

Veronika Pichl



BROTBACKAUTOMAT

Das Rezeptbuch

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



Veronika Pichl

BROTBACKAUTOMAT *Das Rezeptbuch*

Veronika Pichl

BROTBACKAUTOMAT

Das Rezeptbuch

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

riva

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://d-nb.de> abrufbar.

Für Fragen und Anregungen

info@rivaverlag.de

Wichtiger Hinweis

Ausschließlich zum Zweck der besseren Lesbarkeit wurde auf eine genderspezifische Schreibweise sowie eine Mehrfachbezeichnung verzichtet. Alle personenbezogenen Bezeichnungen sind somit geschlechtsneutral zu verstehen.

Originalausgabe

1. Auflage 2021

© 2021 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Türkenstraße 89

80799 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Redaktion: Ulrike Reinen

Umschlaggestaltung: Sonja Vallant

Umschlagabbildungen: Shutterstock.com: Vorderseite: Tatiana Vorona, MShev, Africa Studio;

Rückseite: Paty Tessmann, Nataliya Arzamasova

Satz: inpunkt[w]o, Haiger (www.inpunktwo.de)

Druck: Florjancic Tisk d.o.o., Slowenien

Printed in the EU

ISBN Print 978-3-7423-1898-5

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-1613-1

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-1614-8



Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

www.rivaverlag.de

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter www.m-vg.de



Inhalt

- 9 Frisch, individuell und einfach lecker – Selbstgemachtes aus dem Brotbackautomaten
- 10 Der Brotbackautomat und seine Funktionsweise
- 11 Schritt-für-Schritt-Anleitung
- 12 Ein Automat – viele Vorteile
- 13 Was kommt ins Brot? Die Grundzutaten
- 14 Tipps rund um den Brotbackautomaten
- 15 Der Brotbackautomat und seine versteckten Talente
- 16 Was kann mein Brotbackautomat?
- 16 Marmelade aus dem Brotbackautomaten
- 17 Reinigung und Pflege
- 18 Hinweise für die Rezepte in diesem Buch

19 *Brote mit Hefe*

- 20 Helles Mischbrot
- 21 Käse-Kräuter-Brot
- 21 Dinkel-Joghurt-Brot
- 22 Roggen-Weizen-Mischbrot
- 23 Butters-toast-Brot
- 24 Vollkorn-Körner-Brot
- 24 Pizzabrot
- 25 Dinkelmischbrot mit Sonnenblumenkernen und Leinsamen
- 25 Weißbrot
- 26 Kartoffelbrot



27 *Brote mit Sauerteig*

- 28 Dinkel-Weizen-Mischbrot mit Sauerteig
- 28 Röstzwiebel-Brot mit Sauerteig
- 29 Bauernlaib mit Sauerteig
- 30 Bierbrot

31 *Brote mit Backpulver*

- 32 Dinkel-Weizen-Mischbrot mit Backpulver
- 32 Schnelles Weizenbrot mit Backpulver

33 *Süße Brote*

- 34 Früchtebrot
- 35 Dinkel-Quark-Brot
- 35 Müslibrot
- 36 Bananenbrot
- 37 Brioche-Brot
- 38 Kokosbrot

39 *Glutenfreie Brote*

- 40 Glutenfreies Kartoffelbrot
- 41 Glutenfreies Rosinenbrot
- 42 Glutenfreies Körnerbrot

43 *Brot und Brötchen für den Backofen*

- 44 Bubblebread
- 45 Kräuter-Fladenbrot
- 46 Burger-Buns





- 48 Baguette
- 49 Milchbrötchen mit Schokodrops
- 50 Dinkel-Seelen
- 52 Vollkornbrötchen
- 54 Haferflockenbrötchen
- 56 Dinkel-Körner-Brötchen
- 58 Karotten-Brötchen
- 60 Fougasse



61 *Pizza und Co.*

- 62 Einfacher Pizzateig
- 63 Dinkel-Vollkorn-Pizzateig
- 63 Knusper-Pizzateig mit Hartweizengrieß
- 64 Flammkuchen
- 66 Glutenfreier Pizzateig mit Buchweizenmehl

67 *Herzhafte Snacks*

- 68 Würstchen im Teigmantel
- 70 Kräuter-Cracker
- 71 Pizza-Schnecken
- 72 Käse-Knabberstücke
- 74 Grissini



75 *Süßes für den Backofen*

- 76 Butterhörnchen mit Füllung
- 77 Zwetschgen-Streusel-Taler
- 78 Hefeteig-Pancakes
- 80 Donuts
- 82 Nussschnecken
- 83 Hefezopf



- 84 Pull-Apart-Bread Zimt-Zucker
- 86 Apfel-Hefe-Küchlein

87 *Kuchen*

- 88 Zitronenkuchen
- 90 Sandkuchen mit Schokostreuseln
- 90 Apfel-Mandel-Kuchen
- 91 Schokokuchen
- 92 Eierlikörkuchen
- 94 Rotweinkuchen

95 *Marmelade und Kompott*

- 96 Erdbeermarmelade
- 97 Birnen-Pflaumen-Kompott
- 98 Rhabarber-Himbeer-Marmelade
- 100 Kirschkompott
- 102 Ananas-Kokos-Kompott
- 104 Apfelmus
- 105 Aprikosenmus

- 106 Kostenloses Bonusmaterial zum Buch
- 107 Über die Autorin
- 108 Zutatenregister



Frisch, individuell und einfach lecker – Selbstgemachtes aus dem Brotbackautomaten

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

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

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

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



Der Brotbackautomat und seine Funktionsweise

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

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

Der Backprozess im Brotbackautomaten

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

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

Die Brotgröße

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