

## Rezepte von backstars.de für:

### (BIO) Gerstenmalzmehl

Zutaten	Brötchen	Brezeln	Pizzateig	Hefesüßteig
Weizenmehl	500g	500g	350g	500g
Wasser 20°C ca.	300g	280g	180g	-
Milch, ca.	-	-	-	250g
Salz	15g	15g	10g	6g
Malzmehl	10g	10g	10g	10g
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.
Zucker	-	-	-	80g

**Alle Temperaturen beziehen sich auf Umluft. Bei Unter-/Oberhitze schalten Sie 10°C höher. Achten Sie darauf, dass die Temperaturen und Zeitangaben Richtlinien sind und je nach Herdtyp schwanken können.**

#### **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 Zöpfle 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!

## Rezept für Schwäbische Seelen

1000 g Mehl Type 405/550 oder Dinkelmehl

35 g Backmalz

50 g Schweineschmalz

20 g (Jod)salz

20 g Hefe

ca. 800g Wasser

### **Aufarbeitung:**

Die Hefe im Wasser auflösen und dann aus allen Zutaten einen weichen Teig herstellen. Nach der Teigherstellung wird der Teig auf ein mit Wasser benetztes Blech gegeben. Während der Teigruhe den Teig mehrmals mit Wasser abstreichen, um das Abtrocknen der Teigoberfläche zu verhindern. Den Teig lässt man nun 2 - 8 Std. in einem kühlen Raum stehen. Zum Abbacken werden schmale Teigstreifen abgestochen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech gelegt.

Die Seelen werden nach dem Formen wahlweise mit Kümmel und Salz oder mit geriebenem Käse bestreut und nach kurzer Gare in den Ofen geschoben.

19 - 22 Minuten bei 230°C backen

## Für Baguette:

Zutaten	Baguette
Weizenmehl	500g
Wasser 20°C, ca.	320g
Milch, ca.	-
Salz	15g
Backmalz	15g
Hefe, frisch	1/2 Würfel
Weizensauerteig	(50g)
Margarine/Butter	(5g)
Eier	-

**TIPP:** Nehmen Sie weniger Hefe und lassen Sie den Teig, mit einer Folie zugedeckt, für 1 Stunde warm stehen und stellen ihn dann 12-18 Stunden kühl. Dann weiter verfahren wie im Rezept.

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 (oder über Nacht s. o.)

Nach dieser Teigruhe formen Sie 2 gleich große Stücke und längen diese auf ca. 25cm vor.

Ca. 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen und dann auf die gewünschte Länge rollen/ziehen.

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

Danach setzen sie die Baguettes aufs Backblech. Decken sie die Baguettes mit einem Tuch ab und lassen sie sie noch solange gehen, bis sie ca. doppelt so groß sind.

Lassen sie nochmals kurz gehen. Dann wird es Zeit zum backen!

Sprühen Sie die Baguettes mit etwas Wasser an, dann gehen sie schöner auf und schneiden sie der Länge nach, mit schrägen Schnitten ein.

Backen sie diese bei ca. 230-240°C für 5 Minuten. Dann zurückschalten auf 200-210°C - Je nach Herdtyp und dem Wunsch wie braun Sie diese wünschen.

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

Ihr

Andreas Zöllner

Bäckermeister und Lebensmitteltechniker von [backstars.de](http://backstars.de)