

Mein selbstgebackenes Brot



UPANITDE

EH
Emile Henry
FRANCE

P. 04 Tipps für jeden Rezepstschrift

P.06 Mein hausgebackenes Brot

- p. 07 Weißbrot: mein schnelles Rezept
- p. 08 Weißbrot: mein langsames Rezept
- p. 09 Brotblume aus rustikalem Vollkornbrot
- p. 10 Landbrotkränz mit Speck und geriebenem Käse



P.11 Meine Baguettes

- p. 12 Ein unverwechselbar französisches Baguette
- p. 13 Fougasses mit Ziegenkäse
- p. 14 Focaccia mit Oliven
- p. 15 Baguettes Viennoises



P.16 Mein Brot aus der Form

- p. 17 Glutenfreies Brot
- p. 18 Toastbrot
- p. 19 Weißbrot mit Leinsamen und Parmesan
- p. 20 Dänisches Roggen-Sesam-Brot



31289310-0222613

3



Mein selbstgebackenes Brot



3 DAS BACKEN: WIE IN EINEM TRADITIONELLEN OFEN

, DAS PRINZIP DES BROTBÄCKENS

Broteig besteht zur Hälfte aus Wasser. Dieses verdunstet während des Backvorgangs und verwandelt sich in Wasserdampf. Dieser Dampf senkt sich wieder auf den Teig herab und verdunstet erneut. Auf diese Weise erhält man eine luftige und elastische Brotkruste und eine goldbraune und knusprige Kruste.



1 FÜR EINEN GELUNGENDEN TEIG

, DIE PROPORTIONEN

Die Grundzutaten sind Mehl, Wasser, Hefe und Salz. Ihr Verhältnis ist perfekt genau einzuhalten, was sowohl für die Herstellung von Brot als auch Baguette gilt. Füge ich zu viel Hefe hinzu, verliert das Brot an Geschmack, und im gebackenen Brot entsteht ein Hohlräum. Verwende ich zu wenig Wasser, wird die Kruste krumelig und trocken. Aber Achtung! Wenn ich zu viel Wasser nehme, wird die Kruste nicht nur klobig und fest, sondern der Teig fällt außerdem beim zweiten Gehen und beim Backen zusammen. Er kann dann, wenn das Brot backt, die Form und den Deckel verkleben. Dann wird es schwierig, die Form zu öffnen. Um genau das zu vermeiden, gebe ich das Wasser immer nach und nach hinzu, um sicherzustellen, dass die Menge genau stimmt. Das Ziel ist ein elastischer Teig, der gut hält, aber nicht an den Fingern klebt.



, DAS KNETEN

Das Kneten wirkt sich auf das im Mehl enthaltene Gluten aus. Je mehr das Gluten bearbeitet wird, desto elastischer wird der Teig und desto knuspriger das Brot. Sie können Ihren Teig so lange kneten, wie Sie möchten. Achten Sie jedoch darauf, den Teig nie zu schnell zu kneien mit einer Küchenmaschine (beispielsweise), denn dies führt dazu, dass der Teig bereits entzweit und der Backvorgang in Gang gesetzt wird. Der Teig verliert dabei seine Elastizität. Es ist also wichtig, den Teig stets langsam zu kneien.

, DIE EINZUHALTENDEN BEDINGUNGEN

Broteig muss mindestens zweimal gehen. Er muss dabei abgedeckt sein, damit er nicht austrocknet. Zumeist verwendet ich dazu ein Tuch, das den Sauerstoff durchlässt, und ich achte darauf, dass er vor Zugluft geschützt an einem Platz mit Raumtemperatur steht. Ist es zu kalt, kann die Hefe nicht gären, ist es jedoch zu warm, gärt die Hefe zu schnell und der Teig bläht sich auf.

Aber Achtung! Ich halte die Gärzeiten meiner Rezepte immer ein. Liefere man einen Teig zu lange gehen, würde er sich zu sehr aufzähen und die Hefe überbeanspruchen. Als Folge würde er beim Backen zusammenfallen, die Unterform mit dem Deckel verschweißen, und die Kruste wäre sehr kompakt.

Ich lasse den Teig immer zwarthal gehen und kneiere ihn dazwischen gut durch. Dadurch wird das Kohlendioxid entfremdet, das sich beim ersten Gehen gebildet hat. Sobald der Teig auf diese Weise entgast worden ist, forme ich ihn. Ich gebe dem Teig das gewünschte Aussehen, bevor ich ihn zum zweiten Mal direkt in der mit dem Deckel verschlossenen Form gehen lasse. Direkt vor dem Backen bereite ich den Austund vor: Mit einer Bäckerklinge ritze ich die Oberfläche mit einer schnellen, kontinuierlichen Geeste ein. Diese Einschnitte bewirken, dass die Kruste an einigen Stellen leichter auftricht und das Brot gleichmäßig aufhacking kann. Ohne diese Schnitte wäre die Kruste schwerer zu durchschneiden und zu essen!

Das ganze Geheimnis für ein knuspriges Brot ist eine erhöhte und im Verhältnis zum Volumen des Brots exakt regulierte Feuchtigkeit beim Backen. Die Formen von Emile Henry schaffen dieselben Feuchtigkeitsbedingungen wie in einem traditionellen Brotbackofen. Somit erhalten Sie gutes hausgebackenes Brot.

2 DAS GEHEN

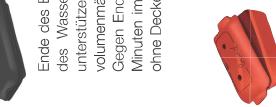
, DIE BAGUETTEFORM VON EMILE HENRY

Die ihnen nicht emalierte Hülle bewirkt, dass sich der Wasserdampf nach Verdunstung wieder auf das Brot herabsenkt und bis zum Ende des Backvorgangs komplett absorbiert wird. Durch die vollständige Verdunstung des Wasserdampfs bleibt die Kruste beim Baguette herabsenklich und trocken. Nur dann kann die Kruste beim Backen ausreichend dick und knusprig werden. Bei den ersten Malen und da jeder Ofen anders ist, kann ich die Haube nicht verbrennen) und die restliche Backzeit anpassen. Wenn das Brot gar ist, lasse ich es auf der Platte ohne Haube abkühlen, damit die Kruste beim Abdrehen schön knusprig bleibt.



, DIE BAGUETTEFORM VON EMILE HENRY

Der ihnen nicht emalierte Deckel bewirkt, dass sich der Wasserdampf nach Verdunstung wieder auf die Baguettes herabsenkt und bis zum Ende des Backvorgangs komplett absorbiert wird. Durch die vollständige Verdunstung des Wasserdampfs können die Baguettes beim Backen trocken. Die Öffnungen unterstützen die schnelle Ableitung des Kohlendioxids. Dadurch erhalten die volumenmäßig kleineren Baguettes eine feine Kruste und die richtige Baguettestruktur. Gegen Ende der Backzeit nehme ich den Deckel ab und lasse die Baguettes noch 2 Minuten im Ofen, damit sie eine schönen goldbraune Farbe erhalten. Und ich lasse sie ohne Deckel abkühlen, damit die Kruste beim Abkühlen schön knusprig bleibt.



, DIE BROTFORM VON EMILE HENRY

Der ihnen nicht emalierte Deckel bewirkt, dass sich der Wasserdampf nach Verdunstung wieder auf das Brot herabsenkt und bis zum Ende des Backvorgangs komplett absorbiert wird. Durch die vollständige Verdunstung des Wasserdampfs kann das Brot beim Backen trocken. Die Bratpfanne wird im traditionellen Ofen verwendet. Ihre Glöckchen aus feuerverglaster Keramik sorgt für den Feuchtigkeitsgehalt, den ihr Brot beim Backen benötigt. Das beim Backen entstehende Kohlendioxid kann durch die kleinen Löcher in der Basis und im Deckel entweichen, wobei der Feuchtigkeitsgehalt trotzdem ausreichend groß bleibt, um ein knuspriges Brot zu erhalten. Im Gegensatz zu Baguettes oder anderen runden Brotten muss die Oberfläche des Brots nicht eingeschnitten werden.

Mein hausgebackenes Brot

Weißbrot: mein schnelles Rezept

Zubereitung + Ruhezeit: 1 Stunde 15 min

Blechzeit: 25 min



ZUBEREITUNG

- Ich erwärme das Wasser in einem Topf.
- In einer Rührschüssel vermische ich das Mehl mit dem Salz, dem Zucker und der Trockenhefe.
- Ich gieße lauwarmes Wasser darüber und kneite den Teig 2 bis 3 Minuten mit den Händen durch.
- Ich forme den Teig zu einer Kugel, bedecke diese mit einem Küchentuch und lasse sie für die erste Gärung 20 Minuten ruhen.
- Ich kneite 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 eingemachte Brotbackform lege.
- Ich lasse den Teig 45 Minuten unter dem glöckchenförmigen Deckel gehen. Während dieser zweiten Gärung erhält das Brot sein endgültiges Volumen.
- 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.

FÜR
EIN BROT
VON
CA. 800G

500 g Weizenmehl Typ 405
10 g feines Salz
10 g Zucker
15 g Backhefegetrocknet
250 ml Milch
300 g lauwarmes Wasser

WÜSSTEN SIE SCHON?

Wie sieht das Ergebnis dieses schnellen Rezeptes aus?
Das Brot ist goldbraun und knusprig, aber seine Kruste ist weniger markant und ausgeprägt als beim Rezept ohne Durchkneten.

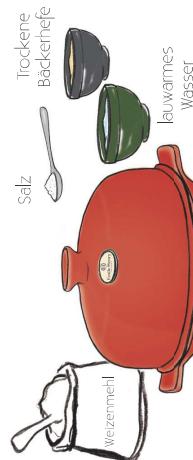
Warum verwende ich Mehl der Typ 405 für dieses Rezept?
In diesem Schnellrezept werden einfache Zutaten verarbeitet: ich habe mich daher für ein klassisches Haushaltsmehl entschieden.
Sie können natürlich auch Mehl der Typ 550 verwenden.



Weißbrot : mein langsam Rezept

FÜR
EIN BROT
VON
CA. 800G

500 g Weizenmehl Typ 550
10 g Salz
10 g Zucker
10 g Backhefe, trocken oder frisch
1 EL Öl
Säft aus einer 1/2 Zitrone
300 g lauwarmes Wasser



ZUBEREITUNG TAG 1

- In einer Rührschüssel vermische ich das Mehl, das Salz, den Zucker und die Trockenhefe. Wenn ich frische Hefe verwende, löse ich sie in ein wenig Wasser auf, bevor ich sie in den Teig mische.
- Ich gebe das Öl, den Zitronensaft und das lauwarme Wasser hinzzu und kneife den Teig 2 bis 3 Minuten durch.
- Ich decke die Schüssel mit einem Küchentuch ab und lasse den Teig 1,5 Stunden in einem wohltempelnden, vor Zugluft geschützten Raum aufgehen.
- Ich kneife den Teig erneut mit den Händen durch, damit das Gas entweicht.
- Ich bedecke die Schüssel mit Frischhaltefolie und stelle sie für 10 bis 12 Stunden in den Kühlschrank.

ZUBEREITUNG TAG 2

- Ich knefe den Teig zugig mit den Händen durch, wobei ich ihn mehrmals überleiernde falte. Ich bestäube den Boden der Brotdackform mit Mehl und lege den zu einer Kugel geformten Teig hinein.
- Ich schneide den Teig ein: mit Hilfe des Bäckermessers mache ich mehrere feine Einstiche. Ich schließe den glöckchenförmigen Deckel der Brotdackform und lasse den Teig erneut 1,5 Stunden bei Zimmertemperatur aufgehen. 2
- Ich bestreiche den Teig mit ein wenig Milch und bestäube ihn mit etwas Mehl. Ich schließe den Deckel.
- Ich schließe die Brotdackform in den kalten Ofen und schalte diesen auf 240° C. 3 Ich backe das Brot 1 Stunde lang auf.
- Ich lasse das gebäckene Brot auf dem Boden der Brotdackform ohne Deckel abkühlen.

8



Brotblume aus rustikalem Vollkornbrot

Zubereitung + Ruhezeit: ☀ 2,5 Stunden

Backzeit: 45 min

ca. 600G

350 g Vollkorn-Weizenmehl
220 g Wasser
10 g Backhefe, trocken
10 g Zucker
8 g Salz
2 EL Sesamkörner

WÜSSTEN SIE SCHON ?

- Wie sieht das Ergebnis dieses langsamem Rezeptes aus?
Das Brot ist gut ausgebacken, goldbraun und knusprig.
Seine Kruste ist knusprig und die Brotkrume luftiger als beim schnellen Rezept.
- Wie bekomme ich eine besonders dicke und traditionelle Kruste?
- Es gibt zwei Möglichkeiten. Entweder ich entferne das Küchentuch 30 Minuten vor Ende der letzten Gärung, so dass die Kruste schon vor dem Backen an der Luft erhärtet. Oder ich entferne den Deckel 15 Minuten vor Ende der Backzeit und schalte die Temperatur auf 200° C herunter, damit das Brot nicht verbrennt.

Warum muss der Ofen am Anfang des Backvorgangs kalt sein?

Dank dieser Vorgehensweise kann das Brot noch weiter aufgehen, bevor die Hitze durch die hohen Backtemperaturen abgetötet wird.



WÜSSTEN SIE SCHON ?

- Welche Zutaten benötigt man für eine glutenfreie Version?
- Ich ersetze das Weizenmehl durch 200 g Vollkorn-Reismehl, 50 g Quinoa-Mehl, 50 g Sojamehl und 50 g Kartoffelstärke. Und ich füge mehr Wasser zu meinem Teig hinzu: statt 220 g Wasser nehme ich einfach 300 g.
- Warum verwendet ich in diesem Rezept keine frische Backhefe?
- Trockenhefe arbeitet langsamer, sodass die Brotkrume gleichmäßig aufpacken können und die Brotblume ihre schöne Form behält.

- Im Behälter einer Küchenmaschine oder einer Rührschüssel vermische ich das Mehl, das Salz und die Trockenhefe.

- Ich gebe lauwarmes Wasser hinzzu und knefe den Teig 2 bis 3 Minuten durch. Wenn ich eine Küchenmaschine verwende, lasse ich den Teig auf langsamer Stufe durchkneten.
- Ich decke den Teig mit einem Küchentuch ab und lasse ihn 1,5 Stunden in einem wohltemperierte Raum aufgehen.
- Ich knefe den Teig erneut mit den Händen durch, damit das Gas entweicht.
- Ich forme 7 Kugeln gleicher Größe. Die erste lege ich in die Mitte der mit Mehl bestäubten Brotdackform, die anderen 6 ordne ich ringsherum an, um eine Brotblume zu erhalten, und drücke die Kugeln aneinander.

- Ich lasse die Brotblume erneut eine 1 Stunde bei geschlossenem Decke aufgehen.

- Mit dem Bäckermesser mache ich in jede Kugel einen schnellen Einschnitt. Ich beteute die Kugeln leicht mit Hilfe eines Pinsels und bestreue sie mit Sesamkörnern.

- Ich schließe die Dackform in den kalten Ofen, schalte diesen auf 240° C und backe das Brot 45 Minuten auf.

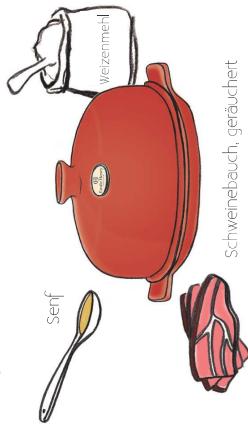
- Ich lasse das gebäckene Brot auf dem Boden der Brotdackform ohne Deckel abkühlen.

9

Dies ist ein einfaches und authentisches Brot, mit einer dunklen Kruste und Brotkrume. Ich genieße es getoastet, zusammen mit Salat oder Röhkost.

Landbrotkranz mit Speck und geriebenem Käse

Zubereitung + Ruhezeit: ☰ 3 Stunden Backzeit: ☰ 50 Minuten



ZUBEREITUNG

- Ich schneide den Schweißbauch in kleine Speckwürfel, die ich ohne Fettzuge in der Pfanne anbräte. Ich lasse die Speckwürfel abkühlen.
- Im Behälter einer Küchenmaschine oder in einer Rührschüssel vermische ich das Mehl, das Salz, den Zucker, die Trockenhefe und die Speckwürfel.
- Ich füge das lauwarme Wasser hinzu und knete den Teig 2 bis 3 Minuten mit den Händen durch. Wenn ich eine Küchenmaschine verweise, lasse ich den Teig auf langsamer Stufe durchkneten.
- Ich decke den Teig mit einem Küchentuch ab und lasse ihn 1,5 Stunden in einem wohltemperierten Raum aufgehen.
- Ich kneite den Teig erneut mit den Händen durch, damit das Gas entweicht.
- Ich forme einen schönen Kranz mit einem Loch in der Mitte (8 bis 10 cm Durchmesser), den ich auf den mit Mehl bestäubten Boden der Brotdackform lege. 3 Ich bestreiche den Teig mit Senf und bestreue ihn mit geriebenem Käse.
- Ich lasse den Brotkranz erneut 1 Stunde bei Raumtemperatur und geschlossenem Deckel aufgehen. Bei diesem Rezept wird das Brot nicht mit dem Bäckermesser eingeschnitten: Senf und geriebener Käse bilden eine schöne Kruste.
- Ich schiebe die Backform in den kalten Ofen, schalte diesen auf 240° C und backe den Brotkranz 50 Minuten auf.

A Dieses Brot ist fast eine Mahlzeit für sich! Sein einzigartiger Geschmack passt besonders gut zu einer warmen Suppe.

-10-

FÜR
EIN BROD
VON
CA. 800 G

Meine Baguettes

Baguettes

400 g weißes Weizenmehl Typ 550
200 g Wasser
10 g Backhefe trocken
10 g Zucker
5 g Salz
80 g Schweißbauch, geräuchert
1 EL schäfer Senf
100 g geriebener Käse

WÜSSTEN SIE SCHON ?

Wodurch könnte man das Weizenteig ersetzen?

Für einen intensiveren Geschmack kann ich das das Weizenteig durch seine Mischung aus Vollkorn-Weizenmehl und Roggennmehl ersetzen.

Warum muss ich den Teig mit einem Küchentuch abdecken?

Das Küchentuch verhindert, dass der Teig während der Gärung zu trocken wird. Es ermöglicht außerdem eine gute Luftzirkulation, die für das Aufgehen des Teigs wichtig ist.



A

Dieses Brot ist fast eine Mahlzeit für sich! Sein einzigartiger Geschmack passt besonders gut zu einer warmen Suppe.



Ein unverwechselbar französisches Baguette

Zubereitung + Ruhezeit: 1 Stunde 10 Min Backzeit: 25 min



ZUBEREITUNG:

- Das Wasser auf ca. 40 °C erhitzen.
- Ich mische Mehl, Salz und Trockenhefe in einer großen Schüssel. Ich gebe das lauwarme Wasser dazu und arbeite die Masse 5 Minuten durch, bis eine glatte Kugel entsteht.
- Ich decke die Schüssel mit einem Tuch ab und lasse den Teig bei Raumtemperatur vor Zugluft geschützt 40 Minuten gehen.
- Ich kneife den Teig noch einmal durch, um das Kohlendioxid zu entfernen, teile ihn in drei gleichgroße Kugeln und mehle ihn. Ich drücke jede Kugel mit der Hand flach und forme dabei schnell ein Viereck.
- Danach rolle ich mit einem Nudelholz ca. 10 cm breite Streifen aus, die etwas länger als die Mulden in der Form sind. Ich schlage den längsten Rand 2/3 nach innen und lege danach den anderen darüber. Die Rolle, die so lang wie die Mulden ist, umdrehen.
- Ich möhle die Form und lege in jede Mulde leicht, bevor ich sie in den Ofen schiebe. Zu Beginn der Zubereitung kann ich Körner oder Trockenfrüchte hinzufügen, um den Baguettes einen anderen Geschmack zu geben.
- Ich bepinsle die Baguettes mit Wasser und schneide die Oberseite an mehreren Stellen tief ein.
- Ich schiebe die Baguettes in den Ofen und backe sie 25 Minuten bei 240 °C. Gegen Ende der Backzeit nehme ich den Deckel ab und lasse die Baguettes 2 Minuten weiter backen, damit sie schön goldbraun werden.



12

Fougasses mit Ziegenkäse

Zubereitung + Ruhezeit: 1 Stunde und 5 Min Backzeit: 25 min



ZUBEREITUNG:

- Warum müssen die Teigrollen etwas länger sein als die Mulden in der Form?
- Der Brotrieg ist sehr elastisch und zieht sich beim Backen zusammen. Die Baguettes werden im Ofen etwas kleiner. Dieses Phänomen ist beim Formen der Röhlinge zu berücksichtigen.
- Was ist zu tun, damit das Baguette traditionell aussieht?
- Für ein traditionell aussiehendes Baguette möhle ich die Oberfläche jeder Teigrolle leicht, bevor ich sie in den Ofen schiebe. Zu Beginn der Zubereitung kann ich Körner oder Trockenfrüchte hinzufügen, um den Baguettes einen anderen Geschmack zu geben.



12

WÜSSTEN SIE SCHON ?

- Womit werden Fougasses zu einer vollständigen Mahlzeit, und was kann man dazu essen?
- Fougasses können mit Champignons de Paris, Hähnchenfleischstreifen oder kleinen Kartoffelschäben gefüllt werden. Außerdem sind diese Zutaten zuvor in einer Pfanne zu garen. Eine schöne Begleitung für Fougasses ist ein guter Feld- oder Rucolasalat mit knackigem Gemüse, z. B. Karottenjuliene, Kirschtomaten, Staudenselleriedallen, und einer nicht zu sauren Balsamico-Vinaigrette.

Womit kann man die Füllung ersetzen?

- Womit man frische: mit Gebäckresten Speckwürfeln, Oliven, Anchovis, geräuchertem Lachs..

- Ich kann die Gemüse mit anderen Zutaten ersetzen: Oliven, Sardellen des geräucherten Lachs etc.



13

Ficelles mit Oliven

FÜR
3 FICELLES

220 g Weizennmehl Typ 550
60 g Vollkornmehl
140 g lauwarmes Wasser
1 EL Olivenöl
5 g Feinsalz
5 g trockene Bäckerhefe
100 g schwarze entsteinte Oliven
100 g grüne entsteinte Oliven
1 TL Fleur de Sel



ZUBEREITUNG

- Ich erhitzt das Wasser auf ca. 40 °C.
- Ich mische die Mehle, das Salz und die Trockenhefe in einer großen Schüssel. Ich gebe das lauwarme Wasser und das Olivenöl dazu und arbeite das Ganze 5 Minuten durch, bis eine glatte Kugel entsteht.
- Ich decke den Teig mit einem Tuch ab und lasse ihn bei Raumtemperatur vor Zugluft geschützt 30 Minuten gehen.
- Ich knete den Teig noch einmal durch, um das Kohlendioxid abzuleiten, teile ihn in drei gleichgroße Kugeln und mache diese.
- Ich drücke jede Kugel mit der Hand flach und formte dabei schnell einen Vierkant. Danach rolle ich mit einem Nudelholz ca. 10 cm breite Rechtecke aus, die etwas länger als die Mulden in der Form sind. Ich schlage den längsten Rand 2/3 nach innen und legte danach den anderen darüber. Die Rolle, die etwa so lang wie die Mulden ist, drehe ich dann um.
- Ich mache die Form und lege in jede Mulde (mit der Falte nach oben) eine Teigrolle. Ich schließe die Form mit dem Deckel und lasse den Teig bei Raumtemperatur vor Zugluft geschützt weitere 10 Minuten gehen. Ich heize den Ofen auf 250 °C vor.
- Ich beginnse die Ficelles mit Wasser und schneide sie von oben recht tief bis zu den Oliven ein. Ich bestreue die gesamte Oberfläche mit Fleur de Sel. Ich schiele sie in den Ofen und backe sie 25 Minuten. Nach 25 Minuten nehme ich den Deckel ab und lasse die Ficelles 2 Minuten weiter backen, damit sie schön goldbraun werden.

□ Ich kann die Oliven durch einen getrockneten Speck ersetzen, um vorher zu springen, oder von den Würfeln des Käses.

-14-



WÜSSTEN SIE SCHON ?

- Was ist der Unterschied zwischen Baguette und Ficelle?
- Ficelles sind sehr dünn und lang und wiegen oft weniger als Baguettes. Ein Ficelle muss sehr knusprig sein und sehr viel weniger Krume enthalten.
- Warum gehört Vollkornmehl in dieses Rezept, und wodurch kann ich es ersetzen?
- Vollkornmehl entält weitgehend alle Bestandteile des Korns, die die Knusprigkeit des Ficelle unterstützen und die Krume lockert macht. Man kann auch Roggen- oder Dinkel- oder Getreideelemente verwenden, um ihm einen speziellen Geschmack zu geben, wobei ich diese Mehle mit Weizennmehl kombiniere.

Baguettes viennoises

FÜR 3
BAGUETTES

240 g Weizennmehl Typ 550
200 g lauwarmes Wasser
7 g Feinsalz
14 g Milchpulver
30 g Puderzucker
5 g trockene Bäckerhefe
60 g weiche Butter
1 Ei



ZUBEREITUNG

- Ich stelle die Butter heraus, damit sie weich wird. Ich erhitze das Wasser auf ca. 40 °C.
- Ich mische das Mehl, Salz, Zucker, Milchpulver und die Bäckerhefe in einer großen Schüssel. Ich gebe das lauwarme Wasser darüber und verarbeite den Teig 2 bis 2 Minuten mit der Hand. Ich gebe die weiche Butter hinz und kneite, um eine homogene Masse zu erhalten.
- Ich forme eine Kugel und decke die Schüssel mit einem Tuch ab. Den Teig lasse ich bei Raumtemperatur vor Zugluft geschützt 20 Minuten ruhen.
- Ich kriege den Teig noch einmal durch, um das Kohlendioxid abzuitleten, teile ihn in drei gleichgroße Kugeln und mache diese.
- Ich drücke jede Kugel mit der Hand flach und formte dabei schnell eine Teigrolle. Danach rolle ich mit einem Nudelholz ca. 10 cm breite Rechtecke aus, die etwas länger als die Mulden in der Form sind. Ich schlage den längsten Rand 2/3 nach innen und legte danach den anderen darüber. Die Rolle, die etwa so lang wie die Mulden ist, drehe ich dann um.
- Ich mache die Form und lege in jede Mulde (mit der Falte nach oben) eine Teigrolle. Ich schließe die Form mit dem Deckel und lasse den Teig bei Raumtemperatur vor Zugluft geschützt weitere 20 Minuten gehen. Ich heize den Backofen auf 250 °C vor.
- Ich beginnse die Baguettes mit dem geschlagenen Ei. Ich schneide die Oberseite recht tief ein. Ich schiele die Baguettes in den Ofen und backe sie 25 Minuten bei 240 °C. Gegen Ende der Backzeit nehme ich den Deckel ab und lasse die Baguettes 2 Minuten weiter backen, damit sie schon goldbraun werden.

-15-



WÜSSTEN SIE SCHON ?

- Warum wird hier Milchpulver verwendet?
- Das Milchpulver macht diese Baguettes schön weich und leicht, anders als flüssige Milch.
- Erzielt man mit flüssiger Butter dasselbe Ergebnis wie mit weicher Butter?
- Nein, die Butter muss weich und nicht flüssig sein. Bei flüssiger Butter trennt sich das Fett von der Molke, deswegen ist das Resultat nicht identisch.

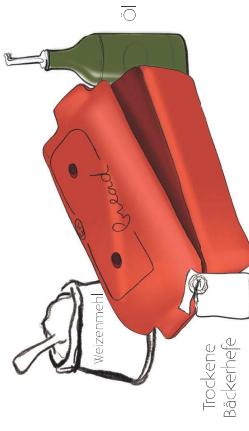
-16-

Mein Brot aus der Form

Glutenfreies Brot

Zubereitung + Ruhezeit: 1 Std. 40 Min

Backzeit: 45 min



WÜSSTEN SIE SCHON ?

Welche Mehlmischungen eignen sich für glutenfreie Brotezepturen?

Ich verwende Soja-, Reis-, Mais- und Kastaniennmehl. Ich mische ich mit Gurkernmehl mische, weil es (anstelle des Glutens) den Teig elastisch macht und für ausgewogene Brote sorgt.

Wird das Brot auch mit glutenarmen Mehlen knusprig?

Nein, es ist möglich, dass das Brot nicht ebenso knusprig und weich wird, wenn man Typ-55-Mehl gegen andere Mele austauscht. Aus diesem Grund verweise ich ca. 25 % Typ-55-Mehl um die brottypischen Eigenschaften zu bewahren.

ZUBEREITUNG

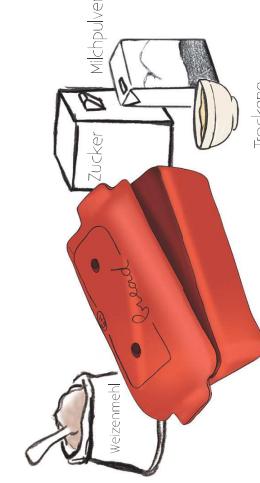
- Ich erwärme das Wasser auf ca. 40 °C.
- Ich mische die Mehle, das Salz und die Trockenhefe in einer großen Schüssel.
- Ich gebe lauwarmes Wasser hinz und kneite gut, bis eine glatte Kugel entsteht.
- Ich decke die Schüssel mit einem Tuch ab und lasse den Teig 40 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
- Ich buttere und mehle die Form.
- Ich kneie den Teig noch einmal durch, um das Kohlendioxid abzuleiten.
- Ich forme einen Zylinder und lege ihn in die Form.
- Ich decke die Form mit dem Deckel zu und lasse den Teig 50 Minuten bei Raumtemperatur gehen.
- Ich heize den Ofen auf 230 °C vor.
- Ich bepinsle die Brotobersseite mit Wasser.
- Ich schicke die Form mit dem Deckel in den Ofen und lasse den Teig 45 Minuten backen.
- Ich nehme das Brot aus dem Ofen, lasse es 5 bis 10 Minuten abkühlen und löse es dann aus der Form.



Toastbrot

Zubereitung + Ruhezeit: 1 Std. 20 Min

Backzeit: 35 min



500 g Weizennmehl Typ 550
10 g Feinsalz
25 g Puderzucker
30 g Milchpulver
15 g trockene Bäckerhefe
300 g Wasser
80 g weiche Butter

ZUBEREITUNG

- Ich stelle die Butter heraus, damit sie weich wird.
- Ich erhitzt das Wasser auf ca. 40 °C.
- Ich mische Mehl, Salz, Zucker, Milchpulver und die Bäckerhefe in einer großen Schüssel.
- Ich füge das warme Wasser hinzu, arbeite alles durch, gebe die weiche Butter hinzu und knechte gut, um eine glatte Kugel zu erhalten.
- Ich decke die Schüssel mit einem Tuch ab und lasse den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
- Ich butterte und mehle die Form.
- Ich knete den Teig noch einmal durch, um das Kohlendioxid abzuleiten.
- Ich formte einen Zylinder und lege ihn in die Form.
- Ich decke die Form mit dem Deckel zu und lasse den Teig 40 Minuten bei Raumtemperatur gehen.
- Ich heize den Ofen auf 230 °C vor.
- Ich bepinsle die Oberseite des Brots mit Wasser und bestreue sie mit dem restlichen geriebenen Parmesan.
- Ich schließe die Form mit Deckel in den Ofen und lasse den Teig 35 Minuten backen.
- Ich nehme das Brot aus dem Ofen, lasse es 5 bis 10 Minuten abkühlen und löse es dann aus der Form.



Weißbrot mit Leinsamen und Parmesan

Zubereitung + Ruhezeit: 1 Std. 20 Min

Backzeit: 35 min



500 g Weizennmehl Typ 550
10 g Feinsalz
15 g trockene Bäckerhefe
280 g lauwarmes Wasser
Dieselbe Vorgehensweise und Backzeit wie oben.

ZUBEREITUNG

Was ist zu tun, damit das Brot schön aussieht?

Ich beginne die Oberseite des Brots mit Wasser, damit es schön goldbraun aussieht. Man kann es aber auch mit Käse, geriebenem Käse usw. bestreuen.

Warum ist die Temperatur im Ofen hier niedriger als bei einem traditionellen Brot?

Die Temperatur ist hier niedriger als für ein traditionelles Brot (max. 220/230 °C), da das Brot nach und nach saftig backen muss.

- Ich decke die Schüssel mit einem Tuch ab und lasse den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
- Ich knete den Teig noch einmal durch, um das Kohlendioxid abzuleiten.
- Ich formte einen Zylinder und lege ihn in die Form.
- Ich decke die Form mit dem Deckel zu und lasse den Teig 40 Minuten bei Raumtemperatur gehen.
- Ich heize den Ofen auf 230 °C vor.
- Ich bepinsle die Oberseite des Brots mit Wasser und bestreue sie mit dem restlichen geriebenen Parmesan.
- Ich schließe die Form mit Deckel in den Ofen und lasse den Teig 35 Minuten backen.
- Ich nehme das Brot aus dem Ofen, lasse es 5 bis 10 Minuten abkühlen und löse es dann aus der Form.



ZÜSSTEN SIE SCHON ?

Welche Mehle sollte man verwenden, wenn man ein Spezialbrot backen möchte?

Sie können verschiedene Mehle mischen, um immer andere Geschmacksrichtungen zu erzielen.
Womit kann man Weizennmehl (Typ 550) mischen, um Spezialbrote herzustellen?
Im Interesse der Abwechslung kann man andere Mele verwenden: Roggennmehl für dunkles, kräftig schmeckendes Brot, Kastaniennmehl für mildes, etwas süßes Brot mit einem besonderen Geschmack, Vollkornmehl für rustikale Sorten mit einem typischen, etwas bitteren und sauren Brogeschmack. Körner für ein Brot, dessen Krumen mit knackigen Körnern angereichert ist, und Leinmehl für ein gelbes, leichtes und dezent duftendes Brot.



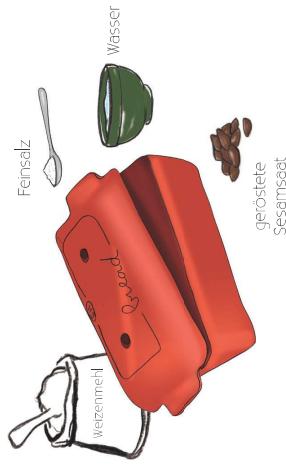
500 g Weizennmehl Typ 550
10 g Feinsalz
15 g trockene Bäckerhefe
280 g lauwarmes Wasser
Dieselbe Vorgehensweise und Backzeit wie oben.

Zutaten für ein einfaches Weißbrot:
500 g Weizennmehl Typ 550
10 g Feinsalz
15 g trockene Bäckerhefe
280 g lauwarmes Wasser
Dieselbe Vorgehensweise und Backzeit wie oben.

Typ

Dänisches Roggen-Sesam-Brot

Zubereitung + Ruhezeit: ☀ 1 Std. 40 Min. Backzeit: 245 min
600 g Roggennmehl
200 g Weizenmehl Typ 550
60 g geröstete Sesamsaat
3 EL Ahornsirup
15 g Feinsalz
20 g trockene Bäckerhefe
500 g Wasser



WÜSSTEN SIE SCHON ?

Warum muss dieser Teig langsam geknetet werden?
Das Kneten beeinflusst das Gluten, das für ein knuspriges und sehr homogenes Brot sorgt. Aus diesem Grund muss der Teig mit der Hand oder mit der Küchenmaschine gut und langsam geknetet werden, damit er sich nicht erwärmt.

Welche Hefe sollte man nehmen?

Am besten trockene Bäckerhefe, die leichter zu verarbeiten ist und sich beim Gehen stabiler verhält.



ZUBEREITUNG

- Ich erhitzte das Wasser auf ca. 40 °C.
- Ich mische die Mehle, das Salz, den Ahornsirup, 50 g Sesamsaat und die Räckekenhefe in einer großen Schüssel.
- Ich gebe auwarmtes Wasser hinzufügt und kneife gut, bis eine glatte Kugel entsteht.
- Ich decke die Schüssel mit einem Tuch ab und lasse den Teig 40 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
- Ich buitere und möhle die Form.
- Ich kneife den Teig noch einmal durch, um das Kohlendioxid abzuweiten.
- Ich formte einen Zylinder und lege ihn in die Form.
- Ich decke die Form mit dem Deckel zu und lasse den Teig 50 Minuten bei Raumtemperatur gehen.
- Ich heize den Backofen auf 230 °C vor.
- Ich bepinsle die Oberseite des Brots mit Wasser und bestreue sie mit der restlichen Sesamsaat.
- Ich schließe die Form mit Deckel in den Ofen und lasse den Teig 45 Minuten backen.
- Ich nehme das Brot aus dem Ofen, lasse es 5 bis 10 Minuten abkühlen und löse es dann aus der Form.



, MANUTENZIONE

Al primo utilizzo, eliminare tutte le etichette dal prodotto, utilizzando anche un solvente delicato, se necessario, quindi pulire tutto scrupolosamente tradizionale. Non sono invece concepiti per un utilizzo diretto sul fuoco

altro tipo di calore simile (adegno, elettrico, induzione...).

Durante i primi utilizzi, infarnate minuziosamente lo stampo. La ceramica diviene naturalmente antincendiante con il passare del tempo, ma non lo è per quanto riguarda i primi utilizzi. Il vostro stampo può essere lavato in lavastoviglie; le sue proprietà culinarie saranno presentate ed il colore resterà intatto.

Quando il piatto è caldo, non ponetelo a contatto con il freddo (superficie fredda o acqua fredda). All'uscita dal forno, ponetelo su una superficie neutra (tavolo in legno, canovaccio, ecc.)

Se il vostro stampo è ostico da pulire, fate riscaldare dell'acqua con dell'aceto di vino bianco (oppure del clorosio) per piatti) e lasciate in ammollo in questo miscuglio per qualche ora. Dopo questo step, un semplice colpo di spugna sarà sufficiente a farlo rifornire come nuovo!

Come tutti i prodotti della vostra cucina vi invito ad asciugarli bene prima di riporli, si conserveranno meglio.



, GARANZIA

Gli stampi Emile Henry sono garantiti 10 anni. La nostra garanzia copre tutti clienti di fabbricazione o di qualità del prodotto utilizzato in condizioni domestiche normali e nel rispetto delle istruzioni d'utilizzo contenute in questo libretto.

Tutte le variazioni di finitura constatate sono dovute al lavoro artigianale realizzato e non altera in niente le qualità culinarie del vostro stampo. Per semplificare l'eventuale attivazione della vostra garanzia, vi invitiamo a registrarsi sul nostro sito, al seguente indirizzo : www.emilehenry.com/

In questo modo riceverete la conferma della validità della vostra garanzia che vi darà maggiore flessibilità nella sua attivazione e modalità d'uso. Per le istruzioni di utilizzo del vostro stampo per il pane, visitate il sito www.emilehenry.com/use-and-care.

, GARANTIE

Entfernen Sie vor der ersten Benutzung alle Etiketten von Ihrem Produkt, eventuell mit einem sanftem Lösungsmittel und reinigen Sie es sorgfältig.

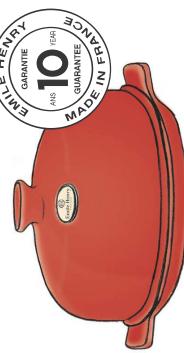
Die Brotbackformen von Emile Henry sind für traditionelle Ofenhitze, Induktionsherde und elektrische Kochplatte, Induktion..., bestimmt. Sie dürfen nicht direkt über eine Flamme oder auf einer elektrischen Wärmequelle gestellt werden (Hobogen, elektrische Kochplatte, Induktion...).

Machen Sie die Form großzügig, wenn Sie sie die ersten zwei bis drei Mal benutzen. Mit der Zeit bildet die Keramik auf natürliche Weise Anti-Hitze-Eigenschaften aus, nur bei den ersten Minuten kann etwas anraten. Die Form ist spülmaschinengeeignet, wobei bitte die Kuhle in den Eigenschaften und Farbe erhalten bleiben.

Bringen Sie die warme Platte nicht in Kontakt mit kalten kalten Flächen oder kaltes Wasser), stellen Sie die Form, um zu trocknen, aus dem Ofen heraus genommen haben, auf eine neutrale Fläche (Holztisch, Tisch, usw.).

Wenn die Reinigung der Form schwierig ist, erhitzen Sie Wasser mit etwas weißem Essig (oder einem Produkt für Geschirr) und lassen Sie die Platte einige Stunden einwirken. Nach dieser Behandlung wird die Form mit einem Wisch wieder wie neu!

Es empfiehlt sich, die Form wie jedes Geschirr vor dem Wegräumen gut abzutrocknen. Sie bleibt so länger schön!.



, PFLEGE

Entfernen Sie vor der ersten Benutzung alle Etiketten von Ihrem Produkt, eventuell mit einem sanftem Lösungsmittel und reinigen Sie es sorgfältig.

Die Brotbackformen von Emile Henry sind für traditionelle Ofenhitze, Induktionsherde und elektrische Kochplatte, Induktion..., bestimmt. Sie dürfen nicht direkt über eine Flamme oder auf einer elektrischen Wärmequelle gestellt werden (Hobogen, elektrische Kochplatte, Induktion...).

Machen Sie die Form großzügig, wenn Sie sie die ersten zwei bis drei Mal benutzen. Mit der Zeit bildet die Keramik auf natürliche Weise Anti-Hitze-Eigenschaften aus, nur bei den ersten Minuten kann etwas anraten. Die Form ist spülmaschinengeeignet, wobei bitte die Kuhle in den Eigenschaften und Farbe erhalten bleiben.

Bringen Sie die warme Platte nicht in Kontakt mit kalten kalten Flächen oder kaltes Wasser), stellen Sie die Form, um zu trocknen, aus dem Ofen heraus genommen haben, auf eine neutrale Fläche (Holztisch, Tisch, usw.).

Wenn die Reinigung der Form schwierig ist, erhitzen Sie Wasser mit etwas weißem Essig (oder einem Produkt für Geschirr) und lassen Sie die Platte einige Stunden einwirken. Nach dieser Behandlung wird die Form mit einem Wisch wieder wie neu!

Es empfiehlt sich, die Form wie jedes Geschirr vor dem Wegräumen gut abzutrocknen. Sie bleibt so länger schön!.