



Brot
backen
mit der
KitchenAid

50
Rezeptideen
für Brot,
Brötchen,
Pizzateig
und mehr

riva

Stéphanie Just

Stephanie Just



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

riva

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

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

Für Fragen und Anregungen

info@rivaverlag.de

Originalausgabe

1. Auflage 2023

© 2023 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: Sarah Holzwarth

Umschlaggestaltung: Isabella Dorsch

Umschlagabbildung und Abbildungen Innenteil: Stephanie Just

Satz: Lara Nelles (schere.style.papier), München

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

Printed in the EU

ISBN Print 978-3-7423-2439-9

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-2207-1

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-2208-8



**Wir produzieren
nachhaltig**
www.m-vg.de

Weitere Informationen zum Verlag findest du unter: _____

www.rivaverlag.de

Beachte auch unsere weiteren Verlage unter: www.m-vg.de



Inhalt

Das Geheimnis von gutem Brot	5
Küchenausstattung und hilfreiche Tipps	6
Die wichtigsten Arbeitsschritte	8
Grundrezept Sauerteigansatz	10

BROT 11

Weizen-Sauerteigbrot	12
Dinkel-Sauerteigbrot	14
Brennesselbrot	16
Luzerner Ruchmehlbrot	18
Kartoffelbrot	20
Dreischrotbrot	22
Cranberry-Walnuss-Brot	24
Gerstenbrot	26
Pesto-Brot	28
Helles Schwarzbrot	30
Bayrischer Bauernlaib	32
Müслиbrot	34
Butter-Toastbrot	36
Brauerbrotlaib	38
Nussbrot	40
Zwiebelbrot	42
Roggen-Sauerteigbrot	44
Haferbrot	46
Saaten-Kerne-Brioche	48
Kleines Roggenmischbrot	50

BAGUETTES UND CIABATTA 51

Baguette	52
Rustikale Baguettes	54
Kräftiges Roggenbaguette	56
Softe Sandwich-Baguettes	58
Sandwich-Ciabattas	60
Ciabatta	62





BRÖTCHEN 63

Hotdog-Brötchen	64
Supersofte Burger Buns	66
Dinkel-Vollkorn-Brötchen	68
Karottenkrustis	70
Brötchen mit Ruchmehl	72
Sonnenblumenbrötchen	74
Kürbiskern-Dreiecke	76
Schnelle Baguette-Brötchen	78



GEBÄCK UND PIZZATEIG 79

Knäckebrot	80
Käseschnecken	82
Müslstangen	84
Unkomplizierte Laugenbrezeln	86
Mediterrane Franzbrötchen	88
Zweierlei Pizzateig	90
Sauerteig-Pizzateig	91
Hefe-Pizzateig	92

INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN 93

Maisgrieß-Focaccia	94
Bagel	96
Ukrainisches Palyanytsya	98
Simit: türkische Sesamringe	100
Herzhaftes dänisches Milchbrot mit Mohn	102
Französische Fougasse	104
Indisches Naan	106
Finnische Brotkränze	108
Griechisches Fladenbrot	110



Das Geheimnis von gutem Brot

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

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

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

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

 **Anfänger*in**

 **Fortgeschrittene*r**

 **Profi**

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

Küchenausstattung und hilfreiche Tipps

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

Für gutes Gelingen sind einige Utensilien allerdings durchaus sinnvoll:

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

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

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

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

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

Wasser aufnehmen kann, empfiehlt es sich, immer etwas Reservewasser von etwa 20–25 ml bereitzustellen. Ob dem Teig noch Feuchtigkeit fehlt, erkennt man nach etwa 7–8 Minuten Gesamtknetzeit. Das Reservewasser immer schlückchenweise dazugeben und erst komplett unterkneten, bevor weiteres Wasser hinzugefügt wird. Genauso kann es sein, dass bei der gleichen Menge Wasser 1–2 EL mehr Mehl benötigt werden.

6. Bei Mischbrotten müssen klebereiweißarme mit klebereiweißreichen Mehlsorten gemischt werden. Bitte auf keinen Fall die Mehlsorten einfach austauschen. Mehl ist nicht einfach Mehl. Jedes Mehl hat andere Backeigenschaften und ist mit den anderen Zutaten des Rezepts genau aufeinander abgestimmt. Gerade bei Broten, bei denen nicht nur mit Hefe, sondern mit Sauerteig oder »Lievito madre« gearbeitet wird, ist es wichtig, sich an die genauen Angaben zu halten, um das Ergebnis zu erzielen, das du auf den Bildern sehen kannst.
7. Brote schmecken besonders aromatisch, sind bekömmlicher und werden besonders gut, wenn sie lange Zeit zum Gehen haben.
8. Zum Gehen lege ich die Teige gerne in eine leicht geölte Schüssel oder Teigwanne, dann kann der Teig leichter aufgehen, weil er nicht an der Schüssel kleben bleibt. Ich verwende dafür am liebsten Sonnenblumenöl.
9. Kalt angesetzte Teige (also mit kaltem statt mit lauwarmem Wasser) und über Nacht im Kühlschrank gereifte Teige sind besonders unkompliziert und bringen sensationelle Ergebnisse.
10. Unbedingt den sogenannten Fenster-Test durchführen. Er ist ein Indikator für die Knetzeit! Der Teig muss sich elastisch und ohne einzureißen gut 7 cm auseinanderziehen lassen und so dünn sein, dass man wie durch ein Fenster hindurchsehen kann! Dann ist der Teig zur Weiterverarbeitung bereit.
11. Haltet euch zwingend an die Anleitung. Nur so werdet ihr mit eurem Ergebnis zufrieden sein.
12. Frischer Sauerteig muss unbedingt sehr aktiv sein, um verarbeitet zu werden! Dazu muss er mindestens zweimal die Woche gefüttert werden. Ist er das nicht, muss er mit einem Teil des Anstellguts und je zwei Teilen Wasser und Mehl in einer separaten Schüssel angerührt, abgedeckt und bei Raumtemperatur 12–14 Stunden frisch gezüchtet werden.
13. Bei Hefe verwende ich immer frische Hefe – die Ergebnisse sind einfach deutlich besser als mit Trockenhefe.
14. Zu guter Letzt: Ich verwende Himalaya-Salz. Meines Erachtens ist der Geschmack gerade in Broten einfach besser als mit herkömmlichem Salz.

Die wichtigsten Arbeitsschritte

In den Rezepten in diesem Buch werden einige Arbeitsschritte immer gleich gemacht. Diese erkläre ich hier ausführlich und in den Rezepten nur noch kurz. Sie sind dort jeweils mit einem Seitenverweis versehen – wer noch unsicher ist, kann also jederzeit hier wieder nachschlagen.

Als Brotback-Mantra gilt: Brot und Hefeteiggebäck werden am besten, wenn der Teig schön feucht ist und lange genug geknetet wurde. Das Kneten wird, wie bereits geschrieben, mit dem Fenstertest (s. S. 7) überprüft.

Ob genügend Feuchtigkeit in den Teig eingearbeitet wurde, kann man an seiner Konsistenz sehen und fühlen. Wenn der Teig nach dem langen Kneten nicht nur sehr elastisch ist, sondern auch weich aussieht, und sich ohne zu kleben von Knethaken, Teigkarte oder der Schüssel löst, ist es der perfekte Brotteig.

DEHNEN UND FALTEN

Dieser Schritt ist essenziell wichtig, um dem Teig (besonders bei Weizenmehlteigen) die bestmögliche Struktur und ordentlich Volumen zu geben. Auch die Tätigkeit der Hefe wird so angeregt. Das »Glutengerüst« wird dadurch noch weiter ausgebaut und kräftigt so den Brotlaib beim späteren Formen. Nach dem Kneten mit der KitchenAid wird der Teig in eine große, mit Speiseöl gefettete Schüssel/Teigwanne gegeben und

abgedeckt. Er wird in der Regel dreimal gedehnt und gefaltet.

Die Hände vor dem Dehnen und Falten am besten mit etwas Speiseöl einfetten. Die Schüssel auf die Arbeitsfläche stellen:

1. Zum Dehnen mit der einen Hand unter den Teigball fahren. Das Ende greifen und langsam etwa 10–15 cm nach oben ziehen. Dieser Schritt kann bei sehr weichen Teigen mit einer Teigkarte vorgenommen werden.
2. Für das Falten den hochgezogenen Teig nun quer über die Mitte zur gegenüberliegenden Seite legen und leicht andrücken.
3. Die Schüssel nun etwas drehen. Schritt 1 und 2 ringsum insgesamt 5-bis 6-mal wiederholen. Die Schüssel wieder abdecken und den Teig mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Dann erneut dehnen und falten. Abdecken, ruhen lassen und das Ganze ein drittes Mal wiederholen.

TEIG FORMEN

Den Teig aus der Schüssel auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche gleiten lassen. Vorsichtig zu einem flachen Quadrat formen, dabei nicht zu stark drücken, um die Luft nicht herauszudrücken. Die linke und die rechte Seite jeweils zur Mitte legen.

Für längliche Brote das Rechteck ein wenig lang ziehen, von der kurzen Seite straff einrollen, die Seiten und die Öffnung mit den Fingern fest zusammendrücken. Mit dem Schluss nach oben in einen bemehlten Gärkorb setzen und mit einer Silikonhaube abdecken.

Für runde Brote den Teig zum Quadrat drücken, einklappen, wenden und mit den Handkanten zu einer Kugel drehen. Auf einer unbemehlten Unterlage den Teig vorsichtig zwischen den Handflächen im Kreis drehen, dabei rund formen. Der Teig liegt mit dem Schluss weiter auf der unbemehlten Arbeitsfläche. Durch das Drehen verschließt sich der Boden. Mit Schluss nach oben in einen gut bemehlten Gärkorb geben; alternativ in ein mit einem bemehltem Geschirrtuch ausgelegtes Nudelsieb. Abdecken.

BACKEN

Ich backe meine Brote immer bei Ober- und Unterhitze. Mit Umluft zu backen, ist bei Broten schwierig, weil die Brote bei der hohen Temperatur schnell von außen dunkel und knusprig werden, aber innen noch nicht durch sind. Wer gerne eine schöne Kruste haben will, kann den Ofen zum Ende der Backzeit noch ein paar Minuten auf Umluft umstellen.

Im Gusseisentopf:

Den Topf mit Deckel im Backofen bei 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Brot aus dem Gärkorb auf Backpapier gleiten lassen, ggf. mit einem Messer einschneiden. Den Topf aus dem Ofen nehmen, Deckel abnehmen, Brot hineingeben, Deckel aufsetzen und zurück in den

Ofen stellen. Etwa 25 Minuten mit Deckel backen. Den Deckel abnehmen und weitere 20–30 Minuten backen.

Auf dem Pizzastein:

Diese Methode eignet sich nur für stabile, feste Teige, die nicht auseinanderlaufen. Der Pizzastein muss im Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizt werden. Das Brot auf genügend Mehl, damit es nicht festkleben kann, direkt auf die Pizzaschaufel gleiten lassen und ggf. einschneiden. Das Brot auf den Stein schieben. Mit einer Sprühflasche einige Male Wasser in den Ofen sprühen oder eine feuerfeste Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen und den Ofen schnell schließen. Nach 20 Minuten die Tür einmal weit öffnen, ggf. die Schale herausnehmen und den Dampf entweichen lassen (ggf. die Schale entfernen). Bei 220 °C Ober-/Unterhitze 20–25 Minuten zu Ende backen.

Auf Backpapier und Backblech:

Wie beim Pizzastein sollte das Backblech mit vorgeheizt werden. Brot auf Backpapier auf das heiße Blech setzen. Mit Dampf oder Wasserschale (s. o.) backen.

In der Backform:

Alle Brote können auch in der Kasten- oder Springform gebacken werden. Auch hier ist der Dampf (s. o.) bzw. die Wasserschale wichtig. Nach 30 Minuten das Brot mit dem Backpapier aus der Form heben und frei zu Ende backen. So wird es ringsherum knusprig.

Wichtiger Tipp zum Schluss:

Das Brot ist fertig, wenn es hohl und dumpf klingt, wenn man auf den Boden klopft!

Grundrezept Sauerteigansatz

Für den Sauerteigansatz benötigt man nur 2 Zutaten und wenige Hilfsmittel: Weizenvollkorn- oder Roggenvollkornmehl in Bio-Qualität, da diese Mehle die besten Eigenschaften haben, und lauwarmes Wasser – dazu noch 4–5 Tage Zeit, ein sauberes, frisch ausgekochtes 0,5-l-Glas mit lockerem Deckel (oder mit einem Schraubdeckel mit kleinem Loch) sowie einen Esslöffel.

Um den Ansatz für die nächsten 4–5 Tage kuschelig warm zu halten, bietet sich eine große Kiste/ein Karton mit einer Bettdecke und 2–3 Wolldecken sowie eine sehr heiße Wärmflasche an.

Wenn du alles zusammen hast, kann es losgehen:

1. 4 leicht gehäufte EL Mehl in das Glas geben. So viel Wasser hinzufügen und glatt rühren (Roggenmehl benötigt etwas mehr), dass die Mischung etwa die Konsistenz von etwas dünnerem Quark hat. Dann den Deckel aufsetzen.
2. Für 24 Stunden »kuscheln« lassen. Dazu die Bettdecke auseinanderfalten und in den Karton legen. Darauf die Wärmflasche, dann eine Lage Wolldecke platzieren. Das Glas hineinstellen, die Wolldecke zuklappen, eine weitere darauflegen und die Bettdecke darüberschlagen. So hat der Teig mindestens 8 Stunden Wärme. Dann die Wärmflasche immer wieder erneuern, bis 24 Stunden um sind.

3. Nun kommen noch mal die gleiche Menge Mehl und lauwarmes Wasser dazu. Glatt rühren und erneut warm stellen. So für die nächsten 3–4 Tage verfahren. Wenn in dem Glas ein säuerlicher Geruch entsteht, der wie starkes Bier riecht, und der Teig deutlich sichtbare Blasen wirft, bist du stolze*r Besitzer*in eines aktiven Sauerteigs!

4. Ein weiteres 1-l-Glas mit Gummidichtung oder Twist-off-Deckel auskochen und den Sauerteigansatz hineingeben. Ab heute steht er im Kühlschrank.

Wenn du regelmäßig Brot backen möchtest, solltest du den Sauerteig zweimal pro Woche mit je 2 EL Mehl und 3 EL zimmerwarmem Wasser füttern. Klümpchenfrei unterrühren. So ist er immer aktiv.

Für gelegentliches Brotbacken reicht es, wenn du den Sauerteig einmal die Woche bis alle 14 Tage fütterst. Dann muss er allerdings zwingend, bevor er verarbeitet wird, neu gestartet werden. Also 30–50 g Ansatz plus 150 g Mehl und 150 ml handwarmes Wasser verrühren, abdecken und bei Raumtemperatur 24 Stunden reifen lassen. **Achtung!** Er geht richtig dabei auf und benötigt viel Platz.

Da Weizen- und Roggensauerteig unterschiedliche Eigenschaften besitzen, habe ich für meine Rezepte immer von beidem etwa 300–400 g im Kühlschrank stehen.