:246/1810.10 Quelle: \*\* Gepostet von Josef Wolf Date: Mon, 19 Dec 1994 Erfasser: Josef Datum: 23.01.1995 Stichworte: Brot, Roggen, P1

Stichworte: P1, Brot, Roggen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Roggen-Walussbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1000 g Roggenmehl (Typ 997)
- 2 EL Salz
- 1/2 l Wasser
- 50 g Hefe
- 4 EL lauwarmes Wasser
- 60 g Flüssigsauerteig (aus dem Reformhaus)
- 250 g Walusskerne
- 1/4 l Milch
- Wasser für den Ofen und zum Einpinseln

Mehl, Salz und Wasser in einer grossen Schüssel mischen. Die Hefe in dem warmen Wasser auflösen und unter das Mehl in der Schüssel mischen. Alles 10 Minuten ruhen lassen. Jetzt den flüssigen Sauerteig zufügen und gründlich unterarbeiten. Kräftig kneten, bis der Teig eine gleichmässige, glatte Struktur hat. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Inzwischen die Walusskerne mit der kochenden Milch übergiessen und 30 Minuten quellen lassen. Dann die Walusskerne abtropfen und grob hacken.

Den Teig nochmals durchkneten, etwas flach drücken, dann die gehackten Nüsse daraufstreuen. Erneut durchkneten, bis alle Nüsse aufgenommen sind.

Den Teig in zwei Portionen teilen, aus jeder Hälfte einen länglichen Leib formen, auf ein Backblech setzen, mit Mehl bestäuben und 30 Minuten gehen lassen. Dann kreuzweise einritzen, damit das Brot nicht aufbricht.

Die Brote in den 240Grad heissen Backofen schieben. Gleichzeitig eine Tasse Wasser auf den Ofenboden schütten, sofort die Tür schliessen. Der Dampf soll nicht entweichen. Auf der untersten Schiene backen. Nach 20 Minuten jedoch den Ofen auf 200Grad herunterstellen. Die Walussbrote müssen jetzt noch 35-40 Minuten backen. \* Vom Höntroper Erntedanktag 1992 Erfasser: Barbara Datum: 29.11.1993 Stichworte: Brot, Roggenbrot, Walüsse

Stichworte: Brot, Roggenbrot, Walüsse

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Roggenbrötchen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 375 g Roggenmehl, Typ 997
- 50 g Erbsenfaser
- 75 g Weizenkleber
- 2 1/2 g Reinleicithin P
- 5 g Zucker
- 5 g Margarine
- 10 g Salz
- 10 g Trockenhefe (1 P.)
- 300 ml Wasser

Zunächst nur das Mehl und das Reinleicithin trocken mischen. Achten Sie darauf, dass alle Lecithinklüpchen fein zerbröseln sind, denn das Reinleicithinpulver kann, wenn es längere Zeit gelagert wird, Wasser anziehen und verklumpen. Dann die restlichen trockene Zutaten bis auf die Trockenhefe hinzugeben und vermischen. Die Trockenhefe in Wasser auflösen und ebenfalls hinzugeben. Den Teig 2-3 Minuten kneten, am besten mit einer Küchenmaschine oder einem elektrischen Rührgerät. Der Teig muss gut knetbar sein. Bei Bedarf 20-30 g Wasser hinzugeben. Den Teig zu einem Ballen formen und in einer abgedeckten Schüssel bei 20-25Grad 20 Minuten ruhen lassen.

Nun teilen Sie den Teig in 10 Teile. Auf einer sauberen, nicht bemehlten Arbeitsplatte werden die Brötchen gerollt. Mit der hohlen Hand über dem Teigstück werden dazu gleichmäßig kreisende Bewegungen vollzogen, so dass sich ganz wie von selbst das Brötchen formt. Der Handballen und die Fingerspitzen berühren dabei die Arbeitsfläche. Das fertig gerollte Brötchen ist kreisrund und kugelig und hat eine glatte Oberfläche, die nicht runzelig aussehen darf. Auf der Unterseite befindet sich der Schluss der Kugel. Wenn das Brötchen geschickt gerollt wurde, ist dieser Schuss kaum sichtbar. Wenn Sie das ein- bis zweimal geuebt haben, werden Sie sehen, dass es kinderleicht ist. Ein richtig gerolltes Brötchen geht beim Backen besser auf, weil der Teig die nötige Spannung hat. Es ist also nicht nur eine Frage des appetitlichen Aussehens.

Die Brötchen werden nun auf das mit Backpapier belegte Backblech gesetzt und wieder gut abgedeckt. Die nun folgende Ruhezeit dauert ca. 25-30 Minuten. 10 Minuten vor dem Ende der zweiten Ruhezeit, d.h. 10 Minuten vor dem Einschieben in den Backofen, werden die Brötchen an der Oberfläche eingeschnitten.

Den Backofen auf höchster Stufe vorheizen und kurz vor dem Einschieben heisses Wasser auf die Fettpfanne giessen. Sobald die Brötchen im Backofen sind, auf 240-250Grad herunterzuschalten und 25-30 Minuten backen. Um eine schöne Farbe zu erhalten kann man die Brötchen, bevor sie in den Backofen kommen, mit Eigelb einstreichen.

Ballaststoffgehalt: 8,3

Ballaststoffgehalt pro 100 kcal: 4,6 g \* aus dem Hobby Tip der Hobbythek vom WDR Nr. 201 a \*\* Erbsenfaser, Weizenkleber, Reinleicithin P aus dem Reformhaus (z.B. Spinnrad) Erfasser: Lothar Datum: 13.01.1993 Stichworte: Brot, Brötchen, Vollkornbrötchen, Roggenbrötchen, Roggenbrot

Stichworte: Brot, Brötchen, Vollkornbrötchen, Roggenbrötchen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Roggenbrötchen (Röggelchen)

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 500 g Roggenmehl
- 1 Pk. Hefe
- 1 TL Zucker
- 1 TL (gestr.) Salz
- 200 ml Milch
- Etwas Milch zum Bestreichen

Mehl in eine Backschüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken, die zerbröckelte Hefe mit 1 TL Zucker und etwas lauwarmen Milch dazugeben und mit etwas Mehl zum Vorteig verrühren, der 40 bis 50 Minuten zugedeckt gehen muss.

Den Vorteig mit den restlichen Zutaten verrühren und kräftig mit dem Rühröffel schlagen, bis sich der Teig von der Schüsselwand löst. Diesen 30 bis 40 Minuten gehen lassen.

Dann brötchengrosse Stücke (etwa 50 g schwer) abteilen, zu Laibchen formen und auf dem bemehlten Backbrett gehen lassen.

Die Laibchen auf das gefettete Backblech setzen, längs oder kreuzweise einschneiden, mit lauwarmen Milch bestreichen und bei 210 bis 220 GradC 18 bis 20 Minuten backen.

Abwandlung: Teig aus 250 g Weizenmehl und 250 g Roggenmehl bereiten.

13.01.1994

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Brot, P1

Stichworte: P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Roggenbrötchen, Vollkorn

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 40 g Vollkorn-Roggenmehl
- 80 g Vollkorn-Weizenmehl
- 0.4 TL Salz
- 0.4 TL Kümmel
- 0.2 TL Koriander
- 8 g Hefe
- 70 ml Milch

Die Hefe in 70 ml lauwarmen Wasser auflösen und mit der Milch auffüllen. Das Mehl in eine Schüssel geben, mit der Hefe und den übrigen Zutaten vermischen und ca. 10 Minuten durchkneten. Zugedeckt etwa 45-60 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Kurz nochmal durchkneten, 20 Kugeln formen, auf ein gefettetes Backblech legen, oben 2 schräg auseinanderlaufende Schnitte durchführen und alles zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. Zusammen mit einer Schale Wasser in den auf 200°C Grad vorgeheizten Backofen schieben und 20 Minuten backen.

Guten Appetit! \*\* Erfasst und gepostet von Raimund Unnewehr (2:2440/244) vom 12.06.1994 Erfasser: Raimund Datum: 01.08.1994 Stichworte: Brot, P20

Stichworte: Brot, P20

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Roggenbrot

Für 4 Portionen MMMMM-----TEIG----- 1250 g Roggenmehl Typ 997

(ich hab 1150 benutzt)

1 tb Kümmel (kann man auch

- weglassen) 3/4 l

- kochendes Wasser

1 Tütchen Trockenhefe

200 g Sauerteig auf Vorrat

2 gestrichene El. Salz MMMMM-----ZUM BESTREICHEN-----

1/8 l Wasser

2 gestrichene Tl.

- Speisestärke

Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Kümmel mischen. Das kochende Wasser zufügen und beim Abkühlen ab und zu umrühren, bis das Mehl lauwarm und klumpig ist. Die Hefe mit dem Sauerteig und dem Salz verrühren und in das Mehl einarbeiten. Das ganze gibt einen festen klebrigen Teig. In einer ausgemehlten Schüssel über Nacht an einem nicht zu warmen Ort stehenlassen.

Den Teig gut durchkneten, bis er sich von der Schüssel und den Händen löst, so etwa 20 Minuten dauert das. Eine Kugel formen und in einer Schüssel mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen. Teig nochmal gut durchkneten und dann in ein bemehltes Küchentuch einwickeln und 1/2 Stunde ruhen lassen (nicht zu warm).

Den Backofen auf 250 Grad Gas Stufe 5-6 vorheizen. Den Teig zu einem runden, hohen Laib formen, auf Backpapier setzen und mehrmals mit einer Gabel einstechen (damit die Oberfläche nicht reisst). Das Brot auf der mittleren Schiene in den Backofen einschieben und 1 Tasse Wasser auf den Herdboden gießen. Tür schnell schließen und 5 Minuten geschlossen lassen. Dann den Dampf entweichen lassen, eine Tasse kochendes Wasser auf den Herdboden stellen und die Tür wieder schließen.

Die Temperatur auf 200 Grad Gas Stufe 4 zurückschalten und 1 Stunde backen lassen. Soll das Brot glänzen, so kocht man 1/8 l Wasser auf und löst darin die Speisestärke auf. Das heiße Brot damit einpinseln und dann abkühlen lassen. Das Bestreichen ist allerdings nur für einen gewissen Glanzeffekt, kann man auch weglassen.

Das Brot soll angeblich 8 Tage lang schmecken, aber so lange blieb es bei uns nicht am Leben.

Es ist ein sehr festes Brot, nicht wie man es vom Bäcker gewohnt ist, aber dafür schmeckt es sehr gut und ist auch frei von allen Chemiezugaben und Konservierungsstoffen, die unsere Bäcker benutzen. Zubereitungszeit ca. 4 Stunden Ruhezeit mindestens 12 Stunden Backzeit 1 Stunde \*\*  
From: frau\_c@filelink.zer.de Date: Thu, 31 Dec 1992 20:04:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Katrin Datum: 14.06.1993 Stichworte: ZER, Brot, Roggenbrot

Stichworte: Brot, Roggenbrot, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Roggenbrot mit Ansetzen des Sauerteigs

Für 4 Portionen MMMMM-----VORTEIG----- 1600 g Roggenmehl 1600 ml lauwarmes Wasser (40°

Celsius) MMMMM-----HAUPTTEIG-----

120 g Hefe

4 tb Zucker 1200 g Weizenmehl 1400 g Roggenmehl

12 ts Salz 1500 ml lauwarmes Wasser

Mehl zum Bestäuben

Fett für das Backblech

600 ml heisses Wasser

Für den Vorteig 100 g des Roggenmehls und 100 ml lauwarmes Wasser mischen, mit einer Folie bedecken und 48 Stunden bei Zimmertemperatur stehenlassen. Dann die nächsten 100 g Roggenmehl und 100 ml lauwarmes Wasser darunterkneten. Das Gemisch wieder mit einer Folie abdecken und weitere 12 Stunden stehenlassen. Anschließend das restliche Mehl und das restliche lauwarme Wasser dazugeben und alles zusammen kneten. Mit einer Folie abdecken und erneut 12 Stunden stehenlassen. Dann nachsehen, ob der Teig genug gärt. Die Gärzeit kann in jedem Fall über-, niemals aber unterschritten werden. Der Vorteig ist fertig, wenn er, von Bläschen durchzogen, richtig locker aussieht. Von diesem Vorteig 50-80 g abnehmen und als Grundansatz für das nächste Brot in den Kühlschrank (Schraubglas) stellen. Der Grundansatz hält sich 8-12 Tage. Für den Hauptteig die Hefe zerbröckeln und mit dem Zucker zusammenrühren, bis sich eine flüssige Masse entwickelt hat. Das Weizen- und das Roggenmehl in eine Schüssel sieben, mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Den Vorteig (abzüglich der 50-80 g Grundansatz) und die Hefelösung dazugeben und mit dem Mehl verrühren. Nach und nach das Wasser sowie das Salz hinzufügen. Mit Mehl bestäuben und mit einem Handtuch bedeckt an einen warmen Ort stellen. 60-90 Minuten gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Dann auf einem bemehlten Backbrett 10-15 Minuten gut durchkneten. Dabei immer wieder gut mit Roggenmehl bestäuben. Am Ende darf der Teig nicht mehr kleben (gilt für alle Sauerteigbrote). Das Brot formen, 4-bis 5mal mit einem Messer einschneiden und mit einem Tuch bgedeckt weitere 60 Minuten gehen lassen. Auf ein eingefettetes Backblech legen. Den Backofen vorheizen. Das Brot auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben, die Tasse mit dem heissen Wasser dazustellen. Bei 220° (Gas 4) 70-80 Minuten backen. Das Brot ist gar, wenn es beim Beklopfen des Bodens hohl klingt. \*Quelle: Selbstgebackenes Brot (BZ) Erfasst von Sylvia Mancini

Stichworte: Sauerteig

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Roggenmischbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 50 g Sauerteig (reif)
- 600 g Roggenmehl 997 o. 1050
- 400 g Weizenmehl Typ egal
- 20 g Hefe
- 1 TL Salz
- 2 EL Paniermehl
- 600 g Wasser

450g der Roggenmehlmenge mit 450g der Wassermenge und dem reifen Sauerteig zu einem Teig verkneten und bei Raumtemperatur ca. 24h stehen lassen. Wasser sollte warm sein. Am nächsten Tag 50g vom jetzt reifen Sauerteig abnehmen und für später einmal aufheben. Den reifen Sauerteig jetzt mit den restlichen Zutaten kräftig zu einem Teig verkneten. Den Teig zu 2 Stücken aufteilen und zu runden glatten Kugeln formen. Nach herzenslust zu beliebigen Brotlaiben formen. Laibe in Roggenmehl wälzen und auf ein gefettetes Backblech legen. Nach Belieben einschneiden. Garen lassen. Bei Raumtemperatur 20 -30 min. Das Volumen sollte sich um ca. 1/3 vergrößern. Backen: 275Grad 15 min. Ofen dann auf: 175Grad herunterstellen und weitere 30 min. Backen Ein Teller mit Wasser im Ofen mitbacken. \*\* Gepostet von Frank Schwager Date: Thu, 01 Jun 1995 Erfinder: Frank Datum: 08.08.1995 Stichworte: Rustikal, P2

Stichworte: Rustikal, P2

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Roggenmischbrot I

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 300 g Weizenmehl
- 350 g Roggenmehl
- 700 g Sauerteig
- (es bleiben also ca. 50 g Sauerteig übrig, die kann man vermehren)
- 20 g Salz 25 g Hefe
- 300 ml Wasser
- (40 Grad warm, also etwas mehr als handwarm)

Für den Sauerteig: Erste Stufe: 100 g - Roggenmehl, 100 ml lauwarm Mehl mit Wasser verrühren, - Schüssel mit einem T ca. 20 Grad 24 bis 48 - Stunden stehenlassen Zweite Stufe: 100 g - Roggenmehl, 100 ml lauwarm Mehl und Wasser zu dem - ersten Ansatz (der bereit sollte) einrühren. Wieder - abdecken und 24 Stunden lassen. Dritte Stufe: 200 g - Roggenmehl, 200 ml lauwarm Wieder mit dem vorigen - Ansatz verrühren und 24 S Dann ist der Sauerteig - fertig. Nun zum Brot: Beide Mehle in eine - Schüssel, in eine Kühle d etwas Wasser löst man die - Hefe an und schüttet u den Rest Wasser und den - Sauerteig dazu. Nun muss m kneten, ein normaler - Haushaltsmixer oder eine K das nicht (Teig zu schwer) - deshalb also am besten Schüssel wieder abdecken - und den Teig an einen wa (Heizung oder leicht - vorgeheizter, wieder abges Nach etwa einer halben - Stunde lässt sich der Tei Teig einen Laib formen, oder - ihn in eine gefettete Brotbackform geben. Falls Du - keine Brotbackform ha sich, das Brot in eine - Bratenfolie zu geben (da g Melitta) sonst wird das Brot - nichts (ich hatte nie Sauerteigbrot, weil es im - Ofen einfach zu trocken Bratenfolie, am besten die - grösste Grösse die es Stunde gehen lassen und dann - 70 bis 80 Minuten bei Jetzt noch die - Sauerteigvermehrung: 50 g alter Sauerteig (hält sich - im Kühlschrank ein 375 g Roggenmehl, 375 ml Wasser Wieder alles verrühren, - abdecken und bei 20 Grad stehen lassen.

\* Quelle: Fernsehsendung Hobbythek \*\* Gepostet von: Susanne Kobocek Erfasser: Susanne Datum: 08.04.1996 Stichworte: Brot, Teig, Sauerteig, Roggen

Stichworte: Brot, Teig, Sauerteig, Roggen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Roggenmischbrot im Römertopf

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 500 g Roggenvollkornschrot (Typ 1800)
- 500 g Weizenmehl (Typ 1050)
- 50 g Hefe
- 1 EL Salz
- 1 TL Honig
- gut 1/4 l Wasser
- 1/4 l Buttermilch

Alle Zutaten zu einem Hefeteig verarbeiten - Mehl mit Hefe, Salz und Gewürzen vermischen. Lauwarmes Wasser und Milch zufügen und alles gut verkneten. Den Teig 20 Minuten gehen lassen und nochmals gut durchkneten, einen Brotleib formen und in einem gewässerten, leicht gefetteten Römertopf geben. Zugedeckt nochmals 15-20 Minuten gehen lassen; dann im geschlossenen Römertopf backen. Backzeit 70 Min., E-Herd 220-250Grad, G-Herd 4 ° Vom Höntroper Erntedanktag 1992 Erfasser: Barbara Datum: 13.01.1993 Stichworte: Brot, Römertopf, Mischbrot

Stichworte: Brot, Römertopf, Mischbrot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Roggentoastbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1/4 l Milch
- 150 g Joghurt
- 10 g Öl
- 10 g Zucker (2 Paketchen)
- 2 TL Salz
- 40 g Hefe (1 Würfel)
- 300 g Weizenvollkornmehl
- 100 g Roggenvollkornschrot
- 100 g Roggenvollkornmehl
- 3 EL Haferflocken

Programm: normal, Bräunung: hell Das Brot ist echt gut! Erfasst: Andreas Schelper (A.Schelper@Liteline.Mcnet.De) :Stichworte : Backen, Backmaschine, Brot, P1 Stichworte: Backen, P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rosetten-Brötchen (Sandwich)

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 2 Nussbrötchen, quer halbiert

MMMM-----FÜLLUNG-----

Wenig Butter oder Margarine

8 Tete-de-Moine-Rosetten

1 sm Birne, in Scheiben

Einige Sonnenblumenkerne

Wenig Kresse MMMM-----ERFASST VON-----

- Arthur Heinzmann am

- 15.09.96 nach Betty

- Bossi's Sandwich-Sonderheft

Untere Hälfte der Brötchen mit Butter oder Margarine bestreichen. Restliche Zutaten darauf verteilen. Deckel aufsetzen.

Erfasser: Arthur Datum: 23.11.1996 Stichworte: Brot, Imbiss, Lunch, Party, Sandwich, P2

Stichworte: Brot, Imbiss, Sandwich, Lunch, Party, P2

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rosinenbrötchen

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 120 g Weizenmehl
- 60 g Milch lauwarm
- 0.4 Pk. Trockenhefe
- 0.4 Salz, Prise
- 28 g Butter o.ä.
- 0.4 EL Zucker
- 0.4 Ei

---- zum Einstreichen-----

1 Eigelb\ 1 T Milch / mischen zum Einstreichen

Mehl mit Hefe mischen und mit den restl. Zutaten ausser den Rosinen kräftig zu einem Teig kneten. Zum Schluss die Rosinen einarbeiten. Den Teig aufgehen lassen ca. 30 min. Und in 10 Stücke teilen und rund Formen. Dann die Teile auf ein Blech legen und noch einmal zur doppelten Grösse aufgehen lassen. Einstreichen mit Ei/Milchmischung. Backen: 210Grad ca. 20-25 min. \*\* Gepostet von Frank Schwager Date: Fri, 12 May 1995  
Erfasser: Frank Datum: 21.06.1995 Stichworte: Feingebäck, Leichter, Hefeteig, P10

Stichworte: Hefeteig, Feingebäck, P10, Leichter

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Saftiges Olivenbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 rundes Fladenbrot
- 1000 g Tomaten
- 8 milde Pfefferschoten
- 800 g Oliven
- 8 Knoblauchzehen
- 4 Bd. Basilikum
- 400 g geraspelter Emmentaler
- 36 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 4 TL Kräuter der Provence

Von dem Fladenbrot die obere Kruste abschneiden, dabei muß der seitliche Rand stehen bleiben, das Brotinnere herauszupfen, eine Schüssel geben. Den Brotboden mit 1 EL Olivenöl beträufeln und zur Seite legen. Tomaten in kleine Stücke schneiden, Knoblauchzehen schälen und hacken, die Pfefferschoten entkernen und ebenso wie die Oliven in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse nun zum Brot in die Schüssel geben und untermengen. Dann gehacktes Basilikum, geraspelten Käse, 8 EL Olivenöl und 1 TL Kräuter der Provence zu der Masse geben. Alles gut durchmischen, bis eine geschmeidige Masse entsteht, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und kurz durchziehen lassen. Dann wird die Brot-Gemüsemischung auf dem Fladenbrotboden gleichmäßig verteilt. Bei 200 °C im Backofen backen. Das Olivenbrot paßt sehr gut lauwarm als Snack zum Wein, oder aber heiß serviert als Hauptgericht zu einem frischen Salat. :Quelle : Videotext: ARD/ZDF, 22.01.1999 :Erfinder : Frank Dingler  
Stichworte: Kräuter, Tomate, Olive

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Salbeibrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 325 g Mehl
- 20 g Hefe
- 1/2 TL Zucker
- 1/8 l Wasser
- 1/8 l Olivenöl
- Salz
- 10 Salbeiblätter
- 25 g Pfefferschoten
- Mehl zum Bestäuben

MMMMM-----QUELLE-----

-essen & trinken 9/85

- erfasst von Petra Holzapfel

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Die zerbröckelte Hefe und den Zucker mit dem lauwarmen Wasser verrühren und in die Mulde giessen. Mit Mehl vom Rand bestreuen. Eine flache Form mit Olivenöl auspinseln. Das restliche Öl und das Salz an den Mehrtrand geben. Die Salbeiblätter in Streifen schneiden. Die Pfefferschoten längs aufschlitzen, Kerne und Stielansätze entfernen. Pfefferschoten quer in schmale Streifen schneiden. Mit dem Salbei in die Schüssel geben. Dann alles mit den Knethaken des Handrührers mischen und kräftig durchkneten. Mit etwas Mehl bestäuben und bei Zimmertemperatur zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen. Dann kurz zusammenkneten und eine dicke Rolle formen. Die Rolle in 8 Teile schneiden. Teile nebeneinander mit der Schnittfläche nach oben in die Form setzen. Dabei die Oberfläche jeweils etwas zusammendrücken. Bei 200°C auf der 2. Schiene von unten 25 Minuten backen. Dann auf den Backofenboden stellen und 5 Minuten weiterbacken. Lauwarm mit italienischen Vorspeisen und Wein servieren.

Stichworte: Italien, Kräuter

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Salsa Verde

Für 4 Portionen MMMMM-----ZUTATEN:-----

2 Frühlingszwiebel mit Grün

2 Knoblauchzehen

8 Sardellenfilets

6 tb Kapern

8 tb Petersilie

6 tb Zitronensaft

1/4 l Olivenöl

Salz

Schwarzer Pfeffer

Frühlingszwiebel und Petersilie fein hacken, die Sardellenfilets waschen, Kapern abtropfen lassen, beides hacken und mit der zerdrückten Knoblauchzehe, dem Zitronensaft und Olivenöl vermengen, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Tips: Auf frischem Weissbrot - ein Genuss \* Olgastrasse \*\* Das Olgastrassen-Kochbuch von Barbara Burr Bitte geben Sie diese Rezepte immer nur als Gesamtheit weite Anregungen bitte an [burr@rus.uni-stuttgart.de](mailto:burr@rus.uni-stuttgart.de) Erfasser: Barbara Datum: 16.09.1993 Stichworte: Olgastrasse, kalt, Salsa, Brotaufstrich

Stichworte: Kalt, Brotaufstrich, Salsa, Olgastrasse

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Salzstangen

Für 4 Portionen M-----ZUTATEN-----

500 g Weizenmehl

1 tb grobes Salz

1/4 l Mineralwasser

100 g Fett; Butter oder Margarine

1 Pk. Hefe

1 tb Zucker

Aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten. Warm stellen und gehen lassen. Erneut durchkneten und 1/2 - 1 cm dick ausrollen. Mit grob gekörnten Salz, Kümmel und nach Wunsch auch mit geriebenem Parmesankäse bestreuen. In 1/2 cm breite, 10 cm lange Streifen schneiden und rollen. Auf einem Backblech noch einmal gehen lassen und bei 225GradC ca. 10 Minuten backen. \* Quelle: Ursprung: Deckenpfronner Backbuch Getestet und ins Mm-Format gebracht von: Josef Wolf @ 2:246/1810.10 \*\* Gepostet von Josef Wolf Date: Mon, 19 Dec 1994 Erfasser: Josef Datum: 23.01.1995 Stichworte: Brot, Backen, Salzstangen, P1

Stichworte: Backen, P1, Brot, Salzstangen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Sardinentoast

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Dos. Ölsardinen
- 1 Bd. Petersilie
- 2 EL Mayonnaise
- 2 St Eigelb
- Salz
- Pfeffer
- 4 St Toast-Scheiben
- 100 g Gouda; mittelalten, oder einer aus der Schweiz ;-)

Die Ölsardinen in ein Sieb zum Abtropfen geben. Bei grossen Sardinen die Mittelgräte entfernen. Die Petersilie waschen und fein hacken.

Die Fische mit der Gabel zerdrücken Mayonnaise, Eigelb und Petersilie unterrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Brot toasten, mit der Masse bestreichen. Den frischgeriebenen Käse daraufstreuen. Bei 220 Grad 10 Minuten überbacken. \* Quelle: So kocht Frau Antje heute Modified by: Bollerix \*\* From: bollerix@wilam.north.de (K.-H. Boller ) Date: 30 Aug 1994 1 Erfasser: Bollerix Datum: 15.09.1994  
Stichworte: Toasts, Sardinen, P4

Stichworte: P4, Toasts, Sardinen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Sauerkraut-Roggenbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 3 Tassen Roggenvollkornmehl
- 250 ml Wasser
- Das ganze mit Sauerteig impfen und 24 Stunden gehen lassen
- Den Sauerteig in die Brotbackmaschine
- DAZU
- 1 Tasse Weizenvollkornmehl
- 2 TL Salz
- 1 EL Zucker
- 3/4 Würfel Frischhefe
- 100 ml Milch
- 100 g Sauerkraut
- 100 g Haferflocken
- 2 zerstoßene Wacholderbeeren
- 1 TL gemahlener Kümmel
- 1 EL Öl

Roggenvollkornmehl. Wasser mit Sauerteig impfen und 24 Stunden gehen lassen. Den Sauerteig in die Brotbackmaschine und Weizenvollkornmehl, Salz, Zucker, Frischhefe zerbröseln und Milch dazugeben. Einstellung Körnerbrot. Sauerkraut kleinhacken und mit den anderen Zutaten beim Summen der Maschine zugeben. Wer ein noch besseres Brot haben will, kann nach einer Stunde alles abbrechen und dann nochmals Start drücken. Das Brot wird meiner Meinung nach besser. :Stichworte : Brot, Brotbackmaschine, Sauerkraut :Notizen (\*) : : : Quelle: Mehr Freude und Erfolg beim Brotbacken : : A. & E. Eckert :Notizen (\*\*) : : Gepostet von: Thomas Bopp Stichworte: Sauerkraut, Brot, Brotbackmaschine

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Sauermilchbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 100 g Hefe
- 4 EL Wasser
- 150 g Sirup
- 2 EL Kümmel
- 1 1/2 EL Salz
- 1 l Dickmilch; zimmerwarm
- 1500 g Feines Roggenmehl

Hefe im lauwarmen Wasser auflösen Sirup, Kümmel und Salz leicht (!) erwärmen. Die Dickmilch in eine Backschüssel geben, Sirup und Hefe unterrühren.

Ca. 3/4 des Mehles zufügen und zu einem geschmeidigen Teig durcharbeiten. Zudecken und an einem warmen Ort mind. 20 min. gehen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem restlichen Mehl kräftig verkneten und aus dem Teig drei längliche Brote formen, jedes auf ein gefettetes und bemehltes Backblech legen und 30 min gehen lassen.

Die Brote einzeln im Ofen bei 175 GradC backen und dabei 2- 3 Mal mit einer Sirup-Wasser Mischung einpinseln.

03.04.1994 (Hn)

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Brot, P1

Stichworte: P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Sauerteig

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1/2 Würfel Presshefe
- oder 1 Tütchen Trockenhefe
- 1 l lauwarmes Wasser
- 2 gestrichene El. Zucker
- 500 g Weizenmehl Typ 405

Die Hefe in einem hohen 5 Liter ! Gefäss im Wasser auflösen, den Zucker zugeben und nach und nach das Mehl einrühren (klumpenfrei, am besten sieben) Mit einem Teller oder Topfdeckel zudecken und an einem warmen Ort 48 Stunden stehenlassen. Nach 24 Stunden gründlich umrühren. Der Sauerteig kann, wenns schnell gehen muss auch schon nach 24 Stunden verwendet werden, aber 48 Stunden sind besser.

Der Sauerteig ist flüssig, es hat sich normalerweise eine klare Flüssigkeit oben abgesetzt, die muss gut untergerührt werden, bis der Sauerteig gleichmässig weissgrau aussieht. Danach kann er im Kühlschrank gut verschlossen etwa 10 Tage aufbewahrt werden.

Die Menge reicht für etwa 6-8 kg Mehl deshalb habe ich für meinen Gebrauch die Mengen halbiert, aber trotzdem auf ausreichend grosses Gefäss achten, das Zeug dehnt sich sehr stark aus.

Vielleicht sollte ich auch noch darauf hinweisen, dass man sich nicht daran stören sollte, der Sauerteig riecht nicht besonders gut, halt sehr sauer. \*\*  
From: frau\_c@filelink.zer.de Date: Thu, 31 Dec 1992 18:43:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Katrin Datum: 29.09.1993 Stichworte: ZER, Brot, Teigwaren, Sauerteig

Stichworte: Brot, Sauerteig, Teigwaren, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Sauerteig auf Vorrat

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1/2 Würfel Presshefe
- 1 l lauwarmes Wasser
- 2 gestrichene El. Zucker
- 500 g Weizenmehl Typ 405

Die Hefe in einem hohen 5 Liter Gefäss im Wasser auflösen, den Zucker zugeben und nach und nach das Mehl einrühren (klumpenfrei, am besten sieben). Mit einem Teller oder Topfdeckel zudecken und an einem warmen Ort 48 Stunden stehenlassen. Nach 24 Stunden gründlich umrühren. Der Sauerteig kann, wenn es schnell gehen muss, auch schon nach 24 Stunden verwendet werden, aber 48 Stunden sind besser. Der Sauerteig ist flüssig, es hat sich normalerweise eine klare Flüssigkeit abgesetzt, die muss gut untergerührt werden, bis der Sauerteig gleichmässig weiss-grau aussieht. Danach kann er im Kühlschrank gut verschlossen etwa 10 Tage aufbewahrt werden.

Die Menge reicht für etwa 6-8 kg Mehl deshalb habe ich für meinen Gebrauch die Mengen halbiert, aber trotzdem auf ausreichend grosses Gefäss achten, das Zeug dehnt sich sehr stark aus.

Vielleicht sollte ich auch noch darauf hinweisen, dass man sich nicht daran stören sollte, der Sauerteig riecht nicht besonders gut, halt sehr sauer.

Erfasser: Patrick Rother Datum: 19.08.1993 Stichworte: News, Brot, Sauerteig, Roggenbrot, News

Stichworte: Brot, Sauerteig, Roggenbrot, News

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Sauerteig I

Für 4 Portionen

## SAUERTEIG ERZEUGEN

- 400 g Roggenmehl
- 400 ml Wasser, 40GradC

## SAUERTEIG VERMEHREN

- 100 g Sauerteig
- 350 g Roggenmehl
- 350 ml Wasser, 40GradC

!!! Dieses Rezept klappt nicht unbedingt im ersten Anlauf !!! Den 1. Sauerteig erzeugen:

1. Phase: 100 g Mehl mit 100 ml Wasser mischen. Zudecken und 1-2 Tage bei 20GradC ruhen lassen.
2. PHASE: Die gleiche Menge hinzufügen, gut vermischen, zudecken und für 24 h ruhen lassen.
3. PHASE: 200 g Mehl und 200 ml Wasser hinzufügen, gut vermischen und zugedeckt 24 h lang ruhen lassen.

Der Sauerteig sollte nun einen angenehmen säuerlichen Geruch haben und reicht mindestens für ein Brot, wobei 100 g Sauerteig für die wesentlich schnellere Sauerteigvermehrung übrigbleiben. VORHANDENEN SAUERTEIG VERMEHREN:

Alle Zutaten gut mischen und 12-24 h bei 20GradC zugedeckt ruhen lassen.

Sauerteig kann man bis zu 8 Tagen im Kühlschrank lagern. Für längere Lagerzeiten (bis zu 4 Wochen) muss man soviel Roggenmehl hinzufügen, bis der Sauerteig krümelig wird. \*\* From: C.WULF@TBX.BERLINNET.in-BERLIN.de (Christian Wulf) Date: Mon, 24 Jan 1994 12:16:00 +0100 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Christian Datum: 01.02.1994 Stichworte: Backen, Grundrezept, zer

Stichworte: Backen, Grundrezept, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Sauerteig-Mischbrot

Für 4 Portionen

## Sauerteig

- 400 g Roggenmehl
- 400 ml warmes Wasser

## WEITERE ZUTATEN

- 350 g Weizenmehl
- 300 g Roggenmehl
- 1 Pk. Trockenhefe
- 1 Handvoll gehackte Nüsse
- 1 Handvoll Sonnenblumenkerne
- 1 gestr. El. Salz
- gut mit dem Sauerteig verrühren.
- 1 TL Kardamom in
- 300 ml warmes Wasser einrühren

Man braucht eine grosse(!) Plastikschüssel mit Deckel. (Eine Salatschüssel mit Folie abgedeckt tut es auch, habe ich mir sagen lassen.)

Sauerteig herstellen:

- 1.Tag: 100 g Roggenmehl, 100 ml warmes Wasser verrühren, abgedeckt stehen lassen.
- 2.Tag: 100 g Roggenmehl, 100 ml warmes Wasser dazugeben, verrühren, abgedeckt stehen lassen.
- 3.Tag: 200 g Roggenmehl, 200 ml warmes Wasser dazugeben, verrühren, abgedeckt stehen lassen.
- 4.Tag: Der Sauerteig ist fertig und kann verarbeitet werden:

Alles verkneten, bis der Teig fast nicht mehr klebt. In der geschlossen Schüssel 20 Min. gehen lassen. Nochmal verkneten, alles in eine Brotform geben.

Die Form in den Backofen stellen, bei leicht geöffneter Tür (Kochlöffel dazwischen klemmen) bei 50 Grad nochmal gehen lassen. Dann die Form herausnehmen, mit Küchentüchern abdecken, Ofen auf 170 Grad vorheizen, dann 50 Minuten backen; dabei auf die Bräunung achten, ggf. früher herausnehmen.

170 Grad bei Umluftofen; bei anderen Herden Temperatur anpassen! \*\* Gepostet von: Antje Behmk Erfasser: Antje Datum: 30.11.1995 Stichworte: Brot, Sauerteig

Stichworte: Brot, Sauerteig

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Sauerteig-Vollkornbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 150 g Sauerteig (vom Bäcker)
- 25 g Frische Hefe
- lauwarmes Wasser
- 1 kg Roggenmehl (Typ 1370)
- 500 g Roggenschrotmehl
- 1 gestrichener El Salz
- Fett und Mehl für das Blech

Sauerteig und Hefe mit lauwarmem Wasser 20d 200 g Mehl zu dünnem Vorteig verrühren und 2-3 Stunden warm gestellt (26-28Grad) gehen lassen. Restliches Mehl und Schrotmehl mischen und warmstellen. Vorteig mit der Mehlmischung in die Backschüssel geben, das Salz und soviel lauwarmes Wasser dazugeben, dass ein fester Teig entsteht. Den gründlich durchgekneteten Teig etwa 2-3 Stunden gehen lassen. 2 Brote formen, auf das gefettete und mit Mehl bestreute Backblech setzen und nochmals gehen lassen.

Die Brote mit Wasser bepinseln und 60-70 Minuten bei 210-220Grad backen. Nach dem Herausnehmen nochmals mit Wasser bepinseln.

Sie können den Teig auch mit dem Handrührgerät verarbeiten: Mischen auf Stufe 1, Kneten auf Stufe 2. \* Aus: Roland Gööcks, Neue grosse Kochschule, Mosaik Verlag Erfasser: Barbara Datum: 13.01.1993 Stichworte: Brot, Roggenbrot, Vollkornbrot, Roggenbrötchen

Stichworte: Brot, Roggenbrot, Vollkornbrot, Roggenbrötchen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# SAUERTEIGANSATZ NACH HOBBYTHEK

Für 4 Portionen

## 1. STUFE DER SAUERTEIGHERSTE

- 4.04 ml Wasser, genau 40 Grad warm
- 4.04 g Roggenmehl, Zimmertemperatur

## 2. STUFE DER SAUERTEIGHERSTE

- 4.04 ml Wasser, genau 40 Grad warm
- 4.04 g Roggenmehl, Typ 1150

## 3. STUFE DER SAUERTEIGHERSTE

- 8.08 ml Wasser, 40 Grad warm
- 8.08 g Roggenmehl, Typ 1150

Für die 1. Stufe Mehl mit Zimmertemperatur in eine Steingutschüssel sieben, mit dem Wasser (genau 40 Grad warm!) vermischen. Gefäss verschliessen (z.B. mit Frischhaltefolie), 48 Stunden bei mässiger Zimmertemperatur stehen lassen, dabei alle 12 Stunden kräftig umrühren.

Für die 2. Stufe gesiebttes Mehl und 40 Grad warmes Wasser zum Teig der 1. Stufe geben, gut verrühren. 24 Stunden stehen lassen, nach 12 Stunden gut umrühren.

Für die 3. Stufe die restlichen 200 g Mehl gesiebt mit den 200 ml Wasser (40 Grad warm!) vermischen und weitere 24 Stunden stehen lassen. Der Sauerteig sollte jetzt von schaumiger Konsistenz sein und angenehm säuerlich duften.

Von diesen ca. 800 g Sauerteig benötigt man für ein 3-Pfund-Brot nach dem Rezept der Hobbythek 700 g. Der Rest ist der Ansatz für neuen Sauerteig.

Insgesamt 48 Stunden \* Nach: Das Hobbythek-Buch 2

Erfasser: W.Arnetzl

Datum: 20.03.1995

Stichworte: Brot, Sauerteig \*\* Gepostet von Jörg Weinkauff Erfasser: Jörg Datum: 03.05.1996 Stichworte: Brot, Backen, Aufbau, P999

Stichworte: Backen, Aufbau, Brot, Sauerteig, P999

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Sauerteigbrot mit Sonnenblumenkernen

*Für 4 Portionen*

## **FÜR DEN SAUERTEIG**

- 365 g Roggenvollkornmehl
- 345 g Reine Buttermilch

## **FÜR DEN BROTTTEIG**

- 500 g Weizenvollkornmehl
- 250 g Sauerteig
- 350 g lauwarme Buttermilch
- 2 TL Salz
- 1 TL gem. Koriander
- 125 g geschälte Sonnenblumenkerne
- 1 EL Weizenstärke
- 1 Tasse Wasser

Aus Roggenmehl und Buttermilch Ansatz für den Sauerteig rühren. Dafür 15 g Roggenmehl mit 45 g Buttermilch gut verrühren. Das Gefäß abdecken, den Ansatz 24 bis 36 Stunden warm stellen. Dann mit 100 g Buttermilch und 150 g Mehl verkneten. Bei Zimmertemperatur über Nacht gehen lassen. Am nächsten Tag 200 g Mehl und 200 g Buttermilch zusetzen. Durchkneten, 3 bis 6 Stunden gehen lassen. Vom Sauerteig 250 g abnehmen, Rest evtl einfrieren.

Weizenmehl mit Sauerteig, Buttermilch, Salz, Koriander verkneten. 50 g Sonnenblumenkerne hacken, untermengen. Teig 40 Minuten gehen lassen. Durchkneten, 10 Minuten ruhen lassen, zum Leib formen. Gehen lassen. Weizenstärke mit Wasser glattrühren, aufkochen, aufs Brot streichen, Teig in Sonnenblumenkernen wälzen.

Backofen auf 220GradC vorheizen. Brot auf heisses Blech setzen, mit einer Schale mit Wasser in den Backofen schieben. Nach 20 Minuten Hitze auf 200GradC reduzieren, Brot weitere 35 bis 40 Minuten backen. \* Aus der BWZ im Oktober 1993 Erfasser: Lothar Datum: 19.01.1994 Stichworte: Brot, Sauerteig, Sonnenblumenkerne

Stichworte: Brot, Sauerteig, Sonnenblumenkerne

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# SAUERTEIGVERMEHRUNG NACH HOBBYTHEK

*Für 4 Portionen*

## **AUS SAUERTEIGREST**

- 2.02 g *Alten Sauerteig*
- 15.15 g *Roggenmehl, Typ 1150*
- 15.15 g *Wasser, 40 Grad warm*

## **AUS KRUEMELSAUER**

- 3.03 g *Krümelsauer*
- 14.14 g *Roggenmehl*
- 15.15 g *Wasser (40 Grad warm)*

Das Mehl sieben, mit Restsauerteig bzw. Krümelsauer und Wasser gut vermischen und in einem Steingutgefäß 24 Stunden gehen lassen. Nach 12 Stunden gut umrühren. Gefäß verschlossen halten.

Insgesamt 24 Stunden \* Nach: Das Hobbythek-Buch 2

Erfasser: W.ArnetzI

Datum: 26.11.1994

Stichworte: Brot, Sauerteig \*\* Gepostet von Jörg Weinkauff Erfasser: Jörg Datum: 03.05.1996 Stichworte: Brot, Aufbau, Backen, P999

Stichworte: Backen, Aufbau, Brot, Sauerteig, P999

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Saure-Sahne-Brötchen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 100 g Weizen-Vollkornschrot fein
- 83 g Weizenmehl Type 1050
- 1/3 EL Honig
- 13.33 g Hefe
- Salz
- 33.33 g Saure Sahne
- 16.66 g Sonnenblumenkerne
- 1/3 Eiweiss
- 0.08 l Wasser (1)
- 1/3 TL Wasser (2)

Schrot und 4/5 des Mehls in einer Schüssel mischen. In einer Mulde den Honig und die Hefe im lauwarmen Wasser (1) auflösen, mit Mehl vom Rand bestreuen. Salz und saure Sahne auf den Mehtrand geben. 4/5 der Sonnenblumenkerne ohne Fett in einer Pfanne hellbraun rösten, auf den Rand streuen. Alles zu einem elastischen Teig verkneten. Teig mit Mehl bestäuben und 20 min. gehen lassen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, eine Rolle formen und in gleich grosse Stücke schneiden (Anzahl: S. Servings :-> ). Daraus längliche Rollen formen, auf das mit Mehl bestäubte Backblech setzen. Eiweiss mit Wasser (2) verquirlen, die Rollen damit bestreichen. Restliche Sonnenblumenkerne und Mehl darüberstreuen. Brötchen bei 200GradC auf der 2. Schiene im Backofen 20 min. backen. \* Quelle: Das grosse Buch der Voll- Wertküche Naumann & Göbel \*\* Gepostet von Holger Hunger Date: Tú, 13 Dec 1994 Erfasser: Holger Datum: 25.01.1995 Stichworte: Backen, Brot, P12

Stichworte: Backen, Brot, P12

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Scharfer Kräuteraufstrich

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Bd. Petersilie
- 1 Bd. Dill
- 1 Bd. Kerbel
- 1 Bd. Schnittlauch
- 1 Becher Kresse
- 2 EL Kapern
- 4 eingelegte Knoblauchzehen
- 3 Pfeffergürkchen
- 1 grüne oder rote Chilischote
- 2 reife Avocados
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Aquavit
- 2 EL Mayonnaise
- Salz

MMMM-----QUELLE-----

-erfaßt von Gunther

- Mannigel

Die Kräuter waschen, trockenschwenken und kleinschneiden. Kapern, Knoblauchzehen und Gürkchen abtropfen lassen und würfeln. Chilischote halbieren, die Kerne und die Rippen herauslösen. Abspülen, trokentupfen und ganz fein hacken. Die Avocados halbieren, die Steine herauslösen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale heben. Die Avocados mit einer Gabel zerdrücken, dabei Zitronensaft und Aquavit zufügen, damit sich das Fruchtfleisch nicht verfärbt. Das Mus mit den vorbereiteten Zutaten und der Mayonnaise mischen und mit Salz abschmecken. Rasch servieren. Paßt zu allen deftigen Brotsorten. :Pro Portion 950 kJ/225 kcal:

Stichworte: Aufbau, Aufstrich

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Schinken-Quark-Sandwich

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 2 groß. Scheiben Vollkornbrot
- Butter
- Salatblätter
- 1 groß. Tomate
- 200 g Gekochter Schinken
- 200 g Speisequark Salz und Pfeffer
- Zwiebelsalz
- Schnittlauch

Brot mit Butter bestreichen, mit den gewaschenen Salatblättern belegen.

Die Tomate waschen, abtrocknen, in Scheiben schneiden und auf den Salatblättern verteilen.

Schinken fein würfeln, mit Quark vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zwiebelsalz würzen, auf den Broten anrichten und mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut servieren. \* Quelle: Absender: Karin Schmidt 2:2456/440.25 6.06.94 Erfasser: Datum: 05.04.1995 Stichworte: Snack, P2

Stichworte: Snack, P2

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Schneckentoast

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *24 St Champignons; mittelgrosse nehmen*
- *55 g Knoblauch- oder Kräuterbutter; selbstgemachte*
- *24 St Weinbergschnecken; 2 Dosen*
- *6 St Toast-Scheiben*
- *150 g Pikantje van Gouda; es darf auch Emmentaler sein*

Die Pilze putzen, wenn nötig waschen. Jeweils die Stiele herausdrehen. In jede Öffnung etwas Butter füllen. Die Schnecken abtropfen lassen und ebenfalls in die Pilze verteilen.

Das Brot toasten, jede Scheibe mit 4 Pilzen belegen. Den geriebenen Käse darüberstreuen. Die Toaste im Ofen bei 200 Grad 8 Minuten überbacken.

...und wo ist wohl der Knobi drin?? ;-) \* Quelle: So kocht Frau Antje heute Modified by: Bollerix \*\* From: bollerix@wilam.north.de (K.-H. Boller ) Date: 30 Aug 1994 1 Erfinder: Bollerix Datum: 15.09.1994 Stichworte: Toasts, Schnecken

Stichworte: Schnecken, Toasts

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Schnelle Frühstücksbrötchen

*Für 4 Portionen*

## **FÜR 8 BRÖTCHEN**

- 250 g Mehl
- 1 Tütchen Trockenhefe
- 100 g Magerquark
- 1 EL zimmerwarme Butter oder Margarine
- 1 kräftige Prise Salz
- 1/8 l lauwarmes Wasser
- 2 EL Buchweizenschrot
- eventuell Backpapier für das Blech
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch

In einer Schüssel das Mehl mit dem Hefepulver vermischen. Den Quark, das Fett, das Salz ,das Wasser und den Buchweizenschrot hinzufügen. Alles mit dem Knethaken de Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren. Dann auf die Arbeitsfläche geben und mit den Händen etwa 4 min. kräftig durchkneten.

Den Backofen auf 75Grad vorheizen. Das Backblech fetten oder mit Backpapier belegen. Aus dem Teig mit bemehlten Händen Brötchen formen und auf das Backblech legen. Die Oberfläche kreuzweise einschneiden. Eigelb und Milch mischen und die Brötchen damit bestreichen.

Die Brötchen in den mittleren Schub des Ofens schieben und den Teig darin etwa 10 min. gehen lassen. Dann die Temperatur auf 200Grad hochschalten und die Brötchen 20-25 min. fertigbacken. Auf Kuchengitter setzen und abkühlen lassen. \*\* Gepostet von: Christian Lang Erfasser: Christian Datum: 29.12.1995 Stichworte: P8, Brötchen

Stichworte: P8, Brötchen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Schnelles Weizenbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1500 g Weizenmehl Type 1050
- 1500 g Weizenschrot
- 4 TL Zucker
- 12 TL Salz
- 8 TL gemahlener Kümmel
- 160 g Hefe
- 2 l lauwarmes Wasser

Aus den angegebenen Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig bereiten, in eine gerettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und im Backofen 10 Minuten bei 50 C und 20 Minuten bei 0 gehen lassen, dann backen. E: unten. T: 225 C / 50 bis 60 Minuten, 10 Minuten 0.

:Stichworte : Brot :Notizen (\*) : : : Quelle: Elektro- und Rezeptkalender 1997 :Notizen (\*\*) : : : Erfasst von Lothar Schäfer Stichworte: Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Scotch-Roggen-Mischbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 300 g Roggenvollkornmehl
- 300 g Weizenvollkornmehl
- 100 g Weizenmehl Type 405
- 300 ml Wasser (ca.)
- 40 g Hefe
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Öl
- 0,2 cl Scotch

## AUSGEDACHT VON:

- Florianbaumann@Hg.Maus.De
- Fido: 2:244/1153.3

Die Mehle mit dem Salz zusammen mischen. Hefe und Zucker in einem Teil des Wassers auflösen und unter das Mehl mischen. Dann vorsichtig das restliche Wasser dazugeben und mit den Knethaken des Mixers zu einem leicht brüchigen Teig verkneten. Teig 10 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Zitronensaft, Öl und Whisky unter den Teig kneten, noch einmal ca. 2 Min. verkneten, ggf. etwas Wasser hinzugeben. Es muss ein geschmeidiger Teig entstehen, der sich von der Schüssel löst. Ggf. noch etwas Wasser oder Mehl hinzugeben. Teig noch einmal 10 bis 20 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Aus dem Teig einen länglichen Laib formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Ca. 30-40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, dann noch einmal so lange bei 170 Grad backen. Das Brot ca. 2 bis 3 Stunden abkühlen lassen, bevor man es anschneidet. Dazu passt am besten, wie könnte es anders sein, ein Whisky, idealerweise den, den man auch verbacken hat.

Die Rezeptmenge ergibt einen Laib von ca. 1 kg. \*\* Gepostet von Florian Baumann Erfasser: Florian Datum: 14.11.1995 Stichworte: Brot, Roggen, Whisky, P1

Stichworte: P1, Whisky, Brot, Roggen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Sechskorn-Brötchen

Für 4 Portionen

## **FÜR 20 BRÖTCHEN:**

- 175 g Sechskornschrot
- 425 g Weizenmehl/Vollkornmehl
- 1 TL Salz
- 1 Pck. (150 g) Natur-Sauerteig
- 2 EL geschälte Kürbiskerne
- 30 g frische Hefe 4 EL Schlagsahne

Sechskornschrot, Mehl, Salz, Sauerteig, Hefe und 3/8 l lauwarmes Wasser mit dem Knethaken verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, Haselnüsse unterkneten. Aus dem Teig 20 Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. 10 - 15 Min. gehen lassen. Kreuzweise einschneiden. Mit Sahne bestreichen. Mit Schrot, Haselnussblättchen oder Kürbiskernen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200Grad) ca. 20 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden

Erfasser: Steffi Datum: 13.01.1993 Stichworte: Brötchen, Brot, Sechskorn

Stichworte: Brot, Brötchen, Sechskorn

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Sechskornbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2400 g Sechskorn-Getreidemischung
- (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Hirse, Buchweizen)
- 1600 g Roggenvollkornmehl
- 1200 g Weizenvollkornmehl
- 160 g Hefe
- 4 TL Honig
- 400 ml lauwarmes Wasser
- 12 TL Salz
- 8 TL Gemahlener Koriander
- 4 TL Kümmel
- 4 Beutel (150 g) Natursauer (Reformhaus)
- 1000 ml lauwarmes Wasser, etwa
- 8 EL Haferflocken (evtl. mehr)

Sechskornmischung mit Wasser bedecken und 10 Stunden quellen lassen Roggen- und Weizenvollkornmehl mischen, in die Mitte eine Vertiefung drücken, zerbröckelte Hefe hineingehen, Honig und Wasser hinzufügen und mit etwas vom Mehl zu einem dicklichen Brei verrühren. 20 bis 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Restliche Zutaten einschließlich der gequollenen, abgossenen Körner dazugeben, verknoten und den Teig 2 Stunden gehen lassen. Teig halbieren und zu zwei runden Laiben formen. Mit Wasser bestreichen, mit Haferflocken bestreuen und etwas andrücken. Laibe mehrfach mit einer Gabel einstechen und auf ein Backblech geben. Ein Gefäß mit heißem Wasser auf den Boden des Backofens stellen und Backofen auf 250 C vorheizen. Dann Backblech einsetzen. E: Mitte, T: 225 C / 60 bis 70 Minuten, 10 Minuten 0.

:Stichworte : Brot :Notizen (\*) : : : Quelle: Elektro- und Rezeptkalender 1997 :Notizen (\*\*) : : : Erfasst von Lothar Schäfer Stichworte: Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Semmelknödel

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 250 g Knödelbrot -oder 5 altbackene Semmeln
- 1/4 l Milch
- 2 Eier
- 1 EL Petersilie, fein gehackt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1/2 TL Salz
- 1 Schuss Pfeffer

MMMMM-----QUELLE-----

-erfasst von Petra

- Holzapfel

Das Knödelbrot oder die in feine Scheiben geschnittenen Semmeln in einer Schüssel mit der kochen heissen Milch übergossen, zudecken. 10 Minuten ziehen lassen, in dieser Zeit 1mal umwenden. Dann die Eier, Salz, Pfeffer und das in Butter gedünstete Zwiebel-Petersiliengemisch zugeben und gut durchkneten. Mit feuchten Händen Knödel formen, in kochendes Salzwasser geben und 20 Minuten ziehen lassen.

Stichworte: Knödel

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Sesam-Ringe

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *Pitahteig (s.o)*
- *2 Eigelb*
- *1 Tasse Sesam*

Den Pitahteig herstellen, ein bis zwei Stunden ruhen lassen. Gut durchkneten. Den Teig in 1-2 cm dicke Würste rollen, die ca. 20 cm lang sind. Jedes Stück zu eine Ring formen. Die Ringe mit verquirltem Eigelb (mit etwas Wasser verdünnen) bestreichen. Sesam in einen flachen Teller schütten und die Brotringe in den Sesam tauchen. Sofort auf ein gerettetes Backblech legen. Das Blech mit einem Tuch bedecke und an einen warmen Platz stellen. Die Ringe sollen auf das doppelte Volumen aufgehen. Im vorgeheizten Ofen backen sie bei 225 Grad rund 15 Minuten. Dann die Hit auf etwa 150 Grad reduzieren und die Brotringe nochmals 15 Minuten im Ofen trocknen. Sie müssen hohl klingen, wenn man mit dem Fingernagel darauf klopf. \*\* Gepostet von Jürgen Linnhoff Date: Wed, 10 May 1995 Erfasser: Jürgen Datum: 19.06.1995 Stichworte: Israel, Brot, P1

Stichworte: Israel, P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Sesambrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Päckchen Trockenbackhefe Instant
- 1 TL brauner Zucker (Reformhaus)
- etwa 0,4 l Buttermilch
- 500 g Mehl Typ 1050
- 3 EL Sesamsaat (Reformhaus)
- 2 gestrichene TL Vollmeersalz
- Milch zum Bestreichen und
- Sesam zum Bestreuen.

Die Hefe mit dem Zucker und einem Teil lauwarmen Buttermilch verrühren. An warmem Ort 15 Minuten gehen lassen. Die Hefe mit lauwarmen Buttermilch und den restlichen Zutaten verkneten, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst. An warmem Ort weitere 30 Minuten gehen lassen, durchkneten und in eine gefettete Kastenform geben. Mit Milch bestreichen und mit Sesam bestreuen. Die Oberfläche einschneiden. Noch einmal 30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Backzeit: 40 Minuten

Temperatur: 200 GradC Celsius

Tip: Im Reformhaus gibt es geröstete und ungeröstete Sesamsaat. Geröstet ist sie etwas kräftiger im Geschmack. Welche Sie wählen, ist Geschmacksache, es eignen sich beide Sorten. \*\* Gepostet von Jürgen Linnhoff Date: Sat, 03 Jun 1995 Erfinder: Jürgen Datum: 15.08.1995  
Stichworte: Brot, P1

Stichworte: P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Sesamfladen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 650 g Mehl
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 Tasse lauwarme Milch
- 1 TL Honig
- 100 g Sesamkörner
- 1 EL Salz
- 3/8 l lauwarme Buttermilch
- Mehl zum Bestäuben
- Fett für das Backblech
- (ich bevorzuge Backtrennpapier)
- 1 Eigelb
- 1 EL Wasser
- 2 EL Sesamkörner

Das Mehl in eine Schüssel schütten oder sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Die frische Hefe hineinbröckeln und mit der Milch und etwas Mehl zu einem Brei verrühren. Die Schüssel zudecken und den Vorteig an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Dann den Honig, die Sesamkörner, das Salz und die Buttermilch in die Schüssel geben und alles gründlich durchkneten, bis der Teig Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Die Schüssel wieder zudecken und den Teig etwa 30 Minuten gehen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten und zu einem flachen Fladen formen. Auf ein (gefettetes) Backblech legen. Das Eigelb mit dem Wasser verquirlen. Den Fladen damit bestreichen und mit den Sesamkörnern bestreuen. Noch einmal 20 bis 30 Minuten gehen lassen. Das Blech auf den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Auf den Boden des Ofens eine halbe Tasse heisses Wasser schütten. Den Fladen in etwa 40 Minuten goldgelb backen. Nach etwa 10 Minuten die Backofentür kurz öffnen, damit der Dampf entweichen kann.

Haltbarkeit: In Alufolie eingewickelt etwa eine Woche. Wer auf Alu verzichten kann, soll es bitte tun! \*\* - Newsgroups: Of zer.t-netz.essen Erfasser: Unbekannt Datum: 15.07.1993 Stichworte: ZER, Brot, Sesambrot, Sesamfladen, Fladenbrot

Stichworte: Brot, Fladenbrot, Sesambrot, Sesamfladen, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Shortbread

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 700 g Mehl (keinesfalls Instant -Mehl),
- davon ca. 10% Stärke-Mehl
- 150 g Zucker
- 400 g Butter
- 1 gestr. Tl. Salz

Die Butter schmelzen und nach und nach die übrigen Zutaten unterrühren bzw. kneten. Den gut gekneteten Teig kurz ruhenlassen und dann auf einem Blech etwa 1cm dick aufrollen. Mit einer Gabel die Oberfläche gründlich sticheln. Die Ränder des Teigs mit Alufolie abdecken. Danach bei 160GradC backen, bis die Oberfläche goldbraun ist (40 min.). Nach dem Backen im noch warmen Zustand in Finger schneiden. \*\* From: anselm\_kruis%4@zermus.zer.sub.org Date: Tü, 21 Apr 1993 04:57:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Anselm Datum: 25.06.1993 Stichworte: ZER, Brot

Stichworte: Brot, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Siegerländer Bäckel (salzig)

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 750 g Mehl
- 600 g Pellkartoffeln, *gerieben oder gestampft*
- 1 Würfel Hefe (40 g)
- 1/8 l Milch (etwa)
- 3 Eier
- 1 1/2 TL Salz

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig bereiten, im Backofen 10 Minuten bei 50GradC und 20 bis 30 Minuten bei 0 gehen lassen. Teig zu einem Brotlaib formen, auf ein gerettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech legen und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Oberseite mit einem scharfen Messer mehrmals diagonal etwa 1 cm tief einschneiden und Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200GradC / 55 bis 60 Minuten, 10 Minuten 0. \* Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1992 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 11.09.1995 Stichworte: P4, Kartoffel, Brot

Stichworte: P4, Brot, Kartoffeln

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Sizilianisches Brot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 kg Hartweizengriess
- 56 g Hefe
- 1 TL Honig oder Zucker
- 1 l Wasser, lauwarm -nur so viel Wasser verwenden,
- bis der Teig die richtige Konsistenz hat!
- 1 EL Salz

MMMMM-----QUELLE-----

-Ratgeber Essen+Trinken

- WDR Sendung vom 2.10.93

Den Griess in die Schüssel der Küchenmaschine füllen. Die Hefe mit dem Honig in einer Tasse Wasser auflösen und in das Mehl giessen, dabei mit etwas Mehl zu einem Teig verrühren und zugedeckt eine halbe Stunde gehen lassen. Das Salz zufügen, die Maschine einschalten und nach und nach das Wasser zufügen. Nicht zu viel auf einmal, damit der Teig seine richtige Konsistenz bekommt. Der Teig ist fertig, wenn er sich glatt vom Schüsselrand und vom Rührhaken löst. Zugedeckt eine Stunde gehen lassen. Den Teig diesmal mit den Händen auf der Arbeitsfläche durcharbeiten. Schliesslich 3 Brotaibe formen und auf ein Backblech setzen. Mit einem Tuch zugedeckt eine halbe Stunde gehen lassen. Bei 220°C insgesamt 35 Minuten backen. Nach 10 Minuten eine Tasse Wasser auf den Ofenboden schütten. 10 Minuten vor dem Ende der Backzeit das Brot herausnehmen, eine halbe Stunde abkühlen lassen; dann erst fertig backen.

Stichworte: Italien, Griess

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

Brot

# Smörrebröd

*Für 4 Portionen*

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Sojabrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 20 g Hefe
- 375 ml Wasser; warm
- 500 g Weizenmehl; Type 1050
- 250 g Roggenmehl; Type 997
- 150 g Sojamehl
- 1 TL Salz
- 100 g Sauerteigansatz

Die Hefe im Wasser auflösen, stehenlassen, bis sie zu schäumen beginnt. Die Mehlsorten mit dem Salz in einer Rührschüssel vermischen. Den Sauerteigansatz und das warme Wasser zufügen. Alles gründlich miteinander verkneten. Den Teig unter einem Tuch mindestens drei besser bis länger bis zu 24 Stunden ruhen lassen. Den aufgegangenen Teig nochmals durchkneten. Zu einem Laib formen. Den Laib mit einem Messer an der Oberseite kreuzweise einkerben. Auf ein bemehltes Blech legen. Nochmals drei bis vier Stunden gehen lassen. Bei 190 GradC ca. 60 Minuten backen. Danach 15-30 Minuten auskühlen lassen. **Tips:** Ob das Brot gar ist, kann man hören: Es klingt dumpf und hohl, wenn man an die Unterseite klopft. Wenn man ein Glas Wasser auf dem Ofenboden verzischen lässt, bewahrt der aufsteigende Dampf das Brot vor dem Austrocknen. \* Quelle: Backen. Zabert Sandmann ISBN 3-89350-201-7 Erfasst: Susanne Mönkemeier \*\* Gepostet von Susanne Mönkemeier Date: Tü, 07 Feb 1995 Erfasser: Susanne Datum: 05.04.1995 Stichworte: Backen, Brot, P1

Stichworte: Backen, P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Sonntagsbrötchen

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 250 g Weizenvollkornmehl
- 250 g Quark
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker

Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten, kleine Brötchen formen (werden 6 Stück) und 20-25 min. bei 200GradC backen.

Tip 1: Wir machen immer köstliche Käsebrötchen: Nach 15 min. Backzeit großfüßig mit Käse belegen und noch 10 min. weiterbacken.

Tip 2: Rosinenbrötchen: Blos eine Prise Salz in den Teig und 1 El. Zucker und eine Hand voll Rosinen. Brötchen mit Honig bestreichen und backen.

So, das war meine 1. Nachricht die ich je in irgendein Brett geschrieben habe! Ich hoffe ich kriege das demnächst mit dem Mealmaster hin, dann werde ich mich hier öfter melden (hab ne Menge schöne Rezepte daliegen). Das Brett fetzt echt, ein grosses Dankeschön an alle, die hier schreiben, es sind wirklich super Rezepte dabei.

Also bis bald Claudia. \*\* Gepostet von Andreas Dietrich Date: Mon, 13 Mar 1995 Erfinder: Andreas Datum: 23.05.1995 Stichworte: Brötchen

Stichworte: Brötchen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Sonntagsbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 125 g Fett
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 200 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 4 TL Backpulver
- 1 EL Milch
- 65 g gehackte Mandeln
- 3 Bananen
- 1 TL gemahlener Ingwer
- 1 Msp. Muskat
- 1 Msp. Kardamom
- 1 Msp. Zimt
- 1 Msp. gemahlene Nelken

Das Fett mit dem Zucker, dem Vanillinzucker und Salz schaumig rühren, nach und nach die Eier dazugeben. Das Mehl mit Pudding- und Backpulver mischen und hinzugeben. Dann Milch, gehackte Mandeln, zerdrückte Bananen und die Gewürze dazugeben. Die Zutaten miteinander gut vermengen. Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen und backen.

Backzeit: 60 - 75 Minuten

Temperatur: 175 GradC Celsius \*\* Gepostet von Jürgen Linnhoff Date: Sat, 03 Jun 1995 Erfasser: Jürgen Datum: 15.08.1995 Stichworte: Brot, P1

Stichworte: P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Sonntagswecken

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 500 g Mehl
- 250 g Milch lauwarm
- 1 Würfel Hefe
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 80 g Butter

Die Hefe in dem Wasser auflösen und mit 1/3 der Mehlmenge und dem Zucker verrühren. Das ganze muss dann ca. 1/2h stehen ,bis dieser Ansatz gut aufgegangen ist .Nun wird das ganze mit den restlichen Zutaten verkneten zum glatten Teig. Geht am besten mit Handrührer und Knethaken. Danach den Teig in 10 gleichgrosse Stücke teilen und zu glatten Kugeln formen,jene aufs gefettete Blech tun und mit Wasser einpinseln und einmal einschneiden und wieder stehen lassen .Wenn sie doppelt so gross geworden sind ,mit einer Mischung aus 1 Eidotter und 1 El. Milch einstreichen und hinein in den Ofen (Man/Frau kann auch etwas Hagelzucker in den Schnitt streuen).

Heissluft: 190Grad 20-25 min.

O/U-Hitze: 210Grad 20-25 min.

Variationen: 100g Rosinen zum Teig dann aber vorm Backen nicht schneiden oder Hörnchen,Brezel..... formen Diese Brötchen eignen sich auch hervorragend für Hamburger..... \*\* Gepostet von Frank Schwager Date: Mon, 06 Mar 1995 Erfinder: Frank Datum: 23.05.1995 Stichworte: Brötchen

Stichworte: Brötchen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Spanisches Tomatenbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Scheibe Weissbrot
- etwas Butter
- 2 Tomaten
- 2 Sardinen
- 1 Ei, hartgekocht
- 3 gefüllte Oliven
- 1/2 Zwiebel
- 1 EL Schnittlauch, gehackt

Das Weissbrot dünn mit Butter bestreichen. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Das Brot damit belegen. Die Sardinen halbieren und auf die Tomaten legen. Das Ei mit den Oliven und der Zwiebel grob hacken. Mit dem Schnittlauch vermischen und über das Brot verteilen. Mit Oliven garniert servieren. \* Quelle: Kalender der Bäckerei Grimminger, Mannheim Kalenderblatt vom September 1994 \*\* Gepostet von Sabine Engelhardt  
Date: Sat, 31 Dec 1994 Erfasser: Sabine Datum: 22.01.1995 Stichworte: P1, Brote, Belegtes

Stichworte: P1, Brote, Belegtes

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Spinatbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Scheibe Bauernbrot
- etwas Butter
- 2 Scheiben Kasseler
- 1 EL Öl
- 1 klein. Zwiebel
- 50 g frischen Spinat
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 1 Ei
- 1 EL Petersilie
- Salz
- 2 EL Saure Sahne
- 1 EL rote Paprika aus dem Glas, gehackt

Das Bauernbrot dünn mit Butter bestreichen. Mit dem Kasseler belegen. In einer kleinen Pfanne das Öl erhitzen, die Zwiebel schälen und feinhacken und darin anschwitzen. Den Spinat putzen, waschen, kleinhacken und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Ei mit der Petersilie und etwas Salz verquirlen, zum Spinat geben und stocken lassen. Über das Kasseler auf dem Brot verteilen. Die saure Sahne darübergeben und mit Paprika bestreut servieren. \* Quelle: Kalender der Bäckerei Grimminger, Mannheim Kalenderblatt vom September 1994 \*\* Gepostet von Sabine Engelhardt Date: Sat, 31 Dec 1994 Erfasser: Sabine Datum: 22.01.1995 Stichworte: P1, Brote, Belegtes

Stichworte: P1, Brote, Belegtes

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Spinattoast

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 St Zwiebel
- 1 EL Butter
- 300 g Spinat; tiefgekühlt
- 250 g Champignons; frische
- 4 St Toast-Scheiben
- 4 St Schinken; gekochter
- 30 g Mandelblättchen
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 4 St Gouda; Scheiben vom mittellalten
- 1 EL Petersilie; gehackte
- 1 EL Mandelblättchen

Die Zwiebel schälen und fein hacken. In der Butter weich dünsten. Den Spinat zugeben und bei milder Hitze auftauen lassen, dabei immer wieder umrühren.

Inzwischen die Pilze putzen und feinblättrig schneiden. Das Brot leicht toasten, mit dem gekochten Schinken belegen.

Unter den aufgetauten Spinat die Mandeln mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Auf den Toastscheiben verteilen. Pilze im gleichen Topf nun scharf anrösten, salzen und pfeffern. Ebenfalls auf den Toastscheiben verteilen. Käse darauflegen. Bei 200 Grad 8-12 Minuten überbacken.

Die fertigen Toaste mit Petersilie und gerösteten Mandelblättchen garnieren und sofort servieren. \* Quelle: So kocht Frau Antje heute \*\* From: bollerix@wilam.north.de (K.-H. Boller ) Date: 30 Aug 1994 1 Erfinder: Bollerix Datum: 15.09.1994 Stichworte: Toasts, Pizza, Spinat, P4

Stichworte: Spinat, P4, Pizza, Toasts

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Spiralbrötchen

Für 4 Portionen

## **FÜR 20 BRÖTCHEN:**

- 40 g Hefe
- 1 TL Salz
- 320 g Sauermilch
- 50 g Weiche Butter
- 1 TL gemahlener Kümmel od. Koriander
- 350 g Weizen, fein gemahlen
- 150 g Roggen, fein gemahlen
- 200 g Allgäuer Emmentaler Käse

## **ZUM BESTREICHEN:**

- 1 Eigelb
- 2 EL Wasser

## **ZUM BESTREUEN:**

- Kümmel, Mohn oder gerösteter Sesam

Die Hefe und das Salz in der Milch verrühren. Die Butter schaumig rühren. Die Gewürze zugeben, die Hefemilch und die Hälfte des Mehls abwechselnd unterrühren. Den Käse reiben und untermengen. Das restliche Milch unterarbeiten. Den Teig gründlich kneten bis er glatt und geschmeidig ist. Zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen (30 - 40 Min.). Danach den Teig kurz durchkneten, eine Kugel formen und in 4 gleiche Teile schneiden. Aus jedem Teil eine Walze rollen und 5 gleichgrosse Stücke davon abschneiden. Runde oder längliche Brötchen formen. Das Eigelb mit dem Wasser verquirlen und die Brötchen damit bestreichen; nach Wunsch mit Kümmel, Mohn oder Sesam bestreuen und festdrücken. Die Brötchen noch 10 Minuten gehen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 220Grad vorheizen und eine flache Schale mit Wasser auf den Backofenboden stellen.

Das Blech auf der mittleren Leiste in den Herd schieben. Gleichzeitig den Temperaturregler auf 250Grad C schalten. Nach 10 Min. auf 200Grad C zurückschalten und die Brötchen in etwa 20 Min. fertigbacken.

Die Teigkugeln in die Mitte eines Drahtkuchengitter drücken, so dass sich ein Spiralmuster abzeichnet. Mit verdünntem Eigelb bestreichen.

Erfasser: Steffi Datum: 13.01.1993 Stichworte: Brötchen, Käse, Spirale

Stichworte: Brötchen, Käse, Spirale

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Spitzwecken

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 300 g Weizenmehl Typ 450
- 25 g Frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 1/8 l lauwarme Milch
- 1 Ei
- 60 g Butter oder Margarine
- 1 Löffelspitze Salz
- abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
- 1 Prise gemahlene Nelken
- 1 Eigelb mit
- 2 EL Dosenmilch verquirlt.

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Hefe mit dem Zucker und 5 Esslöffel Milch verrühren und 15 Minuten stehenlassen. Dann den Hefeansatz, die übrige lauwarme Milch, das Ei, die weiche Butter und die Gewürze zum Mehl geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig dünn mit Mehl bestäuben und zugedeckt 45 Minuten gehen lassen. Den gegangenen Teig nochmals kurz durchkneten und in 6 - 8 Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einer ovalen Rolle formen und auf ein mit Alufolie bespanntes Backblech legen. In jedes Brötchen in Längsrichtung mit einer Schere mehrere Einschnitte machen, die Spitzen etwas hochziehen. Die Spitzwecken noch 15 Minuten gehen lassen, dann mit Eimilch bepinseln und goldgelb backen. Ofenfrisch schmecken sie am besten.

Backzeit: 25 Minuten

Temperatur: 220 GradC Celsius \*\* Gepostet von Jürgen Linnhoff Date: Sat, 03 Jun 1995 Erfinder: Jürgen Datum: 15.08.1995 Stichworte: Brot, P1, Brötchen

Stichworte: P1, Brot, Brötchen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Steinbrot-Fladen mit Griebenschmalz

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 330 g Weizenmehl (Type 550)
- 660 g dunkles Roggenmehl
- 250 g Sauerteig (vom Bäcker)
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 1/2 Esslöffel Salz
- ca. 1/2 l lauwarmes Wasser
- 10 g gemahlener Fenchel
- 10 g Gemahlener Koriander
- Fett für das Backblech
- Mehl zum Bestäuben

In eine Rührschüssel wird das gemischte Mehl gegeben und in die Mitte eine Vertiefung eingedrückt. In die Vertiefung den Sauerteig und die in Wasser nach Anweisung aufgelöste Hefe gegeben und alles mit etwas Mehl verrühren. Den Vorteig ca. 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Den Teig salzen, mit dem restlichen Mehl zu einem Teig kneten. Dabei nach und nach das Wasser zufügen und arbeiten, bis der Teig geschmeidig ist. Die Gewürze unter den Teig mischen und an einem warmen Ort zugedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Teig nochmals energisch durchkneten und 10-12 Fladen (etwa 20 cm Durchmesser) formen. Auf ein gefettetes, bemehltes Backblech legen, fein bemehlen und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Im vorgeheizten Backofen (E: 225 Grad, G: Stufe 4) ca. 30 min. ausbacken.

Die Fladen sind gar, wenn sie beim Beklopfen der Unterseite hohl klingen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Das Griebenschmalz bereitet man entweder nach einem beliebigen Rezept zu oder man kauft fertiges (dabei sollte man dann aber nicht sparen!). \*\* Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 29.03.1994 Stichworte: Andreas, Brot

Stichworte: Brot, Andreas

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Stuten

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *2 kg Mehl*
- *2 Eier*
- *1 Paket Hefe*
- *1 EL Salz*
- *2 kg geriebene Kartoffeln*
- *1/4 l Milch*

Einen Hefeteig bereiten und gehen lassen. Den Teig in Kastenform füllen und nochmals gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 220-230GradC 60-90 min. backen. \*\* Von ftp-Server der Uni Frankfurt Erfasser: Frankfurt Datum: 29.10.1993 Stichworte: ftp-Frankfurt, Stuten, Weissbrot, Brot

Stichworte: Brot, Stuten, Weissbrot, ftp-Frankfurt

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

Brot

# Süsser Buttermilchzopf

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 kg Weizenmehl
- 1 1/2 Becher Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 125 g Zucker
- 200 g Butter
- 350 ml Buttermilch
- 4 EL Rum
- 1 Eigelb oder
- Milch zum Bestreichen

Den gegangenen Hefeteig in 3 Stücke teilen, zu Rollen formen und diese zu einem Zopf flechten. Den Zopf mit Ei / Milch bestreichen, nochmals 20 Minuten gehen lassen und bei 175Grad 45 Minuten backen. \* Vom Höntroper Erntedanktag 1992 Erfasser: Barbara Datum: 13.01.1993 Stichworte: Brot, Weissbrot

Stichworte: Brot, Weissbrot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Süßer Rosinenstuten

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 500 g Mehl
- 2 Eier
- 8 EL Öl
- 1 Becher Vanillezucker
- 1 Becher Backpulver
- 125 g Zucker
- 250 g Quark
- 200 g Rosinen

Alle Zutaten - bis auf die Rosinen - zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschliessend die Rosinen einstreuen und alles nochmals durchkneten. Den Teig in eine gefettete mit Paniermehl ausgestreute Kastenform geben und 60 Minuten bei 175-180Grad backen.

Einschub unterste Schiene. \* Vom Höntroper Erntedanktag 1992 Erfasser: Barbara Datum: 13.01.1993 Stichworte: Brot, Stuten, Rosinenstuten

Stichworte: Brot, Stuten, Rosinenstuten

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Süsser Stuten

Für 4 Portionen M M M M M-----ZUTATEN-----

500 g Mehl (+2 Ei. zum

- Nachkneten)

1 Ei

1/4 l Milch

80 g Zucker

80 g Butter

1 Päckchen Hefe

Aus den Zutaten einen Hefeteig zubereiten. Den Teig zu einem Laib formen, gehen lassen und bei 180Grad - 200Grad C ca. 30 bis 45 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Erfasser: Barbara Datum: 31.08.1994 Stichworte: Stuten, Süsser

Stichworte: Stuten, Süsser

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Süsses Apfelbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 1/2 Pck. Backpulver
- 250 g Mehl
- 3 mittelgrosse Äpfel
- Zimt
- ger. Schale 1/2 Zitrone
- etwas Butter
- Puderzucker

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Das mit dem Backpulver gemischte Mehl langsam dazugeben. Die geschälten, vom Kernhaus befreiten in kleine Würfel geschnittenen Äpfel darunter rühren. Mit Zimt und Zitronenschale würzen. Die Masse in eine gebutterte Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 30-35 Minuten backen, Nach dem erkalten mit Puderzucker bestreuen. Apfelsorte ist unerheblich. \*\* Gepostet von: Alfred Jäger Erfasser: Alfred Datum: 11.12.1995 Stichworte: Brot, Apfel, Süß

Stichworte: Brot, Süß

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Taco-Teig

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 500 g Mehl
- 125 g kaltes pflanzliches Fett
- 2 TL Salz
- 1/4 l warmes Wasser

Mehl in Schüssel sieben, Pflanzenfett in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl zu groben Krumen verkneten.

Salz im warmen Wasser auflösen und dann in kleinen Mengen unter die Krumen kneten. So lange Kneten bis der Teig glatt ist!

Den Teig in eine Schüssel geben abdecken und eine Stunde nicht ansprechen.

Danach Teig noch einmal durchkneten und nochmal 10 Min. ruhen lassen. Den Teig zu kleinen Ballen formen (4cm Durchmesser) und dann zu runden Fladen (ca. 18 cm Durchmesser) ausrollen. In einer sehr heissen Pfanne von beiden Seiten kurz braten (leichte Farbe geben) \*\* Gepostet von Dietmar Leu Date: Fri, 23 Sep 1994 Erfasser: Dietmar Datum: 08.11.1994 Stichworte: Brot, Taco, Brotfladen

Stichworte: Brot, Taco, Brotfladen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Tatarbrot

Für 4 Portionen

## FÜR 6 PORTIONEN

- 1 Baguettebrot (ca. 40 cm lang)
- 100 g Butter oder Margarine
- 1 Bd. Petersilie
- 1 Bd. Schnittlauch
- 1 EL geriebener Meerrettich
- Salz
- Aromat

MMMMM-----BELAG-----

400 g Beefhack 1 1/2 tb pikanter Senf

1 kl. Zwiebel

2 Msp. Curry

Pfeffer

1 tb Öl 2 El. Kapern

Einige Tropfen Zitronensaft

1 Eigelb

evtl. 2 El. Weinbrand

1/2 ts Salz

Das Brot der Länge nach halbieren. Weichgerührte Butter oder Margarine mit feingehackter Petersilie, Schnittlauchringen und Meerrettich vermischen, mit Salz und Aromat würzen, die Schnittflächen des Brotes damit bestreichen. Das Brot im vorgeheizten Backofen knusprig backen.

Schaltung:

200GradC, mittlere Schiebeleiste

190GradC, Umluftbackofen

ca. 10 Minuten

Für den Belag Beefhack mit allen anderen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät gut vermischen, danach auf dem noch heißen Brot verteilen. Dieses schräg in Portionsstücke schneiden, sofort servieren.

Tip: Wer rohes Fleisch nicht mag, kann die vorbereiteten Brote, ohne dass diese vorgebacken sind, mit der Fleischfüllung in den Backofen schieben und 10-12 Minuten überbacken. \* Quelle: Winke & Rezepte 8 / 94 der Hamburgischen Electricitäts-Werke AG Erfasser: Lothar Datum: 10.04.1995  
Stichworte: P4, Snack, Vorspeisen, Büfett

Stichworte: P4, Vorspeisen, Büfett, Snack

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Teebrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 300 ml Milch
- 450 g Weizenmehl T. 550
- 3 EL Zucker
- 1 1/2 TL Salz
- 1 1/2 TL Butter
- 20 g Hefe
- 60 g Müsli

**PROGRAMM: NORMAL**

**BRÄUNUNG: HELL**

Das Weizenmehl habe ich durch eine Drittelmischung Weizenvollkornmehl (2/3) und Weizenmehl T. 405 (1/3) ersetzt. Statt der Butter habe ich Öl versucht. Salz habe ich nur 1 Teelöffel genommen und statt 3 Eßlöffel Zucker 3 Päckchen Zucker (zum Kaffee). Erfolg war sehr gut. Ist ein richtig schön vollwertiges Weißbrot. Nach dem Abkühlen wiegt das Brot 770g. Außerdem noch 60g Müsli dazugeworfen beim Signal. Das Brot ist etwas balonartig, leicht und toastmäßig. Erfasst: Andreas Schelper (A.Schelper@Liteline.Mcnet.De)

Stichworte:

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Thymianbrote

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2.4 Zweige frischer Thymian
- 0.4 Knoblauchzehe
- 120 g Weizenmehl Type 1050
- 0.8 TL Backpulver
- 0.2 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 2 EL Olivenöl
- 80 ml Mehl
- Mehl für die Arbeitsfläche
- 4 lange Holzspiesse (o. Schaschlikspiesse)

1. Den Thymian waschen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen streifen. Den Knoblauch schälen und zerdrücken.
  2. Den Thymian, den Knoblauch, Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben, das Salz und etwas Pfeffer dazugeben und alles vermischen.
  3. Das Öl mit einer Gabel unter die Mehlmischung rühren, dann nach und nach die Milch unter den Teig rühren.
  4. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Den Teig darauf mit den Händen gründlich durchkneten, bis er schön glatt und geschmeidig ist. Mit gemehlten Händen in zwei Portionen teilen.
  5. Jede Teigportion zu einer Kugel formen. Die Teigstücke nebeneinander in eine flache Form legen und die Form sofort verschliessen.
  6. Am Picknickort zehn grüne und 50-60 cm lange grüne Zweige suchen oder abschneiden. Die dünneren Enden schälen und zuspitzen, die Stöcke säubern. Die Teigkugeln zu etwa 25 cm langen Strängen formen und diese spiralförmig um die Spitzen schlingen.
  7. Die Spiesse über dem Lagerfeuer drehen, bis das Brot durchgebacken ist. Dabei dürfen die Spiesse nicht zu dicht über das Feuer gehalten werden, damit das Brot aussen nicht verbrennt, bevor es innen durchgebacken ist.
1. Den Teig für diese lustigen Brote können Sie nach Belieben abwandeln, gut schmeckt er beispielsweise mit etwas Curry und zerdrücktem Knoblauch oder mit sehr fein gewürfelten, in etwas Öl glasig gebratenen Zwiebeln oder Speckstückchen.
2. Wenn Sie die Brote auf dem Grill backen wollen, formen Sie die Teigkugeln zu etwa 25 cm langen Strängen, wickeln Sie diese um die Schaschlikspiesse und legen sie auf den Grill Zubereitungszeit ca. 30 min. (plus Garzeit) \* Quelle: Einladung zum Picknick, von Angelika Ilies, Gräfe und Unzer Erfasser: Dorthe Datum: 28.03.1996 Stichworte: P10, Picknick, Sommer, Draussen, Thymian, Brot, Kräuter, Lagerfeuer

Stichworte: Sommer, Brot, Picknick, Draussen, Thymian, P10

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Tibetanisches Gerstenbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 Tassen Gerstenmehl
- 2 EL Sesamöl
- 4 Tassen Vollweizenmehl
- 1/2 Tasse geschrotete Hirse
- oder geröstete Sonnenblumenkerne
- oder Sesamsamen
- 1 1/2 TL Salz
- 2 EL Maiskeimöl
- 3 1/2 Tassen kochendes Wasser

Gerstenmehl in einer Pfanne im Sesamöl rösten, bis es dunkel ist (dabei sollte man keinesfalls übertreiben und nochmal von vorne anfangen, wenn es angebrannt ist, weil es schmeckt sonst echt garstig). Jetzt vermischen wir es mit dem Vollweizenmehl, dem Schrot und dem Salz, geben das Maisöl hinzu und reiben das Mehl zwischen den Händen bis es ölig ist.

In kleinen Portionen das kochende Wasser dazugeben, dabei einen Löffel zum Mischen verwenden, bis sich der Teig zu bilden beginnt. Dann mischen wir mit den Händen weiter (Geht bestimmt auch mit ner leistungsfähigen Küchenmaschine). Hände kühl halten, indem wir sie hin und wieder in eine Schale mit kaltem Wasser tauchen. Teig solange mischen, bis er die Beschaffenheit eines Ohrläppchens hat, dann geschmeidig kneten. Den Teig in eine geölte Form geben, der Länge nach einen tiefen Keil in die Oberfläche schneiden. 2-6 Stunden oder über Nacht stehen lassen.

Bei 230GradC 20 Min. auf mittlerem Blech backen, dann weitere 40 Min. bei 200GradC auf oberem Blech.

Wir können auch versuchen, bei ca. 175GradC 1 1/2 Stunden lang zu backen.

Viel Spass beim ausprobieren und vor allen Dingen beim Essen. \*\* From: Christian Kasperek Date: Mon, 14 Feb 94 14:56:09 +0100 Erfasser: Grubbelzwupf Datum: 07.03.1994 Stichworte: News, Brot, Tibetanisch, Gerstenbrot

Stichworte: Brot, Tibetanisch, Gerstenbrot, News

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Tiroler Fladenbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 350 g Roggen-Vollkornmehl Typ 1800
- 650 g Vollkorn-Weizenmehl Typ 1050
- 600 ml Wasser, lauwarm
- 20 g Trocken-Backhefe
- 1 TL Honig
- 1 Pk. Sauerteig-Extrakt
- 1 EL Fenchel
- 1/2 TL Anis, feingemahlen
- 1/2 TL Kümmel
- 1 EL Meersalz
- Roggenmehl zum Bestäuben

Weizen- und Roggenmehl vermischen und mit etwas Wasser begießen. Hefe und Honig dazugeben und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. 15 min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Den Sauerteig mit dem restlichen Wasser verrühren, zum Teig geben, Salz und Gewürze dazu und alles zu einem festen Teig verarbeiten. 20 min. bedeckt gehen lassen. Teig durchkneten und weitere 30 min. ruhen lassen. Teig erneut 10 min. kneten, in Stücke teilen, diese 5 min. ruhen lassen. Arbeitsfläche bestäuben und Teigstücke zu Fladen drücken. 1 Std. auf Backblech ruhen lassen. Backofen auf 220-230 GradC vorheizen, auf mittlerer Schiene 35 min. backen. \* Quelle: Mehlpäckung erfasst von -Jörg Weinkauf@2:245/6801.7 \*\* Gepostet von Jörg Weinkauf Date: Mon, 20 Feb 1995 Ersteller: Jörg Datum: 06.04.1995 Stichworte: Backen, Brot, P4

Stichworte: Backen, P4, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Toast Mexiko

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 8 *Scheibe Toast*
- 1 *EL Öl*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- 2 *Tomaten*
- 2 *Zwiebeln*
- 200 *g Speck*
- 1 *Dos. Mais*
- 100 *g Mozzarella*

Zwiebeln und Speck kleinschneiden, mit Öl in der Pfanne anbraten. Brot vortoasten und die Hälfte der Toasts mit Speck und Zwiebeln belegen, dann die zweiten Toastscheiben darauflegen. Auf den zweiten Toast Mais und Tomatenscheiben legen mit Mozzarella abdecken. in den 200 Grad warmen Backofen schieben. Wenn der Käse zerlaufen ist, ist der Mexiko- Toast fertig. \* Quelle: Unbekannt; Erfasst: Susanne Mönkemeier \*\* Gepostet von Susanne Mönkemeier Date: Fri, 23 Dec 1994 Erfasser: Susanne Datum: 25.01.1995 Stichworte: Snacks, P4

Stichworte: P4, Snacks

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Toast mit Geflügel

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 TL Senf
- 2 EL Quark
- 1 EL Sahne
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 2 entbeinte Hühnerbrüstchen
- 4 Scheiben Weissbrot
- 1 TL Butter
- halbe kleine Salatgurke
- Paprikapulver edelsüss

Den Senf mit dem Quark und der Sahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer und dem Zucker abschmecken. Die Hühnerbrüste in eine Schale legen und zugedeckt 2.5 (2 3/4) Minuten bei 360 (330) Watt garen. Inzwischen die Brotscheiben im Toaster rösten. Mit der Butter bestreichen. Die Gurke waschen, in Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und auf den Weissbrotscheiben verteilen.

Die Hühnerbrüstchen häuten, quer in dünne Scheiben schneiden und auf den Gurken anordnen.

Den Senfquark in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und dekorativ auf den Hühnerbrüstchen verteilen. Mit wenig Paprikapulver bestreuen.

Mein Tip: Das Hühnerfleisch sollte beim Servieren noch lauwarm sein. Man kann auch beliebige, bereits gegarte Geflügelreste verwenden. Vor dem Belegen der Brote gibt man das kleingeschnittene Fleisch mit 1 Esslöffel Weisswein oder Hühnerbrühe in eine Schale und erwärmt es zugedeckt eine halbe Minute bei 490 (500) Watt. Den Quark kann man noch mit Kresse oder anderen Kräutern anreichern.

Schmeckt auch mit Putenbrust Vorbereitungszeit 15 Minuten Garzeit 360 Watt 2,5 Minuten Pro Person 870 kJ/210 kcal \*\* Gepostet von Vladimir Martinovic Date: Wed, 18 Jan 1995 Erfasser: Vladimir Datum: 08.03.1995 Stichworte: Toast, Geflügel, Mikrowelle, P4

Stichworte: P4, Mikrowelle, Toast, Geflügel

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

Brot

# Toastbrot

*Für 4 Portionen*

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Toastbrot, selbstgemacht

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 TL Honig
- 20 g Frische Hefe
- 4 dl Wasser, warm - Menge anpassen
- 25 g Butter; zimmerwarm
- 500 g Vollkornmehl
- 1 TL Salz

(\*) 25 cm lange Cakeform Honig und Hefe zusammen flüssigrühren. Dann alle Zutaten in eine Schüssel geben, gut vermengen und während ca. 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch bedecken und 2 Stunden um das Doppelte aufgehen lassen. Den Teig in die eingefettete Cakeform geben und nochmals gehen lassen, bis der Teig den Formrand erreicht hat. Die Form in den 200 GradC heissen Ofen schieben und das Brot ca. 50 Minuten backen. \* Quelle: Nach Orella, Heft 1/1995 Erfasst von Rene Gagnaux \*\* Gepostet von Rene Gagnaux Date: 9 Feb 95 20:4 Erfasser: Rene Datum: 05.04.1995 Stichworte: Backen, Brot, Toast, P1

Stichworte: Backen, P1, Brot, Toast

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Tofu-Kräuter-Aufstrich

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 600 g Tofu
- 8 EL Milch oder Sojadrink
- 4 Knoblauchzehe
- 2 Bd. Basilikum
- 4 Bd. Schnittlauch
- 12 Radieschen
- Salz
- Weißer Pfeffer
- 4 TL Zitronensaft

Den Tofu abtrocknen lassen, mit der Milch oder dem Sojadrink pürieren und in eine Schüssel geben. Den Knoblauch durch die Knoblauchpresse dazudrücken. Die Kräuter waschen, trockenzipfen und fein zerkleinern. Die Radieschen waschen und klein würfeln. Den Knoblauch, die Kräuter und die Radieschen mit der Tofucreme mischen. Alles mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft pikant abschmecken.

Stichworte: Aufstrich

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Tomaten- und Leber-Crostini

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Knoblauchzehen
- 2 1/2 EL Öl
- 200 g Tomaten (Dose)
- Salz
- Pfeffer
- Tabasco
- 1/2 EL Schnittlauchröllchen
- 100 g Geflügelleber
- 50 g Magerer Speck
- 25 g Parmaschinken
- 1 Wacholderbeeren
- 1 Salbeiblätter
- 1 TL Orangensaft
- 1 1/2 EL Rotweinessig
- 10 g Butter
- 1/2 Baguette

Für die Tomaten-Crostini den Knoblauch pellen, fein hacken und in 2 Ei Öl auf 2 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 andünsten. Tomaten hacken, abtropfen lassen und im Knoblauchöl 3 Min. auf 3 oder Automatik- Kochstelle 9 - 12 schmoren. Mit Salz, Pfeffer, Tabasco und Schnittlauch würzen. Für die Leber-Crostini Leber, Speck, Schinken, Wacholder und Salbei sehr fein hacken. In 3 EL Öl auf 3 oder Automatik-Kochstelle 9 - 12 unter Rühren anrösten. Mit Orangensaft und Essig 5 Min. offen schmoren. Abgekühlt mit der Butter verknoten und pfeffern. Das Brot in Scheiben schneiden und rösten, mit Tomaten- und Leberpaste bestreichen und sofort servieren.

:Stichworte : Brot, Crostini, Einfach, Italien, Normal, P8, Party :: Toskana :Notizen (\*) :

: Quelle : Winke & Rezepte 04 / 97 : : der Hamburgischen Electricitätswerke AG :Zusatz : : Zubereitungszeit : : 40 Minuten :Pro Person ca. : 310 kcal :Pro Person ca. : 1302 kJoule Stichworte: Italien, P8, Brot, Normal, Einfach, Crostini, Party

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Tomaten-Käse-Toast

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Baguette, ca 20cm
- 3 mittl. Tomaten
- 200 g Käse, Pikantje geschnitten
- Butter
- Salz
- Pfeffer a.d.Mühle

Die Baguette der Länge nach halbieren, dünn mit Butter bestreichen. Die Tomaten in Scheiben schneiden und auf die Baguette legen. Salzen, pfeffern und mit den Käsescheiben bedecken. Die fertigen Baguettes in eine flache feuerfeste Form geben und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

- Erfasst: H. Oswald ++

Erfasser: Helmut Datum: 02.10.1995 Stichworte: Tomate, Käse, Snack, P2

Stichworte: Tomate, Käse, Snack, P2

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Tomaten-Möhren-Butter

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 250 g Butter
- 200 g Tomatenmark
- (am besten aus dem Naturkostladen)
- 2 fein geraspelte Möhre
- Zitronenschale
- Salz
- Gehacktes Basilikum

Die Butter schaumig rühren, das Tomatenmark langsam unterrühren. Anschliessend die Möhre zugeben. Mit Zitronenschale, Salz und Basilikum abschmecken. \*\* Gepostet von: Petra Noack Erfasser: Petra Datum: 11.11.1996 Stichworte: Brot, Aufstrich

Stichworte: Brot, Aufstrich

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Tomatentost mit Kräutern

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 150 g Baguette
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Spur Salz
- 60 g Butter
- 4 mittl. Tomaten
- 1 Bd. Schnittlauch
- 1 Bd. Petersilie
- 40 g Sardellen
- 300 g Mozzarella

Brot schräg in 8 Scheiben schneiden, im Ofen goldbraun rösten, wieder abkühlen lassen.

Knoblauch pellen, ohne grünes Mark mit Salz bestreuen, zerdrücken, mit Butter mischen. Brot damit bestreichen. Tomaten ohne Stielansatz in je 4 Scheiben schneiden, nebeneinander auf Küchenkrepp legen. Kräuter fein schneiden und hacken, mischen, Tomatenscheiben darin wenden, auf die Brote verteilen. Sardellen fein hacken, darauf streuen.

Käse in 16 Scheiben schneiden, darüber legen. Brote auf Mitte backen, frisch und heiss geniessen.

Dazu passt am besten ein kräftiger Rotwein.

Gepostet: Joachim M. Meng @ 2:245/6606.6 - 24.04.94

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Snacks, P4

Stichworte: P4, Snacks

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Topinki

Für 4 Portionen

## Zutaten

- *Flomen und Leber einer Gans*
- *2/3 Apfel*
- *2/3 Zwiebel*
- *1 Knoblauchzehen*
- *2/3 gute Prise getrockneter Majoran*
- *Salz*
- *Pfeffer*

Ein unwiderstehlicher Leckerbissen zum Aperitif. Ein würdiger Auftakt zum Gänsebraten-Festessen.

1. Den Flomen in grobe Würfel schneiden. Die Leber von Häuten und Sehnen säubern und würfeln.

2. Flomen mit einem blättrig geschnittenen Apfel, einer in feine Ringe gehobelten Zwiebel, den gehackten Knoblauchzehen und dem Majoran in einem Topf aufsetzen und auf milder Hitze etwa eine Stunde lang sanft köcheln.

3. Während der letzten fünf Minuten die Leber zufügen. Alles salzen und pfeffern.

4. Das Schmalz durch ein Sieb in ein Vorratstöpfchen giesen. Die aufgefangenen gerösteten Zwiebeln, Apfel und Leberstückchen im Mixer pürieren. Noch warm auf geröstetes Graubrot streichen. \* Quelle: MARTINA MEUTH und BERND NEUNER-DUTTENHOFER Stern 51/95 Erfasser: Lothar Datum: 01.05.1996 Stichworte: Auftrich, Brot, Apfel, P6

Stichworte: P6, Brot, Auftrich

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Toskanisches Weissbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 kg Mehl (Type 405)
- 40 g Hefe
- 1/2 l lauwarmes Wasser
- Mehl für's Arbeitsbrett
- Öl für's Backblech

Das Mehl in eine grosse Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Die zerbröckelte Hefe mit 1/4 l Wasser verrühren. In die Mulde giessen und mit etwas Mehl vom Rand zu einem Brei vermischen. Schüssel mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort stellen (ca. 1 h)

Danach den 'Vorteig' mit dem gesamten Mehl mischen und unter Rühren und Schlagen das ganze mit dem nach und nach zugegebenen restlichen Wasser vermengen, dass sich der Teig leicht von der Schüssel löst. Dann den Teig auf eine bemehlte Platte legen und kräftig durchkneten, bis er glatt und geschmeidig ist. (Dir sollte schon warm werden, hihi) Eine Kugel formen und in Tücher gehüllt warm stellen (wieder eine Stunde)

Den Backofen auf 200GradC vorheizen, das Backblech leicht einfetten.

Aus dem gegangenen Teig einen Laib formen (eher hoch als breit, er breitet sich noch etwas aus) und auf der untersten Schiene etwa eine Stunde backen.

Das Brot ist fertig, wenn es goldbraun ist, und es beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt. Die Besonderheit ist, dass es nicht gesalzen wird, was man ja auch im Restaurant, oder wo auch immer man das Brot kriegt, rausschmeckt, finde ich. Vorbereitung (inkl. 2,5 Stunden Backzeit etwa 1 Stunde \*\* From: rdgrille@cip.ft.uni-erlangen.de (Richard Grillenbeck) Date: Wed, 20 Oct 1993 10:51:18 GMT Erfasser: Riccardo Datum: 23.11.1993 Stichworte: Brot, Weissbrot, News

Stichworte: Brot, Weissbrot, News

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Tsatziki-Brot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 250 g Weizenmehl 1050
- 150 g Roggenmehl 1150
- 1 EL Milchpulver
- 1 EL Zucker
- 1 EL Olivenöl
- 150 g TSATSIKI
- 150 ml Wasser
- 2 TL Salz
- 1/2 EL Trockenhefe

Alle Zutaten in die Backmaschine und Gas geben :) Mengen sind für eine alte Panasonic ohne hell/dunkel-Regelung und Pipapo; Grundrezept für Weißbrot braucht 300g Mehl. Für andere Maschinengrößen Mengen anpassen. Beim Backen riechts in der Küche wie in einem Beduinenzelt, aber das Brot ist voll lecker ;) :Stichworte : Brot, Brotbackmaschine :Notizen (\*\*): : : Gepostet von: Siegfried Breuer Stichworte: Brot, Brotbackmaschine

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Tschapatti (Indisches Fladenbrot)

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 150 g Mehl (Tschapattimehl oder
- eine Mischung aus dunklem und weissen Mehl)
- Wasser (Menge hängt von der Luftfeuchtigkeit ab)
- 1/2 TL Salz

Mehl und Salz vermischen, Wasser langsam dazugeben, bis man einen weichen Teig hat. 1/2 Stunde stehenlassen, dünn ausrollen. Bratpfanne (Gusseisen) ohne Fettzugabe erhitzen. Tschapattiteigfladen etwa 1/2 Minute hereingeben, mit einem Tuch gleichmässig andrücken, umdrehen, wiederholen. Beim Drücken sollen Blasen entstehen, wenn das nicht der Fall ist, ist die Pfanne nicht heiss genug oder die Tschapattis waren nicht lange genug drin. Ehe sie ganz gar sind, noch einmal umdrehen.

Ergibt 5 Tschapattis. \* Quelle: Köstlichkeiten aus aller Welt: 100 indische Gerichte, Hayit Verlag, 1987 von Vivien Weise \*\* From: F.PLIQUETT@KBBS.zer Date: Sun, 17 Jul 1994 Erfasser: Karin Datum: 23.08.1994 Stichworte: Brot, Fladenbrot

Stichworte: Brot, Fladenbrot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Tschechische Knödel

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 Scheib. Toastbrot (hell)
- 333 g Instant-Mehl
- 2/3 Ei (L)
- 16.66 g Hefe
- 133 ml Milch
- 66 ml Mineralwasser
- Mehl zum Bearbeiten
- 2/3 TL Salz
- 2/3 EL Butter

MMMMM-----QUELLE-----

-Rezept nach Restaurant

- Goldenes Prag Hamburg in

- essen & trinken 4/96

- erfasst von Petra Holzapfel

Toastbrot in 1 cm grosse Würfel schneiden. Mehl in eine Schüssel geben. Ei und Toastbrotwürfel dazugeben. Die Hefe in der warmen Milch auflösen und zum Mehl giessen. Das Ganze zu einem glatten Teig verkneten, dabei nach und nach das Mineralwasser zugiesen. Den gut durchgekneteten Teig zu einer glatten Kugel formen, wieder in die Schüssel geben, mit etwas Mehl bestäuben und abgedeckt an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen. Den gegangenen Teig nochmals durchkneten und in 4 gleich grosse Stücke schneiden. Die Teigstücke durchkneten und zu je einer Rolle von 15 cm Länge und 3 cm Durchmesser rollen. Die Teigrollen abgedeckt an einem warmen Ort nochmals 10 Minuten gehen lassen. Inzwischen in einem grossen Topf reichlich Wasser mit Salz und Butter aufkochen lassen. Die gegangenen Teigrollen hineingeben, bei mittlerer Hitze zugedeckt 18-20 Minuten kochen. (Den Topfdeckel nicht öffnen.) Für die Knödelprobe einen Knödel nach 18 Minuten herausnehmen. Den Knödel mehrmals mit einer Gabel anstechen, damit die Luft entweichen kann. Den Knödel mit Küchengarn in der Mitte durchschneiden und schauen, ob er gar ist, sonst schnell wieder zurück ins kochende Wasser geben und zugedeckt weitere 1-2 Minuten garen. Danach alle Knödel mit der Schöpfkelle aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und jeden Knödel mehrmals anstechen. Dann mit dem Küchengarn in 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Unser Tip: Die Knödelscheiben lassen sich gut einzeln einfrieren. Zum Verwenden die Scheiben auftauen lassen und im Wasserdampf in einem Sieb wieder erwärmen.

Stichworte: Knödel, Tschechien

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Türkisches Brot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *1/2 Pk. Hefe*
- *200 ml Sahne*
- *1 kg Mehl*
- *1 TL Salz*
- *etwas lauwarmes Wasser*

Aus den angegebenen Zutaten einen Teig herstellen, danach bei Zimmertemperatur 1 bis 1 1/2 Std. gehen lassen. Den Arbeitsplatz mit Mehl bestreuen und den Teig ausrollen, der Teig sollte ca. 4cm hoch sein. Auf ein gefettetes Blech geben und noch einmal für ca. eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Zum Schluss das Blech im vorgeheizten Backofen bei 180. C ca. 20-25min. backen.

Ein Tip: Das Brot schmeckt mit Schafskäse und schwarzem Tee sehr gut. \*\* From: Michel@eloi.zer.sub.org - Newsgroups: Of zer.t-netz.essen  
Erfasser: Michel Datum: 29.09.1993 Stichworte: ZER, Brot, Türkisch

Stichworte: Türkei, Brot, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Türkisches Fladenbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1000 g Mehl
- 200 g Sahne
- 1 Tasse Öl
- 1/2 EL Salz
- 4 Eier
- 1 Becher Hefe
- 1 EL Naturjoghurt
- 1 Eigelb (o. Wasser)

Das Mehl mit der Sahne, dem Öl, dem Salz und den Eiern verrühren. Die Hefe in lauwarmen Wasser auflösen und sofort unter den Teig gleichmässig einrühren. Den Teig ca. 1 Std. bei Zimmertemperatur gehen lassen. Den Teig zu einem Laib formen und auf einem mit Öl bestrichenen Backblech legen. Den Joghurt mit dem Eigelb o. Wasser vermischen und den Laib damit bestreichen.

Backen: Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 200. C ca. 15 min. backen, (das Brot sollte leicht gebräunt sein) wenn nötig etwas länger backen. Mit einer Backnadel (Schaschlikspieß) kontrollieren. Man kann das Brot nach Geschmack mit Schafskäse verfeinern, dazu benötigt man 1 Tasse Schafskäse und rührt ihn unter den Teig bevor man ihn gehen lässt. \*\* From: Michel@eloi.zer.sub.org - Newsgroups: Of zer.t-netz.essen Erfasser: Michel Datum: 29.09.1993 Stichworte: ZER, Brot, Türkisch, Fladenbrot

Stichworte: Türkei, Brot, Fladenbrot, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Türkisches Fladenbrot I

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 600 g Weizenmehl (Typ 405)
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 300 g lauwarmes Wasser
- 50 g Butter
- 1 TL Salz
- 3 EL Olivenöl
- 6 EL Sesamsaat (4-8 EL)

Mehl durchsieben, Hefe, Zucker hinzu und mit etwa 150 g Wasser verrühren, 20 Min. gedeckt gehen lassen. Inzw. Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen, mit restl. Wasser, Salz, Öl auf den Vorteig geben, vermengen, bis ein geschmeidiger Teig daraus wird. Ca. 45 min. gehen lassen (abgedeckt). Wieder durchkneten und 2 Fladenbrote daraus formen, mit der Gabel mehrmals einstechen, leicht bemehlen. Ca. 15 min. auf dem gefetteten Blech zugedeckt gehen lassen, dann bei 225GradC (vorgeheizt) ca. 25 min. backen. Lässt sich prima einfrieren und schmeckt aufgebakken wie frisch!

Portionen: 2 \*\* From: armin\_hasse%h@zermus.zer.sub.org Date: Fri, 03 Dec 1993 04:06:00 +0100 Newsgroups: zer.t-netz.essen Von : Armin Hasse @ H (Do, 02.12.93 07:40) Erfasser: Armin Datum: 01.02.1994 Stichworte: Brot, Fladenbrot, zer

Stichworte: Brot, Fladenbrot, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Überbackenes Partybrot

Für 4 Portionen

## **FÜR 16 STÜCKE**

- 1/4 Fladenbrot
- 1 EL Olivenöl
- 1/2 Becher Bresso Frischkäse
- mit französischen Kräutern (300 g)
- 62 g Gekochter Schinken
- 1/4 Dos. Thunfisch (naturell)
- 1/4 Salatgurke
- 25 g schwarze Oliven
- 1/2 Eier

## **ZUM GARNIEREN**

- 1/2 EL Schnittlauchröllchen.

Das Fladenbrot quer halbieren. Jeden Boden mit 2 El. Olivenöl beträufeln. Schinken in Streifen schneiden, Thunfisch in kleine Stücke zerteilen. Salatgurke mit dem Schnitzelwerk in Scheiben schneiden, Alles gleichmässig auf den beiden Brothälften verteilen.

Frischkäse und Eier mit dem Handrührgerät verrühren, über den anderen Zutaten verteilen. Im vorgeheizten Backofen 15-20 min. überbacken.

Schaltung:

200-220Grad, mittlere Schiebeleiste

180-200Grad, Umluftbackofen

Das überbackene Brot in Stücke schneiden, mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

169 g Eiweiss, 236 g Fett, 265 g Kohlenhydrate, 16877 kJ, 4028 kcal. \* Quelle: Winke & Rezepte 7 / 94 der Hamburgischen Electricitätswerke AG  
Erfasser: Lothar Datum: 03.02.1995 Stichworte: Brote, Fladenbrot, P16

Stichworte: Fladenbrot, Brote, P16

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Übergrillte Kräutertomatenbaguettes

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 Scheib. Baguette (ca. 150 g)
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g Butter
- 4 klein. Fleischtomaten (ca. 850 g)
- 1/2 Bd. Schnittlauch
- 1 Bd. Petersilie
- 1 Bd. Basilikum
- 4 Salbeiblätter
- 45 g Sardellen
- 300 g Mozzarella oder Ziegenkäse

MMMMM-----QUELLE-----

-essen & trinken 9/83

- erfasst von Petra Holzapfel

Die Baguettescheiben im Ofen goldbraun rösten. Die Knoblauchzehe pellen und über die Butter pressen, mit einer Gabel gründlich mischen. Die Knoblauchbutter auf die Baguettescheiben streichen und die Scheiben auf ein Backblech setzen. Die Tomaten waschen und in je 4 Scheiben schneiden. Alle Kräuter hacken. Die Tomatenscheiben mit einer Seite in die Kräuter drücken und mit der Kräuterseite nach oben auf die Baguettescheiben legen. Die Sardellen gründlich abspülen und auf den Tomaten verteilen. Den Mozzarella in 4 Scheiben pro Portion schneiden und auf die Sardellen legen. Die restlichen Kreäuter darüber verteilen. In den Backofen schieben und kurz übergrillen. Heiss als kleine Vorspeise servieren.

Stichworte: Kräuter, Tomate

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Überraschungsbrote

Für 4 Portionen

## FÜR SÜSSEN UND 1 KÄSETOAST

- 1 Scheibe Grahamtoast
- 2 EL Fettarmer Frischkäse
- 1 TL Rosinen
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Apfel
- 1 TL Honig
- 1 TL Sesamsamen
- 1 Scheibe Vollkornbrot
- 1 TL Butter oder Margarine
- 1 Möhre
- 1 TL Geriebene Mandeln
- 1 EL Creme fraiche
- 20 g Reibekäse

Der Brei schmeckt nicht mehr - und Brote noch nicht! Übergrillt sind sie eine verlockende Alternative. Mischen Sie etwas Frisches in den Belag und seien Sie sparsam mit Fett, Fleisch und Käse. Wichtig: Die Unterlage sollte auf jeden Fall Graham- oder Vollkornbrot sein.

Für den süßen Toast die Brotscheibe in eine feuerfeste Form legen. Frischkäse mit Rosinen und Zitronensaft vermischen und auf das Brot streichen. Apfel waschen, vierteln, schälen und das Kerngehäuse entfernen. In schmale Spalten schneiden und das Brot dachziegelartig damit belegen - dabei darauf achten, dass auch der Rand gut belegt sein ist. Mit Honig einpinseln und die Sesamsamen darüberstreuen. Unter den Grill schieben, bis der Apfel sich bräunt.

Für den Käsetoast das Vollkornbrot buttern. Möhre waschen, schälen und feinraspeln. Mit Mandeln, Creme fraiche und Reibekäse vermischen. Diese Mischung auf dem Brot festdrücken, dabei den Rand gut mitbedecken. Grillen, bis die Oberfläche braun wird.

(1. Toast ca. 283 kcal / 1185 kJ; 2. Toast ca. 300 kcal / 1250 kJ) \* Für Babys und Kleinkinder: Leichte Abendmahlzeit (aus der Elternzeitschrift 12/90, gepostet von Eva-D. Bilgic). \*\* Gepostet von: Eva-Dorothea Bilgic Erfasser: Eva-Dorothea Datum: 26.02.1996 Stichworte: Baby, Kleinkind, Brot, P1

Stichworte: P1, Brot, Kinder

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Überraschungstoast

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 Dos. Thunfisch
- 1 St Zwiebel
- 100 g Pikantje van Gouda
- 4 St Toast-Scheiben
- 4 St Eier
- Salz; wer will auch noch
- Pfeffer; schwarz, f.a.d.M.
- 1 EL Schnittlauch; feingehackter

Den Thunfisch in einem Sieb abtropfen lassen und auseinanderzupfen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Käse fein reiben. Die Toast-Scheiben rösten. Mit Thunfisch, Zwiebeln und dem geriebenen Käse belegen.

Die Eier vorsichtig trennen, so dass das Eigelb ganz bleibt. Das Eiweiss mit etwas Salz ganz steif schlagen. Auf die Toaste häufen In die Mitte mit einem Löffel eine Mulde drücken. Dahinein das Eigelb geben (und vielleicht 'ne Prise schwarzen Pfeffer ;-)). Im heissen Ofen bei 250 Grad 5-8 Minuten backen Mit Schnittlauch bestreut servieren. \* Quelle: So kocht Frau Antje heute Modified by: Bollerix \*\* From: bollerix@wilam.north.de (K.-H. Boller ) Date: 30 Aug 1994 1 Erfinder: Bollerix Datum: 15.09.1994 Stichworte: Toasts, Tunfisch

Stichworte: Tunfisch, Toasts

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Vanillebutter

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 50 g Butter
- 2/3 Vanilleschoten
- 1/3 TL Zucker
- 1/3 EL Aprikosenlikör

-- e&t -- posted by K.-H. Boller -- modified by Bollerix

Die Butter in Stückchen schneiden, auf einem tiefen Teller geben und weich werden lassen. Die Vanilleschoten längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen.

Butter, Vanillemark, Zucker und Aprikosenlikör mit der Gabel verkneten. In ein Serviergefäß streichen, mit Folie zudecken und kühl stellen.

Zubereitung: ca. 10 Minuten

Pro Portion: ca. 101 kcal \* Quelle: Erfasser: Datum: 01.06.1995 Stichworte: Beilage, Butter, P12

Stichworte: Butter, P12

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Vollkorn-Fladenbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 250 g Mehligte Kartoffeln
- 300 g Roggen-Vollkornmehl
- 150 g Weizen-Vollkornmehl
- 1/2 TL Meersalz
- 1 1/2 EL Butter

## **nach Geschmack**

- Anis
- Kümmel
- Fenchel

Die Kartoffeln dünn schälen, anschliessend fein reiben und gut ausdrücken. Die Kartoffeln mit dem Mehl und ungefähr einer Tasse Wasser verkneten. Salz und nach Geschmack die Gewürze hinzufügen. Den Teig mindestens 10 Stunden ruhen lassen. Anschliessend nochmals durchkneten. Auf einem leicht bemehlten Küchentuch den Teig ausrollen und Kreise von ungefähr 12 cm Durchmesser ausstechen. Ein Backblech mit Butter einfetten, die Fladen darauflegen. Bei 220 GradC (Gas Stufe 4) 12 bis 14 Minuten backen.

Erfasser: Datum: 08.11.1994 Stichworte: Brot, Vollwert, P1

Stichworte: P1, Vollwert, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Vollkorn-Weizenbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 500 g Vollkorn-Weizenmehl
- 10 g Salz
- 50 g Schmalz
- 20 g Hefe
- 350 ml Wasser; lauwarm

In der Rührschüssel die Hefe in Wasser auflösen. Mehl, Schmalz und Salz zugeben und mit den Knethaken des Mixers ca. drei Minuten auf höchster Stufe verkneten. Den Teig abgedeckt 30 Minuten abgedeckt gehen lassen. Den Teig nochmals durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Strang formen und in eine gefettete Kastenform (ca. 26 cm Länge) legen. Die Oberseite des Brotes ca. 1 cm tief einschneiden. Die Form abdecken und ca. 20-30 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen, bis der Teig sich deutlich vergrößert hat. Auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten backen. E-Herd 200 Grad Umluft 170 Grad Variationen von Vollkorn-Weizenbrot: Zugabe während des Knetens (bezogen auf 500 g Mehl) für: Schinkenbrot: 100g geräucherter Schinken, gewürfelt Kümmelbrot: 20 g (6ts) ganzer Kümmel Zwiebelbrot: 30-40 g geröstete Zwiebeln Pfefferbrot: 5-10 g (2-4ts) grob gemahlener Pfeffer \* Quelle: Rezeptvorschlag von der Fa. Diamant auf einer Weizen Vollkornmehlverpackung Erfasst:Susanne Mönkemeier Erfasser: Susanne Datum: 30.01.1996 Stichworte: Backen, Brot, Vollkorn, P1

Stichworte: Backen, P1, Brot, Vollkorn

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Vollkornbrötchen mit Kräutern

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 316 g Weizenvollkornmehl
- 2/3 Würfel Hefe (42 g)
- 2/3 EL Zucker
- 2/3 TL Salz
- 66 ml Wasser
- 2/3 Bd. Basilikum
- 2/3 Bd. Schnittlauch
- 2/3 Bd. Petersilie
- 166 g Schmand

Mehl, zerbröckelte Hefe, Zucker, Salz und lauwarmes Wasser in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine in ca. 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Backofen 5 Min. auf 50Grad vorheizen, ausschalten, den Teig in der zugedeckten Schüssel ca. 15 Min. aufgehen lassen.

Feingehackte Kräuter und Schmand in den gegangenen Teig einkneten und nochmals 20 - 30 Min. auf gehen lassen. Aus dem Teig 14 - 15 Brötchen formen, backen.

Schaltung:

180 - 200GradC, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180GradC, Umluftbackofen

ca. 30 Minuten

Garprobe: Klopfen Sie auf ein Brötchen. Es klingt hohl, wenn es gar ist.

73 g Eiweiss, 55 g Fett, 368 g Kohlenhydrate, 9838 kJ, 2348 kcal. Zubereitungszeit 90 Minuten \* Quelle: Winke & Rezepte 04 / 96 der Hamburgischen Electricitätswerke AG Erfasser: Lothar Datum: 23.04.1996 Stichworte: Normal, April, Brot, Brötchen

Stichworte: April, Brot, Normal, Brötchen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Vollkornbrötchen mit Sonnenblumenkernen

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 166 g Weizenmehl, Type 1050
- 2/3 TL (leicht gehäuft) Salz
- 1/3 Pk. Frische Hefe
- 100 ml Weizenbier
- 50 g Sonnenblumenkerne

## **FÜR DAS BLECH**

- Öl
- Maismehl

## **ZUM EINPINSELN**

- Etwas Milch

Das Mehl in eine grosse Schüssel sieben und das Salz darüber streuen. Die Hefe im zimmerwarmen Bier auflösen, zum Mehl geben und alles verkneten. Mindestens zehn Minuten schlagen und kneten, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst. Mit einem Tuch bedeckt in der Schüssel an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Dann den Teig wieder kräftig durchkneten, dabei die Sonnenblumenkerne einarbeiten. Aus dem Teig eine Rolle formen und in zwölf Teile teilen. Daraus runde Brötchen formen. Das Blech mit Öl einpinseln und dünn mit Maismehl bestäuben. Die Brötchen daraufsetzen und mit einem Tuch bedeckt weitere dreissig Minuten gehen lassen. Backofen auf 200 GradC vorheizen. Eine grosse feuerfeste form mit Wasser füllen und auf den Boden des Backofens setzen. Die Brötchen 40 bis 45 Minuten backen, bis sie goldgelb und knusprig sind. Zehn Minuten vor dem Ende der Backzeit die Brötchen mit Milch bestreichen.

29.01.1994

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Brot, P12

Stichworte: Brot, P12

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Vollkornbrot

Für 4 Portionen MMMMM-----VORTEIG-----

500 g frisch gemahlenes

- Vollkorn-Mehl

100 g Haferflocken (grob und

- fest)

750 ml Wasser

1 ts Sek\*wa-Backferment

- (gibt's im Naturkostladen

1 Backansatz (s. Text) MMMMM-----TEIG-----

500 g frisch gemahlenes

- Vollkorn-Mehl

100 g Haferflocken (grob und

- fest)

150 g Körner

(Sesam, So

- nnenblumenkerne, Leinsam,

- Hirse)

750 ml Wasser

5 ts Salz (im Wasser auflösen)

Diese Zutaten für den Vorteig werden alle in einer grossen Rührschüssel miteinander vermischt, bis man einen breiartigen Teig erhält. Diesen lässt man abgedeckt mind. 12h (am besten über Nacht) stehen.

Danach nimmt man von dem Teig 3-4 Tl. ab und bewahrt diesen in einem kleinen Glas im Kühlschrank auf. Dies ist der neue Backansatz, der beim nächsten Backen wieder Verwendung findet.

Danach gibt man die Teigzutaten hinzu und verrührt alles mit einem grossen Holzlöffel oder so. Den Teig füllt man jetzt am besten in zwei kleinere, mit wenig Öl eingestrichene Brotformen. Zum Glätten des Teiges schüttelt man die Brotformen etwas hin und her. Danach streut man nach Belieben Körner oder Haferflocken über den Brotteig und schiebt alles in den Backofen auf mittlerer Höhe.

1/2 h bei 100 C

1 h bei 200-220 C (abgedeckt mit Alufolie)

1/2 h bei 200-220 C ohne Alufolie

Fertig ! Die Brote aus den Backofen nehmen und vorsichtig aus den Backformen lösen. Vor dem ersten Anschneiden möglichst noch ein paar Stunden abkühlen lassen.

Weitere Tips:

Das Mehl kann nach Belieben aus verschiedenen Körnersorten (Weizen, Roggen, Dinkel, ...) mit der hauseigenen Kornmühle hergestellt werden. Korn kauft man am besten bei der nächsten Mühle oder beim Biobauern. Wir holen uns meistens gleich 50 kg Weizen und 50 kg Roggen. Das ist auf jedenfall günstiger, als immer nur 1-kiloweise aus dem Naturkostladen oder sonstwoher. Ein Vergleich lohnt sich auf jedenfall. Bei uns ist Korn im Supermarkt (als Bio- Öko-sonstwas gekennzeichnet) deutlich teurer als im Naturkostladen.

Wer keine eigene Kornmühle besitzt, kann sich das Korn auch im Naturkostladen mahlen lassen. Wem das noch zu aufwendig ist, der kanns auch mit normalem Mehl versuchen. Aber bitte kein Type 405, das Rezept heisst "Vollkornbrot" !

Den ersten Backansatz kann man nach einer Anleitung erstellen, die dem Backferment beiliegt. Ich selbst habe ihn von einem anderen Brotbäcker bekommen (also wie mit Hermann). \*\* Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 07.02.1994  
Stichworte: Andreas, Brot, Vollkornbrot

Stichworte: Brot, Vollkornbrot, Andreas

Stichworte

Brot

# Vollkornbrot I

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 500 g Weizenmehl (Typ 1050)
- 250 g Roggenschrot
- 250 g Weizenschrot
- 100 g Leinsamen
- 100 g Sesam
- 150 g Sonnenblumenkerne
- 175 g Rübengraut
- 1 l Buttermilch
- 3 Würfel Hefe
- 1 1/2 EL Salz

Alle Zutaten in die auf 30GradC erhitze Buttermilch einrühren. Den Teig in eine gut gefettete und bemehlte Brotform giessen und bei 150GradC 2 bis 2 1/2 Std. backen.

Hinweis: Der Teig braucht vor dem Backen nicht zu gehen. Es sollte noch eine Tassen mit heissem Wasser mit in den Backofen gestellt werden.

Ein sehr herzhaftes Brot, das sehr gut mit Schmalz, Schinken, Leberwurst oder auch frischen Käsesorten schmeckt.

Zubereitungszeit 15 min. Backzeit 2 - 2 1/2 Std. \* Quelle: Bernhard Drepper's Mühle \*\* Gepostet von Lothar Schäfer Date: Tü, 13 Jun 1995 Erfasser: Lothar Datum: 09.03.1995 Stichworte: Brot, Vollkorn, P1

Stichworte: P1, Brot, Vollkorn

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Vollkornbrot mit Peng-Schüssel von Tupperware

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 4 kg Vollkornmehl
- 4 EL Sirup
- 8 EL Kräutersalz
- 4 Hefewürfel
- 3000 ml Wasser oder Milch
- Sesam o. Sonnenblumenkerne

Alle Zutaten miteinander vermengen und im Wasserbad stehenlassen, bis der Deckel der Schüssel sich hebt. Den Teig zu einem Brot formen und bei 250oC 1 Stunde backen. Um das Brot gut schneiden zu können, empfiehlt es sich es einen Tag stehen zu lassen.

Stichworte:

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Vollkornbrot nach Fr. Hänsler

*Für 4 Portionen*

## **ZUTATEN (FÜR 2 BROTE):**

- 500 g *Brotmehl (Weizentyp 1050)*
- 200 g *Roggenschrot*
- 700 g *Weizenschrot*
- 300 g *(Leinsamen,*
- *Sesam,*
- *Weizenkeime,*
- *Weizenkleie,*
- *Sojaschrot,*
- *Sonnenblumenkerne - ca. je 50 g)*
- 1 l *Wasser*
- 2 W. *Hefe* 3 El. *Salz*

Hefe in lauwarmes Wasser bröckeln. Evtl. etwas Traubenzucker zugeben. Mehl, Schrot und Körner in eine Schüssel geben.

In der Mitte eine Vertiefung graben - da hinein die aufgegangene Hefe geben. Wasser und Salz zugeben (Vorsicht: die Hefe sollte nicht in direkten Kontakt mit dem Salz kommen!).

Ca. 20 Min. gut durchkneten. 30 Minuten gehen lassen.

Danach nochmals kurz durchkneten und zwei längliche Laibe formen. Evtl. (bei zu dünner Konsistenz) in längliche Backform füllen. Brote in den kalten Ofen schieben. Backzeit 65-67 Min. bei 225GradC \*\* Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas  
Datum: 07.02.1994 Stichworte: Andreas, Brot, Vollkornbrot

Stichworte: Brot, Vollkornbrot, Andreas

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Vollkornmischbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 330 ml Wasser
- 1/2 EL Essig
- 200 g Vollkorn-Weizenmehl
- 200 g Vollkorn-Roggenmehl
- 1 TL Salz
- 1 EL Haferflocken
- 20 g Hefe (1/2 Würfel)

**PROGRAMM: NORMAL**

**BRÄUNUNG: DUNKEL**

Erst Wasser, Essig, dann Mehl, Hefe in die Mitte in eine Mehlgurg, Salz und Kümmel an den Rand streuen und ab geht das! Erfasst: Andreas Schelper {A.Schelper@Liteline.Mcnet.De}

Stichworte:

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Walnuss - Brot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1200 ml Wasser, kalt
- 160 g Hefe
- 32 g Meersalz
- 80 g Honig
- 2000 g Weizen, frisch gemahlen
- 400 g Haselnüsse
- 4 g Zimt

Das Wasser und die zerbröselte Hefe in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen verühren. Nun Salz, Honig und Zimt dazugeben und rühren bis sich alles gleichmässig verteilt hat. Dann gibt man den frisch gemahlene Weizen und die grob gehackten Walnüsse dazu. Den Teig ca. 10 Min. gut durchkneten und 15 Min. gehen lassen. Anschliessend nochmals kurz durchkneten. Den Backofen auf 200 Co vorheizen. Den Teig in eine gut gefettete Kastenform ( 30 cm ) geben und nochmals ca. 5 Min. gehen lassen. 30 - 35 Min. backen. Die ersten 5 Min. auf 220 Co, dann den Backofen auf 190 Co herunterschalten.

Stichworte:

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Walnuss-Brot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 300 ml Wasser, kalt
- 40 g Hefe
- 8 g Meersalz
- 20 g Honig
- 500 g Weizen, frisch gemahlen
- 100 g Haselnüsse
- 1 g Zimt

Das Wasser und die zerbröselte Hefe in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Nun Salz, Honig und Zimt dazugeben und rühren bis sich alles gleichmässig verteilt hat. Dann gibt man den frisch gemahlene Weizen und die grob gehackten Walnüsse dazu. Den Teig ca. 10 Min. gut durchkneten und 15 Min. gehen lassen. Anschliessend nochmals kurz durchkneten. Den Backofen auf 200 CGrad vorheizen. Den Teig in eine gut gefettete Kastenform ( 30 cm ) geben und nochmals ca. 5 Min. gehen lassen. 30-35 Min. backen. Die ersten 5 Min. auf 220 CGrad, dann den Backofen auf 190 CGrad herunterschalten. \*\* Gepostet von Walter H. Wälde Date: Fri, 02 Sep 1994 Erfasser: Walter Datum: 09.10.1994

Stichworte: Backen, P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Walnuss-Pfeffer-Brötchen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 200 g ausgelöste Walnüsse
- 1 TL Butter oder Margarine (1)
- 250 g Roggenfertigmehl, Typ 805
- 250 g Weizenmehl, Typ 1050
- 2 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 4 TL getrocknete grüne Pfefferkörner
- 30 g Butter oder Margarine (2)
- 1 Ei
- 1 1/2 Päckch. Presshefe oder
- 2 Päckch. Trockenhefe
- 1/4 l Wasser, knapp
- Mehl zum Kneten
- Fett zum Ausstreichen der Backform

Von den Walnüssen die zwölf schönsten zum Garnieren beiseite legen. Die anderen grob hacken, in Butter (1) anrösten und abkühlen lassen.

Die Mehle in eine grosse Schüssel sieben, Walnüsse, Salz, Zucker, Pfeffer, das zerlassene aber abgekühlte Fett (2) und das Ei dazugeben, gründlich vermischen.

Hefe darüberstreuen und handwarmes Wasser unterrühren, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Den Teig 10-15 Min tüchtig durchkneten (geht am besten in der Küchenmaschine).

Teig zu einem Ball formen, in die bemehlte Schüssel legen, in einen Plastikbeutel schieben und an einem warmen Platz ca. 60 Min aufgehen lassen.

Backform oder höheres Blech mit etwas Fett einreiben und gleichmässig mit Mehl bestäuben. Tip von mir: Am besten eignet sich als Form eine Lasagneform.

Teig in zwölf Teile teilen und nebeneinander in die Form setzen. Mit warmem Wasser bestreichen und auf jedes Brötchen einen zurückgelegten Walnusskern setzen. Mit einem Küchentuch bedecken und noch einmal 60 Min gehen lassen.

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Eine feuerfeste Schale mit kochendem Wasser in den Ofen stellen. Die Brötchen insgesamt 60 Min backen:

Elektroherd: 10 Min bei 250 Grad / 50 Min bei 200 Grad

Heisslufttherd: 10 Min bei 200 Grad / 50 Min bei 160 Grad

Brötchen noch 5 Min in der Form stehen lassen, stürzen, Ränder lösen und auskühlen lassen.

Die Brötchen schmecken ofenfrisch am besten und eignen sich hervorragend zu Vorspeisen und Salaten oder zu einem deftigen Frühstück. \*\*  
Gepostet von: Joseph Klemann Erfasser: Joseph Datum: 24.05.1996 Stichworte: Brot, Brötchen

Stichworte: Brot, Brötchen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Walnussbrötchen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 66 g Walnusskerne
- 1/3 Bd. Thymian
- 166 g Weizenvollkornmehl
- 1/3 Würfel Hefe
- 1/3 TL Honig
- 100 ml lauwarmes Wasser
- 2/3 EL Walnussöl
- 0.16 TL Vollmeersalz

## ZUM BEPINSELN

- 1/3 Ei

Zwölf Walnusshälften zum Garnieren beiseite legen, den Rest mahlen. Thymianblätter abzupfen. Mehl in eine Schüssel schütten. Hefe mit Honig und Wasser verrühren und zu dem Mehl geben. Gemahlene Nüsse, Öl, Salz ebenfalls dazugeben und alles gründlich miteinander verkneten. Den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen, dann kurz durchkneten, zu einer Rolle formen, in 12 Stücke schneiden und zu Brötchen formen. Auf ein vorbereitetes Backblech legen und die Oberfläche mit einem Messer tief einkerben. Auf jedes Brötchen eine Walnusshälfte setzen und mit verquirltem Ei bepinseln. Das Blech in den Backofen schieben und backen.

Vorbereitungszeit: ca. 40 Minuten

Backen: Stufe 3 (200GradC)

Backzeit: ca. 30 Minuten \* Quelle: Erdgas Haushaltskalender 1996 Erfasser: Lothar Datum: 29.01.1996 Stichworte: Gasherd, P12, November, Brötchen, Nüsse, Walnuss

Stichworte: November, Walnuss, Gasherd, Brötchen, Nüsse, P12

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Walnussbrot mit Käse und Rosinen

Für 4 Portionen

**FÜR CA. 750-800 G**

- 175 g Walnusskerne
- 175 g Pecorino (italienischer Schafskäse)
- 75 g Rosinen
- 1 TL Gewürznelken
- 1/8 l Rotwein
- 100 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Würfel frische Hefe
- 175 ml warmen Wasser
- 500 g Mehl
- 100 ml Olivenöl

Walnusskerne zerdrücken, Pecorino (italienischer Schafskäse) reiben, Rosinen kleinschneiden. Gewürznelken im Mörser zerstoßen.

Die vorbereiteten Zutaten mit Rotwein, Olivenöl, Salz und Pfeffer über Nacht in einer Schüssel durchziehen lassen.

Am nächsten Tag Hefe in warmen Wasser auflösen. Mit Mehl und Olivenöl verkneten. An einem warmen Ort 30 Minuten ziehen lassen. Dann mit den eingeweichten Zutaten vom Vortag vermengen und gut durchkneten. Daraus einen Brotlaib formen. Auf der Oberseite ein Kreuz einschneiden. Auf der 2. Einschubleiste von unten im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3: Umluft 45 Minuten bei 200 Grad) 45 Minuten backen, die letzten 15 Minuten mit einer Alufolie abdecken. Das Brot lauwarm mit Rotwein servieren. \*\* Gepostet von: Mario Reinartz Erfasser: Mario Datum: 26.02.1996 Stichworte: Brot, Walnuss, Backen

Stichworte: Backen, Walnuss, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wasserwecken

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 250 g Weizenmehl Typ 405
- 250 g Weizenmehl Typ 1050
- 1 Päckchen Dauerbackhefe
- 1/4 l Wasser
- 3 EL gutes Pflanzenöl
- 1 TL Salz
- 1/2 Tasse Wasser in der
- 1 EL Salz aufgelöst wurde.

Die beiden Mehlsorten und die Hefe in einer grossen Schüssel miteinander mischen. Das Wasser mit Öl und Salz lauwarm werden lassen. Die Flüssigkeit nach und nach zum Mehl giessen, alles zu einem glatten Teig verkneten. Den fertigen Teig 8 - 10 Minuten kräftig durchkneten. Aus dem einfachen Hefeteig etwa 10 ovale Brötchen formen, diese auf ein gefettetes, bemehletes Backblech legen und zugedeckt mindestens 1 - 1,5 Stunden gehen lassen. Sind die Wecken genügend aufgegangen, mit einem nassen Messer in jedes Brötchen längs eine breite Kerbe schneiden. Die Wecken mit Salzwasser bepinseln und im vorgeheizten Backofen knusprig backen.

Backzeit: 30 Minuten

Temperatur: 200 - 220 GradC Celsius

Tip: Wenn Sie vor dem Einschieben 1 Tasse Wasser auf den vorgeheizten Backofenboden giessen, gehen die Wasserwecken schön auf. \*\*  
Gepostet von Jürgen Linnhoff Date: Sat, 03 Jun 1995 Ersteller: Jürgen Datum: 15.08.1995 Stichworte: Brot, P1, Brötchen

Stichworte: P1, Brot, Brötchen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Weissbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 500 g Mehl (Type 405)
- 20 g Frische Hefe (1/2 Würfel)
- \*\* ODER \*\*
- 1 Pk. Trockenhefe
- 1 Spur Zucker
- 1/2 l Milch
- 1 TL (gestr.) Salz
- Fett für die Form

Vom abgewogenen Mehl 5 El. abnehmen. Dieses Mehl mit der zerbröckelten Hefe, Zucker, lauwarmer Milch und 7 El. lauwarmem Wasser in einer Schüssel gut verrühren. An einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Anschließend das restliche Mehl und das Salz zugeben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen noch einmal durchkneten. Zu einer Kugel formen und unter einem Tuch 30 Minuten gehen lassen.

Mit einem Messer die Oberfläche längs einschneiden. Im Backofen bei 200 GradC 45 Minuten backen.

13.01.1994

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Brot, P1

Stichworte: P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Weissbrot mit Apfelfaser

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 450 g Weizenmehl, Typ 405
- 50 g Apfelfaser
- 2 1/2 g Reinlecithin P
- 5 g Zucker
- 5 g Margarine
- 10 g Salz
- 10 g Trockenhefe (1 P.) 320 ml Wasser

Zunächst nur das Mehl und das Reinlecithin trocken mischen. Achten Sie darauf, dass alle Lecithinküpfchen fein zerbröseln sind, denn das Reinlecithinpulver kann, wenn es längere Zeit gelagert wird, Wasser anziehen und verklumpen. Dann die restlichen trockene Zutaten bis auf die Trockenhefe hinzugeben und vermischen. Die Trockenhefe in Wasser auflösen und ebenfalls hinzugeben. Den Teig 2-3 Minuten kneten, am besten mit einer Küchenmaschine oder einem elektrischen Rührgerät. Der Teig muss gut knetbar sein. Bei Bedarf 20-30 g Wasser hinzugeben. Den Teig zu einem Ballen formen und in einer abgedeckten Schüssel bei 20-25Grad 30-40 Minuten ruhen lassen.

Dann den Teig nochmals mit den Händen durchkneten, zu einer Kugel formen und diese in eine gefettete Kastenform geben. Die Oberfläche mit Wasser einstreichen und abgedeckt weitere 50 Minuten gehenlassen.

Danach im vorgeheizten Backofen bei 240-250Grad backen. Um eine braune Kruste zu erhalten, kann man eine Bratfolie verwenden oder den Brotleib mit Eigelb einstreichen bevor er in den Backofen kommt.

Ballaststoffgehalt: 6,1%

Ballaststoffgehalt pro 100 kcal: 2,8 g \* aus dem Hobby Tip der Hobbythek vom WDR Nr. 201 a \*\* Apfelfaser, Reinlecithin P aus dem Reformhaus (z.B. Spinnrad) Erfasser: Lothar Datum: 13.01.1993 Stichworte: Brot, Weissbrot, Weizenbrot

Stichworte: Brot, Weissbrot, Weizenbrot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Weissbrot mit Erbsenfaser

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 450 g Weizenmehl, Typ 405
- 30 g Erbsenfaser
- 2 1/2 g Reinleicithin P
- 5 g Zucker
- 5 g Margarine
- 10 g Salz
- 6 g Trockenhefe 330 ml Wasser

Zunächst nur das Mehl und das Reinleicithin trocken mischen. Achten Sie darauf, dass alle Lecithinklüpchen fein zerbröseln sind, denn das Reinleicithinpulver kann, wenn es längere Zeit gelagert wird, Wasser anziehen und verklumpen. Dann die restlichen trockene Zutaten bis auf die Trockenhefe hinzugeben und vermischen. Die Trockenhefe in Wasser auflösen und ebenfalls hinzugeben. Den Teig 2-3 Minuten kneten, am besten mit einer Küchenmaschine oder einem elektrischen Rührgerät. Der Teig muss gut knetbar sein. Bei Bedarf 20-30 g Wasser hinzugeben. Den Teig zu einem Ballen formen und in einer abgedeckten Schüssel bei 20-25Grad 30-40 Minuten ruhen lassen.

Dann den Teig nochmals mit den Händen durchkneten, zu einer Kugel formen und diese in eine gefettete Kastenform geben. Die Oberfläche mit Wasser einstreichen und abgedeckt weitere 50 Minuten gehenlassen.

Danach im vorgeheizten Backofen bei 240-250Grad backen. Um eine braune Kruste zu erhalten, kann man eine Bratfolie verwenden oder den Brotleib mit Eigelb einstreichen bevor er in den Backofen kommt.

Ballaststoffgehalt: 5,9%

Ballaststoffgehalt pro 100 kcal: 2,8 g \* aus dem Hobby Tip der Hobbythek vom WDR Nr. 201 a \*\* Apfelfaser, Reinleicithin P aus dem Reformhaus (z.B. Spinnrad) Erfasser: Lothar Datum: 13.01.1993 Stichworte: Brot, Weissbrot, Weizenbrot

Stichworte: Brot, Weissbrot, Weizenbrot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Weisser Laib

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1/4 l warmes Wasser
- 500 g Weizenmehl Typ 550
- 2 TL Salz
- etwas geschmolzene Butter zum Bestreichen.

Die Trockenhefe nach Anweisung auf dem Päckchen ansetzen und gehen lassen. Dann die Hefe und die restlichen Zutaten in eine grosse Schüssel geben und mit dem Handrührgerät durchkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Teig zugedeckt gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat (etwa 40 Minuten). Dann mit bemehlten Händen den Teig gut kneten und zu einem runden Laib formen. Nochmals 20 Minuten gehen lassen. Das Brot kreuzweise einschneiden und im vorgeheizten Ofen backen. Wenn das Brot heiss aus dem Backofen kommt, sofort mit der geschmolzenen Butter einpinseln.

Backzeit: etwa 25 Minuten

Temperatur: 225 GradC Celsius \*\* Gepostet von Jürgen Linnhoff Date: Sat, 03 Jun 1995 Erfasser: Jürgen Datum: 15.08.1995 Stichworte: Brot, P1, Weissbrot

Stichworte: P1, Brot, Weissbrot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Weizen-, Roggenhefemischbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 300 g Weizenvollkornmehl
- 300 g Roggenvollkornmehl
- 21 g Hefe (=1/2 Würfel)
- 1 1/2 EL Essig
- 1 1/2 EL Öl
- 1 1/2 EL Zucker
- 1 1/2 TL Salz
- 375 ml Wasser

## ALS KÖRNERANTEIL

- 1 EL Sesamkörner
- 1 EL Leinsamenkörner

**PROGRAMM: NORMAL**

**BRÄUNUNG: DUNKEL**

Flüssigkeiten in Backgerät einfüllen, dann Hefe, Salz, Zucker. Nach 40 Minuten bei Ertönen des Signals Sesam und Leinsamen hinzugeben. Diese Zutaten ergeben ein Brot von 875g. Erfasst: Andreas Schelper (A.Schelper@Liteline.Mcnet.De)

Stichworte:

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Weizen-Roggen-Mischbrot mit Backferment

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 900 ml Wasser (I), zimmerwarm
- 4 TL Backfermentgrundansatz (5 g)
- 1 TL Spezialbackferment (1,5 g)
- 600 g Roggenschrot, fein
- 200 g Weizenschrot, fein
- 600 ml Wasser (II), 35°C
- 1200 g Weizenschrot
- 4 EL Salz

MMMMM-----QUELLE-----

-Margret Blum Backen mit

- dem Brotautomaten erfasst

- von Petra Holzapfel

Von dem Wasser einen kleinen Teil abnehmen und Backferment-Grundansatz sowie Spezialbackferment klümpchenfrei darin auflösen. Die Masse in den Behälter geben. Restliches zimmerwarmes Wasser und feines Schrot hinzufügen. Mit der Menü-Taste das Programm Teig wählen und die Start-Taste drücken. Nach etwa 5 Minuten den Deckel abnehmen, mit dem Spatel das Schrot von den Wänden der Backform ablösen und untermischen. Den Deckel wieder schliessen und nach weiteren 10 Minuten, wenn eine homogene Masse entstanden ist, die Stop-Taste drücken. Warmes Wasser, Weizenschrot und Salz dazugeben. Das Programm Vollkornbrot wählen. Mit der Bräunungstaste Dunkel einstellen. Mit der Zeitwahltaste 12 Stunden vorprogrammieren. Programm starten.

Stichworte: Backen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Weizen-Vollkornbrötchen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2000 g Weizen-Vollkornmehl
- 4 Würfel Hefe
- 1400 ml Wasser
- 40 g Meersalz

## ZUM BESTREUEN:

- Mohn-, Sesam- und Kümmelsamen

Das Mehl in eine Rührschüssel geben (Küchenmaschine). Die zerbröckelte Hefe in der angegebenen Wassermenge auflösen und zu dem Mehl gießen. Salzen. Ca. 5 Minuten durchkneten und 10 Minuten den Teig ruhen lassen. Aus dem Teig eine Rolle formen, in 16 Stücke schneiden und zu Brötchen formen. Die Oberfläche mit Wasser bepinseln und mit Sesam, Mohn oder Kümmel bestreuen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und noch 10 Minuten gehen lassen. Das Blech in den vorgeheizten Backofen einschieben und backen. (In den Backofen stellt man eine feuerfeste Schale mit ca. 1/4 l kochendem Wasser).

:Stichworte : Brötchen, Brot, Vollkorn :Notizen (\*) : : Quelle: Erdgas, Haushalts-Kalender 1997 : Stichworte: Brot, Brötchen, Vollkorn

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Weizenschrotbrot mit Backferment

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 700 ml Wasser
- 4 TL Backferment-Grundansatz
- 1 TL Spezialbackferment
- 700 g Weizenschrot, fein
- 740 ml Wasser 35°C
- 1300 g Weizenschrot
- 4 EL Salz

MMMMM-----QUELLE-----

-Margret Blum Backen mit

- dem Brotautomaten erfasst

- von Petra Holzapfel

Das Weizenschrotbrot nach dem Rezept Weizen-Roggen-Mischbrot mit Backferment zubereiten.

Stichworte: Backen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Weizenschrotbrot mit Trinkmolke

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 1/2 Päckchen Trockenbackhefe Instant
- etwa 0,6 l Trinkmolke (ohne Fruchtzusatz)
- 2 TL brauner Zucker oder Ahornsirup
- 400 g Weizenschrot Typ 1700 oder Grahammehl
- 300 g Mehl Typ 1050
- 3 gestrichene TL Vollmeersalz
- 1 TL Kümmel
- Milch zum Bestreichen
- 1 EL Gersten- oder Haferflocken (Reformhaus)
- ZUM BESTREUEN

Die Hefe mit 4 Esslöffel lauwarmen Trinkmolke und dem Zucker verrühren. An warmem Ort 25 Minuten gehen lassen. Beide Mehlsorten mit der Hefe und der lauwarmen Molke verkneten, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst. Etwa 40 Minuten gehen lassen, durchkneten und in eine gefettete Kastenform füllen. Mit Milch bestreichen, in der Mitte den Teig der Länge nach einschneiden. Eventuell mit Flocken bestreuen. Noch einmal 30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Backzeit: 50 - 60 Minuten

Temperatur: 200 GradC Celsius \*\* Gepostet von Jürgen Linnhoff Date: Sat, 03 Jun 1995 Erfasser: Jürgen Datum: 15.08.1995 Stichworte: Brot, P1

Stichworte: P1, Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Weizenvollkornbrötchen

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 450 g Weizenvollkornmehl
- 50 g Apfelfaser
- 2 1/2 g Reinleicithin P
- 5 g Zucker
- 10 g Salz
- 10 g Trockenhefe (1 P.)
- 300 ml Wasser
- 5 g Margarine

Zunächst nur das Mehl und das Reinleicithin trocken mischen. Achten Sie darauf, dass alle Lecithinklüpchen fein zerbröseln sind, denn das Reinleicithinpulver kann, wenn es längere Zeit gelagert wird, Wasser anziehen und verklumpen. Dann die restlichen trockenen Zutaten bis auf die Trockenhefe hinzugeben und vermischen. Die Trockenhefe in Wasser auflösen und ebenfalls hinzugeben. Den Teig 2-3 Minuten kneten, am besten mit einer Küchenmaschine oder einem elektrischen Rührgerät. Der Teig muss gut knetbar sein. Bei Bedarf 20-30 g Wasser hinzugeben. Den Teig zu einem Ballen formen und in einer abgedeckten Schüssel bei 20-25 Grad 20 Minuten ruhen lassen.

Nun teilen Sie den Teig in 10 Teile. Auf einer sauberen, nicht bemehlten Arbeitsplatte werden die Brötchen gerollt. Mit der hohlen Hand über dem Teigstück werden dazu gleichmäßig kreisende Bewegungen vollzogen, so dass sich ganz wie von selbst das Brötchen formt. Der Handballen und die Fingerspitzen berühren dabei die Arbeitsfläche. Das fertig gerollte Brötchen ist kreisrund und kugelig und hat eine glatte Oberfläche, die nicht runzelig aussehen darf. Auf der Unterseite befindet sich der Schluss der Kugel. Wenn das Brötchen geschickt gerollt wurde, ist dieser Schluss kaum sichtbar. Wenn Sie das ein- bis zweimal geuebt haben, werden Sie sehen, dass es kinderleicht ist. Ein richtig gerolltes Brötchen geht beim Backen besser auf, weil der Teig die nötige Spannung hat. Es ist also nicht nur eine Frage des appetitlichen Aussehens.

Die Brötchen werden nun auf das mit Backpapier belegte Backblech gesetzt und wieder gut abgedeckt. Die nun folgende Ruhezeit dauert ca. 25-30 Minuten. 10 Minuten vor dem Ende der zweiten Ruhezeit, d.h. 10 Minuten vor dem Einschleiben in den Backofen, werden die Brötchen an der Oberfläche eingeschnitten.

Den Backofen auf höchster Stufe vorheizen und kurz vor dem Einschleiben heisses Wasser auf die Fettpfanne giessen. Sobald die Brötchen im Backofen sind, auf 240-250 Grad herunterschalten und 25-30 Minuten backen. Um eine schöne Farbe zu erhalten kann man die Brötchen, bevor sie in den Backofen kommen, mit Eigelb einstreichen.

Ballaststoffgehalt: 8,9%

Ballaststoffgehalt pro 100 kcal: 4,9 g \* aus dem Hobby Tip der Hobbythek vom WDR Nr. 201 a \*\* Apfelfaser, Reinleicithin P aus dem Reformhaus (z.B. Spinnrad) Erfasser: Lothar Datum: 13.01.1993 Stichworte: Brot, Brötchen, Vollkornbrötchen, Weizenbrötchen

Stichworte: Brot, Brötchen, Vollkornbrötchen, Weizenbrötchen

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Weizenvollkorntoast

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- *3200 g fein gemahlener Weizen*
- *8 TL Salz*
- *80 g Honig*
- *260 g Butter*
- *200 g Hefe*

Aus den angegebenen Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig bereiten und im Backofen 10 Minuten bei 50 C und 20 Minuten bei 0 gehen lassen. Teig durchkneten, in eine Kastenform geben, nochmals 20 Minuten bei 50 C gehen lassen, dann backen. E: unten. T: 200 C / 50 bis 60 Minuten, 5 Minuten 0.

:Stichworte : Brot :Notizen (\*) : : : Quelle: Elektro- und Rezeptkalender 1997 :Notizen (\*\*) : : : Erfasst von Lothar Schäfer Stichworte: Brot

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Welsh Rarebits - Käsebrötchen

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 125 g *Chesterkäse*
- 2 EL *Helles Bier*
- 30 g *Butter*
- 1 TL *Paprika*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *etwas englischer Senf* 5 *Weissbrotscheiben*

Käse reiben, mit Bier, Butter, Gewürzen und Senf im heissen Wasserbad unter Rühren zu einer einheitlichen Teigmasse zusammenführen. Diese Masse dick auf geröstete Weissbrotscheiben streichen, mit Paprika bestäuben und mit der Oberhitze des Backofens oder der Grillbeheizung überbacken, bis der Käse zu zerfliessen beginnt; sofort servieren.

Dazu trinkt man Wein oder Tee.

41 g Eiweiss, 67 g Fett, 53 g Kohlenhydrate, 4346 kJ, 1037 kcal. Zubereitungszeit 25 Minuten \* Quelle: Winke & Rezepte 3 / 95 der Hamburgischen Electricitätswerke AG Erfasser: Lothar Datum: 04.04.1995 Stichworte: P4, Einfach, Käse, Weissbrot, Überbacken, England

Stichworte: England, P4, Weissbrot, Einfach, Käse, Überbacken

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wildkräuter-Schmalzbrote

Für 4 Portionen

## Zutaten

- Schweineschmalz
- Schwarzbrot, frisch
- Quark
- Salz
- Äpfel, säuerlich
- Zwiebeln
- Wildkräutermischung aus -würzig-herb und zart
- -schmeckenden Kräutern wie
- Löwenzahn
- Sauerampfer
- Bärlauch
- Schaufgarbe
- Giersch
- Brunnenkresse
- Barbarakraut
- Taubnessel
- Gundermann

MMMMM-----QUELLE-----

-Peter Reuss Kochen mit

- Wildpflanzen erfasst von

- Petra Holzapfel

Die Schwarzbrotsscheiben kräftig mit Schweineschmalz bestreichen und gut salzen. Fingerdick Quark darüberstreichen und die feingehackten Wildkräuter darüberstreuen. Säuerliche Äpfel recht klein hacken, die Brote damit belegen. Zwiebeln in hauchdünne Ringe schneiden. Die Schmalzbrote damit garnieren. Auf Holztellern servieren. Bier dazu.

Stichworte: Aufstrich, Wildkraut

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Würziges Brot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 300 g Weizenmehl
- 350 g Roggenmehl
- 700 g Sauerteig
- 20 g Salz
- 20 g Hefe; frisch
- 300 ml Wasser, 40GradC
- 10 g Kräuter der Provence

Das Mehl in eine Schüssel geben, mit den Kräutern gut vermischen, Salz und Hefe an verschiedenen Enden der Schüssel hinzufügen. Unter Umrühren Wasser hinzufügen. Den Sauerteig in die Schüssel tun. 5 Minuten lang gut durchkneten. Zudecken und 30 Minuten ruhen lassen. Noch einmal gut durchkneten und nach Wunsch formen. Anschliessend zudecken und 1 weitere Stunde ruhen lassen, bis der Laib sein Volumen verdoppelt hat.

Im vorgeheizten Backofen bei 225GradC 70 Minuten lang backen.

Die halbe Menge braucht ca. 50 Minuten zum Backen. \*\* From: C.WULF@TBX.BERLINNET.in-BERLIN.de (Christian Wulf) Date: Mon, 24 Jan 1994 12:16:00 +0100 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Christian Datum: 01.02.1994 Stichworte: Backen, Brot, zer

Stichworte: Backen, Brot, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Würziges Kartoffelbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 66 g Kartoffeln, mehligkochend
- Salz für die Kartoffeln
- 0.26 TL Salz fürs Brot
- 5.59 g Hefe
- 13.33 ml Wasser (I)
- 0.13 kg Mehl
- 0.06 TL Koriander, gemahlen -oder 2 TL Kümmel
- 40 ml Milch
- 26.66 ml Wasser (II)
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Backpapier

MMMMM-----QUELLE-----

-kochen & geniessen 9/96

- erfasst von Petra Holzapfel

Kartoffeln schälen, waschen und ca. 25 Minuten in Salzwasser kochen. Hefe zerbröckeln und im lauwarmen Wasser auflösen. Mehl, Salz und Koriander mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefewasser hineingeben und mit etwas Mehl zum Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Kartoffeln abgiessen, abdämpfen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch und Wasser (II) erwärmen. Milchgemisch und Kartoffeln zum Vorteig geben. Alles gut verkneten. Zugedeckt 1-1 1/2 Stunden gehen lassen. Teig durchkneten. Auf wenig Mehl zu einem Laib formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Ca. 10 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 225°C ca. 45 Minuten backen. Evt. nach 30 Minuten mit Pergamentpapier abdecken. Dazu schmeckt z.B. Apfel-Zwiebel-Schmalz.

Stichworte:

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Würziges Osterbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 60 g Zwiebeln
- 30 g Margarine
- Salz
- Pfeffer
- 8 g Hefe
- 0,4 Prise Zucker
- knapp 1/4 l Wasser (200ml)
- 2,4 Eier
- Ostereierfarbe
- 200 g Mehl

Zwiebeln würfeln, in Margarine glasig dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Die Hefe mit Zucker und lauwarmem Wasser verrühren und gehen lassen. 5 Eier wie fürs Kochen anstechen und roh nach Anweisung beliebig einfärben. Dann Mehl mit Salz, der Hefe, den Zwiebeln und 1 Ei zu einem Hefeteig verkneten und gehen lassen. Den Teig nochmals durchkneten, ein Brot daraus formen, auf ein gefettetes Backblech geben und die gefärbten Eier hineindrücken. Nach kurze Aufgehen das Brot mit einem scharfen Messer mehrmals einkerben, mit Wasser bepinseln und im vorgeheizten Backofen (E: 200-225 Grad/ G: Stufe 3-4) ca. 25 Min. backen.

Bei 10 Portionen pro Portion:

1190/284 kJ/ kcal

10 g Eiweiss

37 g Kohlenhydrate

10 g Fett

3 Be \*\* Gepostet von: Bettina Peeck Erfasser: Bettina Datum: 02.06.1996 Stichworte: Brot, Ostern

Stichworte: Brot, Ostern

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Yasoyabrot (Sandwich)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 Scheibe Dinkelbrot

MMMMM-----FÜLLUNG-----

1 Galakäsl (Schachtelkäse)

1/4 Orange, nur abger. Schale

wenig Salz

wenig Pfeffer

Bratbutter zum Braten

4 Scheibe Yasoya mit Gemüse

50 g Fertiger Selleriesalat

1/2 Orange, geschält, in

- Scheiben

Wenig Green Power o. Kresse MMMMM-----ERFASST VON-----

- Arthur Heinzmann am

- 15.09.96 nach Betty

- Bossi's Sandwich-Sonderheft

Käse, Orangenschale und Gewürz mischen, auf beide Brotscheiben streichen. Yasoya in der heißen Bratbutter beidseitig je 2-3 Minuten braten, auskühlen, auf eine Brotscheibe legen. Restliche Zutaten darauflegen und mit der zweiten Scheibe zudecken.

Erfasser: Arthur Datum: 23.11.1996 Stichworte: Brot, Imbiss, Lunch, Party, Sandwich, P1

Stichworte: P1, Brot, Imbiss, Sandwich, Lunch, Party

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Zelten - Hutzenbrot - Birnenbrot

Für 4 Portionen

## HEFETEIG FÜR DEN MANTEL

- 500 g Mehl
- 25 g Hefe
- 1 Spur Salz
- 1 Ei
- 1 Schale einer halben Zitrone

MMMMM-----FÜLLUNG-----

50 g Orangeat

50 g Zitronat

350 g Dörrzwetschgen

350 g Hutzeln (getr. Birnen)

200 g Haselnüsse, geriebene

1 Tas. Weinbeeren

1 ts Zimt

Zucker

1 ts Nelken

1 Spur Salz

2 cl Rum

1/2 Tas. Hasselnüsse, ganze MMMMM-----ZUM BESTREICHEN-----

1 Eigelb

Die Hefe lässt man in leichtangewärmter Hutzelbrühe 30 Minuten langsam zergehen. Zwischenzeitlich wird Mehl aufgehäufelt, mit einer schwachen Prise Salz gewürzt, in die Mitte das Eigelb gegeben, dazu die geriebene Schale der Zitrone. Man fügt die Hefe hinzu und knetet das Ganze kräftig durch. Anschliessend schlägt man den Teig 20 Min. und lässt ihn dann, warmgestellt und mit einem Tuch abgedeckt, gehen. Zwischenzeitlich viertelt man die gut gewaschenen und 11 Stunden im Wasser gelegenen Trockenbirnen und Dörrzwetschgen, die man gründlich abtropfen lässt. Man fügt die Weinbeeren mit dem gewürfelten Zitronat, Orangeat samt den geriebenen Nüssen und den sonstigen Zutaten zu. Sollte die Masse etwas zu weich werden, kann man noch geriebene Nüsse hinzugeben. Ist der Teig zu hart, so lässt er sich mit etwas Hutzelbrühe auflockern. Der Fruchteiteig wird zu einem Stollen geformt, mit dem ausgewalgten, dünnen Mantelteil eingeschlagen und auf ein gefettetes Blech gesetzt. Die Oberfläche wird mit einer Spicknadel mehrmals durchstossen und anschliessend mit Eigelb bestrichen. Man bäckt das Hutzelbrot ca. 1 1/2 Stunden bei schwacher Hitze.

Quelle: D'schwäbisch' Küche Erfasser: P. Mayer (213:309/5277) \*\* Gepostet von Peter Mayer Date: Mon, 09 Jan 1995 Erfasser: Peter Datum: 09.03.1995 Stichworte: Backen, Schwäbisch, P1

Stichworte: Backen, P1, Schwaben

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Zitronenbutter

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 50 g Butter
- 2/3 unbehandelte Zitronen
- 1/2 TL Zucker

-- e&t -- posted by K.-H. Boller -- modified by Bollerix

Die Butter in Stückchen schneiden, auf einem tiefen Teller geben und weich werden lassen. Die Zitronenschale fein abraspeln, den Saft auspressen.

Butter mit Zitronenschale, einem Esslöffel Saft und dem Zucker mit einer Gabel gut verkneten. In ein Serviergefäß streichen, mit Folie zudecken und kühl stellen.

Zubereitung: ca. 10 Minuten

Pro Portion: ca. 101 kcal \* Quelle: Erfasser: Datum: 01.06.1995 Stichworte: Beilage, Butter, P12

Stichworte: Butter, P12

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Zopfbrot

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1000 g Weizenmehl (Typ 405 oder 550)
- 2 Tütchen Trockenhefe
- 150 g Butter
- 600 ml Milch
- 1 groß. Ei
- 1 EL Salz
- nach Geschmack etwas brauner Zucker
- 1 Eigelb zum Bestreichen

Mehl in eine Schüssel sieben, die Hefe untermischen. Die Butter langsam schmelzen lassen, die Milch dazugeben und diese Mischung zum Mehl giessen. Das Ei verquirlen und auch zum Mehl geben. Das Salz auch einstreuen. Alles zu einem glatten Teig verrühren und gut durchkneten. Der Handmixer mit Knethaken ist hier eine enorme Erleichterung. Den Teig zu einer Kugel formen und in einer ausgemehlten und mit einem Küchentuch abgedeckten Schüssel etwa 50 - 60 Minuten gehen lassen (wie immer schön warm). Danach den Teig kräftig zusammenschlagen und nochmal gut durchkneten.

An dieser Stelle war in meinem Originalrezept vorgeschlagen den ganzen Teig zu einem Brot zu verarbeiten, aber das wurde mir zu gross, so dass ich lieber eine Teilung in zwei Brote vorschlage.

Also den Teig in vier gleiche Stücke teilen und jedes zu einem etwa 60 cm langen Strang formen. Aus je zwei Strängen einen Zopf formen. Wem das zu kompliziert ist kann auch einfach zwei längliche Brote formen und deren Oberfläche dreimal quer einschneiden etwa 1 cm tief.

Die Brote auf ein Backblech legen mit Backpapier und nochmals 15 Minuten gehen lassen. Dann für etwa 15 Minuten kalt stellen und den Backofen vorheizen. 175 Grad/ Gas Stufe 3. Das Eigelb verquirlen und die Brote damit einpinseln. Dann 40 Minuten backen, nach 30 Minuten eventuell mit Alufolie abdecken, wenn sie zu braun werden.

Dies Brot kann man gut einfrieren, wenn es gut ausgekühlt ist und bei Bedarf nochmals 10 Minuten aufbacken bei Stufe 2 - 3. (Wie hoch der Elektroherd beim Aufbacken gedreht werden muss weiss ich nicht, da ich nur Gas habe) \*\* From: frau\_c@filelink.zer.de Date: Sat, 02 Jan 1993 19:09:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Katrin Datum: 17.06.1993 Stichworte: ZER, Weissbrot, Brot, Stuten

Stichworte: Brot, Stuten, Weissbrot, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Zucchini-Brot

Für 4 Portionen MMMMM-----TEIG-----

50 g Quark (20%)

1 tb Milch 1.66 tb Öl

1/3 pn Zucker

Salz

1/3 Ei

100 g Mehl

1/3 pk Backpulver

Mehl zum Ausrollen

Fett für die Form MMMMM-----FUELLUNG-----

50 g Quark (20%)

1/3 Ei 33.33 g Cheddarkäse

66 g Zucchini

Pfeffer

Milch zum Bestreichen MMMMM-----QUELLE-----

-Brigitte 16/89 erfasst

- von Petra Holzapfel

Quark auf einem Sieb abtropfen lassen. Mit Milch, Öl, Zucker, Salz und Ei vermischen. Mehl mit Backpulver mischen und unterkneten. Für die Füllung Quark, Ei und geriebenen Käse verrühren. Zucchini auf der Rohkostreibe grob raffeln und unterrühren. Die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 35x45 cm ausrollen. Die Füllung daraufstreichen. Teig aufrollen. Teigrolle in 5 cm lange Stücke schneiden und diese aufrecht in eine gefettete Springform (22 cm Durchmesser) setzen. Form in den Backofen schieben, auf 200°C schalten und etwa 55 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit mit Milch bestreichen und eventuell mit Pergamentpapier abdecken. Wie eine Torte in Stücke schneiden.

Stichworte: Zucchini, Zum wein

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Zucchini**br**ot I

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 166 g Zucker
- 333 g kleingeschnittene Zucchini
- 133 ml Öl
- 333 g Mehl
- 100 g gem. Nüsse
- 2/3 TL Salz
- 2/3 Becher V-Zucker
- 2/3 Becher Backpulver
- 2 TL Zimt

Eier und Zucker schaumig rühren. Zucchini und Öl zugeben und gut verrühren. Mehl mit den restlichen Zutaten mischen und langsam unterrühren. Eine grosse Kastenform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen, Teig einfüllen und bei 180 GradC 60 - 80 min backen. \* Quelle: So backt man in Oberstedten, 1992 \*\* Gepostet von: Ute Beutler Erfasser: Ute Datum: 11.11.1996 Stichworte: Brot, Gemüse, Zucchini, Herzhaft

Stichworte: Gemüse, Herzhaft, Brot, Zucchini

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Zucchini**bro**t II

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1 Tassen Mehl
- 2 EL Zimt
- 2/3 TL Salz
- 2/3 TL Backsoda
- 2/3 TL Backpulver
- 2/3 TL Kakao
- 2 Eier, geschlagen
- 2/3 Tasse Weisser Zucker
- 2/3 Tasse Brauner Zucker
- 2/3 Tasse Öl
- 2 EL V-Zucker
- 1 Tassen geriebene, ungeschälte Zucchini
- 1/3 Tasse Rosinen
- 1/3 Tasse geh. Nüsse

Mehl, Zimt, Salz, Backpulver und Kakao mischen. Eier, Zucker, Öl und V-Zucker schlagen, die Mehlmischung hineinrühren. Zucchini, Rosinen und Nüsse unterheben. In 2 gefettete und bemehlte Backformen füllen und bei 170 GradC ca. 65 min backen. \* Quelle: Das Zucchini**bro**chbuch. Gesammelt von A. Tschapalda \*\* Gepostet von: Ute Beutler Erfasser: Ute Datum: 11.11.1996 Stichworte: Brot, Gemüse, Zucchini, Herzhaft

Stichworte: Gemüse, Herzhaft, Brot, Zucchini

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Zwerg - Hawaiiis

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Scheiben Toastbrot
- 25 g Butter
- 4 Scheiben magerer gekochter Schinken
- 4 Scheiben Ananas
- 4 Scheiben Schnittkäse
- 4 EL Öl
- 1/2 TL Currypulver
- 2 Msp. feiner Zimt
- 1 Msp. Nelkenpulver

Den fast fettfreien Schinken, dann die Ananasringe und schliesslich den Käse auf die Brote verteilen. Die Käsescheiben sollen so gross sein, dass sie an den Seiten etwas überhängen. Diese Brote mit scharfem Messer in Viertel schneiden. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Blech mit Öl bestreichen. Das Currypulver, den Zimt und das Nelkenpulver vermischen. Die belegten Brotstückchen auf das Blech setzen, mit der Gewürzmischung bestäuben und im vorgeheizten Ofen 20 min. Backen. Heiss servieren.

Beilagen : Weisswein oder Sekt \* From: Michel@eloi.zer.sub.org - Newsgroups: Of zer.t-netz.essen Erfasser: Michel Datum: 15.07.1993 Stichworte: ZER, Toast, Brot, Überbacken, Käse

Stichworte: Brot, Toast, Käse, Überbacken, ZER

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

Brot

# ZWIEBEL-AUFSTRICH

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 8 Zwiebeln
- 1 l Mayonnaise
- Pfeffer
- Zucker
- Salz

## **QUELLE :UNBEKANNT**

- *konvertiert aus ASCII-Text angepasst*
- *durch Peter Mess*

Die feingeriebenen Zwiebeln mit der Mayonnaise vermischen und abschmecken.

Stichworte: Zwiebel, Aufstrich, Selfmade

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Zwiebel-Röstbrot mit Anchovis

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 400 g Zwiebeln
- 8 EL Olivenöl
- Salz
- Zucker
- Pfeffer; schwarz, f.a.d.M.
- 6 EL Wasser
- 185 g Oliven; schwarze, 1 Glas
- 50 g Kapern; kleine nehmen
- 1 EL Paprikamark
- 250 g Anchovis
- 1 St Knoblauchzehe
- 2 EL Zitronensaft
- 1 St Baguette

Die Zwiebeln pellen und fein würfeln. In 5 El. Olivenöl glasig dünsten. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Mit 6 El. Wasser zugedeckt knapp 10 Minuten dämpfen, bis sie weich sind, aber nicht zerfallen.

Die Oliven von den Steinen schneiden, die Kapern hacken. Beides mit dem Paprikamark unter die Zwiebeln mischen und abkühlen lassen.

Die Anchovis putzen, längs durchschneiden und entgräten. Den Knoblauch pellen und durchpressen. Das restliche Olivenöl mit dem Zitronensaft verrühren. Mit Pfeffer und Knoblauch würzen und mit den Anchovis mischen.

Kurz vor dem Servieren, das Baguette in 2cm dicke Scheiben schneiden und im Ofen auf der obersten Einschubleiste 8-10 Minuten rösten. Die Zwiebelmasse auf die Brotscheiben geben und mit je einem Anchovisfilet garnieren. \* Quelle: essen & trinken \*\* From: bollerix@wilam.north.de (K.-H. Boller ) Date: 29 Aug 1994 1 Erfasser: Bollerix Datum: 15.09.1994 Stichworte: Brot, Aufstrich, P4

Stichworte: P4, Brot, Aufstrich

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Zwiebelbrot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 300 g Weizenmehl Typ 405
- *(wahrscheinlich geht auch Vollkornmehl)*
- 1/2 Würfel Hefe
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz
- ca. 1/8 - 1/4 l warme Milch
- 125 g Quark
- 3 EL Weizenkleie
- *(kann man auch weglassen)*
- 1 groß. (oder mehr) Zwiebel
- *geschnitten und in Öl gedünstet*

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Gehenlassen. Zum Laib formen (oder in Kastenkuchenform packen), oben einschneiden. Nochmal gehenlassen. Mit Milch oder Ei bestreichen. Bei 200GradC ca. 40 Min. backen.

Schmeckt am besten nur mit Butter und evtl. leicht gesalzen. \*\* Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas  
Datum: 07.02.1994 Stichworte: Andreas, Brot, Zwiebeln, Zwiebelbrot

Stichworte: Brot, Zwiebeln, Zwiebelbrot, Andreas

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

# Zwiebelschmalz (aus Butter)

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 125 g Butter
- 3 (-4) Zwiebeln, kleingehackt

Die Zwiebeln in einer Pfanne in etwas Butter bräunen. Die Pfanne leicht abkühlen lassen. Weitere Butter dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen.

Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. In ein Gefäß füllen und erkalten lassen.

Die Mengen man ausprobieren. Ich nehme 3-4 Zwiebeln auf 125 g Butter.

## Varianten

Ein Lorbeerblatt mitschmoren lassen (danach entfernen). Mit einem Schuss Calvados ablöschen (muss vollständig einkochen). Apfelstückchen zufügen. ...

01.04.1994 (Hk)

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Deftig, Grundrezept, Snacks, Aufstrich, P1

Stichworte: P1, Deftig, Aufstrich, Snacks, Grundrezept

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

Brot

# Zyprisches Brot

*Für 4 Portionen*

## **Zutaten**

- 1000 g Mehl
- 2 Beutel Trockenhefe
- 3 groß. Zwiebeln
- 200 g Schnittkäse
- 1/2 l lauwarmes Wasser
- 1/2 TL Salz

Zwiebeln leicht andünsten, Käse in kleine Würfel schneiden. Zutaten gut verkneten, 1 Stunde gehen lassen, wieder kneten und auf gefettetes und bemehltes Blech geben (als Laib). Etwa 1 Stunde bei etwa 200GradC backen. \*\* From: pkt@rz.uni-jena.de (Thomas Köhler) Date: Mon, 17 May 1993 07:11:39 GMT Newsgroups: de.rec.mampf Erfasser: TOM Datum: 23.11.1993 Stichworte: News, Backen, Kuchen, Brot

Stichworte: Backen, Brot, Kuchen, News

Stichworte

Brot

Titel - Rubrik - Stichworte