

Rezepte von backstars.de für:

Semmel-/Brötchenbackmittel mit Emulgator

Zutaten	Brötchen	Brezeln	Pizzateig	Hefesüßteig
Weizenmehl	500g	500g	350g	500g
Wasser, ca.	300g	280g	180g	-
Milch, ca.	-	-	-	220g
Salz	15g	15g	10g	6g
Backmittel	20g	20g	15g	20g
Hefe, frisch	1/2 Würfel	1/2 Würfel	1/2 Würfel	1/2 Würfel
(Oliven-) Öl	-	-	25ml	-
Margarine/Butter	(5g)	20g	-	50g
Eier	-	-	-	1 Stk. 50-80g je nach Geschmack
Zucker	-	-	-	

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 Brezeln und Laugengebäck:

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 zu einem Strang mit ca. 30cm Länge (Tipp: Rollen Sie die einzelnen Stücke vor und lassen sie diese dann immer wieder kurz „entspannen“). Rollen sie diesen Strang nun so aus, dass sich die Enden verjüngen und schlingen Sie eine Brezel. Alternativ können sie auch aus 3 Strängen einen Zopf flechten, aus 1 Strang einen Knoten machen... lassen sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

Lassen sie dann die geformten Teigstücke auf einem Tuch liegend, zugedeckt ca. 25 Minuten gehen. Nach Ablauf dieser Zeit decken sie sie auf und legen die Teiglinge an einen zugigen! Platz, am besten auf den Balkon oder Terrasse. Solange bis die Teiglinge eine sog. Haut bekommen haben.

Nun geben Sie die Teiglinge kurz in ein 4%iges backstars.de Laugenbad aus Laugenperls (Handschuhe und Augenschutz tragen!!! VORSICHT ÄTZEND!!!), nehmen sie sofort wieder heraus und legen es auf ein Backblech. Nach Belieben kann man noch Mohn, Käse oder Salz darauf streuen und dann geht's ab in die Röhre.

Bei ca. 230-240°C für 14-18 Minuten. Je nach Herdtyp und dem Wunsch wie braun Sie diese wünschen.

Für Pizzateig

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. 60-80 Minuten zugedeckt ruhen.

Nach dieser Teigruhe geben sie den Teig entweder auf ein Backblech oder Sie formen 2 runde Pizzen und geben diese in entsprechende Formen.

Der Belag richtet sich nach Ihnen. Belegen Sie die Teiglinge nach Ihren Wünschen.

Nach dem Belegen lassen sie diese noch einmal aufgehen (ca. 10-30 Minuten) und backen die Pizza/Pizzen dann bei 250°C bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

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.

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!

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und lassen Sie sich beim Backen nicht ALLES!!! vorschreiben.

Ihr

Andreas Zöllner

Bäckermeister und Lebensmitteltechniker von backstars.de