



Rezepte zur Sendung vom 30. Oktober 2013

Spezialbrote



Walnuss-Senfprot

Für den Vorteig

- 200 g Weizenmehl Type 1050
- 120 g Wasser
- 4 g Hefe
- 4 g Salz

Für den Teig

- 328 g Vorteig (siehe oben)
- 500 g Weizenmehl Type 812
- 210 g Roggenmehl Type 1150
- 200 g Sauerteig (z.B. Natursauerteig aus dem Handel oder vom Bäcker des Vertrauens)
- 400 g Wasser
- 18 g Salz
- 10 g Hefe
- 150 g Walnuskerne

zusätzlich:

- 100 g Senf (z.B. mittelscharf)
- 100 g Sonnenblumenkerne



Für den Vorteig Mehl, Wasser, Hefe und Salz in eine Teigschüssel geben und 10 Minuten mit der Küchenmaschine langsam kneten. Dann 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. Anschließend den Teig in der Schüssel mit Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.

Die Walnüsse auf ein Backblech geben und im Ofen bei 160 Grad ca. 10 Minuten rösten. Dann herausnehmen und leicht hacken.

Den gereiften Vorteig mit Weizenmehl, Roggenmehl, Sauerteig, Wasser, Hefe und Salz in den Kessel der Teigknetmaschine geben und den Teig 10 Minuten langsam, dann ca. 3 Minuten schnell kneten, bis er schön glatt ist. Die Walnüsse zugeben und rasch unterkneten. Den Teig in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

Jedes Teigstück oben auf der glatten Seite, der sogenannte Schluss ist also unten, mit einem Backpinsel mit Senf bestreichen, dann in Sonnenblumenkerne wälzen.

Mit einem Brot-Einteiler ein Muster eindrücken. Die Brote mit Frischhaltefolie abgedeckt auf das Doppelte Ihres Volumens reifen lassen.

In der Zwischenzeit den

Backofen mit Backstein auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die gereiften Brote mit dem sogenannten Schluss nach unten auf den Backstein setzen. Backofentemperatur auf 190 Grad herunterschalten und die Brote ca. 40 Minuten backen.



Zwiebel-Pizzabrot

Für den Vorteig

- 300 g Weizenmehl Type 812
- 300 g Wasser
- 3 g Hefe
- 6 g Salz

Für den Teig

- 609 g Vorteig (siehe oben)
- 500 g Weizenmehl Type 550
- 200 g Weizenmehl Type 812
- 300 ml kaltes Wasser
- 14 g Salz
- 10 g Hefe
- 10 g Zucker
- 50 g Olivenöl

zusätzlich:

- 2-3 Zwiebeln (160 g)
- 2 EL Olivenöl
- 80 g Macadamianüsse, gehackt
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 1 -2 EL grobes Meersalz



Für den Vorteig Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz in eine Rührschüssel geben und mit einem Kochlöffel vermischen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank eine Nacht ruhen lassen.

Zwiebeln schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. Dann auskühlen lassen.

Den Vorteig mit den beiden Mehlen, Wasser, Salz, Hefe, Zucker und Olivenöl in einen Teigkessel geben und mit der Teigmaschine 10 Minuten langsam, dann 5 Minuten schnell zu einem Teig kneten. Der Teig ist fertig, wenn er sich vollständig von der Kesselwand löst und einen sehr homogenen Eindruck macht.

Zuletzt die angeschwitzten Zwiebeln und gehackten Macadamianüsse zugeben und rasch unterkneten.

Den Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt bei Zimmertemperatur 2 Stunden ruhen lassen (Wichtig immer mit Frischhaltefolie abdecken und nicht mit Baumwolltüchern, diese nehmen Feuchtigkeit auf.)



Ca. 300 g Stücke aus dem geruhten Teig abwiegen, rund formen, dann unregelmäßig flach drücken wie für ein Fladenbrot.

Die Teigfladen auf ein sauberes Baumwolltuch setzen und erneut reifen lassen, bis sich ihr Volumen ungefähr verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit den Backofen mit Backstein auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Kurz vor dem Backen die Brote mit Sonnenblumenöl bestreichen und mit etwas grobem Meersalz bestreuen. Die Brote direkt auf den Backstein geben und mit Dampf (dafür ein backofengeeignetes Gefäß mit etwas Wasser füllen und in den Ofen stellen) ca. 25 bis 35 Minuten backen.