

ANNA
WALZ

RAN ANS BROT

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



G|U

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Impressum

© eBook: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2018

© Printausgabe: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2018

Alle Rechte vorbehalten. Weiterverbreitung und öffentliche Zugänglichmachung, auch auszugsweise, sowie die Verbreitung durch Film und Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Zustimmung des Verlags.

Projektleitung: Verena Kordick

Lektorat: Karin Kerber

Covergestaltung: independent Medien-Design, Horst Moser, München

eBook-Herstellung: Lena-Maria Stahl

 ISBN 978-3-8338-6769-9

2. Auflage 2019

Bildnachweis

Coverabbildung: Silvio Knezevic

Fotos: Silvio Knezevic, München; Joerg Lehmann

Syndication: www.seasons.agency

GuU 8-6769 10_2019_01

Aktualisierung 2019/004

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter www.gu.de

 www.facebook.com/gu.verlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wir wollen Ihnen mit diesem E-Book Informationen und Anregungen geben, um Ihnen das Leben zu erleichtern oder Sie zu inspirieren, Neues auszuprobieren. Wir achten bei der Erstellung unserer E-Books auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt und Gestaltung. Alle Anleitungen und Rezepte werden von unseren Autoren, jeweils Experten auf ihren Gebieten, gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren/innen mit größter Sorgfalt ausgewählt und geprüft.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt? Sind Sie mit diesem E-Book und seinen Inhalten zufrieden?. Haben Sie weitere Fragen zu diesem Thema? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung, auf Lob, Kritik und Anregungen, damit wir für Sie immer besser werden können. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem online-Kauf.

KONTAKT

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Leserservice

Postfach 86 03 13

81630 München

E-Mail: leserservice@graefe-und-unzer.de

Telefon: 00800 / 72 37 33 33*

Telefax: 00800 / 50 12 05 44*

Mo-Do: 9.00 – 17.00 Uhr

Fr: 9.00 bis 16.00 Uhr (*gebührenfrei in D,A,CH)

Backofenhinweis:

Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Unsere Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.



WAS GIBT ES SCHÖNERES ...

... als den duft von frisch gebackenem brot? vielleicht das knusprige krachen der kruste oder der aromatische geschmack? für mich sind das alles highlights beim brotbacken zu hause. außerdem weiß ich, was drin ist im brot, und kann nach lust und laune das backen, worauf ich gerade appetit habe. wenn da nur nicht immer die langen wartezeiten und das lästige einkaufen der spezialzutaten wären. von den klebrigen händen und der teigverschmierten arbeitsfläche ganz zu schweigen. aber was wäre, wenn das einfacher gehen würde? wenn jeder ganz easy sein eigenes brot backen könnte? mit diesem buch schaffen sie das! brotrezepte, an die sich jeder trauen kann und die keine besonderen kenntnisse, zutaten oder werkzeuge erfordern. ich teile hier mit ihnen meine fünf einfachen tricks, die das brotbacken zum kinderspiel machen.

Da wären zum Beispiel die Brote ohne Kneten, bei denen Sie sich nicht mehr die Finger klebrig machen müssen. Oder die 5-Minuten-Teige, die, wie der Name schon sagt, super schnell zusammengeknetet sind und dann auch schon sofort in den Ofen können. Ganz ohne lange Wartezeiten. Außerdem die Alles-kann-rein-Teige, die Sie nach Lust, Laune und Inhalt des Vorratsregals abwandeln können. So kann man auch ohne langes Suchen oder extra Einkaufen von Zutaten sein Lieblingsbrot in den Ofen schieben. Die Rezepte im Kapitel »Raffiniert, aber total easy« haben alle einen kleinen, besonderen Kniff. So können Sie mit ganz wenigen Handgriffen und ohne Brotbackkenntnisse beeindrucken – sich selbst und Ihre Gäste. Und für die ganz Eiligen gibt es auch noch die Fixen mit Fertigteig. Hier habe ich süße und salzige Rezepte für Sie entwickelt, die in Windeseile fertig sind. Für das Geburtstagsbüfett, eine

spontane Einladung oder den Wochenendbrunch. Gekaufte Brötchen vom Bäcker können Sie also ab sofort streichen!

Außerdem finden Sie in jedem Kapitel viele nützliche Tipps. Wussten Sie schon, dass Hefeteig gerne mal in der Kälte übernachtet? Und wie man sich mit dem Tütenteig-Trick garantiert nicht die Finger schmutzig macht? Klingt ungewöhnlich? Ist es auch – funktioniert aber garantiert! Und gerade darum sollten Sie meine Ideen unbedingt einmal selbst ausprobieren.

Mit meinen einfachen Rezepten denken Sie ab hoffentlich sofort und auch immer öfter: »Ran ans Brot!« Trauen Sie sich und legen Sie am besten noch heute los.

Viel Spaß beim Backen!
Ihre

A handwritten signature in black ink, reading "A. Walz". The signature is written in a cursive, flowing style with a long horizontal stroke at the end.



TRICK 1

BROTE OHNE KNETEN

ÜBERNACHTTEIG



Teig auf Vorrat?

Von Teigen ohne Kneten, die mindestens 8 Std. kühl stehen müssen, können Sie größere Mengen zubereiten und an mehreren Tagen Brot backen! Rezept z. B. Französisches Weißbrot (s. [>](#)).



Wie aufbewahren?

Der Teig kommt in eine große Schüssel und wird so abgedeckt, dass er etwas Luft bekommt: mit einem Deckel mit Loch oder mit Frischhaltefolie, in die Sie mit einer Gabel kleine Löcher stechen.



Wo aufbewahren?

Die Schüssel mit dem Teig kommt dann in den Kühlschrank. Dort können Sie den Teig bis zu sieben Tage stehen lassen und bei Bedarf zum Backen portionsweise ein Stück davon abnehmen.



Was wird daraus? Zum Beispiel Brote oder Brötchen!
Dafür 500 g Teig formen, ca. 30 Min. gehen lassen und im
auf 230 °C vorgeheizten Backofen (2. Schiene von unten) je
nach Größe 30-40 Min. backen.



Was geht noch? Pizza! Dafür pro Pizza ca. 250 g Teig auf Mehl dünn ausrollen, mit Pizzasauce bestreichen und nach Belieben belegen. Im auf 250 °C vorgeheizten Backofen (2. Schiene von unten) 10-15 Min. backen.



Wie variieren? Varianten mit Dinkel- und Roggenmehl gehen natürlich auch – Rezept z. B. Würziges Sauerteig-Roggenbrot (s. [≥](#)). Nach Belieben Kerne und Saaten aufstreuen oder den Teig darin rollen.



Wie im Topf backen? Sie benötigen einen Topf oder Bräter (ca. 22 cm Ø) mit Deckel, der rundum ofenfest ist. Dickwandiges Gusseisen sorgt für die besten Ergebnisse, doch auch im Tontopf gelingt alles gut.



HELLES KÖRNERBROT

NUR 4 ZUTATEN

Für 1 Brot (ca. 18 Scheiben)

Zubereitungszeit: 5 Min.

Gehzeit: mind. 8 Std.

Backzeit: 45 Min.

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

370 g Weizenmehl Type 550

100 g gemischte Kerne und Saaten (z. B.

Sonnenblumenkerne, Sesam, Kürbiskerne, Mohn)

Salz

½ TL Trockenhefe

Außerdem:

ofenfester Topf mit Deckel (ca. 22 cm Ø; am besten Gusseisen, s. [≥](#))

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

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

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

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



CIABATTA

EINFACHER KLASSIKER

Für 1 Brot (ca. 22 Scheiben)

Zubereitungszeit: 15 Min.

Gehzeit: 2 Std.

Backzeit: 40 Min.

Pro Scheibe ca. 85 kcal, 3 g E, 1 g F, 17 g KH

500 g Mehl

2 TL Zucker

Salz

1 ½ TL Trockenhefe

1 EL Olivenöl

Außerdem:

Olivenöl für die Schüssel

Mehl zum Arbeiten

1 Mehl, Zucker und 2 TL Salz in einer Schüssel mischen. Hefe und Öl mit 340 ml lauwarmem Wasser verrühren. Die Hefe- zur Mehlmischung geben und alles ca. 7 Min. mit einem Kochlöffel oder den Knethaken des Handrührgeräts bzw. in der Küchenmaschine zu einem sehr flüssigen und zähen Teig vermengen. Eine große Schüssel leicht mit Öl fetten. Den Teig in die Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 2 Std. gehen lassen.

2 Einen Bogen Backpapier mit Mehl bestäuben und den Teig darauf mit bemehlten Fingern und evtl. einer Teigkarte zu einem Rechteck (ca. 30 × 10 cm) formen. Dabei möglichst wenig kneten und bearbeiten, damit viele Luftblasen erhalten bleiben, die typisch für ein Ciabatta sind. Das Brot mit etwas Mehl bestäuben.

3 Ein Backblech in den Backofen schieben (2. Schiene von unten) und eine ofenfeste Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen. Den Ofen auf 230° vorheizen. Ist der Ofen heiß, das Brot mit Wasser bestreichen. Dann mit dem

Backpapier auf das heiße Blech ziehen, dieses dafür kurz aus dem Ofen nehmen. Die Temperatur auf 200° reduzieren und das Brot 35–40 Min. backen.

4 Die Klopffprobe machen (s. [≥](#)), das Brot bei Bedarf noch 5–10 Min. weiterbacken. Vom Blech nehmen und warm genießen oder auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

TIPP: Der Teig ist nach der Gehzeit immer noch sehr klebrig. Das macht aber nichts, denn er muss nicht perfekt aussehen, sondern sollte lediglich wie ein Ciabatta eine längliche Form haben!



SONNTAGSBRÖTCHEN

KANN ÜBER NACHT GEHEN

Für 6 Stück

Zubereitungszeit: 10 Min.

Gehzeit: mind. 8 Std.

Backzeit: 25 Min.

Pro Stück ca. 245 kcal, 8 g E, 2 g F, 48 g KH

350 g Weizenmehl Type 550

Salz

50 g flüssiger Sauerteig (Backzutatenregal)

5 g frische Hefe

ca. 3 TL Sonnenblumenkerne

ca. 3 TL Haferflocken (nach Belieben zarte oder kernige)

1 Mehl und 1 ½ TL Salz in einer Schüssel mischen. Sauerteig und Hefe mit 250 ml lauwarmem Wasser verrühren. Die Sauerteig- zur Mehlmischung geben und alles gut mit einem Kochlöffel oder den Knethaken des Handrührgeräts bzw. in der Küchenmaschine vermengen. Den Teig in eine große Schüssel füllen (er geht stark auf!) und mit Frischhaltefolie abdecken. Die Schüssel mindestens 8 Std. in den Kühlschrank stellen, am besten über Nacht.

2 Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Ein Backblech in den Backofen schieben (2. Schiene von unten), eine ofenfeste Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen. Ofen auf 230° vorheizen.

3 Aus dem Teig mit einem Löffel sechs Häufchen formen und auf einen Bogen Backpapier setzen. Häufchen mit Wasser bestreichen, mit Sonnenblumenkernen und Haferflocken bestreuen. Die Brötchen mit dem Backpapier auf das heiße Blech ziehen, dieses dafür am besten kurz aus dem Ofen nehmen. Die Brötchen 10 Min. backen, dann die Wasserschale entfernen und die Brötchen in 10-15 Min. goldgelb fertig backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



MAISBRÖTCHEN

KANN ÜBER NACHT GEHEN

Für 12 Stück

Zubereitungszeit: 15 Min.

Gehzeit: mind. 8 Std.

Backzeit: 2 × 40 Min.

Pro Stück ca. 195 kcal, 6 g E, 3 g F, 37 g KH

1 kleine Dose Mais (140 g Abtropfgewicht)

400 g Weizenmehl Type 550

200 g Maismehl (ersatzweise Weichweizengrieß)

Salz

1 ½ TL Trockenhefe

1 TL Zucker

2 EL Olivenöl

1 Den Backofen auf 220° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig entrollen, einmal längs halbieren und dann 16-mal quer durchschneiden, sodass 34 gleich breite Teigstreifen entstehen.

2 Die Teigstreifen mit dem Honig bestreichen und mit dem Sesam bestreuen. Dann die Streifen nacheinander jeweils an beiden Enden fassen und durch eine gegenläufige Drehbewegung der Hände eindrehen. Die Blätterteigstangen auf die Bleche legen.

3 Das Ei verquirlen und die Stangen dünn damit bestreichen. Die Blätterteigstangen blechweise nacheinander im Ofen (Mitte) in je ca. 6 Min. goldbraun backen, dabei nach 3 Min. Backzeit mithilfe von zwei Löffeln vorsichtig einmal wenden. Die Stangen warm genießen oder auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



SCHNELLE HANDBROTE MIT SPECK

ECHTES BLITZREZEPT

Für 6 Stück

Zubereitungszeit: 15 Min.

Backzeit: 2 × 10 Min.

Pro Stück ca. 260 kcal, 8 g E, 11 g F, 32 g KH

1 weiße Zwiebel

60 g Frühstücksspeck (in Scheiben)

150 g Schmand

Salz

Pfeffer

1 Pck. Sonntagsbrötchen (à 6 Stück, 330 g; Kühlregal)

Außerdem:

Mehl zum Ausrollen