

## Rezepte von backstars.de für:

### Backcreme SOFTI

Die Backcreme muss zum verarbeiten Zimmertemperatur haben, wie nahezu alle Zutaten. Das Wasser soll 20-23°C haben.

Grundsätzlich gilt, dass Sie jedes Rezept für Hefeteig aus Weizenmehl mit der Backcreme ergänzt werden kann. Die Qualität wird dadurch wesentlich verbessert.

Wenn schon Backmalz im Rezept angegeben ist, verwenden Sie von dieser Creme 5% bei Kleingebäcken und 3% bei Broten. Es empfiehlt sich auch, je kg Mehl noch 20-30g Zucker zuzugeben.

Zutaten	Brötchen	Brot	Hefesüßteig	Sauerteigstangen
Roggenmehl	-	-	-	100g
Weizenmehl	500g	1kg	1000g	800g
Wasser, ca.	280g	560g		600
Milch, ca.	-		450g	
Salz	12g	20g	15-17g	20-23g
Backcreme	25g	30g	50g	50g
Hefe, frisch	1/2 Würfel	1 Würfel	1 Würfel	
Zucker	15g	30g	120g	30g
Margarine/Butter	-	-	120g	30g
Sauerteig getrocknet	-	-	-	100g

#### **Für Brötchen:**

Alle Zutaten in der Knetmaschine zuerst langsam mischen und dann bei schneller Geschwindigkeit zu einem glatten Teig kneten. Dies dauert je nach Maschinentyp 5-10 Minuten.

Wenn der Teig schön glatt ist, lassen Sie ihn ca. 10-20 Minuten zugedeckt ruhen.

Nach dieser Teigruhe stechen Sie mit einem Teigschaber ca. 60-70g schwere Teigstücke ab und formen diese rund, oval...je nachdem wie die Form Ihrer Wahl ist!

Lassen Sie diese ca. 20 Minuten, mit der Oberseite nach unten, ruhen/gehen.

Danach setzen sie die Teiglinge entweder gleich aufs Backblech, oder bestreichen Sie mit Wasser und drücken sie vorsichtig in Mohn, Sesam, Leinsaat, Salz, Käse... je nachdem was Ihnen schmeckt!

Decken sie die Teiglinge mit einem Tuch ab und lassen sie sie noch solange gehen, bis sie doppelt so groß sind.

Legen Sie Die Teiglinge aufs Backblech, lassen sie nochmals kurz gehen. Dann wird es Zeit zum backen!

Sprühen Sie die Brötchen mit etwas Wasser an, dann gehen sie schöner auf und backen sie diese bei ca. 230-240°C für 16-20 Minuten. Je nach Herdtyp und dem Wunsch wie braun Sie diese wünschen.

### **Für Brote:**

Lösen Sie die Hefe im Wasser auf (Wenn Sie Trockenhefe verwenden, mischen Sie diese trocken unter das Mehl). Mischen Sie alle trockenen Zutaten, geben Sie dann das Hefe-Wasser-Gemisch dazu und kneten einen glatten Teig.

Dieser braucht nach dem Kneten eine Teigruhe von ca. 30 Minuten. Nach dieser Teigruhe den Teig mit der Hand durchkneten und dann 2-3 Brote oder Laibe formen und auf dem Backblech aufgehen lassen. (Je nach Teig- und Raumtemperatur zwischen 30-50 Minuten).

TIPP: Drücken Sie leicht mit dem Daumen in das Brot. Wenn keine Delle zurückbleibt, bzw. sich das Brot wie ein „lockerer Schwamm“ anfühlt, das ist es bereit zum Backen.

Backen Sie es bei 240°C. Schalten Sie nach 5 Minuten auf 200°C zurück und lassen Sie es noch ca. 30 Minuten backen.

### **Für Hefesüßteig:**

Alle Zutaten in der Knetmaschine zuerst langsam mischen und dann bei schneller Geschwindigkeit zu einem glatten Teig kneten. Dies dauert je nach Maschinentyp 5-10 Minuten.

Wenn der Teig schön glatt ist, lassen Sie ihn ca. 10-20 Minuten zugedeckt ruhen.

#### Variation 1:

Geben Sie nun in Rum eingeweichte Sultaninen zu und kneten diese kurz unter.

Nach einer weiteren Teigruhe von ca. 20 Minuten teilen sie den Teig in 3 Teile, formen Stränge daraus und flechten einen Zopf.

#### Oder:

Formen Sie den Teig wie einen Brotlaib und geben diesen in eine Kastenform.

#### Oder:

Formen Sie kleine Zöpfele oder Hörnchen...

#### Oder:

Rollen Sie den Teig aus und geben ihn auf ein Backblech. Streuen Sie etwas Semmelbrösel auf und belegen ihn mit Zwetschgen und Streuseln.

#### Oder:

Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und stechen Figuren aus...

Lassen Sie ihrer Kreativität freien Lauf! Formen Sie kleine runde Taler, spritzen sie etwas Pudding mit dem Spritzbeutel darauf und belegen es mit ein paar Kirschen, Aprikosenhälften...

Nun aufgehen lassen, ggfls. mit Ei bestreichen und evtl. mit Hagelzucker bestreuen. Dann bei 190-200°C backen, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist, jedoch nicht zu hell, sonst fällt er zusammen!

### **Für Sauerteigstangen:**

Zubereitung wie Brötchen.

Nach dem Formen der Stangen kann man diese mit einem Pinsel befeuchten und in Haferflocken, Kartoffelflocken, Sesam, Mohn... je nachdem was Ihnen schmeckt! wälzen.

Dann aufgehen lassen und wie bei Brötchen verfahren.

Zutaten	Milchbrötchen	Fladenbrot	Landtoastbrot	Ihr Rezept
Roggenmehl	-	-	400g	
Weizenmehl	1kg	1kg	400g	
Wasser, ca.		650g		
Milch, ca.	600g			
Salz	30g	24g		
Backcreme	50g	20g	30g	
Hefe, frisch	1Würfel	1 Würfel	1 Würfel	
Zucker	60g	-	30g	
Margarine/Butter	-	-	30g	
Rustikus Roggen	-	-	200g	

### **Für Milchbrötchen:**

Teigzubereitung und Ruhezeiten wie Brötchen.

Nach dem Formen der Stangen kann man diese mit einem Pinsel befeuchten und in einer Mischung aus 100g Paniermehl, 100g Zucker und 1EL gemahlener Zimt wälzen. Dann auf dem Backblech aufgehen lassen und bei 210-220°C für ca. 15-18 Minuten backen.

### **Für Fladenbrot:**

Teigzubereitung und Ruhezeiten wie Brötchen.

Teilen Sie den Teig in 4 Teile und formen runde Brote. Lassen Sie diese 30 Minuten aufgehen und drücken diese dann platt – oder rollen sie mit dem Rollholz aus, das sie ca, 20-25cm Durchmesser haben.

Legen Sie die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, streichen es mit Wasser an und (richtig nass) und lassen es weiter 15 Minuten ruhen. Drücken Sie dann mit einem Kochlöffel vier parallele Linien in den Teigling. Drehen das Blech um 90° und drücken nochmals vier parallele Linien in den Teig. So entsteht das typische Gittermuster (es kann auch mit der Handkante gedrückt werden, dann ist es „rustikaler“. Bestreuen Sie die Teiglinge mit Sesam und/oder Schwarzkümmel und lassen es ein letztes mal für ca, 15-25 Minuten aufgehen.

Jetzt ist es Zeit zum Backen!

250°C für 8-10 Minuten – auf keinen Fall zu dunkel backen!

### **Für Landtoastbrot:**

Teigzubereitung wie Brötchen.

Teilen Sie den Teig in 3 Teile, formen daraus 30cm lange Stangen und lassen diese 20 Minuten ruhen.

3 Kastenformen einfetten und die Teiglinge hineindrücken.

Lassen Sie die Brote gut aufgehen, bis die Kastenformen fast voll sind. Sprühen Sie die Brote mit Wasser an und streuen Sesam darüber. Wer mag, kann es auch noch der Länge nach einschneiden.

Dann bei 240°C für 5 Minuten backen, dann auf 200°C zurückschalten und noch ca. 30 Minuten backen.

Am nächsten Tag ist es bereit zum Toasten.