Emile Henry
FRANCE
Brot selber backen,
so gelingt's!

Ein echter Brotbackofen für zu Hause!

Wissen Sie, wie hausgebackenes Brot besonders gut gelingt und knusprig wird?

Das Geheimnis ist eine erhöhte und exakt regulierte Feuchtigkeit beim Backen. Die Brotbackform von Emile Henry schafft dieselben Feuchtigkeitsbedingungen wie in einem traditionellen Brotbackofen. Sie erhalten ein leckeres hausgebackenes Brot mit einer knusprigen Kruste und einer zart-weichen Krume.

MADE IN FRANCE SINCE 1850

Weißbrot: Mein schnelles Rezept 1

Zubereitung : 10 mn

Ruhezeit : 20 mn + 45 mn

Backzeit : 35 mn

1. Ich erwärme das Wasser bis es lauwarm ist (35°C Maximum).
2. In einer Rührschüssel vermische ich das Mehl mit dem Salz, dem Zucker und der Trockenhefe.Ich gieße lauwarmes Wasser darüber und knete den Teig 2 bis 3 Minuten mit den Händen durch.
3. Ich forme den Teig zu einer Kugel, bedecke diese mit einem Küchentuch und lasse sie für die erste Gärung 20 Minuten ruhen. Ich lasse sie an einem wohltemperierten Ort ruhen: die Temperatur sollte etwa 20° C betragen und der Raum sollte vor Zugluft geschützt sein, damit der Teig ein erstes Mal aufgehen kann.
4. Ich knete den Teig erneut mit den Händen durch, damit das Gas entweichen kann und der Teig absinkt.Ich forme den Teig zu einer schönen Kugel, die ich in die eingemehlte Brotbackform lege.
5. Ich lasse den Teig 45 Minuten unter dem glockenförmigen Deckel gehen. Während dieser zweiten Gärung erhält das Brot sein endgültiges Volumen.
6. Ich bestreiche die Oberfläche des Teigs mit Hilfe eines Pinsels mit Milch und bestäube ihn mit ein wenig Mehl. Mit dem Bäckermesser aus Keramik mache ich einen schnellen Einschnitt. Dann schiebe ich die Brotbackform mit Deckel für 35 Minuten in den auf 240°C vorgeheizten Backofen.
7. Damit die Kruste schön knusprig bleibt, entferne ich direkt nach dem Backen den Deckel der Brotbackform und lasse das Brot an der Luft abkühlen.

Für ein Brot von ca. 800g

- 500g Weizenmehl Type 550
- 300g lauwarmes Wasser
- 10g feines Salz
- 10g Zucker
- 15g Backhefe, trocken
- 3cl Milch

Mein Schlemmer-Roggenbrot mit Oliven

Zubereitung : 30 mn

Ruhezeit : 45 mn + 1 h

Backzeit : 45 mn

1. Ich löse die frische Hefe in ein wenig Wasser und Zucker auf. In einer Rührschüssel vermische ich alle Zutaten mit Ausnahme der Oliven. Ich knete den Teig gut durch, bis ich eine elastische Masse erhalte.
2. Ich forme eine Teigkugel, bedecke diese mit einem Küchentuch und lasse sie 45 Minuten an einem wohltemperierten Ort ruhen: die Temperatur sollte etwa 20° C betragen und der Raum sollte vor Zugluft geschützt sein, damit der Teig ein erstes Mal aufgehen kann.
3. Ich knete den Teig erneut mit den Händen durch, damit das Gas entweicht. Anschließend breite ich ihn zügig aus und verteile in der Mitte die in Stücke geschnittenen Oliven. Ich falte den Teig übereinander, so dass die Olivenstücke umhüllt werden, knete ihn gut durch und forme eine Teigkugel, die ich auf den mit Mehl bestäubten Boden der Backform lege.
4. Ich schließe den Deckel der Brotbackform und lasse den Teig erneut 1 Stunde gehen.
5. Ich bestäube den Teig mit ein wenig Mehl und mache mit dem Bäckermesser von Emile Henry mehrere zügige Einschnitte. Ich schiebe die Backform in den kalten Backofen, schalte diesen auf 210°C und lasse das Brot 45 Minuten aufbacken.
6. Damit die Kruste schön knusprig bleibt, entferne ich direkt nach dem Backen den Deckel der Brotbackform und lasse das Brot an der Luft abkühlen.

Für ein Brot von ca. 800g

- 350g Weizenmehl
- 150g Roggenmehl
- 100g grüne Oliven, entkernt und abgetropft
- 300ml lauwarmes Wasser
- 15g frische Backhefe
- 1 EL Zucker
- 1 EL Salz