

ALEXANDER DÖLLE & ANNA WALZ

NEUE BROTIDEEN
ZUM SELBERMACHEN
UND DICK AUFTRAGEN

DAS STULLEN BUCH



G|U

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tofino 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.

ROCK DEIN BROT! EINE LIEBESERKLÄRUNG AN DIE STULLE



Alex:

»Stulle, Bemme oder Schnitte – wie nennst du eine belegte Scheibe Brot? Egal wie Stullen bei dir heißen, sie begleiten uns schon seit unserer Kindheit: Abends bekamen wir von Mama liebevoll belegte und mit Gesichtern verzierte Brote, in der Schule hatten wir in Butterbrotpapier gewickelte Doppeldecker dabei. Ganz klar: Brot ist ein echtes Kulturgut!«



Anna:

»Stimmt. Ich liebe es, Teig zu kneten, zu beobachten, wie das Brot aufgeht ... und dann erst der Duft, wenn es im Ofen bäckt! Kein Wunder, schließlich bin ich in der Konditorei meiner Eltern groß geworden! Backen liegt also in meinen Genen – und es ist ein tolles Gefühl, sein eigenes Brot zu backen und mit anderen zu teilen. Mit meinen Rezepten kann sich da übrigens jeder rantrauen!«

Alex:

»Vor etwa vier Jahren hat es mich dann auch gepackt: Ich wollte Brot backen wie ein echter Bäcker. Mit etwas Übung und einem Brotbackkurs wurden meine Brote immer besser. In diesem Kurs habe ich viele andere Hobbybäcker kennengelernt, die sehr viel Zeit, Leidenschaft und Hingabe in ihr Brot investieren. Überraschend, dass diesen Backkünstlern dann beim Belegen ihrer Brote der Atem ausging. Da schlug meine Stunde und auch die Idee für dieses Buch war geboren. Es gibt nichts, was nicht auf eine Stulle passt, wie euch meine Stullen-Kreationen zeigen.«

»Also ran ans Brettchen. Schmiert euch dicke Stullen, teilt sie mit Freunden und gebt der Stulle die Bühne, die sie verdient hat.«

A. Watz

Alexander Doll

SORTEN

... stehen bei den Deutschen regelmässig auf dem Speiseplan. Macht 83 Kilo Brot und Backwaren pro Kopf und Jahr.

Das längste Sandwich der Welt misst 735 Meter. In 22 Stunden backten 136 Bäcker und befüllten 639 Helfer das Riesenbrot mit Hähnchen, Salat, Tomaten und Sauce.

REKORD

Der Earl of Sandwich spielte gerne stundenlang Karten. Um nicht zu unterbrechen, legte er Fleisch zwischen zwei Broten und erfand so das Sandwich.

PREIS

Laut Club Sandwich Index von Hotels.com sind Clubsandwiches in Genfer Hotels mit durchschnittlich 27,90 € am teuersten.

Der US-Amerikaner David Lee Schlenker bäckt in Hennef Bio-Vollkornbrot. Dafür wurde er im Food-Guide »Deutschlands beste Bäcker« ausgezeichnet.

Die Krönungszeremonie von Elisabeth // dauerte so lange, dass viele Lords vorsichtshalber Sandwiches in ihren Kronen versteckten.



KREATIVLABOR BROT

So sieht deine Stulle cool aus!

FÜLLEN

Geschmolzener Käse macht fast jede Stulle unwiderstehlich. Besonders gut schmilzt er im Kontaktgrill: Stulle rein, Grill zuklappen und 2-3 Min. grillen.

SCHMELZEN

In der Grillpfanne: Brot rösten, Käse drauf, Pfanne mit dem (Topf-)Deckel abdecken und schmelzen.

Zur Not tut's auch der Raclettegrill: Brotscheibe mit Käse über zwei bis drei Pfännchen legen und schmelzen.

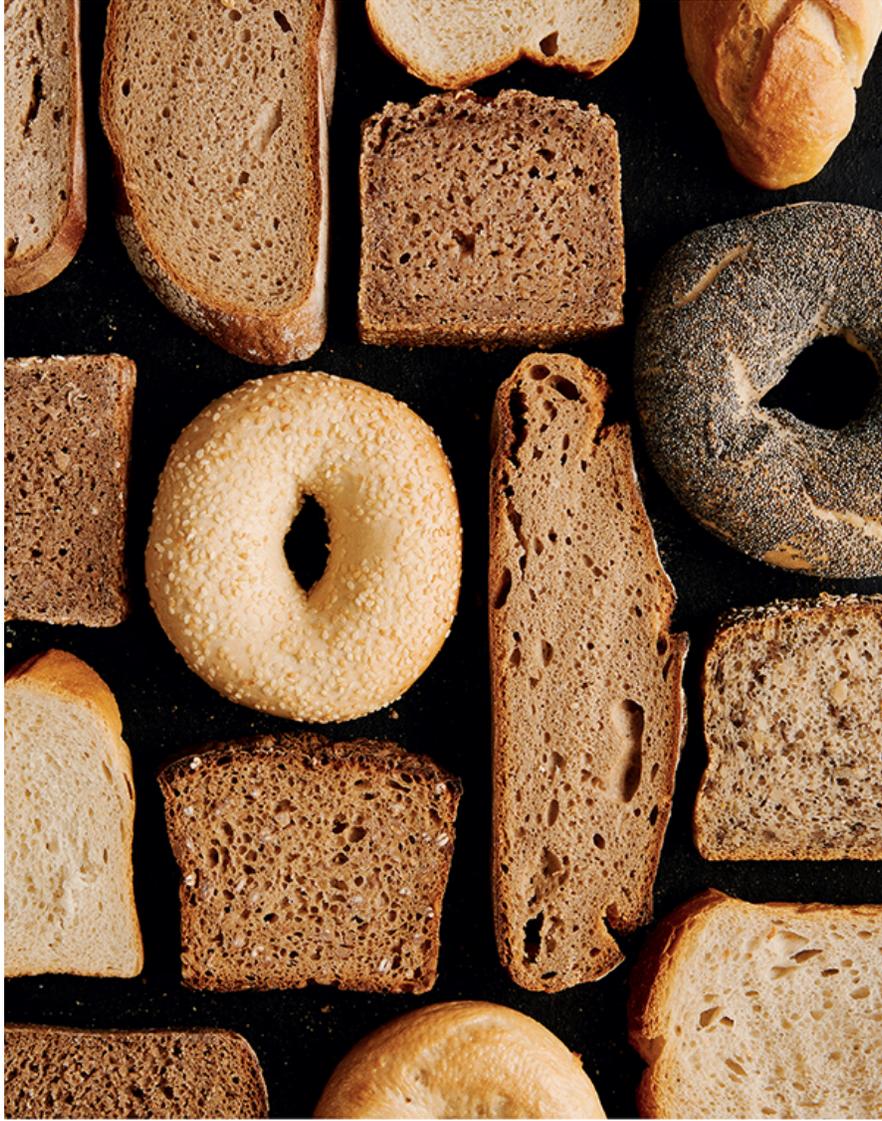
Mit dem Flambierbrenner: Brot rösten, Käse drauflegen und mit der Flamme schmelzen.

STAPELN

Cool sieht es auch aus, wenn du Obst oder Gemüsescheiben, aber auch Käse oder Wurst aufrollst und die Röllchen nebeneinander in deine Stulle packst. So passt auch mehr rein.

WICKELN

Hübsch verpackt kannst du deine Stulle prima mitnehmen. Dafür die Stulle in Packpapier wickeln und mit Masking-Tape verzieren. Oder in Butterbrotpapier einschlagen und mit buntem Garn zusammenzurren. Oder einfach in eine schicke Brotbox legen.



RICHTIGES BROT



BUTTER TOASTBROT

Für 1 Brot (ca. 24 Scheiben)

Zubereitungszeit: 20 Min. + Ruhezeit: 3 Std. 30Min. +
Backzeit: 40Min.

Pro Scheibe ca. 105 kcal, 3 g EW, 2 g F, 19 g KH

15 g frische Hefe

10 g Salz

280 ml Milch

600 g Weizenmehl (Type 550)

15 g Zucker

35 g weiche Butter

Außerdem:

*neutrales Öl zum Arbeiten Kastenform (30 cm lang) Butter
für die Form Mehl zum Arbeiten und für die Form Pizzastein
1 Handvoll Eiswürfel*

1 / Die Hefe in 110 ml lauwarmem Wasser auflösen. Das Salz einrühren und das Hefewasser ca. 30 Min. bei Raumtemperatur ruhen lassen.

2 / Die Milch lauwarm erwärmen. Mehl, Zucker und Hefewasser in der Küchenmaschine mit Knethaken auf kleinster Stufe verrühren. Dabei langsam die Milch dazugießen und alles in ca. 10 Min. zu einem elastischen Teig verkneten. Die Butter stückchenweise zugeben und jeweils vollständig unterkneten. Den Teig dann noch 3-4 Min. weiterkneten. Er sollte eine weiche Konsistenz haben, aber nicht mehr kleben.

3 / Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. ruhen lassen. Die Teigränder mit einer Teigkarte mehrmals nach innen falten, sodass Spannung im Teig entsteht. Den Teig wieder ca. 30 Min. gehen lassen.

4 / Die Form mit Butter einfetten und dünn mit Mehl ausstreuen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche länglich formen. Dann mit der Naht nach unten auf die Arbeitsfläche setzen und in 4 Stücke schneiden. Die Teigstücke mit den Schnittstellen nach außen nebeneinander in die Form setzen. Ein Stück Frischhaltefolie dünn einölen und die Form damit abdecken. Den Teig nochmals ca. 1 Std. 30 Min. gehen lassen.

5 / Währenddessen den Pizzastein auf den Ofenrost (2. Schiene von unten) legen und im Backofen auf 210° vorheizen. Dabei im Ofen (unten) gleichzeitig einen Stieltopf mit vorheizen.

6 / Die Form auf den Pizzastein schieben, die Eiswürfel in den Topf geben und das Brot ca. 10 Min. backen. Den Topf aus dem Ofen nehmen und das Brot ca. 20 Min. weiterbacken. Danach das Brot aus dem Ofen nehmen, vorsichtig aus der Form stürzen, auf den Pizzastein setzen und in 5–10 Min. fertig backen. Das Brot noch heiß dünn mit Wasser bepinseln, damit es schön glänzt und auf einem Rost abkühlen lassen

Tipp: *Als Alternative zum Stieltopf kannst du auch einen anderen flachen Topf oder ein Backblech verwenden.*



RUSTIKALES BAUERNBROT

Für 1 Brot (ca. 20 Scheiben)

Zubereitungszeit: 20 Min. + Ruhezeit: 27 Std. + Backzeit: 40Min.

Pro Scheibe ca. 100 kcal, 3 g EW, 0 g F, 21 g KH

250 g Weizenmehl (Type 550)

10 g frische Hefe

250 g Roggenmehl (Type 1150)

60 g flüssiger Sauerteig (gekauft oder selbst angesetzt, \geq)

30 g flüssiger Honig

2 TL gemahlener Kümmel

10 g Salz

*Außerdem: neutrales Öl zum Arbeiten Mehl zum Arbeiten
Gärkörbchen (25 cm Ø) Pizzastein 1 Handvoll Eiswürfel*

1 / In einer Schüssel 100 g Weizenmehl mit 100 ml Wasser und einem Drittel der Hefe verrühren. Den Vorteig abgedeckt ca. 24 Std. in den Kühlschrank stellen.

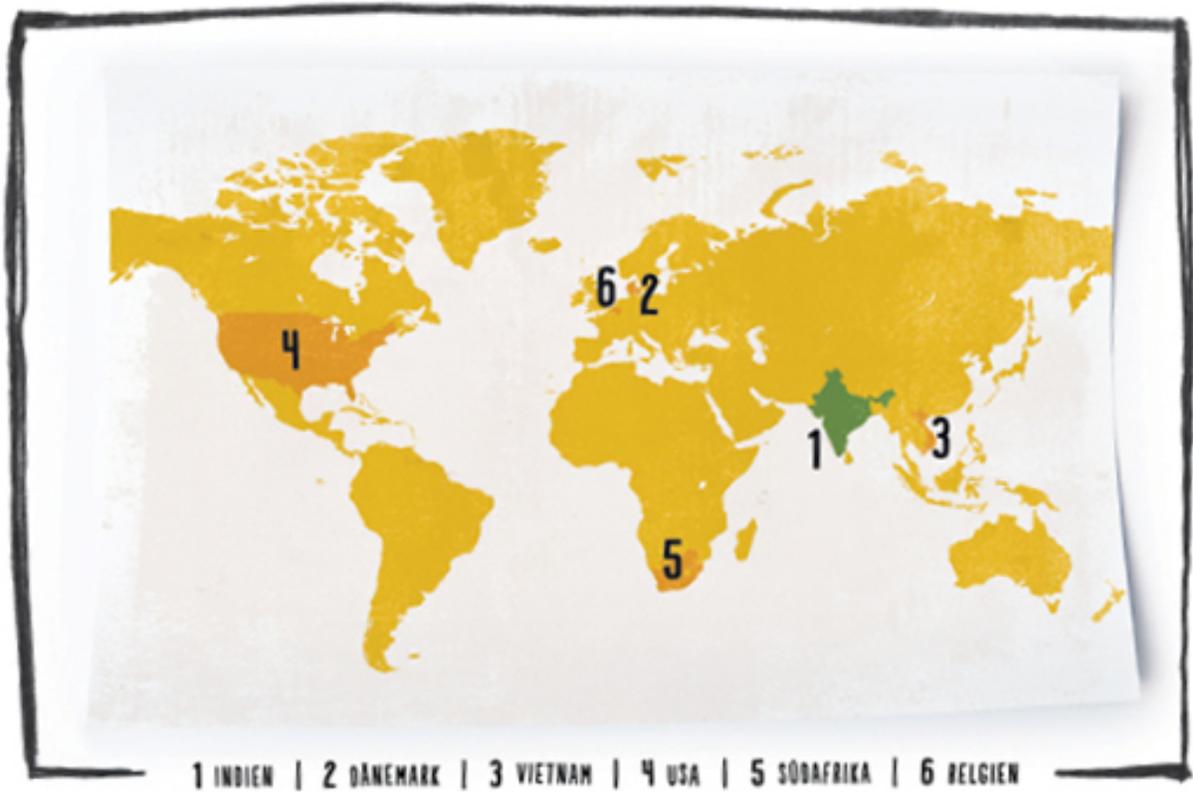
2 / Den Vorteig ca. 1 Std. vor Backbeginn aus dem Kühlschrank nehmen. Vorteig, restliches Weizenmehl, übrige Hefe, Roggenmehl, Sauerteig, Honig und Kümmel in der Küchenmaschine mit Knethaken auf kleinster Stufe verrühren. Dabei langsam 180 ml lauwarmes Wasser dazugießen. Den Teig dann ca. 5 Min. auf mittlerer Stufe weiterkneten. Nach Bedarf bis zu 30 ml Wasser mehr einarbeiten, der Teig sollte eine trockene, unelastische Konsistenz haben. Zuletzt das Salz ca. 2 Min. unterkneten.

3 / Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. ruhen lassen. Die Teigränder mit einer Teigkarte mehrmals nach innen falten, sodass Spannung im Teig entsteht. Den Teig dann wieder ca. 1 Std. gehen lassen.

4 / Danach den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rund wirken. Dafür den Teig flach drücken, den Rand an einer Seite zur Mitte falten und festdrücken. Den Teig etwas drehen und wieder zur Mitte falten. So rundum fortfahren, bis der Teig eine gute Spannung aufweist und gleichmäßig rund ist. Den Teig dann umdrehen und auf der Arbeitsfläche noch etwas rund rollen. Mit der Naht nach unten in das bemehlte Gärkörbchen legen, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und den Teig nochmals 45–60 Min. gehen lassen.

5 / Währenddessen den Pizzastein auf den Ofenrost (2. Schiene von unten) legen und im Backofen auf 250° vorheizen. Dabei im Ofen (unten) einen Stieltopf mit vorheizen. Die Druckprobe machen (\geq) und den Teig bei Bedarf noch etwas länger gehen lassen.

6 / Den Laib auf ein bemehltes Brett stürzen, mit Wasser besprühen und mit Mehl bestreuen. Den Laib auf den Pizzastein schieben, die Eiswürfel in den Topf geben und das Brot ca. 15 Min. backen. Den Ofen auf 220° zurückschalten, den Topf herausnehmen und das Brot in ca. 25 Min. fertig backen. Die Klopffprobe machen (\geq) und das Brot auf einem Rost abkühlen lassen.



STULLE AROUND THE WORLD INDIEN



Der Stand von Vaidyas Familie existiert heute noch - an der Bahnstation Dadar in Mumbai!

BURGER AUF INDISCH, SO KÖNNTE MAN VADA PAV BESCHREIBEN. DAS EINSTIGE ARME-LEUTE-ESSEN BRERFREUT SICH HEUTE GROßER BELIEBTHEIT - AUCH BEI DEN »RICH AND FAMOUS«.

Das berühmte Streetfood Vada Pav stammt aus dem Bundesstaat Maharashtra. In dessen Hauptstadt Mumbai gibt es diese Spezialität an jeder Straßenecke.

»Vada« bezieht sich auf die Füllung: mit Ingwer, Chili, Kurkuma und Koriander gewürzter Kartoffelbrei, mit Backteig umhüllt und frittiert. »Pav« beschreibt das quadratische weiche Brötchen. Dazu gehören dann noch Chutneys (z.B. trockenes Knoblauch-Chutney und flüssiges rotes Chutney) und frittierte grüne Chilischoten.

Die Entstehungsgeschichte dieses Streetfood-Hits ähnelt denen anderer internationaler Stullenerfolge: Der Zufall war Geburtshelfer. Ashok Vaidya, ein indischer Imbissbudenbetreiber, verkaufte frittierten Kartoffelbrei und Brötchen stets separat, bis vor 50 Jahren ein Kunde das Kartoffelbreibällchen im Brötchen serviert haben wollte.

Das war die Geburtsstunde von Vada Pav. Inzwischen ist die indische Stulle so erfolgreich, dass jährlich am 23. August der Welt-Vada-Pav-Tag gefeiert wird.

»LADI PAV«
(BRÖTCHEN)



FRITTIERTE
GRÜNE CHILIS



GOLDBRAUN
FRITTIERT



KARTOFFELBREI
UMHÖLTT VON
KICHERERBSENMEHL

ROTES ODER GRÜNES
CHUTNEY





WEIZENMISCHBROT

Für 1 Brot (ca. 20 Scheiben)

Zubereitungszeit: 20 Min. + Ruhezeit: 26 Std. 30Min. +
Backzeit: 50Min.

Pro Scheibe ca. 90 kcal, 3 g EW, 1 g F, 18 g KH

100 g Weizenvollkornmehl

7 g frische Hefe

100 ml Milch

130 g Roggenmehl (Type 1150)

300 g Weizenmehl (Type 550)

1 TL gemahlener Fenchel

1 TL gemahlener Kümmel

10 g Salz

Außerdem:

*neutrales Öl zum Arbeiten Mehl zum Arbeiten Gärkorbchen
(25 cm Ø) Pizzastein 1 Handvoll Eiswürfel*

1 / Das Vollkornmehl mit 100 ml Wasser und einem Drittel der Hefe verrühren. Den Vorteig abgedeckt ca. 24 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 / Den Vorteig ca. 1 Std. vor Backbeginn aus dem Kühlschrank nehmen. Die Milch lauwarm erwärmen und mit 200 ml Wasser mischen. Vorteig, restliche Hefe, Roggen- und Weizenmehl, Fenchel, Kümmel und Salz in der Küchenmaschine mit Knethaken auf kleinster Stufe verrühren. Dabei langsam die Milchmischung dazugießen und alles auf kleinster Stufe zu einem glatten, klebrigen Teig verkneten.

3 / Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. ruhen lassen. Die Teigländer mit einer Teigkarte

mehrmals nach innen falten, sodass Spannung im Teig entsteht. Den Teig dann wieder ca. 30 Min. gehen lassen.

4 / Danach den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rund wirken. Dafür den Teig flach drücken, den Rand an einer Seite zur Mitte falten und festdrücken. Den Teig etwas drehen und wieder zur Mitte falten. So rundum fortfahren, bis der Teig eine gute Spannung aufweist und gleichmäßig rund ist. Den Teig dann umdrehen und auf der Arbeitsfläche noch etwas rund rollen. Mit der Naht nach oben in das bemehlte Gärkorbchen legen, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und den Teig nochmals 45–60 Min. gehen lassen.

5 / Währenddessen den Pizzastein auf den Ofenrost (2. Schiene von unten) legen und im Backofen auf 250° vorheizen. Dabei im Ofen (unten) einen Stieltopf mit vorheizen. Die Druckprobe machen (\geq) und den Teig bei Bedarf noch etwas länger gehen lassen.

6 / Den Laib auf ein bemehltes Brett stürzen, mit Wasser besprühen, mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden und mit Mehl bestreuen. Den Laib auf den Pizzastein schieben, die Eiswürfel in den Topf geben und das Brot ca. 10 Min. backen. Den Ofen auf 210° zurückschalten, den Topf herausnehmen und das Brot in ca. 40 Min. fertig backen. Die Klopfrage machen (\geq) und das Brot auf einem Rost abkühlen lassen.



BAGELS MIT SESAM

Für 8 Bagels

Zubereitungszeit: 40 Min. + Ruhezeit: 1 Std. + Backzeit: 20Min.

Pro Bagel ca. 220 kcal, 7 g EW, 1 g F, 46 g KH

500 g Weizenmehl (Type 550)

2 TL Trockenhefe

1 ½ TL Salz

1 ½ EL Zucker

Außerdem:

*neutrales Öl zum Arbeiten Sesamsaat zum Bestreuen
(ersatzweise Mohnsaat, andere Saaten oder
Zwiebelgranulat)*

1 / Mehl und Hefe in der Küchenmaschine mit Knethaken auf kleinster Stufe kurz vermischen. Salz und Zucker einrühren. Dann langsam 300 ml lauwarmes Wasser dazugießen und alles 8–10 Min. verkneten. Nach Bedarf bis zu 30 ml Wasser mehr einarbeiten, der Teig sollte eine trockene, aber elastische Konsistenz haben.

2 / Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. ruhen lassen.

3 / Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der Arbeitsfläche kurz durchkneten und in 8 Stücke teilen. Die Stücke leicht flach drücken, den Rand an einer Seite zur Mitte falten und festdrücken. Den Teig etwas drehen und wieder zur Mitte falten. So rundum fortfahren, bis der Teig eine gute Spannung aufweist und gleichmäßig rund ist. Die Teiglinge zuletzt mit der Naht nach unten auf die Arbeitsfläche legen und mit fast geschlossener Hand sanft noch etwas rund rollen.

4 / Jetzt mit einem Zeigefinger ein Loch durch die Mitte der Teiglinge drücken. Den zweiten Zeigefinger entgegengesetzt durchstecken, die Finger umeinanderdrehen und das Loch mit leichtem Druck auf ca. 3 cm vergrößern. Die Bagels auf die Backbleche verteilen.

5 / Den Backofen auf 220° vorheizen. Inzwischen in einem großen Topf Wasser zum Sieden bringen. Jeweils 2 Bagels ins heiße Wasser legen. Sobald sie an die Oberfläche steigen ca. 1 Min. ziehen lassen, dann mit dem Stiel eines Kochlöffels wenden und wieder ca. 1 Min. ziehen lassen. Mit dem Kochlöffelstiel herausheben, auf die Bleche legen und noch feucht mit Sesam bestreuen.

6 / Die Bleche mit den Bagels nacheinander im heißen Ofen (2. Schiene von unten) ca. 20 Min. backen. Die Bagels auf einem Rost abkühlen lassen.