

Gutes Brot selbst backen

Brote aus verschiedenen Mehlen – Brötchen – Gebäck für besondere Anlässe

Die hier zusammengetragenen und ausgewählten Rezepte sind, wie Sie feststellen können, für eine unterschiedliche Zahl von Personen berechnet. Die angegebenen Mengen sind Ihren Familienverhältnissen anzupassen.

Hinweise und Erklärung der Abkürzungen:

1 Päckchen oder Würfel Germ wiegt ca. 4,2 dag
dag = die neue Bezeichnung für Dekagramm (dkg)
TL = Teelöffel
EL = Esslöffel
Sauer = Sauerteig
Vorteig = Dampfl
Latzen = ausformen

Bei größerer Teigmenge verringert sich die Germ- bzw. Sauerteigmenge.

I. Brote aus verschiedenen Mehlen

Weizenvollkornbrot

50 dag Weizenschrot, 15 dag Weizenmehl, 15 dag Weizenbrotmehl, 1,5 dag Salz, 6 dag Germ, ca. $\frac{1}{4}$ + $\frac{1}{8}$ l lauwarmes Wasser, 5 dag Weizenkeime.

Zubereitung:

25 dag Weizenschrot mit $\frac{1}{4}$ l heißem Wasser anrühren, quellen lassen. Dampfl ansetzen, ins restliche Mehl rühren und mit dem Brei, restlichem Wasser und Gewürzen zu einem Teig mischen und gut kneten. Schrotteige lange und nie zu warm kneten, sonst wird das Brot bröselig. Nach ca. 1 Std. Gehzeit nochmals gut durchkneten und wieder zugedeckt aufgehen lassen. Nach nochmaligem Ausschlagen und Kneten Wecken formen und in befettete Kastenformen füllen. Nochmals kurz gehen lassen, dann mit kaltem Wasser bestreichen, mehrmals einstechen und bei 200° im vorgeheizten Rohr backen. Nach ca. 20 Minuten die Temperatur um 20° zurücknehmen.

Für einen schönen Glanz bestreicht man nach dem Backen nochmals mit Wasser.

Weizen-Roggenschrotbrot

25 dag Weizenbrotmehl, 12,5 dag Weizenschrot, 40 dag Roggenschrot, 1 schwacher EL Salz, 3 dag Germ, $\frac{1}{2}$ Tasse Sauerteig, 1 TL Zucker, gut $\frac{1}{4}$ l Wasser.

Zubereitung:

Dampfl und dann aus den Zutaten einen nicht zu klebrigen Teig bereiten. Warm gehen lassen und unter Mehlzugabe erneut kneten. Gebäcke formen, nochmals gehen lassen. Bei 200 – 220° ca. 50 – 60 Minuten backen.

Schwarzbrot

1 kg Grahammehl, 50 dag Roggenmehl, 2 EL Salz (schwach), 1 1/2 Würfel Hefe, 2 Eier, ½ l Buttermilch, ½ l Wasser.

Zubereitung:

Wasser leicht erwärmen, Salz und Hefe begeben und Eier damit verquirlen, Mehl und Buttermilch dazu geben und Teig formen. Dann den Teig in eine befettete Kastenform geben und gehen lassen. Ist die Form voll, Teig einschneiden und bei 200° backen. Dann das Gebäck mit Wasser abpinseln und nochmals 5 Minuten in das ausgeschaltete Rohr geben.

Molke-Roggenbrot

40 dag Roggenvollkornmehl, 60 dag Roggenmehl, 2 dag Salz, 10 dag Sauerteig, 2 dag Germ, 1 EL Kümmel, 1 EL Brotgewürz, gut ½ l Molke.

Zubereitung:

Das Roggenvollkornmehl mit Molke zu einem weichen Brei ansetzen und mit Mehl bestäuben. Den Sauerteig mit Molke und Mehl zu einem Dampfl ansetzen. Das restliche Mehl mit den Gewürzen mischen. Wenn der Sauerteig aufgegangen ist, die Germ einbröseln, mit dem Mehl und Brei vermengen und der restlichen Molke zu einem mittelfesten Teig verkneten. Diesen abgedeckt gehen lassen, dann nochmals gut durchkneten und 2 Laibe oder Wecken formen und auf das befettete Blech setzen. Die Gebäcke wieder kurz gehen lassen, dann mit kaltem Wasser bepinseln, mit Mehl bestäuben, schräg einschneiden und ins vorgeheizte Rohr schieben. 20 Minuten bei 220° backen und bei 200° fertig backen.

Grahambrot

50 dag Grahammehl, 30 dag Vollweizenmehl (im Reformhaus erhältlich), 1 Ei, ¼ l Buttermilch, ¼ l Wasser, 2 EL Salz, 2,5 dag Germ.

Zubereitung:

Dampfl und aus Zutaten Teig bereiten. Dann den Teig an einem warmen Ort gehen lassen. Nach nochmaligem Kneten kleine Weckerln formen und auf ein befettetes Blech setzen. Nochmals gehen lassen, einschneiden und bei 200° backen.

Dinkelbrot

30 dag Dinkelvollmehl, 10 dag Weizenmehl, 10 dag Sojaschrot, 10 g Salz, 1 EL Schweineschmalz, 3/8 l Wasser oder Milch, 20 g Hefe, 1 EL Anis.

Zubereitung:

Vollmehl, Salz, Anis vermengen und mit einem Teil der Flüssigkeit zu einem weichen Brei vermengen, mit dem restlichen Mehl abdecken und quellen lassen. Dann mit der aufgelösten Hefe und den restlichen Zutaten zu einem Teig mischen und gut kneten. Zugedeckt warm rasten lassen. Wenn sich der Teig verdoppelt hat, nochmals gut durchkneten und nochmals gehen lassen. Dann kurz

kneten, 1 – 2 Laibe oder Wecken formen, aufs befechtete Blech setzen und nochmals gehen lassen. Einstechen und bei 220° ins Rohr geben. Nach 15 – 20 Minuten bei 200° fertig backen.

Wassergefäß begeben nicht vergessen!

Gerstenbrot

25 dag Gerstenmehl, 20 dag Weizenmehl, 45 dag Roggenmehl, 1 gestr. EL Salz, 1 EL Brotklee, 20 dag Sauerteig, 2 dag Hefe, gut ½ l Wasser.

Zubereitung:

Den Sauerteig zu einem Dampf ansetzen, einige Stunden quellen lassen. Mehl und Gewürze mischen, mit dem Sauerteigansatz, der gelösten Hefe und der Flüssigkeit zu einem glatten Teig verarbeiten. Wenn sich der Teig verdoppelt hat, nochmals gut durchkneten, kleine Wecken formen und nochmals gehen lassen. Dann mit Wasser bestreichen, einstechen oder einschneiden und ca. 40 Minuten bei 200° backen.

Gerstenbrot mündet nach 1 Tag am besten.

Osttiroler Haferbrot

50 dag Weizenmehl, 15 dag feine Haferflocken oder noch besser Hafermehl, 5 dag Germ, gut 1 KL Salz, 1 EL Fenchel, 1 EL Anis, 2 Eier, gut ¼ l Milch.

Die Germ auflösen, in das Mehlgemisch einrühren. Die Eier mit der Milch versprudeln und mit allen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt gehen lassen und nochmals gut durchkneten. Laibe oder Wecken formen, mit Milch bepinseln, Haferflocken bestreuen, einstechen und ca. 40 Minuten bei 200° backen.

Wassergefäß einstellen!

Irishes Laugenbrot

20 dag Weizenmehl, 40 dag Grahammehl, 1 TL Speisesoda oder 1 P. Backpulver, 1 TL Salz, ½ l Buttermilch.

Zubereitung:

Backpulver oder Speisesoda mit dem Mehl vermischen und mit den übrigen Zutaten zu einem mittelfesten Teig verkneten. Wecken formen oder in eine befechtete Kastenform legen und bei 200° backen.

Zur Verfeinerung kann man auch Rosinen und Rohrohrzucker mitverkneten.

II. Brötchen

Schrotlaibchen – sehr gesund

30 dag feinen Weizenschrot, 30 dag Weizenbrotmehl, 1 TL Zucker, 1 ½ TL Salz, 3 dag Germ, 20 dag Sauerteig, 1 Tasse Milch, ca. 3/8 l lauwarmes Wasser.

Zubereitung:

Mehle mischen und in der Mulde das Dampf mit der Milch anrühren. Vorteig 20 Minuten gehen lassen. Dann mit allen übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und zugedeckt 30 – 40

Minuten gehen lassen. Aus dem Teig eine Rolle kneten, in 14 – 16 Teile teilen und Laibchen formen. Diese mit dem Schluss nach unten auf ein befettetes Blech setzen, mit Wasser bestreichen, einschneiden und zugedeckt auf einen heißen Kochtopf geben und 10 – 15 Min. gehen lassen. Bei 220° ca. 20 – 25 Minuten backen.

Heißes Wasser ins Backrohr stellen!

Roggenbrötchen für Frischverbrauch

25 dag Roggenmehl, 25 dag Weizenbrotmehl, 3 dag Germ und 20 dag Sauerteig, 1 TL Zucker, 4 EL lauw. Wasser, 2 TL Salz, ¼ l Buttermilch, 7,5 dag Schweineschmalz, warmes Wasser zum Bepinseln.

Zubereitung:

Mehle mischen und in der Mulde Dampf zum Vorteig anrühren. 20 – 30 Minuten gehen lassen, dann alle Zutaten zu glattem Teig verarbeiten und ihn abschlagen, bis er Blasen wirft. Runde Brötchen mit 5 cm Durchmesser formen, leicht flachdrücken. In Abständen von 5 cm aufs Blech setzen und dieses auf einen heißen Kochtopf setzen. Abgedeckt 25 – 30 Minuten gehen lassen. Vor dem Backen kreuzweise einschneiden und bei 220° 25 – 30 Min. backen. 5 Minuten vor Backzeitende mit heißem Wasser bepinseln.

Wasser während des Backens ins Rohr stellen!

Dunkle Roggenbrötchen

32,5 dag Weizenbrotmehl, 32,5 dag Roggenmehl, 1 TL Salz, 3 EL Honig (oder Sirup), schwach ½ l Wasser, 1/2 P. Germ, 15 dag Sauerteig.

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem nicht zu klebrigen Teig schlagen und diesen warmstellen und gehen lassen. Unter Mehlbeigabe erneut kneten und Brötchen formen. Diese auf ein befettetes Backblech geben, nach abermaligem Gehen einschneiden und mit schwarzem Kaffee bestreichen. Bei 180 – 200° backen.

Milchbrötchen

50 dag Weizenmehl, 3 dag Hefe, 1 TL Zucker, 1 TL Salz, ¼ l lauw. Milch, 1 Ei zum Bepinseln.

Zubereitung:

In Mehlmulde Dampf machen und 10 – 15 Minuten gehen lassen. Dann alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und so lange abschlagen, bis der Teig Blasen wirft. Zugedeckt 25 Minuten gehen lassen. Dann aus dem Teig Brötchen formen (14 Stück) und in Abständen von 5 cm aufs befettete Blech setzen, auf einem heißen Kochtopf zugedeckt 15 – 20 Minuten gehen lassen. Die Brötchen mit verquirltem Ei bestreichen und bei 200° 20 – 25 Min. backen.

Gute Tiefgefriereignung.

III. Gebäck für besondere Anlässe

Buttermilchbrot - mild

60 dag Weizenbrotmehl, 10 dag Weizenschrot, 10 dag Roggenmehl, 6 dag Germ, 1 EL Zucker, 2 TL Salz, 1 Tasse lauw. Milch, 3/8 l Buttermilch, Milch zum Bepinseln, Haferflocken zum Bestreuen.

Zubereitung:In der Mehlmulde Dampf machen und 15 Min. gehen lassen. Die übrigen Zutaten untermengen und verkneten, bis sich der Teig löst. Den bestäubten Teig 40 Min. zugedeckt gehen lassen. Dann erneut gut durchkneten und 2 Brote formen. Mit feuchtem Messer tiefe Kreuze einschneiden und zugedeckt wiederum 20 Min. gehen lassen. Anschließend mit Milch bepinseln und mit Haferflocken bestreut ca. 50 Minuten bei 225° backen.

Gutes Frühstücksbrot.

Feine Frühstücks- oder Jausenweckerl

30 dag Weizenmehl, 20 dag Dinkelvollkornmehl, 1 KL Salz, 1 gehäufte EL Schweineschmalz, 3 dag Hefe, ca. ¼ l lauwarmes Wasser, 1 TL Zucker.

Verbesserung: Rosinen, Zimt, 2 EL Vollrohrrohrzucker oder Reibkäse.

Zubereitung:

Dampf ansetzen mit Germ, Zucker, Mehl, Wasser. Unter das gesalzene Mehl mischen und mit dem Wasser zu Teig verrühren. Erst dann das Schweinefett einarbeiten und den Teig gut durchkneten und gehen lassen. Dann den Teig halbieren und zur einen Teighälfte die süßen Zutaten gut mitverkneten. Auch die andere Hälfte gut ausschlagen, kneten und beide Teile nochmals gehen lassen.

Aus der süßen Hälfte formt man Semmerln, setzt sie aufs befettete Blech und schneidet sie kreuzweise ein.

Aus der anderen Hälfte formt man Weckerln, bestreicht sie mit Wasser und bestreut sie mit Sesam oder noch besser, man taucht sie mit der Oberfläche in den Reibkäse und setzt sie ebenfalls auf das Blech. Gefäß mit heißem Wasser dazu stellen, die Weckerln nochmals kurz gehen lassen und bei 220° backen.

Noch heiß in ein leicht feuchtes Tuch einschlagen.

Mohnweckerl

50 dag Weizenbrotmehl, 3 dag Hefe, 1 EL Schweinefett (oder Butter), 1 EL Honig, 2 EL Zucker, schwach 1 TL Salz, 1 TL Anis, schwach ¼ l Milch.

Zubereitung:

Mehl mit Gewürzen mischen, die Hefe eindampfen. Mehl, warme Milch und Dampf zu Teig mischen, kurz kneten und dann das Fett einarbeiten. Den gut gekneteten Teig gehen lassen, gut ausschlagen, kneten, nochmals gehen lassen. Den aufgegangenen Teig in kleine, ca. 10 dag schwere Stücke teilen, diese zu Kugeln schleifen und in Weckerl ausrollen. Die Oberfläche mit warmem Wasser bepinseln, in Mohn (Anis, Sesam, Kürbiskernen, Hagelzucker usw.) drehen und auf's befettete Blech legen. Nochmals kurz gehen lassen.

Wassergefäß darauf stellen und bei 220° backen.

Bei Zuckerweckerln die Backrohtüre einen kleinen Spalt offen lassen, damit der Dampf den Zucker nicht auflöst.

Kümmelzöpfchen

40 dag Weizenmehl, 10 dag Hafermehl, 3 dag Hefe, ca. ¼ l Milch, 1 Ei, 1 geh. EL Butter (oder besser Schweineschmalz), 1 Ei, schwach 1 TL Salz.

Zubereitung:

Dampfl bereiten, mit dem gesalzenen Mehl mischen und Ei und Flüssigkeit zu einem Teig mengen. Erst dann das Fett mit einarbeiten. Den Teig so lange kneten, bis er sich von den Fingern löst. Zugedeckt aufgehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Nochmals durchkneten, gehen lassen. Dann in 6 Teile teilen, diese jeweils zu 3 Strängen rollen und Zöpfchen flechten. Die Enden gut zusammendrücken.

Die Zöpfchen auf ein befettetes Blech legen, mit Wasser bestreichen und Kümmel (usw.) bestreuen. Kurz gehen lassen. Wassergefäß einstellen und bei 220° backen.

Rosinenbrötchen

50 dag Weizenmehl, 3 dag Germ, 2,5 dag Zucker, ¼ l Milch, 7,5 dag Butter, 2 EL Rum, 10 dag Rosinen, 1 KL Salz, Zuckerlösung zum Bepinseln.

Zubereitung:

In der Mehlmulde Dampfl machen und die restlichen Zutaten mit dem Vorteig zu glattem Teig verarbeiten und abschlagen, bis er Blasen wirft. Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen, dann Kugeln formen und in 5 cm Abständen auf das befettete Blech setzen. Dieses zugedeckt auf Kochtopf mit heißem Wasser stellen und wieder 15 Minuten gehen lassen. Bei 200° 20 – 25 Minuten gehen lassen und 5 Min. vor Backzeitende mit Zuckerlösung bepseln.

Ausgezeichnetes Kaffeegebäck.

Kräuterbrot

50 dag Weizenmehl, 3 dag Hefe, 1 TL Salz, 1 TL Zucker, ¼ l Milch, Petersilie, Schnittlauch, Dill, 3 dag Butter, 2 Eier, ½ TL Pfeffer, Milch zum Bepinseln.

Zubereitung:

In Mehlmulde Dampfl anrühren und nach 15 Minuten Gehzeit mit feingehackten Kräutern, Butterflocken und Milch zum Teig verarbeiten und abschlagen, bis der Teig Blasen wirft. Nach weiteren 40 Minuten Gehen in Kastenformen geben, einschneiden und zugedeckt nochmals 15 Min. gehen lassen. Mit Milch bepseln und bei 200° 30 – 40 Minuten backen. Würzige Suppenbeilage oder gut zu Buttermilch.

Topfenbrot

50 dag Weizenmehl, 1 Prise Salz, 1 TL Zucker, ¼ l Milch, 1 P. Germ, 3 dag Fett, 1 Ei, 50 dag Magertopfen.

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen nicht zu klebrigen Germteig bereiten, warmstellen und gehen lassen. Unter Mehlzugabe erneut durchkneten, Rolle formen, in befettete Kastenform geben, einschneiden und nochmals gehen lassen. Bei 180 – 200° backen.

Korianderfladen

40 dag Weizenmehl, 20 dag Roggenmehl, 4 dag Germ, 1 TL Zucker, 1 TL Salz, 1 TL gem. Koriander, 1 EL Leinsamen, ¼ l Milch, 1 Ei, Milch zum Bepinseln, 1 EL Koriander zum Bestreuen.

Zubereitung:

Mehle mischen und in Mehlmulde Vorteig machen. Bedeckt 20 – 30 Minuten gehen lassen. Dann mit allen Zutaten zu glattem Teig verarbeiten und 15 Min. gut durchkneten. Den Teig in 5 Stücke teilen, zu Kugeln formen und Fladen ausrollen. Diese auf befettetes Blech legen, abdecken und etwa 30 – 40 Minuten gehen lassen. Hat der Teig doppelten Umfang erreicht, mit lauwarmer Milch bepinseln, Koriander bestreuen (Körner etwas in den Teig drücken) und bei 220° 20 – 25 Minuten backen. Gut mit Topfen und Aufstrichen.

Sonntagsstuten

50 dag Weizenmehl, 1 Prise Salz, 1/8 l Milch, 10 dag Fett, 1 P. Germ, 1 EL Zucker, 2 Eier, 4 EL Rosinen.

Zubereitung:

Germteig bereiten und gut durcharbeiten. Warmstellen und gehen lassen. Erneut durchkneten, zu Laib formen, nochmals gehen lassen und bei 200° 40 Minuten backen.

Rosinenzopf

50 dag Weizenmehl, 1 TL Salz, ¼ l Milch, 5 dag Fett, 1 P. Germ, 6 dag Zucker, 2 Eier, 20 dag Rosinen, 1 Prise Zimt, 1 Prise Muskat.

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen glänzenden, schweren Germteig kneten. Diesen warmstellen und gehen lassen. Wieder durchkneten und zu 6er oder 3er Zopf flechten. Auf befettetem Backblech nochmals gehen lassen, mit Eigelb bestreichen und bei 180 – 200° 40 – 45 Min. backen.

Über Nacht in Rum eingeweichte Rosinen sind besonders gut.

Zeltenrezept

Zu einem Brotteig aus 1,5 kg Roggenmehl, 1,5 kg Weizenbrotmehl, 12 dag Germ, Salz und Flüssigkeit nimmt man 2 kg Dörrbirnen, 50 dag Dörrpflaumen, 1,5 kg Feigen, 1,5 kg Rosinen oder Zibeben, ½ kg Nüsse, 25 dag Aranzini, 25 dag Zitronat, 50 dag Zucker, ¼ l Rum, 2 P. Zeltengewürz, 2 TL Zimt, 2 TL Nelkenpulver, etwas Kümmel und Koriander, einige Mandeln und Nusskerne zum Verzieren.

Zubereitung:

Früchte feinnudelig schneiden, Nusskerne dazu. Birnen mit leicht gesüßtem Wasser weich kochen, Aranzini und Zitronat wiegen. Früchte mit den Gewürzen mischen, Zucker und Rum unterheben und die Fülle über Nacht ziehen lassen.

Der Brotteig wurde nach dem üblichen Verfahren, nur in festerer Konsistenz, bereitet. Nun wird ein kleiner Teil davon für das Blattl weggenommen und der übrige mit den Früchten gemischt. Nach dem üblichen Gehen werden die Blattl ausgerollt und der reiche Fruchteig damit eingehüllt. Man bestreicht ihn mit Milch (gut ist Biestmilch), verziert mit Mandeln und Nüssen und bäckt ihn langsam bei ca. 200°. Je dicker der Zelten, umso niedriger die Backtemperatur und desto länger die Backdauer.

Verfasser: OSR Seraphine Putz (für telef. Rückfragen 03331/2720), HM Marianne Prantner, HM Ingrid Schmid.