

Bischofsbrod

Zutaten:

25 g	Schokolade
25 g	Rosinen
25 g	Zitronat
25 g	Aranzini
3 St.	Eier
180 g	Staubzucker
4 EL	Wasser
180 g	Dinkelmehl
1 Schote	Vanille (Mark)
1 Stück	Zitrone (Abrieb der Schale)
100 g	Mandeln (gehobelt)

Zubereitung:

Schokolade klein würfelig schneiden und mit Rosinen, Zitronat, Aranzini vermischen. Eier in Eiklar und Dotter trennen. Eiklar zu Schnee schlagen, ca. die Hälfte des Zuckers langsam einrieseln lassen und fertig schlagen.

Dotter, Wasser und den restlichen Staubzucker so lange im heißen Wasserbad schaumig schlagen, bis die Masse dickschaumig ist. Masse unter ständigem Rühren auskühlen lassen.

Mehl mit Vanille und Zitronenschale vermischen und gemeinsam mit dem Schnee nach und nach vorsichtig unter die Dottermasse heben. Danach Schokolade-Früchtemischung langsam einrühren.

Backform einfetten und mit gehobelten Mandeln auslegen, Masse einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C etwa 40 Minuten backen. Kuchen noch warm aus der Form stürzen.

Dieses klassische Bischofsbrod kann natürlich auch als Vollkornvariante gebacken werden. Nehmen Sie Vollkorndinkelmehl und ersetzen Sie den Zucker durch 150 g Honig.

Bärlauchbrot

Zutaten :

400 g	Weizenmehl (275 g können auch Vollkorn sein)
75 g	Sauerteig
15 g	frische Hefe
½ TL	Zucker
2 St.	Zwiebel (rot)
2 EL	Butter
2 TL	Bärlauch
Salz	
Pfeffer (frisch gemahlen)	
Kümmel (frisch gemahlen)	

Zubereitung :

Das Mehl (wenn verwendet die beiden Sorten gemischt) in eine Schüssel geben, eine Mulde drücken, Hefe und Zucker hinein geben, leicht an der Oberfläche verrühren, sowie abdecken und 15 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter glasig dünsten. Anschließend den Bärlauch einrühren und würzen.

Nachdem der Teig gegangen ist Salz, 175 ml lauwarmes Wasser, den Sauerteig und die Zwiebel zugeben. Alles verrühren und wieder an einem warmen Platz 30 Minuten gehen lassen.

Anschließend den Teig in eine Form füllen, es empfiehlt sich bei Formen mit Mulden, diese vorher mit Teig aus zu füllen. Den Teig mit einem Messer einschneiden und neuerlich 30 Minuten ruhen lassen.

Letztlich den Teig mit Milch bestreichen, sowie Mehl darüber streuen, mit der Form im vorgeheizten Rohr bei 200° (Heißluft 180°) 30 Minuten backen.

Vor dem servieren das Brot in der Form auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

Schnittlauchbrot

Zutaten :

400 g	Weizenmehl (275 g können auch Vollkorn sein)
75 g	Sauerteig
15 g	frische Hefe
½ TL	Zucker
2 St.	Zwiebel (rot)
2 EL	Butter
2 TL	Schnittlauch
Salz	
Pfeffer (frisch gemahlen)	
Kümmel (frisch gemahlen)	

Zubereitung :

Das Mehl (wenn verwendet die beiden Sorten gemischt) in eine Schüssel geben, eine Mulde drücken, Hefe und Zucker hinein geben, leicht an der Oberfläche verrühren, sowie abdecken und 15 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter glasig dünsten. Anschließend den Schnittlauch einrühren und würzen.

Nachdem der Teig gegangen ist Salz, 175 ml lauwarmes Wasser, den Sauerteig und die Zwiebel zugeben. Alles verrühren und wieder an einem warmen Platz 30 Minuten gehen lassen.

Anschließend den Teig in eine Form füllen, es empfiehlt sich bei Formen mit Mulden, diese vorher mit Teig aus zu füllen. Den Teig mit einem Messer einschneiden und neuerlich 30 Minuten ruhen lassen.

Letztlich den Teig mit Milch bestreichen, sowie Mehl darüber streuen, mit der Form im vorgeheizten Rohr bei 200° (Heißluft 180°) 30 Minuten backen.

Vor dem servieren das Brot in der Form auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

Zwiebelbrot

Zutaten :

400 g	Weizenmehl (275 g können auch Vollkorn sein)
75 g	Sauerteig
15 g	frische Hefe
½ TL	Zucker
2 St.	Zwiebel (rot)
2 EL	Butter
2 TL	Kräuter (getrocknet) [z.B. Kräuter der Provence]
	Salz
	Pfeffer (frisch gemahlen)
	Kümmel (frisch gemahlen)

Zubereitung :

Das Mehl (wenn verwendet die beiden Sorten gemischt) in eine Schüssel geben, eine Mulde drücken, Hefe und Zucker hinein geben, leicht an der Oberfläche verrühren, sowie abdecken und 15 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter glasig dünsten. Anschließend die Kräuter einrühren und würzen.

Nachdem der Teig gegangen ist Salz, 175 ml lauwarmes Wasser, den Sauerteig und die Zwiebel zugeben. Alles verrühren und wieder an einem warmen Platz 30 Minuten gehen lassen.

Anschließend den Teig in eine Form füllen, es empfiehlt sich bei Formen mit Mulden, diese vorher mit Teig aus zu füllen. Den Teig mit einem Messer einschneiden und neuerlich 30 Minuten ruhen lassen.

Letztlich den Teig mit Milch bestreichen, sowie Mehl darüber streuen, mit der Form im vorgeheizten Rohr bei 200° (Heißluft 180°) 30 Minuten backen.

Vor dem servieren das Brot in der Form auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

Karottenbrot

Zutaten :

400 g	Weizenmehl (275 g können auch Vollkorn sein)
75 g	Sauerteig
15 g	frische Hefe
½ TL	Zucker
2 St.	Zwiebel (rot)
2 EL	Butter
2 St.	Karotten
Salz	
Pfeffer (frisch gemahlen)	
Kümmel (frisch gemahlen)	

Zubereitung :

Das Mehl (wenn verwendet die beiden Sorten gemischt) in eine Schüssel geben, eine Mulde drücken, Hefe und Zucker hinein geben, leicht an der Oberfläche verrühren, sowie abdecken und 15 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter glasig dünsten. Anschließend die Karotten nicht allzu fein hacken, einrühren und würzen.

Nachdem der Teig gegangen ist Salz, 175 ml lauwarmes Wasser, den Sauerteig und die Zwiebel zugeben. Alles verrühren und wieder an einem warmen Platz 30 Minuten gehen lassen.

Anschließend den Teig in eine Form füllen, es empfiehlt sich bei Formen mit Mulden, diese vorher mit Teig aus zu füllen. Den Teig mit einem Messer einschneiden und neuerlich 30 Minuten ruhen lassen.

Letztlich den Teig mit Milch bestreichen, sowie Mehl darüber streuen, mit der Form im vorgeheizten Rohr bei 200° (Heißluft 180°) 30 Minuten backen.

Vor dem servieren das Brot in der Form auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

Kartoffelbrot

Zutaten :

350 g	Kartoffeln, (mehlig geschält)
1 Pck.	Trockenhefe
75 ml	Wasser
250 g	Mehl
2 El	Öl
1 Tl.	Salz

Zubereitung :

Die Kartoffeln zerkleinern und in einem Topf mit gesalzenem Wasser 15 Minuten garen. Das Wasser abgießen und die Kartoffelstücke etwas abkühlen lassen.

Die lauwarmen Kartoffeln mit einer Presse zerdrücken und komplett auskühlen lassen.

Das Mehl mit dem Salz, dem Öl und der Hefe in einer Schüssel vermengen, den Kartoffelbrei hinzugeben und zu einem homogenen Teig kneten. Den Teig mit einem Küchentuch zudecken und eine Stunde gehen lassen.

Danach den Knetvorgang wiederholen, einen Laib aus der Teigmasse formen und in eine Kastenform legen. Weitere 30 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 230 Grad vorheizen. Nun die Kastenform hineinschieben und das Brot für zehn Minuten backen lassen.

Danach die Hitze auf 180 Grad zurücknehmen und den Brot-Teig weitere 50 Minuten backen. Zum Schluss aus dem Rohr nehmen, abkühlen lassen – und servieren.

Kletzenbrot

Zutaten:

250 g	Kletzen (getrocknete Birnen)
250 g	Rosinen
150 g	Feigen
30 g	Pignoli (Pinienkerne)
50 g	Walnüsse (oder gestiftelte Mandeln)
80 g	Aranzini
1 TL	Lebkuchengewürz
125 ml	Birnenbrand
3 St.	Eier (klein)
130 g	Honig
150 g	Mehl (glatt, Farina Type 480 oder 700)
1 St.	Ei (zum Bestreichen)
	Mandeln (zum Belegen)

Zubereitung:

Kletzen in Wasser einweichen, alle Früchte sowie Nüsse klein schneiden bzw. hacken, mit Birnenbrand sowie Lebkuchengewürz vermischen und 24 Stunden marinieren. Eier mit Honig ca. 5 Minuten gut schaumig aufschlagen (Masse wird dadurch feinporig) und unter die Früchte rühren. Zuletzt das gesiebte Mehl mit einer Gummispachtel oder einem Kochlöffel einrühren. Aus dieser eher weichen Masse 2 runde oder längliche Brote formen und auf eine mit Backtrennpapier belegte Backform setzen. Mit gut verschlagenem Ei bestreichen, mit Mandeln belegen und im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C 60-75 Minuten backen.

Gut verpackt und kühl gelagert ist dieses oft auch Früchtebrot genannte Kletzenbrot ca. 2-3 Wochen haltbar, kann aber auch tiefgekühlt werden.

Überbackenes Gewürzbrot

Zutaten:

15 Scheiben	Gewürzbrot
70 g	Butter (halbgesalzen)
8 St.	Birnen (fest, reif)
70 g	Rohrohrzucker
300 g	Schlagobers
	Birnenlikör (nach Belieben)

Zubereitung:

Die Gewürzbrotsscheiben mit der Hälfte der Butter bestreichen und mit der gebutterten Seite nach unten in kleine Gratin Formen legen (die Scheiben gegeben falls auf die richtige Größe zurechtschneiden). Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen.

Die Birnen schälen, von den Kerngehäusen befreien und je nach Größe in jeweils 6-8 Spalten zerteilen. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Birnen mit dem Zucker etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Die Spalten dabei mehrmals wenden, damit sie rundherum gebräunt werden.

Die Früchte mit der Kochflüssigkeit auf den Gewürzbrotten verteilen. Das Schlagobers in eine Schüssel gießen und nach Belieben 4EL Birnenlikör hinzufügen. Mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen und über die Birnen gießen. Mit etwas Zucker bestreuen, 20 Minuten im Backofen überbacken und lauwarm servieren.

Die Gratins können auch im Voraus zubereitet werden. Das Schlagobers aber erst unmittelbar vor dem Gratinieren darüber gießen. Am besten bereitet man das Dessert kurz vor dem Eintreffen der Gäste zu und lässt es im ausgeschalteten Backofen abkühlen.

Früchtebrot

Zutaten:

60 ml	Milch
1 Würfel	Germ
100 g	Zucker
125 g	Birnen (getrocknet)
125 g	Marillen (getrocknet)
50 g	Zwetschgen (getrocknet)
50 g	Feigen (getrocknet)
100 g	Orangeat
50 g	Walnüsse
100 g	Butter
500 g	Mehl
1 Prise	Salz
1/2 St.	Orange (Schale, abgerieben, unbehandelt)
1 TL	Lebkuchengewürz
100 g	Rosinen
1 St.	Eigelb
2 EL	Milch

Zubereitung:

Die Milch erwärmen und den Germ mit 1/2 TL Zucker darin auflösen. 15 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen.

Die Birnen, die Marillen, die Zwetschgen und die Feigen in kleine Stücke schneiden. Das Orangeat fein würfeln, die Walnüsse hacken.

Die Butter zerlassen und abkühlen lassen. Das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Den restlichen Zucker, eine Prise Salz, die zerlassene Butter, die Orangenschale, das Lebkuchengewürz und den Germansatz dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes auf höchster Stufe 5 Minuten durchkneten.

Die Früchte, die Nüsse, die Rosinen und das Orangeat darunter mengen. Den Teig zudecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Brot formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Nochmals zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Eigelb mit der Milch verrühren und das Früchtebrot damit einstreichen. Das Brot auf der zweiten Schiene von unten etwa 75 Minuten backen.

Brotpudding-Muffins

Zutaten:

240 g	Butterstriezel (gewürfelt geschnitten)
240 ml	Kaffeeobers
240 ml	Milch
4 Stk.	Eier (geschlagen)
130 g	Kristallzucker
2 TL	Vanillezucker
80 g	Butter (weich)
45 g	Mehl
1/2 EL	Backpulver
1/2 TL	Salz
1/2 TL	Zimt
1 EL	Zitronenschale (gerieben)
1 St.	Apfel

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und die Papierformen ins Muffinsblech geben. Die Striezelwürfel* mit dem Obers und der Milch in eine große Schüssel geben und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Dann die Eier, Zucker, Vanillezucker und Butter dazu rühren. In einer zweiten Schüssel Mehl, Backpulver, Salz, Zimt und Zitronenschale vermischen. Die Mehlmischung zur anderen Mischung unterheben, die Apfelstücke dazugeben, danach den Teig in die Papierformen geben und für ca. 25 Minuten backen. Muffins vor dem Verzehr auskühlen lassen.

*Statt dem Butterstriezel können auch Semmelwürfel, Croissants, Panettone, etc. verwendet werden. Je nach Geschmack können auch Rosinen dazugegeben werden.

Apfelbrot

Zutaten:

1 kg	Äpfel
50 dag	Kristallzucker
2 TL	Lebkuchengewürz
2 TL	Zimt
1/8 L	Rum
30 dag	Rosinen
30 dag	Haselnüsse
30 dag	Feigen
1 kg	Roggenmehl
2 Packung(en)	Backpulver

Zubereitung:

Äpfel schälen und raspeln, Feigen schneiden, Nüsse grob hacken. Äpfel, Feigen, Nüsse, Rosinen, Zucker, Lebkuchengewürz, Zimt und Rum vermischen. Mindestens 12 Stunden ziehen lassen. Mehl und Backpulver dazugeben, das ganze gut durchkneten und aus der Masse 5 Striezel formen. 1 Stunde bei 200 Grad backen.

Früchte Brot (Trockenfrüchte)

Zutaten:

100 g	Birnen (getrocknet)
80 g	Zwetschken (getrocknet, entsteint)
10 g	Germ
10 g	Zucker
430 g	Mehl
80 g	Haselnüsse
100 g	Feigen (getrocknet)
80 g	Rosinen
1 EL	Kirschwasser
10 g	Zitronat
½ TL	Zimt (gemahlen)
½ TL	Nelken (gemahlen)
½ TL	Fenchel (gemahlen)
½ TL	Anis (gemahlen)
1 TL	Stärkemehl
10 St.	Mandelhälften

Zubereitung:

Die Birnen in einen kleinen Topf geben, mit Wasser bedecken und etwa 15 Minuten kochen lassen, dann zusammen mit dem Kochwasser über die Zwetschgen gießen und über Nacht einweichen lassen.

Das Einweichwasser abgießen und auffangen.

Den Germ mit etwas Zucker und etwas Einweichwasser verrühren. An einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen, bis der Germ beginnt, leicht Blasen zu schlagen. Das Mehl, den restlichen Zucker, etwas Einweichwasser und den Germ gut verkneten.

Die Nüsse, die Feigen, die gewaschenen Rosinen, die eingeweichten Birnen und die Zwetschgen sowie das Kirschwasser, das gewürfelte Zitronat und die Gewürze dazugeben und unter den Teig kneten.

Einen Laib aus dem Teig formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit einem Stofftuch bedecken und an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

Das Hutzelbrot im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf der mittleren Schiene 35 Minuten backen. Das restliche Einweichwasser mit dem Stärkemehl verrühren und kurz aufkochen lassen. Das heiße Hutzelbrot mit der Stärkelösung bestreichen und zum Schluss mit den Mandelhälften garnieren.

Balearenbrot

Zutaten:

500 g	Weizenvollkornmehl (oder Dinkelvollkornmehl)
20 g	Germ
1 Prise	Zucker
400 ml	Wasser (lauwarm)
	Schweineschmalz (oder Öl für das Backblech)

Zubereitung:

In eine Schüssel rund ein Drittel des Mehls geben, eine kleine Mulde hineindrücken und Germ zwischen den Fingern hineinkrümeln. Eine Prise Zucker darüber streuen und mit 2-3 Esslöffeln lauwarmem Wasser übergießen. Etwas Mehl darüber streuen, Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort 20-30 Minuten rasten lassen. Nun restliches Mehl mit dem Vorteig vermengen und so viel lauwarmes Wasser einarbeiten, dass ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht. Dafür Teig über längere Zeit kräftig mit den Handballen durchkneten. Teig wiederum abdecken und nochmals mindesten 45 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen ungefähr verdoppelt hat. Backrohr auf 200 °C vorheizen, Backblech mit Schmalz gut bestreichen. Teig nochmals kräftig durchkneten und daraus einen Laib formen. Auf das vorbereitete Backblech setzen und im heißen Backrohr etwa 1 Stunde lang backen.

Da es beim Kneten mit der elektrischen Küchenmaschine keinen Unterschied macht, wie groß die Teigmenge ist, ist es praktisch, gleich die doppelte oder mehrfache Menge der angegebenen Zutaten zu verarbeiten. Das abgekühlte Brot sollte dann in ein Tuch gewickelt und eher kühl gelagert werden.

Vollkorn-Bauernbrot

Zutaten:

1 ½ kg	Roggenvollmehl
500 g	Weizenvollmehl
100 g	Sauerteig
40 g	Germ
2 EL	Salz
1 ½ l	Wasser
200 g	Leinsamen (nach Geschmack, über Nacht in 1/2 l Wasser vorgeweicht)

Zubereitung:

Für das Bauernbrot Sauerteig in Wasser lösen, in die vorgewärmten Mehle einrühren und über Nacht stehen lassen. Salz und aufgelösten Germ sowie eventuell Leinsamen in die Schüssel geben.

Lauwarmes Wasser zugießen und gut zu einem Teig durchkneten und ca. 40 Minuten gehen lassen. Hat sich das Volumen verdoppelt, den Teig in befettete Kastenformen geben oder als Laib formen und nochmals etwa 5 Minuten stehen lassen.

Im vorgeheizten Rohr bei 180–200°C 1–1 1/2 Stunden mit Unterhitze backen. Währenddessen am besten eine Tasse mit Wasser ins Rohr stellen. Das Brot ist fertig, sobald es hohl klingt, wenn man darauf klopft.

Dieser Teig eignet sich auch gut für kleine Weckerln, die auf einem befetteten Blech verschiedenst ausgeformt gebacken werden können.

Anstelle von Leinsamen können Sie entsprechend vorbereitete Kürbis- oder Sonnenblumenkerne sowie Walnüsse unter den Teig mischen.

Mischbrot

Zutaten:

500 g	Weizenmehl (glatt, Type W700)
500 g	Roggenmehl (Type R960)
1 TL	Salz
750 ml	Wasser
40 g	Germ
1 TL	Feinkristallzucker

Zubereitung:

Für das Mischbrot aus den Zutaten einen Teig bereiten und an einem warmen Ort gehen lassen. Nochmals ein wenig Mehl hinzufügen und wiederum durchkneten und gehen lassen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180–200°C etwa 1–1 1/2 Stunden backen. Währenddessen am besten eine Tasse mit Wasser ins Rohr stellen. Das Brot ist fertig, sobald es hohl klingt, wenn man daraufklopft.

Dieser Brotteig wird zumeist als Laib oder Wecken, aber auch zu kleinen Weckerln geformt. Unter Beifügung gerösteter Zwiebelwürfel kann daraus auch Zwiebelbrot bereitet werden.

Roggenbrot

Zutaten:

400 g	Sauerteig
1800 g	Roggenmehl (Type R960)
250 g	Weizenmehl (Type W700)
160 ml	Wasser (lauwarm, ca. 40°C)
60 g	Germ
40 g	Salz
40 g	Brotgewürz (Kümmel, Fenchel, Anis, Koriander)
	Mehl (für das Backblech)

Zubereitung:

Für das Roggenbrot den Sauerteig mit sämtlichen Zutaten gut verkneten. Abdecken und 15 Minuten rasten lassen. Den Teig in einzelne Stücke der gewünschten Brotgröße (ca. 500–600 g) teilen. In die gewünschte Form bringen, mit etwas Wasser bestreichen und ca. 35 Minuten gehen lassen.

Dann das Brot auf ein bemehltes Backblech kippen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 240°C 6 Minuten backen. Währenddessen eine Schale mit Wasser ins Backrohr stellen. Danach die Temperatur auf 185°C fallend reduzieren und noch ca. 35 Minuten fertig backen.

Wenn Sie sich schon die Mühe machen, Brot selbst zu backen, dann bereiten Sie gleich größere Mengen zu. Selbstgemachtes Brot ist nicht nur ein beliebtes Mitbringsel, sondern kann, in Scheiben geschnitten und gut verpackt, auch recht gut tiefkühlen und bei Bedarf wieder auftaut werden.

Joghurtbrot

Zutaten:

500 g	Weizenmehl (gesiebt)
200 g	Weizenvollmehl
180 g	Joghurt (0,1% Fett)
160 ml	Wasser (kühl)
140 ml	Milch (kalt)
40 g	Butter (weich)
20 g	Germ
20 g	Salz

Zubereitung:

Germ im Wasser auflösen, mit Weizenmehl, Weizenschrot, Joghurt und Milch vermengen und beginnen zu mischen. Kurz danach das Salz dazugeben und nach und nach die Butter beifügen. So lange kneten, bis ein glatter, homogener Teig entsteht und dann mit einem feuchten Tuch abgedeckt .

Diesen Teig 50 Minuten rasten lassen. Danach halbieren, zu Weckerl formen und auf ein vorbereitetes Backblech geben.

Die Brötchen mit einem feuchten Tuch abgedeckt und wieder 50 Minuten gären lassen, mit Mehl bestäuben, der Länge nach mit einem scharfen Messer bei flacher Klingenföhrung einschneiden und in das auf 230 °C vorgeheizte Backrohr geben. Eine Tasse Wasser auf den Ofenboden schütten und bei fallender Hitze (170 °C) 40 bis 45 Minuten backen.

Hausbrot

Zutaten:

300 g	Weizenbrot (glatt, Type W700)
300 g	Roggenmehl
30 g	Germ
100 ml	Wasser (für den Honig)
20 g	Honig (oder Zucker)
10 g	Salz
1 EL	Kümmel (grob gemahlen)
1 EL	Korianderkörner (leicht zerdrückt)
1 EL	Fenchelsamen
300 ml	Wasser (lauwarm für den Teig)
60 g	Sonnenblumenkerne (Walnusskerne oder Kürbiskerne)
	Fett (für das Backblech)

Zubereitung:

Für das Hausbrot etwa 100 ml Wasser mit Honig verrühren und etwas erwärmen. Germ darin auflösen, mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten und abgedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Dann den Teig wieder zusammenschlagen und nochmals durchkneten. In zwei Hälften teilen und zu Laiben formen. Die Laibe auf ein gefettetes Backblech (oder Silikonmatte) legen und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Backrohr bei etwa 170°C 50–60 Minuten (je nach Größe) backen.

Währenddessen am besten eine Tasse mit Wasser ins Rohr stellen. Das Brot ist fertig, sobald es hohl klingt, wenn man daraufklopft.

Aus dem Ofen nehmen und in ein feuchtes Tuch einschlagen, bis das Brot ausgekühlt ist.

Maisbrot mit Paprika und Schafkäse

Zutaten:

2 Gläser	Gaea Sauce (aus rotem Paprika und Ziegenkäse)
2 Tassen	Milch
2 Tassen	Maismehl
	Salz
	Pfeffer (zum Abschmecken)
2 St.	Eier (leicht aufgeschlagen)
2 Becher	Joghurt (griechisch)
4 EL	Gaea Sitia Olivenöl
2 St.	Zwiebeln (gehackt)
	Kreuzkümmel (zum Abschmecken)

Zubereitung:

Vorsichtig die Milch erhitzen und unter das Maismehl heben (bitte beachten Sie die Zubereitungshinweise auf der Packung, da es je nach Hersteller Unterschiede gibt). Alle anderen Zutaten unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer gebutterten Form bei 180 Grad Umluft ca. 45 Minuten backen. Je nach Wunsch warm oder kalt servieren.

Schnell und leicht ist dieses griechische Maisbrot durch die Verwendung von Gaea Meze Dip fertig! Es schmeckt als kleine Vorspeise oder Zwischendurch-Snack. Natürlich passt es auch zu Salaten, Gegrilltem oder als Beilage! Da die Paprika im Dip von Gaea geröstet sind, erhält dieser ein besonders feines Aroma.

Schwarzbrot

Zutaten:

1 l	Buttermilch
150 g	Honig
3 Packungen	Trockengerst
500 g	Mehl (dunkel)
300 g	Roggenschrot
300 g	Weizenschrot
150 g	Sesam
150 g	Leinsamen
250 g	Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Buttermilch mit Honig erwärmen. Alle Mehlsorten, die Kerne und den Trockengerst in eine Schüssel geben und vermischen. Die Buttermilch dazugeben und alles gut verkneten. Die fertige Masse in eine Brotbackform geben und 3 Stunden bei 160 °C im vorgeheizten Backrohr backen. Nach 2 Stunden das Brot mit Alufolie abdecken. Nach der Backzeit das Brot aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Damit sich das Brot gut schneiden lässt, soll es mindestens 1 Tag an einem trockenen Ort stehen.

Kürbisbrot oder Zucchiniibrot

Zutaten:

400 g	Kürbisfleisch (Hokkaidokürbis oder Zucchini)
600 g	Weizenmehl (glatt, Type W700, oder feines Dinkelmehl)
12 g	Salz (für den Teig)
30 g	Honig
40 g	Germ (oder 1 Packung Trockengerme)
125 ml	Wasser (lauwarm, je nach Feuchtigkeit des Kürbisses bzw. der Zucchini mehr oder weniger Wasser)
	wenig Salz (für den Kürbis)
	Butter (für die Form)

Zubereitung:

Für das Kürbisbrot den Kürbis fein reiben, etwas salzen und stehen lassen. Dann mit den Händen oder in einem Geschirrtuch sehr gut ausdrücken. Germ mit Honig und etwas lauwarmem Wasser verrühren und darin auflösen lassen.

Mehl in eine Schüssel oder auf eine Arbeitsplatte geben und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten. In eine Schüssel geben, abdecken und an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen. Wieder zusammenschlagen, nochmals kurz durchkneten und in eine mit zerlassener Butter ausgestrichene Form füllen. Nochmals gehen lassen. Dann im vorgeheizten Backrohr bei ca. 165°C 35–45 Minuten backen.

Währenddessen am besten eine Tasse mit Wasser ins Rohr stellen. Das Brot ist fertig, sobald es hohl klingt, wenn man daraufklopft.

Für Kürbisbrot können Sie noch zusätzlich Kürbiskerne in den Teig einarbeiten, im Zucchiniibrot schmecken wiederum Walnüsse sehr fein.

Sonnenblumenvollkornbrot

Zutaten:

500 g	Roggenschrot
500 g	Weizenmehl
250 g	Weizenschrot
200 g	Sonnenblumenkerne
2 Packungen	Trockengerst
1 l	Buttermilch
200 g	Zucker
200 ml	Wasser
1 TL	Salz
50 g	Sonnenblumenkerne (Zum Bestreuen)

Zubereitung:

Den Zucker mit dem Wasser aufkochen und so lange kochen, bis eine zähe Flüssigkeit entsteht. Auskühlen lassen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer gründlich verrühren. Eine Brotform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Das Backrohr auf 150 °C vorheizen und das Brot darin 1 Stunde backen. Mit Alufolie abdecken und noch 2 Stunden weiterbacken. Nach der Backzeit das Backrohr ausschalten und das Brot 12 Stunden darin ruhen lassen.

Kartoffelbrot oder Erdäpfelbrot

Zutaten:

500 g	Weizenmehl (glatt, Type W700)
120 g	Erdäpfel (gekocht)
250 ml	Wasser (lauwarm)
1 Packung	Trockengerm
1 TL	Salz (gehäuft)
1/2 TL	Kümmelpulver
	Fett (für die Form)

Zubereitung:

Für das Erdäpfelbrot die gekochten Erdäpfel durch eine Presse drücken. Germ mit lauwarmem Wasser verrühren und mit allen anderen Zutaten vermischen. Würzig abschmecken und mit den Handballen zu einer Kugel kneten. Mit einem Tuch abdecken und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Dann den Teig nochmals zusammenschlagen und durchkneten. In eine mit Fett ausgestrichene längliche Kastenform oder eine andere Form Ihrer Wahl füllen und nochmals gehen lassen. Nun mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit lauwarmem Wasser bepinseln und im vorgeheizten Backrohr bei 165–175°C etwa 40–50 Minuten backen.

Währenddessen am besten eine Tasse mit Wasser ins Rohr stellen. Das Brot ist fertig, sobald es hohl klingt, wenn man daraufklopft. Brot herausnehmen und mit einem feuchten Tuch leicht abdecken, damit die Kruste nicht zu hart wird. Abgedeckt auskühlen lassen.

Durch die Zugabe folgender Zutaten können Sie die Geschmacksnote dieses saftigen Brotes beliebig abwandeln und variieren: klein gehackte, gut abgetropfte schwarze oder grüne Oliven, Tomaten oder Pilze, gehackte Hasel- und Walnüsse oder Mandeln, angeröstete und auf Küchenrolle abgetropfte Speck- oder Zwiebelwürfel, beliebige Kerne, Körner oder frische bzw. getrocknete Kräuter.

Statt glattem Weizenmehl können Sie auch glattes Dinkelmehl verwenden.

Steirisches Vollkornbrot

Zutaten:

1,5 kg	Roggenvollkornmehl
500 g	Weizenvollkornmehl
100 g	Sauerteig
1 Würfel	Germ (40 g)
2 EL	Salz
1-1,5 L	Wasser
200 g	Leinsamen
	Butter (für die Form)

Zubereitung:

Sauerteig in Wasser lösen, in das vorgewärmte Mehl einrühren und über Nacht stehen lassen. Bei Bedarf Leinsamen über Nacht in 500 ml Wasser einweichen. Am nächsten Tag Mehl, Salz, Sauerteig, aufgelösten Germ sowie evtl. Leinsamen in die Schüssel geben. Handwarmes Wasser zugießen, gut zu einem Teig durchkneten und ca. 40 Minuten gehen lassen. Hat sich das Volumen verdoppelt, den Teig in eine befettete Kastenformen geben (oder als Laib formen) und nochmals 5 Minuten stehen lassen. Im vorgeheizten Rohr ca. 90 Minuten bei 180-200 °C mit Unterhitze backen.

Dieser Teig eignet sich auch gut für kleine Weckerln, die am befetteten Blech verschiedenst geformt werden können.

Anstelle von Leinsamen kann man entsprechend vorbereitete Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne und Walnüsse unter den Teig mischen.

Olivenbrot

Zutaten:

500 g	Mehl
1 Packung	Trockengerst
2 TL	Salz
300 ml	Wasser (lauwarm)
100 g	Kalamata-Oliven (in Öl oder Salzlake)
	Oregano (getrocknet)
	Pfeffer
2 EL	Olivenöl

Zubereitung:

Aus Mehl, Trockengerst, Salz und lauwarmem Wasser einen mittelfesten Germteig kneten und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Oliven halbieren und entkernen.

Den Teig zu zwei Scheiben ausrollen, eine davon etwas größer als die andere. Die größere Scheibe auf das befettete und bemehlte Blech legen. Die Oliven darauf verteilen und mit Oregano und Pfeffer würzen.

Die zweite Teigplatte darauf legen, die Ränder gut zusammendrücken und den Fladen mit Olivenöl bestreichen. Mit der Gabel mehrmals in die Oberfläche stechen, 30 Minuten gehen lassen.

Ins 180°C heiße vorgeheizte Rohr schieben und ca. 30 Minuten backen.

Walnuss- Rosinen- Brot

Zutaten:

550 g	Mehl
50 g	Butter
1 Packung	Trockengerm
100 g	Walnüsse (grob gehackt)
50 g	Rosinen
1 TL	Salz
	Sonnenblumenöl (zum Einfetten)

Zubereitung:

Mehl und Salz in eine große Rührschüssel sieben und die Butterwürfel kräftig mit dem Holzlöffel einarbeiten, bis eine krümelige Masse entsteht. Mit Germ, Walnüssen und Rosinen gleichmäßig glattrühren.

In die Mitte der trockenen Zutaten eine Mulde drücken und 350ml lauwarmes Wasser hineingeben. Alles rasch zu einem glatten Teig verarbeiten, dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 10 Minuten weiterkneten. Die Teigkugel in eine geölte Schüssel geben, mit geölter Klarsichtfolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch aufgegangen ist.

Den Teig halbieren und jedes Stück zu einem kleinen Laib formen. Auf Backpapier legen und beide Laibe mit einem frischen angefeuchteten Küchenhandtuch bedecken. An einem warmen Ort noch einmal ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 220°C vorheizen. Das Küchenhandtuch entfernen und die Brotlaibe oben mit einem scharfen Messer einschneiden. 10 Minuten backen, dann auf 190°C herunterschalten und weitere 25-30 Minuten backen, bis die Laibe hohl klingen, wenn man auf den Boden klopft.

Die Brote auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. In Scheiben geschnitten am Tisch servieren, dazu Butter zum Bestreichen reichen.

Bauernbrot

Zutaten:

Sauerteig :

125 g	Sauerteig
½ l	Wasser (lauwarm)
400 g	Roggenvollkornmehl

Hauptteig:

800 g	Roggenvollkornmehl
400 g	Weizenvollkornmehl
3 TL	Vollmeersalz (gehäuft)
2 EL	Kümmel (ganz)
1 EL	Koriander (ganz)
1 TL	Anis (ganz)
1 TL	Fenchel (ganz)
1/2 TL	Kardamon (gemahlen)
¾ l	Wasser (lauwarm)
100 g	Streumehl
100 g	Kümmel

Zubereitung:

Sauerteig in ½ l lauwarmes Wasser auflösen und frisch gemahlene Roggenmehl einrühren. Zugedeckt bei 25-28° C im Backofen ca. 12 Stunden gären lassen.

Nun frisch gemahlene Roggen- und Weizenmehl in einer Schüssel mit den angegebenen Gewürzen mischen.

In die Mehlmittel eine Vertiefung drücken, Vorteig hineingeben und alles vermengen.

Unter Zugabe von lauwarmem Wasser den Teig kräftig durchkneten- etwa 15 Minuten lang, bis der Teig sich von der Schüssel löst.

Teigkloss mit Vollkornmehl bestreuen und etwa 2 Stunden bedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Dauer der Gärung hängt wieder von der gleich bleibenden Wärme ab.

Hat der Teig sich um die Hälfte vergrößert und zeigen sich kleine Risse an der Oberfläche, nochmals auf bemehlter Arbeitsfläche gut durchkneten.

Dann eine Kugel formen und diese mit dem Teigschluss nach unten in ein gut bemehltes Backkörbchen oder in eine gebutterte Kuchenform geben.

Mit einem Schaschlikhölzchen mehrmals in die Brotoberfläche stechen oder in die Mitte ein Kreuz schneiden.

Bei gleich bleibender Wärme zugedeckt gehen lassen. Dauer: 45-60 Minuten.

Hat sich der Teig vergrößert und zeigen sich an der Oberfläche kleine Risse, können Sie das Brot abbacken.

Dazu das Brot aus dem Gärkorb auf gefettetes oder bemehltes Backblech stürzen oder in der Form in den Backofen schieben.

Das Brot in der Kuchenform vorher gut mit Wasser besprühen.

Backzeit:

10 Minuten bei höchster Hitze, danach 45 Minuten bei 180-200° C backen. Brot herausnehmen und das Kuchenformrot sofort mit kaltem Wasser besprühen. Auf ein Gitter legen und auskühlen lassen.

Kartoffelbrot

Zutaten :

350 g	Kartoffeln, (mehlig geschält)
1 Pck.	Trockenhefe
75 ml	Wasser
250 g	Mehl
2 El	Öl
1 Tl.	Salz

Zubereitung :

Die Kartoffeln zerkleinern und in einem Topf mit gesalzenem Wasser 15 Minuten garen. Das Wasser abgießen und die Kartoffelstücke etwas abkühlen lassen.

Die lauwarmen Kartoffeln mit einer Presse zerdrücken und komplett auskühlen lassen.

Das Mehl mit dem Salz, dem Öl und der Hefe in einer Schüssel vermengen, den Kartoffelbrei hinzugeben und zu einem homogenen Teig kneten. Den Teig mit einem Küchentuch zudecken und eine Stunde gehen lassen.

Danach den Knetvorgang wiederholen, einen Laib aus der Teigmasse formen und in eine Kastenform legen. Weitere 30 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 230 Grad vorheizen. Nun die Kastenform hineinschieben und das Brot für zehn Minuten backen lassen.

Danach die Hitze auf 180 Grad zurücknehmen und den Brot-Teig weitere 50 Minuten backen. Zum Schluss aus dem Rohr nehmen, abkühlen lassen – und servieren.

Kürbiskern-Brot

Zutaten :

1 St	Frucht (Birne, Apfel ...)
350 g	Weizenmehl (auch Vollkornmehl)
125 g	Kürbiskerne
1 Pk	Trockengerst
1 TL	Honig
4 EL	Kürbiskernöl
1 TL	Salz

Zubereitung :

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde drücken, Hefe und Zucker hinein geben, leicht an der Oberfläche verrühren, sowie abdecken und 15 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen. Inzwischen die Kürbiskerne nicht allzu fein hacken, mit dem Salz und dem Kürbiskernöl mischen und in den Teig rühren.

Nun die Frucht schälen, schneiden (kleine bis mittlere Würfel oder wer mag auch Scheiben) und in den Teig einkneten.

Anschließend den Teig in eine Form füllen, es empfiehlt sich bei Formen mit Mulden, diese vorher mit Teig aus zu füllen. Den Teig mit einem Messer einschneiden und neuerlich 30 Minuten ruhen lassen.

Am Boden des Rohres ein weit offenes Gefäß mit Wasser stellen und das Rohr auf 200° (Heißluft 180°) vorheizen. Die Form mit dem Teig in das Rohr geben und 25 Minuten backen lassen.

Vor dem servieren das Brot in der Form auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

Marzipanbrot oder Brötchen

Zutaten :

300 g	Mehl (hell)
60 g	Zucker
200 g	Magertopfen
2 St.	Eier
½ Pk	Backpulver
2 EL	Milch
6 EL	Öl (kaltgepresst)
75 g	Rosinen
50 g	Marzipanrohmasse
	Salz

Zubereitung :

Das Mehl mit dem Backpulver mischen, Zucker, Salz Topfen, Eier, Milch, Öl, die Marzipanrohmasse (klein gewürfelt) und die Rosinen dazu geben und zu einem Teig verrühren. Im Rohr am Boden ein Gefäß mit Wasser stellen und das Rohr auf 200° (Heißluft 180°) vorheizen. Den Teig in eine Form geben und im Rohr 25 Minuten backen. Beim backen von kleineren Brötchen diese Formen und 20 Minuten backen.