

**Brot**

# Brot

## ZUM GRILLEN

### DER MIX MACHT'S

Kreative Grill-Gerichte  
für die ganze Familie

### SCHLEMMEN WIE IM URLAUB

Dips, Cremes und  
Salate aus aller Welt

Mehr als  
**45**  
leckere Rezepte  
für das perfekte  
Grill-Erlebnis  
🔥

### SO SCHMECKT DER SOMMER

Wie Pita, Focaccia,  
Naan-Brot und Fougasse  
garantiert gelingen

### GENUSS FÜR ALLE

Ideen für vegane  
und glutenfreie  
Köstlichkeiten

# Einfach unverzichtbar

8,50 EUR

A: 9,40 Euro, CH: 12,90 sFR,  
BeNeLux: 9,80 Euro

Ob Burger-Bun, Salat oder zum Dippen:  
So vielseitig ist Brot zum Grillen



4 191911 408507

# Jetzt bestellen



€ 8,50

040/42 91 77-110  
service@brot-magazin.de



# EDITORIAL

---

## Liebe Leserinnen, liebe Leser.

---



Grillen – die einst so zweckmäßige Form der Essenszubereitung ist heute längst mehr als nur das Garen von Speisen über Glut und Feuer. Menschen kommen zusammen und genießen vielfältige kulinarische Leckereien, um ganz nebenbei den neuesten Klatsch und Tratsch auszutauschen. Grillen ist nicht nur Steaks und Bratwürste. Grillen ist eine Lebenseinstellung, die für viele Vollblut-Griller den Sommer erst perfekt macht. Dabei landet nicht mehr nur Fleisch auf den Tellern, auch farbenfrohe Salat-Kreationen und vegetarische sowie vegane Alternativen zählen zur Grundausstattung jedes Grill-Büffets. Und eine Sache darf dabei nie fehlen: Brot.

Ob klassisches Baguette, luftiges Fladenbrot oder exotische Varianten – so ziemlich jede mögliche Kombination aus Mehl, Wasser und Triebmittel wird zum Grillen serviert. Und dabei müssen die gebackenen Beilagen nicht nur gut schmecken, sondern dürfen auch gerne einen praktischen Nutzen haben. Beim Hamburger bildet das Brötchen den Rahmen, damit Patty, Gemüse und Soßen zusammenhalten und man die herzhafte Kombi auch ohne Besteck essen kann. Stangenbrote wie Baguette und Ciabatta sind so beliebt, weil sie sich ohne Messer einfach brechen sowie in Dips und Saucen tunken lassen. Und Fladenbrote werden aufgeschnitten zu echten Tausendsassas, die sich nach Herzenslust mit allen möglichen Köstlichkeiten füllen lassen – der Döner lässt grüßen.

Doch die Möglichkeiten, sich beim Backen kreativ auszuleben, enden noch lange nicht bei den angesprochenen Klassikern. Es gibt unzählige Ideen, wie man Gebrilltes und Gebackenes kombinieren kann. Sogar direkt auf dem Grill lassen sich einige Backwaren zubereiten. Wie wäre es zum Beispiel mit einer


saftigen Kartoffel-Focaccia, leckeren Kräuterschnecke oder gar einer süßen Pizza vom Grill? Natürlich dürfen auch Beilagen zum Brot nicht fehlen: Frischer Zucchini-Hummus und süß-würzige Grillsoßen sind nur eine kleine Auswahl der über 40 Rezepte, die Euch in dieser Ausgabe von **BROT zum Grillen** erwarten. Hier finden alle etwas, das schmeckt und die nächste Gartenparty bereichert.


Ich freue mich auf eine wunderbare Grill-Saison mit vielen leckeren Stunden und wünsche Euch nun viel Vergnügen beim Lesen von **BROT zum Grillen**.


Herzliche Grüße

Jan Schnare  
Redaktion **BROT zum Grillen**

**BROT zum Grillen** ist ein Sonderheft der Zeitschrift **BROT**, dem Magazin für Brot-Kultur und Selbermachen.

 @brotmagazin

 /BrotMagazin

 [www.brot-magazin.de](http://www.brot-magazin.de)

# Inhalt

✓ Glutenfrei

🔥 Leckere Grill-Kombis



10  
Hamburger



12  
Black Buns



13  
Hamburger-Soße



14  
Kartoffel-Focaccia



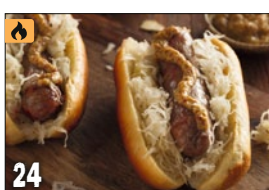
15  
Zucchini-Hummus



16  
Pizza-Taschen



18  
Pita vom Grill



24  
Sauerkraut-Semmeln



25  
Dinkel-Brötchen



26  
Feigensenf



27  
Laugenstangen



28  
Laugenstangen  
mit Hähnchen



30  
Sfilatino Olive



32  
Pain aux Olives



34  
Kräutersonne im  
Knoblauchbad



35  
Tomatensalat



36  
Fränkische Party-Prügel



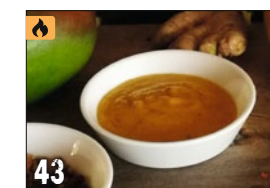
38  
Naan mit Schwarzkümmel



40  
Hot-Dogs



42  
Rote Hot-Dog-Brötchen



43  
Grillsoße Exotika



44  
Fougasse



45  
Grill-Fladen



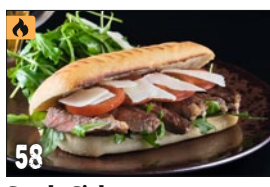
46  
Partyraupen



48  
Drumsticks im Brotmantel



54  
Kräuter-Bier-Gipfel



58  
Steak-Ciabatta



60  
Ciabatta



61  
Ananas-Koriander-Salsa



62  
Italienische Focaccia

## Verschiedenes

Neuheiten	
Produkte fürs Backen und Grillen	Seite 6
Übersicht	
Verschiedene Grills für jeden Geldbeutel	Seite 20
Inspiration Literatur rund ums Backen: Bücher, Blogs und Co.	Seite 50
Mühlenfinder	Seite 53
BROTladen	
Nützliches und Schönes rund ums Brotbacken	Seite 68
Glossar	Seite 95
Vorschau/Impressum	Seite 98



64 Schinken-Zwiebel-Zwirbel



74 Veganer Kräuterdip



76 Grillfisch auf Brot



79 Limetten-Schmand-Dip



82 Flammfladen



85 Eingelegte Oliven mit Feta



86 Süße Pizza



90 Tomate-Oliven-Baguette



92 Belgische Waffeln



66 Mini-Strammer-Max



75 Fleischpflanzerl auf Brot



78 Avocado-Joghurt-Brot



80 Brotsalat



84 Rustikales Wurzelbrot



85 Tzatziki



88 Stockbrot



91 Socca de Nice



94 Kartoffelsalat

## Wie dieses Heft funktioniert

### Vorab

Alle Rezept-Brote in diesem Heft wurden ohne Zusatzstoffe und von Hobby-Bäckerinnen und -Bäckern in heimischen Küchen zubereitet sowie in handelsüblichen Haushalts-Öfen gebacken.

### Philosophie

Im Mittelpunkt stehen Brote mit langer Garzeit. Sie machen nicht mehr Arbeit als schnelle Brote, die Teige reifen nur länger. Denn immer mehr Forschungen weisen darauf hin, dass viele Menschen Probleme mit der Verträglichkeit von Brot haben, die aber nicht im Zusammenhang mit dem Getreide oder Gluten stehen, sondern mit der schnellen Herstellung. Während der langen Garzeit werden schwer verdauliche Stoffe im Teig abgebaut. Zudem hat der Teig mehr Zeit, Aromen zu entwickeln. Am Ende ist das Brot also nicht nur verträglicher, sondern auch bedeutend leckerer.

### Temperaturen

Mit Raumtemperatur sind 20-22°C gemeint. Weicht die Temperatur stark ab, hat das Einfluss auf die angegebene Zeit. Grobe Faustformel: pro 5°C verdoppeln oder halbieren sich Garzeiten.

### Wasser

Vorsicht bei der Wasserzugabe. Jedes Mehl hat andere Eigenschaften und kann unterschiedlich viel Flüssigkeit binden. Daher sollte man mit weniger Wasser (20-30%) beginnen und den Rest gegebenenfalls nachschütten.

### Zeitangaben

Jeder Sauerteig, jede Hefe, jede Knetmaschine arbeitet anders. Daher sind Zeitangaben zwar erprobt, dennoch nur eine Empfehlung. Wann ein Teig ausgeknetet ist, zeigt der Fenstertest, die Gärreife zeigt sich am Teig.

### Sauerteig

Gerade Sauerteig ist eine große Variable, da jedes Anstellgut – abhängig von Häufigkeit und Art der Auffrischung – unterschiedlich fit ist. Daher sind hier immer Zeitfenster angegeben. Der Teig entscheidet, wann er reif ist, nicht die Uhr. Bei festeren Vorteigen erkennt man die Reife daran, dass der Teig sich in etwa verdoppelt hat und sich leicht nach oben wölbt. Bei flüssigeren Vorteigen geht man am besten mit einem Löffel an der Oberfläche entlang. Ist der Teig sehr blasig, ist er reif. Eine andere Variante ist es, mit der Schüssel auf einen Untergrund zu klopfen. Fällt der Teig leicht zusammen, hat er die volle Reife erreicht und muss verarbeitet werden. Grundsätzlich gilt aber: Auch mit leichter Unter- oder Übergare lässt er sich verwenden.

### Die Bewertung

Wir haben jedem Brot einen Schwierigkeitsgrad zugeordnet.

- ★☆☆☆ – einfaches Rezept
- ★★☆☆ – Rezept mit Anspruch
- ★★★★ – sehr anspruchsvolles Rezept

Die Bewertung richtet sich danach, wieviel Aufwand und Vorkenntnis für ein Brot nötig sind. Zudem gibt es einen Hinweis, ob das Rezept für Einsteiger geeignet ist. Das ist es aus unserer Sicht immer dann, wenn alle Zutaten ohne größere Komplikationen schnell zur Hand sind. So kann es sein, dass ein einfaches Sauerteigbrot nur einen Stern hat, aber keine Einsteiger-Empfehlung, da eben erst Sauerteig angesetzt oder besorgt werden muss. Umgekehrt kann auch ein anspruchsvolleres Rezept für Neulinge geeignet sein, wenn die Zutaten schnell zur Hand sind.

### Fachbegriffe

Brotbacken kommt nicht ohne Fachbegriffe aus. Ab Seite 95 findest Du daher ein Glossar, in dem alle wichtigen Fachbegriffe kurz erklärt werden. Für den tieferen Einstieg ins Back-Vokabular empfehlen wir die Website [www.baeckerlatein.de](http://www.baeckerlatein.de)

Viel Spaß beim Entdecken und Nachbacken.

Wir freuen uns auf Euer Feedback.

@brotmagazin

[www.brot-magazin.de](http://www.brot-magazin.de)

/BrotMagazin

[facebook.com/groups/brotforum](https://facebook.com/groups/brotforum)

Trotz größter Sorgfalt passieren manchmal Fehler. In Rezepten ist das besonders ärgerlich. Daher berichtigen wir entscheidende Fehler, sobald sie entdeckt werden. Du findest die Korrekturen hier: [www.brot-magazin.de/korrekturen](http://www.brot-magazin.de/korrekturen)

## DO IT YOURSELF

Mit dem Dreibein-Ring stellt Petromax ein vielseitig einsetzbares Utensil zum Bau einer Kochstelle in der freien Natur vor. Der handtellergroße Edelstahlring macht aus drei Ästen ein standfestes Dreibein. Die Löcher des Dreibein-Rings lassen Platz für Äste mit einem Durchmesser von bis zu 3,5 Zentimeter. Im Set enthalten sind außerdem eine Stahlkette und zwei Haken. Durch die richtige Wahl der Äste ist die Draußen-Küche so belastbar, dass auch schwere Kochutensilien sicher daran hängen. Am Haken des feuerfesten Dreibein-Rings schwenken Feuertopf, Grillrost, Kessel und Co. über der Flamme. Das insgesamt 450 Gramm wiegende Set kostet 19,99 Euro. [www.petromax.de](http://www.petromax.de)



# Nützliche Produkte fürs Backen und Grillen



## PURER GESCHMACK

Das neue Purea-Rapsöl ist kalt gepresst und mild gedämpft. Laut Hersteller soll es durch ein speziell entwickeltes Verfahren besonders schonend gewonnen werden, sodass weder chemische Hilfsmittel noch Raffination nötig sind. Purea wird von der Teutoburger Ölmühle aus geschälter Saat hergestellt. Es ist in 750-Milliliter-Glasflaschen im Lebensmitteleinzelhandel zu einem Preis von 2,99 Euro erhältlich. [www.purea-oel.de](http://www.purea-oel.de)

## PROMI-PFANNE

Eine neue Bratpfannen-Serie von TV-Köchin Cornelia Poletto gibt es bei Zwilling. Die vierlagige Antihaft-Duraslide-Diamond-Beschichtung mit Diamantpartikeln soll den Pfannenboden besonders robust und langlebig machen. So gelingen laut Hersteller sowohl Fleischgerichte, als auch empfindliche Speisen wie Eier, Fisch oder Gemüse. Vom Sandwichboden mit Aluminiumkern verspricht Zwilling eine gleichmäßige Wärmeverteilung für punktgenaue Bratergebnisse auf allen Herdarten, einschließlich Induktion. Für eine einfache und sichere Handhabung ist ein Gussgriff mit Silikonummantelung montiert. Die Pfanne ist mit 20 Zentimeter Durchmesser für 69,95 Euro, mit 24 Zentimeter Durchmesser für 79,95 Euro und mit 28 Zentimeter Durchmesser für 89,95 Euro erhältlich. Alle drei zusammen gibt es als Set für 169,- Euro. [de.zwilling-shop.com](http://de.zwilling-shop.com)



## SWEET POTATOES

Neu im Sortiment von Obela ist eine Hummus-Variante mit Süßkartoffeln. Obela Hummus Süßkartoffel ist in der 175-Gramm-Schale für 1,99 Euro erhältlich. Der vegane und glutenfreie Aufstrich zeichnet sich neben seinem herzhaft-süßen Geschmack und der cremigen Textur durch einen besonders hohen Anteil an gekochten Kabuli-Kichererbsen (61 %) und 12 % Tahini-Sesampaste aus. Auf Farb- und Aromastoffe sowie Geschmacksverstärker verzichtet der Hersteller. [www.obela.com](http://www.obela.com)



## KLAR SCHIFF MACHEN

Nach dem Grillen steht das Reinigen von Grill, Rost und Zubehör an. Die robuste Reinigungsbürste mit langem Edelstahl-Stiel und komfortablem Kunststoffgriff von Rösle ist genau für diesen Zweck entwickelt. Sie eignet sich speziell zum Reinigen von Grillrosten und Grillplatten aller Art. Der Bürstensatz besteht aus drei beweglichen Bürstenreihen mit Borsten aus Stahl, die sich an den Grillrost anpassen. Der Bürstenkopf lässt sich auch als Handbürste ohne Stiel nutzen, um hartnäckige Verschmutzungen intensiver bearbeiten zu können. Die Reinigungsbürste kann durch ihre Slide-Funktion mit verschiedenen Bürstensätsen (zum Beispiel Messing oder Stahl) bestückt werden. Die Gesamtlänge beträgt 47 Zentimeter. Die Bürste kostet 24,95 Euro. [www.roesle.com](http://www.roesle.com)

## „BOSCHERS“

Das Grandmoulin ist ein Wellenschliff-Brotmesser aus dem Sortiment der Windmühlen-Manufaktur. Der besonders breiten Klinge mit der hoch eingeschliffenen und von Hand auspolierten Welle liegt die historische Form des „Boschers“ niederländischer Herkunft zugrunde. Die leicht gebogene Schneide ermöglicht laut Hersteller eine ergonomisch natürliche Messerführung und Entlastung der Hand beim Brotschneiden. Die Klingenlänge beträgt 240 Millimeter, die Gesamtlänge 370 Millimeter. Erhältlich ist es mit drei verschiedenen Holzgriffen aus Pflaumen-, Oliven- oder Walnussholz. [www.windmuehlenmesser.de](http://www.windmuehlenmesser.de)





## BURGER-SET

Die Firma Rösle hat ein dreiteiliges BBQ-Burger-Set im Angebot. Das Set besteht aus einer Edelstahl-Burgerpresse zum schnellen und einfachen Formen von Burger-Patties von 100 bis 300 Gramm, einem BBQ-Gewicht aus emailliertem Guss-eisen mit dunklem Holzgriff sowie einem Burger-Wender aus Edelstahl zum leichten Wenden von Burger-Patties. Der Preis: 59,95 Euro. [www.roesle.com](http://www.roesle.com)

## ON FIRE

Der Grillhersteller Weber präsentiert mit dem SmokeFire einen neuen Pelletgrill. Die Temperatur soll sich präzise zwischen 95 und 315°C regulieren lassen. Die Porzellan-Emaile-Konstruktion schützt vor Rost und Rissen. Als besonderes Feature ist der Grill mit der sogenannten Weber Connect-Technologie ausgestattet. Weber Connect funktioniert dabei wie ein digitaler Grillmeister, der Schritt für Schritt zum optimalen Grillergebnis führen soll. Darüber hinaus verfügt der Grill über eine leicht zu reinigende Asche- und Fettschublade, die die Wartung vereinfacht, indem sie Asche und Fett von den Lebensmitteln weg leitet. Die Weber Flavorizer Bars sorgen laut Hersteller für eine gleichmäßige Wärmeverteilung auf der Grillfläche. Der Weber SmokeFire wird in zwei Größen angeboten. Die kleinere Variante als Weber SmokeFire EX4 GBS Holzpelletgrill für 1.199,- Euro und die größere Variante als Weber SmokeFire EX6 GBS Holzpelletgrill für 1.499,- Euro. [www.weber.com](http://www.weber.com)



## FLÜSSIGE SCHÄRFE

Wem frische Chilis zu scharf zum Verarbeiten sind, kann auf flüssige Chili von Plant Maker zurückgreifen. Hier sind die Kräuter gehackt und mit Bioessig sowie Meersalz gemischt, was sie länger konservieren soll – auch nach dem Öffnen und außerhalb des Kühlschranks halten sie sich bis zu 2 Jahre. Für Salat, Mayo oder Dips sind die flüssigen Kräuter gut geeignet, in der warmen Küche in Fleisch- und Pastagerichten durch ihre Essignote eher weniger. Pro Portion wird eine Dosierung von 2 Teelöffeln empfohlen. Das 40-Milliliter-Fläschchen kostet 2,49 Euro. [www.fluessigkraeuter.de](http://www.fluessigkraeuter.de)







## GRILL TO GO

Der Knister Grill ist ein lokal produzierter Holzkohlegrill, den man mit jedem Fahrrad transportieren kann. Er wird einfach ohne Werkzeug an die Lenkerstange des Fahrrads gehängt und kann so zum Einsatzort transportiert werden. Durch die kompakten Maße ist der Knister Grill leicht transportabel, die größeren Modelle lassen sich auseinanderziehen, sodass Grillgut für 4 bis 8 Personen zubereitet werden kann. Während des Transports bietet Knister Stauraum für Kohle, Essen, Servietten, Besteck und mehr. Der Grill wird komplett in Deutschland hergestellt. Der Grillrost bietet unterschiedliche Grillzonen, für Gemüse und Fleisch. Außerdem kann der Knister Grill komplett in der Spülmaschine gereinigt werden. Der Knister Small mit einer Grillfläche von 28 x 20 Zentimeter kostet 89,- Euro, der größere Knister Grill Original schlägt mit 129,- Euro zu Buche und die Premium-Variante aus Edelstahl kostet 159,- Euro. [www.knister-grill.com](http://www.knister-grill.com)



## SÜSS & FRUCHTIG

Zu Beginn des Frühlings kann man sich bereits ein Stückchen Sommer auf den Esstisch holen. Zum Beispiel mit dem Himbeer-Senf von der Manufaktur Senf Pauli: Himbeerfelder für immer. Hier trifft die milde Schärfe von feinem Senf auf die fruchtige Süße von Himbeeren. Die Kombination kann zu Käse, Salat, Fleisch und Rotkohl kombiniert werden, schmeckt aber auch lecker als Brotaufstrich. 100 Milliliter im Glas kosten 6,90 Euro. [www.senfpauli.de](http://www.senfpauli.de)



Anzeige

## Jetzt im Handel



€ 8,50

Bestellung:  
[www.brot-magazin.de](http://www.brot-magazin.de)  
040/42 91 77-110

## HÄUSSLER

Holzbackofen:  
Backen + Grillen + Smoken



Mit dem Häussler HABO genießen Sie die wunderbare Backqualität aus dem original Holzbackofen. Darüber hinaus können Sie damit auch Grillen, Garen, Smoken, Obst dörren und ganz vieles mehr. Für alle Bäcker, Griller und Gourmets.

Gratis Katalog anfordern:  
[www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)

88499 Heiligkreuztal · Tel. 073 71/93 77-0



# Kerniger Klassiker

Die wohl bekannteste Kombi aus Brot und Gegrilltem ist der Burger. Während er in den USA schon fast als Nationalgericht bezeichnet werden kann, hat er in anderen Ländern eher einen schlechten Ruf als Fast-Food-Kalorienbombe. Doch mit selbstgemachten Burgerbrötchen, frischen Zutaten und – wie in diesem Fall – einem veganen Patty, handelt es sich um ein echt leckeres und gar nicht mal so ungesundes Grill-Gericht.

## ZUTATEN\*

- ▶ 6 Black Buns (Seite 12)
- ▶ 1 Kopfsalat
- ▶ 1 Gurke
- ▶ 1 Tomate
- ▶ Hamburger-Soße (Seite 13)
- ▶ 350 g Rote Bete (roh)
- ▶ 150 g Kichererbsen (Konserve)
- ▶ 50 g Paniermehl
- ▶ 40 g Wasser
- ▶ 25 g Leinsamen
- ▶ 1/2 Zwiebel
- ▶ 1 Handvoll Petersilie
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 3 g Pfeffer

\*Ergibt 6 Burger

- 1 Die Leinsamen mit dem Wasser vermengen und etwa 10-15 Minuten quellen lassen.
- 2 Die Rote Bete gründlich abwaschen, den Ansatz abschneiden und grob raspeln.
- 3 Die Kichererbsen abgießen, abwaschen und mit einer Gabel zerdrücken.
- 4 Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und die Petersilie grob hacken.
- 5 Rote Bete, Kichererbsen, Paniermehl, Leinsamen, Zwiebel, Petersilie, Salz und Pfeffer in einer Schüssel von Hand zu einer homogenen Masse verkneten.
- 6 Aus der Masse sechs gleichgroße Kugeln formen, auf eine Stärke von 2 cm platt drücken und den Rand etwas glattstreichen. Bei mittlerer Hitze in einer Pfanne auf dem Grill oder Herd mit einem guten Schuss Öl 3-5 Minuten von jeder Seite anbraten.
- 7 Die Pattys nach dem Braten etwa 10 Minuten in der Pfanne abkühlen lassen, dann werden sie stabiler.
- 8 Das Burgerbrötchen aufschneiden, mit gewaschenem Kopfsalat, einem Patty, Hamburgersoße sowie Gurken- und Tomatenscheiben anrichten und genießen. 🍴







# Black Buns

Selbstgemachte Burgerbrötchen, auch Buns genannt, sind ein Muss für jeden Burger-Fan. Bei diesem Rezept sorgt Sepia-Tinte für einen außergewöhnlichen Look, bei dem die Buns ganz in Schwarz daherkommen. Wer sich vom ungewöhnlichen Äußeren nicht abschrecken lässt, kommt in den Genuss eines luftigen Brötchens.

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Mais
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich, leicht klebrig
Zeit gesamt:	14,5-23,5 Stunden
Zeit am Backtag:	2,5-3 Stunden
Backzeit:	15 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	250°C
Schwaden:	beim Einschießen

Rezept & Bild:  
Sylvia Richter

## Tip

Da der Teig etwas klebt, kann man ihn am besten mit leicht geölten Händen formen.

## TEIG-ZUTATEN\*

- ▶ 400 g Manitobamehl (alternativ ein anderes kleberstarkes Weizenmehl)
- ▶ 150 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 50 g Maismehl
- ▶ 150-200 g Wasser
- ▶ 100 g Lievito Madre (kalt, optional)
- ▶ 100 g Joghurt (Natur, 1,5 % Fett)
- ▶ 50 g Butter (kalt)
- ▶ 10 g Sepia-Tinte
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 7 g Frischhefe
- ▶ 3 g Honig
- ▶ 2 Eier (Größe M)

### Zum Bestreuen


- ▶ Sesam


\*Ergibt 12 Buns

- 1 Wasser, Joghurt und Tinte zusammen mit einem Schneebesen aufschlagen.
- 2 Im Anschluss die restlichen Zutaten, bis auf die Butter, dazugeben. Zunächst alles 2 Minuten auf langsamer Stufe vermischen, danach weitere 10-15 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Nach 8 Minuten die kalte Butter in kleinen Stückchen dazugeben und mit unterkneten. Den Fenstertest machen, um zu überprüfen, ob der Teig ausgeknetet ist.
- 3 Den Teig in eine geölte Schüssel oder Wanne mit Deckel legen und für 12-20 Stunden in den Kühlschrank geben. In dieser Zeit 1-2 mal dehnen und falten.
- 4 Am Backtag den Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen und dann 12 Teiglinge zu jeweils rund 95 g (ohne Lievito Madre 85-90 g) abwägen, rundformen und auf ein Backpapier absetzen. Mit Wasser besprühen und Sesam aufstreuen.
- 5 Die Buns bei Raumtemperatur abgedeckt 45-75 Minuten zur Gare stellen. Regelmäßig mit dem Finger eine kleine Mulde in die Teiglinge drücken. Wenn die Mulde nur langsam wieder zurückgeht, ist die Vollgare erreicht und es kann gebacken werden.
- 6 Rechtzeitig den Ofen auf 250°C aufheizen. Die Teiglinge mit viel Schwaden in den vorgeheizten Ofen geben und 12-15 Minuten backen. 🍴



Rezept & Bild: Valesa Schell

 /groups/785749074867453/

 www.brotbackliebeundmehr.com

# Hamburger-Soße

Diese Hamburger-Soße ist eine tolle Alternative zu Ketchup, Senf und Mayonnaise. Sie passt auch super zu Sandwichbroten und belegtem Baguette oder zum Dippen für Gemüse. Die Zutaten haben wohl die meisten ohnehin im Kühlschrank und die Zubereitung geht leicht von der Hand. Durch verschiedene Zutaten kann man die Soße auch super abwandeln.

- 1** Alle Zutaten in einen Rührbecher geben und mit einem Schneebesen gründlich verrühren. 

## 4 LECKERE VARIANTEN

Basissoße ...

... mit frischen, fein gehackten Kräutern wie Petersilie, Dill, Schnittlauch, Thymian und Oregano

... mit mildem Currypulver und 1/2 TL Kurkuma statt Paprikapulver edelsüß

... mit 1-2 TL Tomatenmark

... mit 1-2 EL Orangensaft und etwas Orangenschale

## ZUTATEN

- ▶ 8 EL Ketchup
- ▶ 2 EL Senf (mild)
- ▶ 2 EL Schmand
- ▶ 2 EL Balsamicoessig (dunkel)
- ▶ 1 EL Mayonnaise
- ▶ 1 EL Cognac (optional)
- ▶ 1 TL Paprikapulver edelsüß
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer

# Kartoffel-Focaccia

Schwierigkeitsgrad:



Getreide: Weizen

Triebmittel: Hefe, Sauerteig

Teigkonsistenz: weich

Zeit gesamt: 31-55 Stunden

Zeit am Backtag: 2 Stunden

Backzeit: 25 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 230°C  
nach 10 Minuten

Schwaden: beim Einschließen,  
nach 10 Minuten ablassen



Diese Kartoffel-Focaccia lässt sich wunderbar vorbereiten, wenn am Wochenende ein Grillfest geplant ist. Am Backtag muss der Teig nur auf einem Blech ausgebreitet werden und kommt nach 90 Minuten Stückgare in den Backofen. Je nach Geschmack lässt sich der Teig zum Beispiel mit vorgegarten Kartoffelwürfeln, Schafskäse, Tomaten, Kräutern oder Gemüse belegen.

Rezept & Bild: Valesa Schell

/groups/785749074867453/

www.brotbackliebeundmehr.com

## TEIG-ZUTATEN

- ▶ 440 g Kartoffeln (festkochend, gekocht und gepellt)
- ▶ 750 g Weizenmehl Tipo 0 (alternativ anderes protein-starkes Weizenmehl)
- ▶ 50 g Kartoffelmehl
- ▶ 470 g Wasser
- ▶ 30 g Sauerteig (aufgefrischt)
- ▶ 3 g Frischhefe
- ▶ 10 g Kräutersalz (alternativ 7 g Salz und 3 g getrocknete Kräuter)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 35 g Olivenöl

### Zum Bestreuen


- ▶ Olivenöl
- ▶ Rosmarinnadeln
- ▶ Meersalz
- ▶ Schwarzer Sesam

- 1 Die Kartoffeln mit dem Wasser pürieren.
- 2 Die Mehle mit der Kartoffelmasse 2 Minuten auf langsamer Stufe mischen. Dann 30 Minuten quellen lassen.
- 3 Im Anschluss Sauerteig sowie Hefe dazugeben und weitere 2 Minuten auf langsamer Stufe vermischen. Danach 15 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Nach 7 Minuten das Salz dazugeben, nach 12 Minuten das Öl langsam einlaufen lassen.
- 4 Eine Teigwanne oder Schüssel leicht ölen und den Teig reingeben. Mehrmals dehnen sowie falten und bei Raumtemperatur abgedeckt 4 Stunden gehen lassen. Nach 1 und 2 Stunden jeweils nochmal dehnen und falten. Danach den Teig 24-48 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 5 Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf geben. Die Oberfläche mit Olivenöl einreiben und den Teig mit den Fingern so lange drücken, bis er das ganze Blech ausfüllt. 90 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 6 Die Oberfläche nach Geschmack zum Beispiel mit Rosmarinnadeln, schwarzem Sesam und Salz bestreuen.
- 7 Im vorgeheizten Backofen bei 250°C Ober-/Unterhitze 25 Minuten backen. Beim Einschließen schwaden, nach 10 Minuten den Backofen kurz öffnen, den Dampf ablassen und die Temperatur auf 230°C reduzieren. ■

# Zucchini-Hummus



Rezept & Bild: Valesa Schell

 /groups/785749074867453

 www.brotbackliebeundmehr.com

Die Streichcreme Hummus hat in letzter Zeit einen regelrechten Hype erlebt. Mit Kichererbsen als Basis und in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich, ist Hummus speziell für die vegane Ernährung sehr beliebt. Gewürze wie Kreuzkümmel, Knoblauch und Zitrone sorgen für den typischen Geschmack.

- 1 Die Zucchini der Länge nach vierteln und nebeneinander in eine Auflaufform legen.
- 2 Mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern und etwa 20-30 Minuten bei 180-200°C im Backofen garen, bis sie etwas braun werden. Danach abkühlen lassen.
- 3 Die Zucchini mit allen anderen Zutaten in einen hohen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab gründlich pürieren. 🍴

## ZUTATEN

- ▶ 250 g Kichererbsen (gegart)
- ▶ 2-3 Zucchini (klein)
- ▶ 40-50 g Sesamöl
- ▶ 30 g Zitronensaft
- ▶ 15-20 g Olivenöl
- ▶ 1 g Kreuzkümmel (gemahlen)
- ▶ 1 g Zitronenschale (frisch gerieben)
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ 1/2 Bund glatte Petersilie
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer



# Pizza-Taschen

## TEIG-ZUTATEN\*

- ▶ 225 g Weizenmehl 550
- ▶ 180 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 5 g Salz
- ▶ 3 g Trockenhefe
- ▶ 3 g Olivenöl
- ▶ 1-2 g Zucker

## TOMATENSOSE

- ▶ 200 g passierte Tomaten
- ▶ 8 g Olivenöl
- ▶ 5 g Italienische Kräuter (getrocknet)
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer

Für die Tomatensoße die passierten Tomaten mit den Kräutern sowie Salz und Pfeffer verrühren und kurz durchziehen lassen.

### Belag

- ▶ Nach Geschmack (zum Beispiel Mozzarella, Kirschtomaten, Paprika, Oliven, Kapern, Thunfisch, Schinken oder Salami)

\*Ergibt 4 Pizza-Taschen



Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Rock am Grill“. Es ist im Südwest-Verlag erschienen und hat 192 Seiten mit zahlreichen farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs findest Du in der Rubrik „Inspiration – Alles rund ums Brot: Bücher und Blogs“ in diesem Heft.

Diese einfachen Pizzataschen sind eine willkommene Abwechslung zu Nackensteak und Bratwurst. Denn alle Mitgrillenden können sie ganz individuell füllen: Mit Fleisch, vegetarisch oder sogar vegan. Wer sie mit einer leichten Gemüsemischung füllt, bekommt eine knusprige Beilage zum herzhaften, flammengeküssten Filet und vielem mehr.

- 1 Für den Hauptteig die Hefe und den Zucker in lauwarmem Wasser auflösen. Etwa 10 Minuten stehen lassen, bis die Mischung anfängt Blasen zu werfen.
- 2 Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Salz vermischen. Eine Kuhle in die Mitte drücken und die Hefe-Zucker-Mischung sowie das Olivenöl hineinkippen. Von Hand verkneten, bis ein glatter Teig entsteht.
- 3 Anschließend den Teig in der Schüssel abgedeckt 30-60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Zum Beispiel in einer Decke eingewickelt in der Nähe einer Heizung oder im Ofen mit eingeschalteter Beleuchtung (funktionsfähig nicht bei LED-Beleuchtung).
- 4 Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen noch einmal gut durchkneten.
- 5 Den Teig nun vierteln und zu 4 gleich großen Kugeln formen, leicht mit Mehl bestäuben und abgedeckt noch einmal für 10 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 6 Jede Teigkugel auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis mit etwa 20 cm Durchmesser ausrollen. Den Rand rundherum alle 3-4 cm ungefähr 1 cm weit einschneiden.
- 7 die Hälfte eines jeden Teiglings mit etwas Tomatensoße bestreichen, dabei den Rand frei lassen. Die Tomatensoße mit den gewünschten Zutaten belegen, dann die „leere“ Teighälfte über die Pizza klappen. Die eingeschnittenen Teigränder übereinanderlegen und leicht festdrücken (zum Beispiel mit einer Gabel).
- 8 Die Pizzataschen mit etwas Olivenöl bestreichen und auf einem im Grill vorgeheizten Pizzastein (alternativ auf einem Pizzastein im Ofen) etwa 25-30 Minuten backen. Zwischendurch wenden. ■





© Hippo Verlag  
Schulze Verlag

**Für Einsteiger  
geeignet**

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	bindig
Zeit gesamt:	1,5-2 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5-2 Stunden
Backzeit:	25-30 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	nein

# Pita vom Grill

Die Mini-Fladenbrote dürfen bei keinem Grillabend fehlen – egal ob zum Snacken mit leckeren Antipasti oder als Brotbeilage zum Grillgut. Und das Beste: der Teig ist in wenigen Minuten zubereitet und kann einfach nebenbei direkt auf dem Grill gebacken werden, während die übrigen Gerichte noch vor sich hin brutzeln.




## TEIG-ZUTATEN\*

- ▶ 250 g Weizenmehl 550
- ▶ 125 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 15 g Olivenöl
- ▶ 4 g Trockenhefe
- ▶ 3 g Honig
- ▶ 1 g Salz

\*Ergibt 8 Pitas

- 1 Zuerst alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen.
- 2 Anschließend behutsam Wasser, Olivenöl und Honig unterkneten, bis der Teig nicht mehr am Schüsselrand klebt und schön elastisch ist.
- 3 Danach den Teig 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 4 Im Anschluss sollte der Teig sein Volumen in etwa verdoppelt haben. Dann den Teig in acht gleich große Stücke teilen und jeden Teigling zu einer Kugel formen.
- 5 Die Teigkugeln flach drücken und am Rand des Grillrosts bei etwa 190°C von beiden Seiten jeweils 2-3 Minuten backen. 🍳

Rezept & Bild: Stefanie Isabella Wenzel

 @lebkuchennest  
 /www.lebkuchennest.de  
 www.lebkuchennest.de

**Für Einsteiger  
geeignet**

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	bindig
Zeit gesamt:	50 Minuten
Zeit am Backtag:	50 Minuten
Backzeit:	4-6 Minuten
Starttemperatur:	190°C
Backtemperatur:	190°C
Schwaden:	nein

## Tipp

Die Pitas lassen sich auch wunderbar vorbacken und einfrieren – bei Bedarf müssen sie dann nur noch im Toaster oder beim nächsten Grillabend am Rand des Grills aufgebacken werden.



# Übersicht: Welcher Grill passt zu mir?

## Hot stuff

Es wurde eingekauft, die Dips sind vorbereitet und – ganz wichtig – der Teig für das Brot ist bereit zum Backen im Ofen oder auf dem Grill. Doch welcher Grill ist eigentlich der richtige für mich? Ein schier unüberschaubares Angebot an verschiedenen Versionen in allen erdenklichen Formen, Größen und Bauweisen kann bei der Entscheidungsfindung zur Überforderung führen. Denn welcher davon ist für meinen Haushalt optimal? Die Redaktion von BROT zum Grillen hat eine bunte Mischung an Gas-, Kohle- und Elektro-Grills in unterschiedlichen Preis- und Größenklassen zusammengetragen. Die Auswahl erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, sondern dient als Orientierungshilfe beim Grill-Kauf und am Ende muss man eben doch selbst entscheiden, welcher Grill es werden soll. Aber ein kleiner Überblick kann dabei sicher nicht schaden.

### VICTORVILLE VON TEPRO

Beim Victorville Elektro-Tischgrill von Tepro kann – je nach Grillgut – die Temperatur angepasst werden. Der Grill ist so konstruiert, dass das Fett beim Garen nicht auf die Heizstäbe tropft, sondern ablaufen kann. Die einfache Montage ermöglicht es zudem, auch einmal spontan zum Barbecue einzuladen und den Grill danach genauso schnell wieder zu verstauen, wenn gewünscht versteht sich. Das entfernbare Heizelement und die antihafbeschichtete Gussgrillplatte ermöglichen zudem eine einfache Reinigung.



Bauweise: Tischgrill  
Hitzequelle: Elektro  
Größe: 52,7 x 34 x 9 cm  
Besonderheiten: regelbare Hitzeeinstellung  
Preis: € 49,95  
Internet: [www.tepro-gmbh.de](http://www.tepro-gmbh.de)

### PC-GG 1181 VON PROFICOOK

Bauweise: Grillwagen  
Hitzequelle: Gas  
Größe: 66 x 38 cm (Grillfläche)  
Besonderheiten:  
Zusätzliche Kochstelle  
Preis: € 499,-



Vier Brenner aus Edelstahl und die zusätzliche Kochstelle heizen dem Grillgut beim PC-GG 1181 von ProfiCook so richtig ein. Die einzelnen Heizzonen gewährleisten dabei eine individuelle, stufenlose Temperatursteuerung, die auf der eingebauten Anzeige kontrolliert werden kann. Auf einem emaillierten Warmhalterost lassen sich die zubereiteten Speisen zwischenlagern, bis sie verzehrt werden. Um Platz bei der Unterbringung zu sparen, kann man die linke Seitenablage einklappen. Nettes Zusatz-Gadget: Ein Flaschenöffner aus Edelstahl ist auch dabei.

## SMOKER KIONA AY312 VON EL FUEGO



Bild: El Fuego

Bauweise: Smoker  
 Hitzequelle: Kohle  
 Größe: 211 x 173 x 70 cm  
 (Grillfläche viermal 42,5 cm Durchmesser)  
 Besonderheiten: niedrige Gartemperatur  
 Preis: € 679,-  
 Internet: [www.el-fuego.info](http://www.el-fuego.info)

Auf dem amerikanischen Smoker Kiona AY312 von El Fuego werden Fleisch, Fisch und Gemüse bei unter 100°C langsam und schonend gegart. Dieser Vorgang findet in einer separaten Feuerkammer statt. Das Grillgut bekommt den typischen Rauch-Geruch in der Räucherammer des Smokers verliehen: umso intensiver, je länger es gegart wird. Um das Räuchern präzise steuern zu können, ist der Kamin regulierbar. Auch als herkömmlicher Grill kann der Kiona verwendet werden – mit direkter Hitzeeinwirkung. Dazu wird in beiden Kammern Feuer entzündet, über dem die Speisen zubereiten werden können. Grillzange, Teller für das fertige Fleisch oder auch ein kühles Getränk für den Grill-Meister lassen sich auf der Frontablage abstellen. Gleich zwei Thermometer sorgen für die perfekte Kontrolle über die Temperatur. Mit diesem Smoker kann laut Hersteller auch gebacken werden – passend für alle Brot-Fans.

## SUMMIT CHARCOAL GRILLING CENTER GBS VON WEBER



Bild: weber.com

Bauweise: Grillwagen  
 Hitzequelle: Holzkohle  
 Größe: 121,2 x 143,8 x 88,9 cm  
 (Grillfläche 61 cm Durchmesser)  
 Besonderheiten: Einstellung zum Räuchern/zum langsamen Garen bei niedrigen Temperaturen  
 Preis: € 2.499,-  
 Internet: [www.weber.com](http://www.weber.com)

Beim Summit Charcoal Grilling Center GBS von Weber wird die Holzkohle mit einer Gaszündung entflammt. Dabei können die einzelnen Brenner mit eigenem Zündsystem getrennt voneinander bedient werden. Der Grillwagen hat insgesamt drei Besteckhalter, zwei Holzkohlekorbe und einen klappbaren Edelstahl-Grillrost verbaut. Das integrierte Thermometer im porzellanemaillierten Deckel zeigt an, wie viel Temperatur im Grill herrscht. Ebenso wie der Deckellüfter, der den Luftfluss zirkulieren und auch stoppen kann, wenn der Deckel geschlossen ist. Der Seitentisch zur Ablage ist aus Edelstahl gefertigt. Wenn es nach dem Grillen an die Reinigung geht, ist die herausnehmbare Asche-Auffangschale aus Aluminium nützlich.

## TRAGBARER HOLZKOHLE- GRILL VON RUSTLER

Perfekt für unterwegs, einen spontanen Besuch bei Freunden oder einem Trip ans Meer, wenn man auf den Grill nicht verzichten möchte: der tragbare Holzkohlegrill von Rustler. Er besteht aus zwei gleichgroßen Metallschalen. Die untere, um die Kohle zu beherbergen, in der oberen wird auf dem Rost gegrillt. Wenn der Deckel geschlossen ist, entsteht im Grill ein Umlufteffekt, sodass auch indirekt gegrillt werden kann. Die Zuluft wird über seitliche Löcher und Lüftungsklappen gewährleistet.



Bild: Rustler

Bauweise: Picknickgrill  
 Hitzequelle: Kohle  
 Größe: 43,3 x 30 x 30,5 cm  
 (Grillfläche 41,3 x 26,5 cm)  
 Besonderheiten: Kompakte Bauweise  
 Preis: € 54,95  
 Internet: [www.rustler-grills.de](http://www.rustler-grills.de)

## LOTUSGRILL XXL

Bauweise: Standgrill  
Hitzequelle: Kohle  
Größe: Durchmesser 57,6 cm  
Besonderheiten: stufenlose  
Temperaturregelung  
Preis: € 389,-  
Internet: [www.lotusgrill.de](http://www.lotusgrill.de)

Zwei eingebaute, batteriebetriebene Lüfter, die durch Schalter separat geregelt werden können, versorgen die Kohle im LotusGrill XXL mit frischer Luft. Somit ist sichergestellt, dass die Glut in den zwei voneinander getrennten Holzkohlebehältern jederzeit optimal belüftet ist. Somit soll sichergestellt sein, dass der Grill nahezu rauchfrei entzündet werden können und nach lediglich fünf Minuten bereit für das Grillgut sein. Grillrost, Innenschale und Anzündschale sind unter anderem aus Edelstahl angefertigt. Für eine komfortable Reinigung wurde der Grill komplett zerlegbar konzipiert.



## TRITON MAXX PTS 2.1 VON LANDMANN

Auf dem Triton maxX PTS 2.1 von Landmann lässt sich das Grillgut auf zwei stufenlos einstellbaren Edelstahl-Brennern zubereiten. Der versenkt eingebaute Infrarot-Seitenbrenner ist mit einem emaillierten Gussrost ausgestattet, dasselbe Material wurde auch für die Brenner-Abdeckungen und die Feuerschale verarbeitet. Gezündet wird elektrisch. Wer wissen möchte, wie heiß der Grill ist, kann die Temperatur auf dem Thermometer im doppelwandigen Deckel ablesen. Zum Aufbewahren von Grillzubehör eignet sich der geschlossene Unterschrank. Wenn der Grill bewegt werden soll, sind die vier feststellbaren Rollen nützlich.



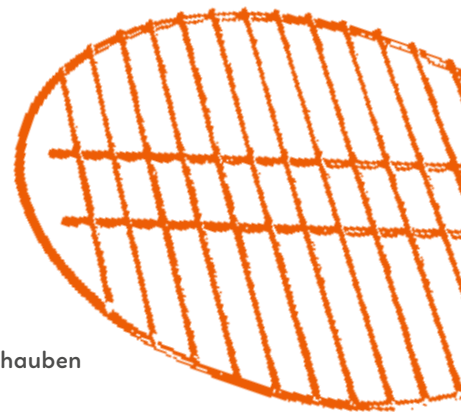
Bauweise: Grillwagen  
Hitzequelle: Gas  
Größe: 77 x 52,5 x 68 cm  
Besonderheiten:  
Besteckhalter und  
Fettauffangschale  
Preis: € 489,-  
Internet: [www.landmann.com](http://www.landmann.com)

## PRESTIGE PRO 825 RSBI VON NAPOLEON



Bauweise: Grillwagen  
Hitzequelle: Gas  
Größe: 142 x 239 x 64 cm  
Besonderheiten: Zwei Grillhauben  
Preis: € 5.999,-  
Internet: [www.napoleon.com](http://www.napoleon.com)

Für echte Grill-Enthusiasten ist der Napoleon Prestige Pro825 der metallgewordene Traum. vielleicht der Traum ihrer schlaflosen Nächte. Zwei Grillhauben, Power-Seitenbrenner und Infrarot-Heck-sowie Boden-Brenner sind nur einige von vielen Extras. Die blauen Bedienelemente leuchten rot, wenn die Gaszufuhr eingestellt ist. So behält man den Überblick, welche Brenner an sind und welche nicht. Der Grill lässt sich mit der integrierten Räucherpfeife und einem speziellen Brenner in einen Smoker verwandeln. Die zweite Grillhaube beherbergt zwei Keramik-Infrarotbrenner – zum scharfen Anbraten von Steaks.

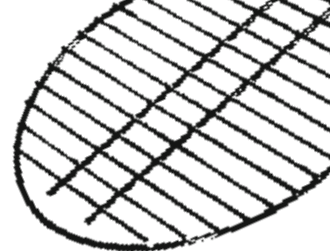




## MINICHEF 420 E VON OUTDOORCHEF

Der Minichef 420 E von Outdoorchef ist dank des eingebauten Easy Reflect-Trichtersystems in der Lage, Temperatur bis zu 300°C zu erreichen. Die Aluschutzfolie im Boden des Gerätes sorgt dafür, dass herabtropfender Saft des Grillguts verdunstet und ihm das typische Grillaroma verleiht. Auf den Ablagen links und rechts können benötigte Utensilien während des Grillens auch einmal bei Seite gelegt werden.

Bauweise: Tischgrill  
 Hitzequelle: Elektro  
 Größe: 43 x 78 x 53 cm  
 (Grillfläche 39,5 cm Durchmesser)  
 Besonderheiten: Trichtersystem für das Grillaroma  
 Preis: auf Anfrage  
 Internet: [de.outdoorchef.com/de](http://de.outdoorchef.com/de)



## SCHWENKGRILL INDIANA VON ACTIVA

Der Schwenkgrill Indiana von Activa erinnert an Zeiten, als die Menschen noch über offenem Feuer ihr gerade frisch gejagtes Fleisch gegrillt haben. Für den perfekten Garpunkt kann der verchromte Grillrost in seiner Höhe an einem Kettenzug verstellt werden. Wer auch gerne andere Speisen wie Suppen oder Eintöpfe über der Flamme zubereiten möchte, kann separat einen Topf für den Schwenkgrill erstellen.

Bauweise: Schwenkgrill  
 Hitzequelle: Kohle  
 Größe: 110 x 182 cm  
 (Grillfläche 50 cm Durchmesser)  
 Besonderheiten: Höhenverstellbar  
 Preis: € 39,99  
 Internet: [www.activa-vertrieb.de](http://www.activa-vertrieb.de)

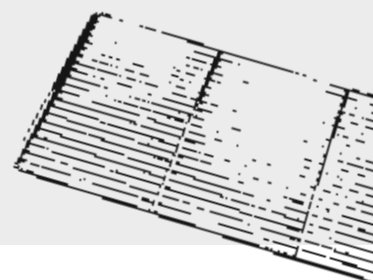


## GASGRILL BBQ-STATION VIDERO G6-S VON RÖSLE

Die BBQ-Station Videro G6-S von Rösle lässt lässt Steaks oder den Grill-Käse mit sechs Hauptbrennern sowie Seitenbrennern richtig auf dem gusseisernen Grillrost brutzeln. Wurde das Grillgut scharf angebraten und soll noch sanft weitergaren, eignet sich dazu die Warmhaltefläche. Um die im Grill herrschende Temperatur unter Kontrolle zu haben, kann sie im Deckelthermometer überwacht werden. Damit auch der Zustand des Fleisches oder Fisches im Auge behalten werden kann, ist der Deckel mit einem Glaseinsatz ausgestattet. Der Grill zeigt durch Farben an, ob die Brenner aus oder angeschaltet sind: Weiß steht dabei für aus, Rot für an. Besteck kann im dafür vorgesehenen Halter abgelegt werden, ist aber immer griffbereit.



Bauweise: Grillwagen  
 Hitzequelle: Gas  
 Größe: 157 cm x 58,5 cm x 118 cm  
 Besonderheiten: Warmhaltefläche  
 Preis: € 999,-  
 Internet: [www.roesle.com](http://www.roesle.com)





# Saure Semmel

Manchmal sind die einfachen Rezepte doch die besten. Das gilt besonders beim Grillen. Zum Beispiel die klassische Bratwurst im Brötchen. Durch knackiges Sauerkraut und würzigen Senf entsteht eine kräftige Kombi, die lecker schmeckt und schnell gemacht ist. Perfekt für Stehpartys, da man weder Geschirr, noch Besteck zum Genießen braucht.

## ZUTATEN

- ▶ Dinkel-Brötchen (Seite 25)
- ▶ Feigensenf (Seite 26)
- ▶ Bratwurst
- ▶ Sauerkraut

- 1 Die Bratwurst gleichmäßig rundum grillen, das Sauerkraut in einem Topf indirekt auf dem Grill mit erwärmen
- 2 Das Brötchen längs zu 3/4 einschneiden, aufklappen und nach Geschmack mit Sauerkraut belegen.
- 3 Die fertig gegrillte Bratwurst auf das Sauerkraut setzen und mit Senf garnieren. 🍴





# Dinkel-Brötchen

Wenn die Sonne scheint und die Laune gut ist, wird die eine oder andere Grill-Party manchmal ganz spontan geplant. Dann müssen die Zutaten schnell her. Dafür ist dieses einfache Dinkel-Brötchen-Rezept genau das Richtige. Denn die leckeren Brötchen kommen nach nur 3 Stunden fertig aus dem Ofen und sind durch die Kartoffeln im Teig besonders saftig.


- 1 Die Kartoffeln kochen, schälen und zerdrücken, danach abkühlen lassen.
- 2 Zusammen mit allen anderen Zutaten für 10 Minuten auf langsamer Stufe vermischen, danach für 2 Minuten auf schnellerer Stufe verkneten. Der Teig muss sich vom Schüsselrand lösen und der Fenstertest sollte klappen (Fenstertest siehe Glossar).
- 3 Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort für 1 Stunde gehen lassen. Dazu den Teig zum Beispiel in eine Decke eingewickelt an die Heizung oder bei eingeschalteter Beleuchtung in den Ofen stellen (funktioniert nicht bei LED-Beleuchtung).
- 4 Danach den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsplatte kippen und 165 g schwere Teiglinge abstechen.
- 5 Die Teiglinge zu Brötchen formen. Das kann ruhig mit etwas festerem Druck ausgeübt werden. So behalten sie dann im Ofen ihre Form und laufen nicht auseinander.
- 6 Die Unterseite der Brötchen leicht bemehlen, dann kopfüber erst in Wasser und dann in Sesam tauchen. Wieder mit der Unterseite aufs Backblech geben.
- 7 Die Teiglinge im lauwarmen Ofen (etwa 30°C) für 30 Minuten gehen lassen. Danach den Ofen auf 200°C Umluft aufheizen. Wenn die Temperatur erreicht ist, die Teiglinge mit Wasser besprühen und die Brötchen 12-14 Minuten backen. Da die Aufheizzeiten von Öfen unterschiedlich sind, sollte man die Brötchen beim Backen beobachten und die Backzeit gegebenenfalls anpassen. 🍞

## TEIG-ZUTATEN\*

- ▶ 625 g Dinkelmehl 1050
- ▶ 250 g Buttermilch
- ▶ 125 g Wasser (warm)
- ▶ 75 g Kartoffeln
- ▶ 50 g Lievito Madre (alternativ 10 g Frischhefe)
- ▶ 15 g Salz
- ▶ 12 g Butter
- ▶ 5 g Frischhefe

\*Ergibt 7 Brötchen

Rezept & Bilder: Bärbel Adelhelm

 /Alltagstipps-und-Rezepte-einer-schwäbischen-Allrounderin-990114201022031





# Feigensenf

Das wohl beliebteste Würzmittel beim Grillen ist und bleibt Senf – doch statt immer nur zum fertigen Senfglas zu greifen, kann man seine Gäste auch einmal mit einer veredelten Variante begeistern. Blitzschnell und kinderleicht in der Zubereitung, kann ihn wirklich jede und jeder zu Hause nachmachen.

## ZUTATEN


- ▶ 250 g Weißwein
- ▶ 200 g Dijonsenf
- ▶ 100 g Feigen (getrocknet)
- ▶ 2 EL Senfkörner
- ▶ Salz


- 1 Die Senfkörner mit dem Weißwein einmal aufkochen und anschließend die Temperatur reduzieren, die getrockneten Feigen dazu geben, um alles eine halbe Stunde ziehen zu lassen.
- 2 Anschließend die Feigen herauspicken und zusammen mit dem Dijonsenf fein pürieren.
- 3 Die gequollenen Senfkörner unterrühren und alles mit einer Prise Meersalz abschmecken. 🍴


### Tipp

Nach der Zubereitung sollte man dem Senf mindestens einen Tag im Kühlschrank gönnen, damit er sein volles süß-scharfes Aroma entfalten kann.

Rezept & Bild: Stefanie Isabella Wenzel

 @lebkuchennest

 /www.lebkuchennest.de

 www.lebkuchennest.de

# Laugenstangen

Laugengebäck darf auch beim Grillen nicht fehlen. Die fluffige Krume und die herzhaft schmeckende Kruste sind es, die gelaugte Brötchen besonders lecker machen. Mit diesem einfachen Rezept gelingt Laugengebäck, dass sich für viele Gelegenheiten anbietet.

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	bindig, fest
Zeit gesamt:	12-16 Stunden
Zeit am Backtag:	2,5 Stunden
Backzeit:	23-27 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	nein

- 1 Alle Zutaten kurz vermischen und 5-7 Minuten auf langsamer Stufe verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Man sollte zunächst mit 270 g Wasser beginnen und schluckweise nachschütten, wenn der Teig zu trocken ist. Danach 8-12 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen
- 2 Im Anschluss den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte stürzen und 120 g schwere Stücke abstechen. Die Teigstücke zu Kugeln formen und kurz entspannen lassen.
- 3 Die Kugeln plattdrücken und zu länglichen Brötchen formen. Mit dem Schluss nach unten auf ein Backblech legen. Nochmal 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen – dabei nicht zudecken.
- 4 Danach für 1 weitere Stunde in den Kühlschrank stellen, dabei nicht abdecken. Währenddessen den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- 5 Die Stangen kurz in die Lauge geben, abtrocknen lassen, auf das Backblech setzen, einschneiden und mit Kümmel, Schwarzkümmel, Sesam oder Salz bestreuen.
- 6 In den Ofen einschießen und 23-27 Minuten backen. 🍴

Rezept & Bild: Bärbel Adelhelm

/Alltagstipps-und-Rezepte-  
f einer-schwäbischen-Allrounderin-  
990114201022031

## TEIG-ZUTATEN\*

- ▶ 500 g Weizenmehl 550
- ▶ 270-300 g Wasser
- ▶ 25 g Butterschmalz (alternativ Schweineschmalz oder Margarine)
- ▶ 15 g Salz
- ▶ 5 g Backmalz (inaktiv, optional)
- ▶ 3 g Frischhefe
- ▶ 1 Prise Zucker

Außerdem

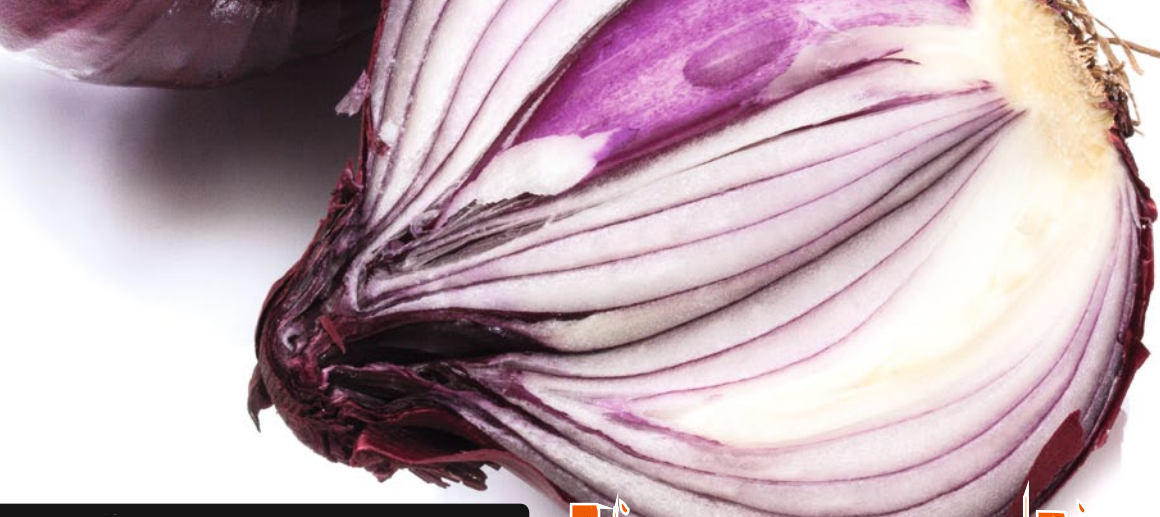
- ▶ Brezellaug

\*Ergibt 7 Brötchen



## HINWEIS

Beim Umgang mit der ätzenden Lauge sollte man einige Dinge beachten. So sind grundsätzlich Handschuhe und am besten sogar eine Schutzbrille zu tragen und man muss beim Laugen des Gebäcks aufpassen, dass es nicht spritzt. Sollte die Lauge mit der Haut in Berührung kommen, sofort mit Wasser abwaschen. Auch sollte man den Arbeitsbereich mit Papier oder Ähnlichem vor der Lauge schützen. Die Aufbewahrung der Lauge erfolgt am besten in der Originalverpackung oder einem geeigneten Kunststoffgefäß.



## ZUTATEN

- ▶ 4 Laugenstangen (Seite 27)
- ▶ 2 Hähnchenschenkel (ausgelöst)
- ▶ 1/2 Zwiebel (rot)
- ▶ 4 Blätter Römersalat
- ▶ 1 EL Butter
- ▶ 2 TL Mayonnaise
- ▶ 2 TL Ketchup
- ▶ 1/2 TL Salz

## GLASUR

- ▶ 1 EL Sojasoße
- ▶ 1 EL Mirin (süßer, japanischer Kochwein)
- ▶ 1/2 TL Honig

Die Sojasoße, den Mirin und den Honig vermischen und in einer feuerfesten Schale erwärmen.

## SALAT

- ▶ 1/4 Rotkohl
- ▶ 1 Karotte
- ▶ 1/2 Zwiebel (rot)
- ▶ 1 EL Essig
- ▶ 1 EL Zucker
- ▶ 1 EL Salz
- ▶ 1 EL Mayonnaise

Für den Salat den Kohl in feine Streifen schneiden. Die Karotte schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Das Gemüse in eine Schüssel geben, mit dem Essig, dem Zucker und dem Salz vermischen und 10 Minuten stehen lassen. Anschließend die Mayonnaise unterrühren.

# Laugenstangen mit Hähnchen

Zartes Geflügel trifft bei diesem deftig-kräftigen Sandwich auf den charakteristischen Geschmack der Laugenstange, umrahmt von knackigem Rotkohlsalat. Die Glasur aus würziger Sojasoße, Reiswein und etwas Honig sorgt für eine leicht knusprige Kruste und gibt dem Fleisch eine feine, süß-herbe Note. Eine leckere Kombination, nicht nur zum Grillen.

- 1 Das Hähnchenfleisch leicht salzen und 10 Minuten stehen lassen, dann das Fleisch wie ein Steak unter mehrfachem Wenden etwa 15 Minuten direkt grillen.
- 2 Etwa 5 Minuten vor Ende der Grillzeit das Fleisch mit der Glasur bepinseln. Vom Grill nehmen und in 1-2 cm breite Streifen schneiden.
- 3 Die Laugenstangen längs aufschneiden. Die Butter erwärmen, die Laugenstangen damit bestreichen und auf dem Grill antoasten. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden.
- 4 Auf die unteren Hälften der Laugenstangen je ein Salatblatt, etwas Mayonnaise, die Fleischstreifen, Salat, Zwiebelringe und Ketchup geben. Die Laugenstangendeckel auflegen. 🍴



Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Fingerfood vom Grill“. Es ist im Christian-Verlag erschienen und hat 192 Seiten mit zahlreichen farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs findest Du in der Rubrik „Inspiration – Alles rund ums Brot: Bücher und Blogs“ in diesem Heft.



Schwierigkeitsgrad: ★☆☆  
 Getreide: Weizen  
 Triebmittel: Hefe, Lievito Madre  
 Teigkonsistenz: bindig  
 Zeit gesamt: 3-3,5 Stunden  
 Zeit am Backtag: 3-3,5 Stunden  
 Backzeit: 20 Minuten  
 Starttemperatur: 240°C  
 Backtemperatur: 200°C  
 nach 10 Minuten  
 Schwaden: beim Einschließen,  
 nach 15 Minuten ablassen

## TEIG-ZUTATEN

- ▶ 1.000 g Weizenmehl 550
- ▶ 700 g Wasser (sehr kalt)
- ▶ 150 g Oliven (entkernt)
- ▶ 100 g Lievito Madre  
(alternativ 5 g Fischhefe)
- ▶ 50 g Olivenöl
- ▶ 20 g Salz
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ Rosmarin (gehackt, optional)

\*Ergibt etwa 20 Stangen



# Sfilatino Olive

Sommer, Grillen und Brot – drei Dinge, die untrennbar zusammengehören. Eine Alternative zu Klassikern wie Baguette und Fladenbrot können diese mediterranen „Stangerl“ sein, die eine ebenso leckere Beilage zu frischem Fleisch, Salaten und Gemüse sind. Gutes Olivenöl und grobes Meersalz sorgen dafür, dass sie aber auch einfach als Snack zu einem Glas Wein schmecken.

- 1 Die Oliven vierteln.
- 2 Alle Zutaten, bis auf Öl, Oliven, Rosmarin und Salz, etwa 5 Minuten langsam vermischen. Danach die restlichen Zutaten hinzugeben und 5-10 Minuten auf schnellerer Stufe kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Der Fenstertest sollte gut funktionieren.
- 3 Den Teig etwa 2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen.
- 4 Danach den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und mit den Händen zu einem Rechteck ausziehen.
- 5 Etwa 3 cm breite Streifen abstechen, etwas auseinanderziehen und zu backblechlangen Stangen verdrehen. Diese Stangen auf dem Backblech abgedeckt etwa 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 6 In der Zwischenzeit den Backofen auf 240°C aufheizen.
- 7 Das Backblech mit den Stangen in den Ofen schieben, schwaden, die Temperatur sofort auf 200°C reduzieren und 20 Minuten bei Ober-/Unterhitze backen. Die Sfilatino Olive sollten nicht zu dunkel ausgebacken werden. Nach etwa 15 Minuten den Schwaden ablassen. 🍴




Rezept & Bilder:  
Samuel Kargl  
 [www.samskitchen.at](http://www.samskitchen.at)





# Pain aux Olives



Rezept & Bilder: Tanja Schlund

 @schlundisworld

 /Schlundis.Blog

 www.schlundis.com



Das Pain aux Olives passt super zur warmen Jahreszeit und insbesondere zum Grillen. Das herb-fruchtige Aroma der Oliven sorgt für einen runden Geschmack des Brotes. Durch die lange kalte Führung des Vorteiges und die geringe Hefemenge hat das Brot außerdem ein mildes Aroma.

- 1 Die Teigzutaten, bis auf das Olivenöl, zunächst 3 Minuten langsam vermischen, dann auf schnellerer Stufe unter Zugabe des Öls 7-8 Minuten auskneten. Das Öl sollte komplett untergeknetet sein und der Teig sollte sich vom Schüsselboden lösen.
- 2 Den Teig 1 Stunde abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen.
- 3 Den Teigling auf eine bemehlte Arbeitsfläche kippen und kurz mit den Händen breitdrücken. Die Oliven kleinschneiden, darauf verteilen und per Hand unterkneten.
- 4 Den Teig zu einem 45 cm langen Stang formen und in ein Couronne-Gärkörbchen legen, bemehlen und noch einmal 1 Stunde abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 5 Das Brot bei 240°C in den vorgeheizten Ofen geben und bei Ober-/Unterhitze unter Schwaden 10 Minuten lang backen. Dann die Temperatur auf 200°C reduzieren, den Schwaden ablassen und weitere 20 Minuten goldbraun backen. 🍳



## VORTEIG

- ▶ 120 g Weizenmehl 1050
- ▶ 120 g Wasser (eiskalt)
- ▶ 2 g Frischhefe

Die Vorteig-Zutaten klümpchenfrei vermischen und bei Raumtemperatur zunächst 2 Stunden anspringen lassen. Im Anschluss für 12 Stunden abgedeckt im Kühlschrank reifen lassen.

## HAUPTTEIG

- ▶ Vorteig
- ▶ 430 g Weizenmehl 550
- ▶ 200 g Wasser
- ▶ 30 g Olivenöl
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 5 g Frischhefe

### Einlage

- ▶ 100 g Oliven (schwarz)

### Tipp

Wer kein Couronne-Gärkörbchen hat, kann auch eine große Schüssel mit einem Glas in der Mitte verwenden. Einfach die Schüssel mit einem Leinen- oder Geschirrtuch auslegen und gut bemehlen.

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen

Triebmittel: Hefe

Teigkonsistenz: bindig, fest

Zeit gesamt: 17 Stunden

Zeit am Backtag: 3 Stunden

Backzeit: 30 Minuten

Starttemperatur: 240°C

Backtemperatur: 200°C

nach 10 Minuten

Schwaden: beim Einschließen, nach 10 Minuten ablassen

## KNOBLAUCHÖL

- ▶ 6-8 Knoblauchzehen
- ▶ 2 Peperoni (rot)
- ▶ 2 Stängel Basilikum
- ▶ 2 Stängel Salbei
- ▶ 2 Stängel Rosmarin
- ▶ 2 Stängel Kerbel

Die Blätter der Kräuter abzupfen und die Knoblauchzehen sowie die Peperoni kleinhacken. Alles zusammen in ein Einmachglas geben und mit gutem Olivenöl übergießen, bis alles gut mit Öl bedeckt ist. Dieses Glas verschlossen einige Tage im Kühlschrank durchziehen lassen.

## VORTEIG

- ▶ 100 g Wasser
- ▶ 150 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 2,5 g Frischhefe
- ▶ 3 g Salz

Die Zutaten gut miteinander vermischen und im Kühlschrank 3-4 Tage abgedeckt reifen lassen.

## HAUPTTEIG

- ▶ Knoblauchöl
- ▶ Vorteig
- ▶ 170 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 350 g Weizenmehl 550
- ▶ 270 g Wasser
- ▶ 10 g Basilikum (frisch gezupfte Blätter)
- ▶ 10 g Salbei (frisch gezupfte Blätter)
- ▶ 10 g Rosmarin (frisch gezupfte Blätter)
- ▶ 9 g Salz
- ▶ 2 g Frischhefe

**Tipp** 1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse

Rezept & Bilder: Dieter Stegmaier

 @brotschmiede\_dieterstegmaier

 /brotschmiededieterstegmaier

# Kräutersonne im Knoblauchbad



Selbstgemachtes Knoblauchöl mit frischen Kräutern verleiht diesem Brot ein herzhaft-würziges Aroma. Damit ist es eine leckere Alternative zu fertigen Knoblauchbutterbroten. Das übrige Knoblauchöl lässt sich hervorragend zum Anmachen von Salaten oder zum Marinieren von Fleisch nutzen.

- 1 Die Kräuter kleinhacken. Salbei und Rosmarin in etwas Öl leicht frittieren.
- 2 Alle Zutaten für den Hauptteig, bis auf die Hefe und das Knoblauchöl, 10 Minuten auf langsamer Stufe vermischen. Dann die Hefe und 80 g des Kräuterknoblauchöls dazugeben und weitere 6 Minuten auf schnellerer Stufe verkneten.
- 3 Den Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Dann abgedeckt für 16-18 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 4 Am Backtag den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in fünf Stücke zu jeweils rund 210 g teilen und vorsichtig rundformen.
- 5 Die einzelnen Teigstücke auf einem Backblech im Kreis anordnen und mit Schluss nach unten etwa 1 Stunde abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen.
- 6 Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen und dann unter Schwaden einschießen.
- 7 Nach 10 Minuten den Schwaden ablassen, die Temperatur auf 200°C reduzieren und für weitere 25-30 Minuten fertigbacken. ■

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest, bindig
Zeit gesamt:	4-5 Tage (ohne Knoblauchöl)
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	35-40 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschießen, nach 10 Minuten ablassen

# Tomatensalat


Bei einem gelungenen Grillfest dürfen leckere Beilagen nicht fehlen. Wie wäre es zum Beispiel mit einem einfachen, aber leckeren Tomatensalat? Er kann so gegessen werden, schmeckt aber auch als Belag auf geröstetem Baguette – ähnlich wie Bruschetta. Dazu werden einfach einige Scheiben Brot auf dem Grill angeröstet und dann mit dem Salat serviert.

- 1 Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in kleine Würfel schneiden.
- 2 Die Zwiebel schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
- 3 Die Petersilienblätter abzupfen, waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
- 4 Tomaten, Zwiebeln und Petersilie in eine Schüssel geben, das Olivenöl dazu gießen und mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken. 🍴

## ZUTATEN

- ▶ 300 g Tomaten (zum Beispiel Rispentomaten)
- ▶ 50 g Zwiebeln
- ▶ 20 g Olivenöl
- ▶ 2-3 Stängel Petersilie (alternativ Basilikum)
- ▶ Oregano
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer

Rezept & Bilder: Nadja Alessi

 @little\_kitchen\_and\_more



# Fränkische Party-Prügel

## TEIG-ZUTATEN\*

- ▶ 300 g Weizenmehl 550
- ▶ 300 g Weizenmehl 1050
- ▶ 450 g Wasser (eiskalt)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 5 g Frischhefe

\*Ergibt 20 Prügel

Rezept & Bilder: Tanja Schlund

 @schlundisworld

 /Schlundis.Blog

 www.schlundis.com

Diese kleinen knusprigen Party-Prügel sind beim Grillbuffet immer eine leckere Ergänzung zu Salat und Fleisch. Die lange kalte Teigführung sorgt für ein tolles Aroma und auch für bessere Bekömmlichkeit. Besonders praktisch für die Grillparty: Am Backtag sind die Party-Prügel schnell zubereitet.

### Tipp

Nach Geschmack lassen sich die Prügel auch noch mit Kümmel, Mohn oder Sesam bestreuen.



**Für Einsteiger  
geeignet**

- 1 Zuerst das eiskalte Wasser in eine Schüssel geben und die Hefe darin auflösen. Das Mehl dazu sieben und das Salz zugeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren.
- 2 Den Teig 2 Stunden bei Raumtemperatur abgedeckt ruhen lassen.
- 3 Nach der Ruhepause die Schüssel fest verschließen und in den Kühlschrank stellen. Dort kann der Teig dann 24-48 Stunden ruhen.
- 4 Am Backtag die Arbeitsfläche großzügig mit Mehl bestäuben und den Teig darauf kippen. Vorsichtig zu einem Rechteck ziehen, damit die Gärblasen erhalten bleiben.
- 5 Mit einer Teigkarte den Teig längs teilen und dann jede Hälfte quer in zehn längliche Stücke teilen. Die Teiglinge vorsichtig auf 18-20 cm Länge ziehen, längs einmal zusammenklappen und auf ein Backblech legen. Leicht bemehlen.
- 6 Den Ofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Party-Prügel währenddessen etwa 30 Minuten abgedeckt entspannen lassen.
- 7 Die Prügel in den Ofen geben und unter Schwaden 10 Minuten lang backen. Dann die Temperatur auf 200°C drosseln, den Schwaden ablassen und weitere 8-10 Minuten fertig backen. 🍞

<b>Schwierigkeitsgrad:</b>	★☆☆
<b>Getreide:</b>	Weizen
<b>Triebmittel:</b>	Hefe
<b>Teigkonsistenz:</b>	weich
<b>Zeit gesamt:</b>	27-51 Stunden
<b>Zeit am Backtag:</b>	1 Stunde
<b>Backzeit:</b>	18-20 Minuten
<b>Starttemperatur:</b>	240°C
<b>Backtemperatur:</b>	200°C nach 10 Minuten
<b>Schwaden:</b>	beim Einschließen, nach 10 Minuten ablassen





# Naan mit Schwarzkümmel

## TEIG-ZUTATEN\*

- ▶ 300 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 50 g Joghurt (Natur, 3,5 % Fett)
- ▶ 3 g Schwarzkümmel
- ▶ 8 g Rapsöl
- ▶ 6 g Frischhefe
- ▶ 5 g Meersalz
- ▶ 5 g Zucker
- ▶ Zitrone (optional)
- ▶ Kräuter (optional)
- ▶ Öl (Raps oder Olive, optional)


\*Ergibt 6 Brote



### Tip

Man kann die Naan-Brote auch direkt nach dem Backen auf dem Grill mit etwas hochwertigem, kaltgepresstem Raps- oder Olivenöl bepinseln, mit frischen Kräutern bestreuen und frischen Zitronensaft darüber träufeln.

Rezept & Bilder:  
Stefanie Isabella Wenzel

 @lebkuchennest

 /www.lebkuchennest.de

 www.lebkuchennest.de

Diese orientalischen, herzhaften Brotfladen harmonieren beim Grillen mit vielen Beilagen perfekt. Hübsch angerichtet in die Mitte der Tafel gestellt, können alle nach Herzenslust zugreifen und sich ganz persönliche Grillteller zusammenstellen. Noch dazu ist das Naan in nur einer Stunde startklar.

- 1 Die Hefe zusammen mit Zucker im lauwarmen Wasser auflösen und das Mehl untermischen.
- 2 Anschließend Joghurt, Rapsöl, Salz und Schwarzkümmel dazu geben und den Teig 10 Minuten lang langsam kneten, bis er schön bindig ist.
- 3 Danach für 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 4 Nach der Ruhezeit den Teig in sechs gleich; 1-2 cm große Teigstücke teilen und 1-2 Zentimeter dicke Fladen daraus formen.
- 5 Eine gusseiserne Pfanne auf dem Grill bei etwa 195°C vorheizen und die Teigfladen darin nacheinander ohne Zugabe von Fett von jeder Seite 3-4 Minuten backen. 🍳

*Für Einsteiger  
geeignet*

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich, bindig
Zeit insgesamt:	1 Stunde
Zeit am Backtag:	1 Stunde
Backzeit:	6-8 Minuten
Starttemperatur:	195°C
Backtemperatur:	195°C
Schwaden:	nein



# Heißer Hund







Um die Herkunft des Hot-Dogs ranken sich viele Mythen. Einige schreiben ihn ganz selbstverständlich den Amerikanern zu, manche glauben, dass er aus der skandinavischen Gegend kommt. Doch angeblich soll er schon Mitte des 19. Jahrhunderts in Frankfurt am Main kreiert worden sein. Aber ungeachtet seiner Geschichte ist das heiße Würstchen im Softbrötchen ein echter Klassiker.

## ZUTATEN

- ▶ Rote Hot-Dog-Brötchen (Seite 42)
- ▶ Grillsoße Exotika (Seite 43)
- ▶ Bockwürstchen (nach Geschmack)
- ▶ Baconstreifen
- ▶ Zwiebeln
- ▶ Paprika (grün)

- 1** Die Zwiebel in Streifen schneiden und kurz in etwas Öl glasig anschwitzen. Den Paprika in feine Würfel schneiden.
- 2** Die Bockwürstchen mehrfach schräg einritzen und mit Baconstreifen umwickeln. Auf dem Grill von allen Seiten gleichmäßig rösten, bis der Bacon knusprig ist.
- 3** Die Hot-Dog-Brötchen zu 3/4 einschneiden und innen mit der Grillsoße Exotika bestreichen. Die Wurst hineinlegen und mit den Zwiebeln sowie den Paprikawürfeln belegen. 🍴



# Rote Hot-Dog-Brötchen

Rezept & Bild: Stefanie Isabella Wenzel

@lebkuchennest

/www.lebkuchennest.de

www.lebkuchennest.de

Echte Brotfans backen ihre Hot-Dog-Buns natürlich selbst. In diesem Rezept wird der fluffig-weiche Klassiker farbenfroh neuinterpretiert. Die knallige Optik kommt ganz natürlich aus der Rote Bete-Knolle. Und die übrigen Zutaten hat man in der Regel sowieso im Vorratsschrank. Daher steht auch dem spontanen Backvergnügen vor der nächsten Grillparty nichts mehr im Weg.

## TEIG-ZUTATEN\*

- ▶ 380 g Weizenmehl 405
- ▶ 150 g Rote Bete-Saft
- ▶ 80 g Butter (kalt)
- ▶ 40 g Zucker
- ▶ 15 g Frischhefe
- ▶ 8 g Salz
- ▶ 1 Ei

### Zum Bestreuen

- ▶ 30 g Milch
- ▶ 15 g schwarzer Sesam

\*Ergibt 6 Hot-Dog-Brötchen

- 1 Den Rote Bete-Saft auf 30°C erwärmen und Hefe sowie Zucker darin auflösen.
- 2 Das Mehl dazugeben und zusammen mit Ei und Salz für 5 Minuten auf langsamer Stufe verkneten, bis der Teig nicht mehr am Schüsselrand klebt.
- 3 Anschließend die Butter in kleine Würfel schneiden und für weitere 5 Minuten langsam unterkneten.
- 4 Danach den Teig für 1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Zum Beispiel in eine Decke eingewickelt an einer warmen Heizung.
- 5 In der Zwischenzeit den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen und den Teig nach dem Ende der Ruhezeit in sechs gleich große Stücke teilen. Die Stücke sanft und mit wenig Druck zu länglichen Teiglingen rollen und mit 5-6 Zentimeter Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen, wo sie abgedeckt noch weitere 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
- 6 Danach sollten die Teiglinge deutlich an Volumen zugelegt haben. Die Teiglinge dürfen sich an den langen Seiten ruhig leicht berühren, so gehen sie beim Backen nicht noch mehr in die Breite.
- 7 Nun die Hot-Dog-Brötchen nach Geschmack auf der Oberseite noch mit Milch bestreichen und mit Sesam bestreuen. Anschließend 15 Minuten bei 180°C Umluft backen. 🍞

## Tip

Wer eine noch intensivere Farbe erhalten möchte, kann zusätzlich mit einem halben Teelöffel Rote Bete-Pulver nachhelfen.


### Schwierigkeitsgrad:



Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	2,5 Stunden
Zeit am Backtag:	2,5 Stunden
Backzeit:	15 Minuten
Starttemperatur:	180°C
Backtemperatur:	180°C
Schwaden:	nein

# Grillsoße Exotika

Grillsoßen kann man ganz leicht selbst machen. Hier kommt ein exotisches Rezept mit einer fruchtigen Note und leichter Schärfe, abgerundet mit allerlei Gewürzen. Diese Soße schmeckt nicht nur zu gegrilltem Geflügel, Meeresfrüchten und Käse, sondern verleiht als besonderes Topping auch Hot-Dogs das besondere Etwas.

- 1 Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in kleine Würfel schneiden und mit den Fenchelsamen im Rapsöl anschwitzen.
- 2 Sobald leichte Röstaromen entstehen, den Zucker dazugeben und mit dem Essig ablöschen.
- 3 Mango und Ananas ebenfalls in kleinen Stücken dazugeben und 10-15 Minuten mit schmoren. Die Stücke sollten gut weich werden.
- 4 In der Zwischenzeit Pfeffer, Piment, Koriandersamen, Anis und Chili-Flocken in einen Mörser geben und grob zerstoßen.
- 5 Sobald die Fruchtstücke weich sind, mit Mangonektar und dem Saft der Limette ablöschen und gut einreduzieren lassen.
- 6 Die zerstoßenen Gewürze dazugeben und kurz weiterköcheln lassen.
- 7 Wenn ein wenig der Masse auf einem Teller nicht mehr auseinanderfließt, ist die Konsistenz richtig. Dann etwas von der Limettenschale abreiben und hinzufügen.
- 8 Die Soße mit Salz, Curry, Kurkuma, Muskat und Zimt abschmecken. Alles mit dem Pürierstab zu einer homogenen Masse verarbeiten und in eine heiß ausgespülte Flasche abfüllen. Sofort verschließen. 

## ZUTATEN

- ▶ 300 g Mangonektar
- ▶ 250 g Mango
- ▶ 150 g Ananas
- ▶ 40 g Rohrzucker
- ▶ 1 Limette (Bio)
- ▶ 1 Zwiebel (klein)
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ 3 Stück Piment
- ▶ 2 cm Ingwer
- ▶ 2 EL Rapsöl
- ▶ 1-2 EL Essig (fruchtig)
- ▶ 1-2 TL Pfeffer-Körner
- ▶ 1 TL Salz
- ▶ 1 TL Curry
- ▶ 1 TL Kurkuma
- ▶ 1/2 TL Fenchelsamen
- ▶ 1/2 TL Koriandersamen
- ▶ 1/2 TL Anis
- ▶ 1/2 TL Muskat
- ▶ 1 Msp Chili-Flocken (alternativ Chili-Pulver)
- ▶ 1 Prise Zimt

# Fougasse

Rezept & Bilder: Michelle Deschner

 @mimipustebume

 /mimipustebume

Diese Fougasse ist einfach zubereitet und schmeckt nicht nur besonders gut, sondern eignet sich auch als kulinarisches Mitbringsel auf der nächsten Grillparty. Ihre charakteristische Form erinnert an ein Blatt. Geschmacklich ist sie vergleichbar mit einem Fladenbrot.

Schwierigkeitsgrad:



Getreide: Weizen, Emmer

Triebmittel: Hefe, Sauerteig

Teigkonsistenz: bindig, fest

Zeit gesamt: 5-6 Stunden

Zeit am Backtag: 5-6 Stunden

Backzeit: 15-20 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 230°C

beim Einschießen

Schwaden: beim Einschießen

- 1 Die Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und 7 Minuten auf langsamer Stufe verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
- 2 Den Teig abgedeckt 4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 3 Im Anschluss den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in zwei gleich große Hälften teilen.
- 4 Jede Teighälfte mit den Händen vorsichtig zu einem Dreieck ausziehen und auf ein Backpapier geben. Mit Hilfe einer Teigkarte von oben nach unten einen langen Schlitz in jeden Teigling machen. Dabei einen Rand freilassen. Seitlich des langen Schlitzes noch jeweils drei kleinere Schlitzze erstellen. Auch hier einen Rand stehen lassen. Den Teigling insgesamt leicht auseinanderziehen, sodass aus den Schlitzzen Öffnungen werden.
- 5 Die Teiglinge nochmals 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 6 Nach Geschmack kann man die Fougasses vor dem Backen noch mit etwas Wasser besprühen und Sesam oder Rosmarin drüberstreuen oder mit etwas Olivenöl beträufeln.
- 7 Die Fougasses in den auf 250°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen geben, Schwaden und die Temperatur sofort auf 230°C reduzieren. 15-20 Minuten backen. 🍳

## TEIG-ZUTATEN\*

- ▶ 400 g Weizenmehl 1050
- ▶ 100 g Emmermehl Vollkorn
- ▶ 320 g Wasser
- ▶ 30 g Sauerteig Marvin (siehe BROT 03/2020, alternativ Lievito Madre)
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 5 g Frischhefe

\*Ergibt 2 Fougasses



Foto: Hubertus Schüler/  
Südwest Verlag

# Grill-Fladen

Die leckeren Teigfladen benötigen keine lange Vorbereitungszeit und können daher auch spontan direkt auf dem Grill gebacken werden. In Kombination mit einer fruchtig-exotischen Salsa eignen sie sich perfekt als Vorspeise oder als sattmachender Begleiter zu Salaten. Besonders lecker sind die Fladen mit einem frischen, warmen Grillkäse und Gemüse.

- 1 Das Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Backpulver, dem Salz und dem Chilipulver vermischen.
- 2 Den flüssigen Honig, 3 EL Maisöl und das Wasser hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in 4 Portionen teilen und jeweils zu einer Kugel formen. Auf ein mit Mehl bestäubtes Küchenhandtuch setzen.
- 3 Eine gusseiserne Pfanne (23 cm Durchmesser) in die Mitte des heißen Grills auf den Rost stellen (alternativ auf den Herd). 1 EL Maisöl erhitzen und parallel die erste Teigkugel auf die Größe der Pfanne ausrollen.
- 4 Den Teigfladen in der heißen Pfanne von beiden Seiten etwa 3-4 Minuten goldbraun backen. Aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller legen und leicht abkühlen lassen. Noch warm genießen.
- 5 Den gleichen Vorgang mit den anderen 3 Fladen wiederholen. 🍴



Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Rock am Grill“. Es ist im Südwest-Verlag erschienen und hat 192 Seiten mit zahlreichen farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs findest Du in der Rubrik „Inspiration – Alles rund ums Brot: Bücher und Blogs“ in diesem Heft.

## ZUTATEN\*

- ▶ 300 g Weizenmehl 550
- ▶ 125 g Wasser (warm)
- ▶ 7 EL Maisöl (alternativ Sonnenblumenöl)
- ▶ 1 TL Backpulver
- ▶ 1/2 TL Salz
- ▶ 1/2 TL Honig (flüssig)
- ▶ 1 Prise Chilipulver

\*Ergibt 4 Fladen

*Für Einsteiger  
geeignet*

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Backpulver
Teigkonsistenz:	bindig
Zeit gesamt:	30 Minuten
Zeit am Backtag:	30 Minuten
Backzeit:	6-8 Minuten
Starttemperatur:	Mitte des Grillrosts
Backtemperatur:	Mitte des Grillrosts
Schwaden:	nein



## AUTOLYSETEIG

- ▶ 150 g Mehl Tipo 0 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 150 g Weizenmehl 550
- ▶ 50 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 250 g Wasser (Raumtemperatur)
- ▶ 3 g Honig

Die Zutaten von Hand oder mit der Knetmaschine auf langsamer Stufe vermischen und 1 Stunde bei Raumtemperatur abgedeckt ruhen lassen.

## HAUPTTEIG\*

- ▶ Autolyseteig
- ▶ 9 g Olivenöl
- ▶ 7 g Salz
- ▶ 3 g Frischhefe

### Belag

- ▶ Tomatenmark
- ▶ Käse (gerieben, nach Geschmack)
- ▶ Oregano

\*Ergibt 4 Raupen

# Pizzaraupen

Diese kleinen Brötchen werden aneinandergereiht, mit einem Rollholz eingedrückt und dann ähnlich belegt wie eine Pizza – so entstehen kleine Raupen, von denen sich jeder ein leckeres Stück abbrechen kann. Und diese sind nicht nur optisch ein Hingucker, sondern auch geschmacklich der perfekte Begleiter zum Grillabend.

- 1 Alle Zutaten miteinander vermischen und 3 Minuten auf langsamer Stufe sowie weitere 5 Minuten auf schnellerer Stufe verkneten. Danach den Teig 6-8 Stunden im Kühlschrank zur Gare stellen.
- 2 Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und in 20 Stücke zu je 30 g teilen. Die Teigstücke jeweils rund formen.
- 3 Dann insgesamt 4 Reihen mit jeweils 5 Teiglingen (dicht aneinandergelegt) auf ein Backpapier setzen. Die Teiglinge alle jeweils etwas



Anstatt die Brötchen wie eine Pizza zu belegen, können diese auch mit Kräuterbutter gefüllt werden – das bringt noch mehr Abwechslung auf den Tisch. Dazu einfach ein kleines Stück Kräuterbutter in die Mitte legen und die Brötchen zuklappen.



plattdrücken und leicht mit Mehl bestäuben. Dann mit einem Rollholz (1 cm Durchmesser, alternativ mit dem Stiel eines Kochlöffels) der Länge nach tief eindrücken und etwas das Holz hin- und herrollen.


- 4 Die nun entstandenen Rillen mit Tomatenmark bestreichen und mit Zutaten nach Geschmack sowie Käse belegen und etwas Oregano darauf streuen.
- 5 Rechtzeitig den Ofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Die Raupen mit dem Backpapier auf einen Pizzastein oder alternativ ein Backblech geben und 8-10 Minuten backen, bis eine schöne Bräunung entstanden ist. 🍴


*Für Einsteiger geeignet*

<b>Schwierigkeitsgrad:</b>	★★★☆☆
<b>Getreide:</b>	Weizen
<b>Triebmittel:</b>	Hefe
<b>Teigkonsistenz:</b>	bindig
<b>Zeit gesamt:</b>	7,5-8,5 Stunden
<b>Zeit am Backtag:</b>	30-60 Minuten
<b>Backzeit:</b>	8-10 Minuten
<b>Starttemperatur:</b>	230°C
<b>Backtemperatur:</b>	230°C
<b>Schwaden:</b>	nein



Rezept & Bilder:  
Sebastian Krist

 @brotartig

 /brotartig

 www.brotartig.de

# Drumsticks im Brotmantel

Hähnchenschenkel schmecken besonders gut frisch gegrillt mit knuspriger Haut und zartem Fleisch. In Verbindung mit einer kräftig-würzigen Soße ergibt sich ein echter Gaumenschmaus. Bei diesem Rezept landet das buttrige Hähnchenfleisch mit herzhafter BBQ-Soße in einem ausgehöhlten Baguette – ein perfekter Snack, nicht nur am Grill-Büffet.

## ZUTATEN\*

- ▶ 1 Baguette
- ▶ 6 Hähnchenunterschenkel
- ▶ 50 g Butter
- ▶ 1 EL Hähnchengewürz
- ▶ BBQ-Soße

\*Ergibt 6 Drumsticks

- 1 Die Haut von den Hähnchenschenkeln lösen, aber nicht abziehen und wie einen Strumpf herunterstreifen. Das nun freiliegende Fleisch ringsherum leicht einschneiden und mit dem Hähnchengewürz einreiben.
- 2 Die Haut wieder über das Fleisch nach oben ziehen. Dann die Haut am unteren Knochenende rundherum vom Knochen schneiden und nach oben schieben, sodass das Fleisch komplett mit Haut bedeckt ist und der Knochen freiliegt.
- 3 Die Schenkel am unteren Knochenstück aufspießen und hängend im Grill bei geschlossenem Deckel etwa 30 Minuten bei 180°C grillen.
- 4 In der Zwischenzeit das Baguette in sechs gleich große Stücke schneiden und aushöhlen. Die Butter zerlassen, mit etwas BBQ-Soße vermischen und

Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Fingerfood vom Grill“. Es ist im Christian-Verlag erschienen und hat 192 Seiten mit zahlreichen farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs findest Du in der Rubrik „Inspiration – Alles rund ums Brot: Bücher und Blogs“ in diesem Heft.



die Baguettестücke von innen gleichmäßig damit bestreichen.

- 5 Die Drumsticks vom Grill nehmen, in die ausgehöhlten Baguettестücke stecken und den Knochen herausdrehen. In die entstehende Öffnung jeweils etwa 1 TL BBQ-Soße geben. 🍴







# Inspiration

Nicht nur in der Grill-Saison kann man viele kreative Ideen zum Brotbacken ausprobieren. Abwechslungsreiche Anregungen für das ganze Jahr bieten unzählige Bücher und Blogs in diesem Bereich. Wir haben daher hier einige der interessantesten Publikationen herausgesucht und kurz zusammengefasst, was Euch erwartet.



Das Buch „Rock am Grill“ stammt von den Musikern Alec Völkel und Sascha Vollmer – besser bekannt als die Frontmänner der Band The BossHoss. In dem Buch sind jede Menge leckere Rezepte für Gerichte rund um das Thema Grillen zu finden. Von besonders würzigen Snacks über Fisch-Rezepte, Gerichte mit Brot und fleischlose Speisen bis hin zum süßen Nachtisch gibt es eine große Bandbreite an Ideen. Darüber hinaus erhalten die Leserinnen und Leser

Musik-Tipps für einen gelungenen Abend und finden eine Menge persönlicher Interviews der Musiker.

Alec Völkel, Sascha Vollmer  
**Rock am Grill**  
192 Seiten  
978-3-517-09862-3  
€ 22,-

 [www.randomhouse.de](http://www.randomhouse.de)





 [www.grillsportverein.de](http://www.grillsportverein.de)

Für fast jedes Hobby gibt es eigene Vereine. So auch fürs Grillen. Der „Grillsportverein“ ist eine Gemeinschaft von mehr 120.000 Mitgliedern, die sich auf ihrer Website nicht nur rege zum Thema Grillen aus-


tauschen, sondern auch eine Sammlung von beachtlichen 6.700 Rezepten zusammengetragen haben. In den 1990er-Jahren wurde die Website [www.grillsportverein.de](http://www.grillsportverein.de) ins Leben gerufen, um die zur damaligen Zeit bestehende Informationslücke zum Thema Grillen im Internet zu füllen. Mit Erfolg: Heute wird die Seite fast 300 Millionen Mal pro Monat aufgerufen. Neben dem virtuellen Vereinsleben gibt es auch regelmäßig Offline-Treffen interessierter Userinnen und User. Neben dem Austausch mit anderen Grill-Fans und dem umfassenden Rezeptangebot bietet der Verein auch noch Wissen zum Grillen. In anschaulichen Beiträgen wird für Anfängerinnen und Anfänger genauso wie für Profis beschrieben, was man alles zum Grillen wissen muss. Dabei werden nicht nur die verschiedenen Grill-Typen, sondern auch Möglichkeiten der Nutzung, abgerundet durch praktische Tipps thematisiert. Seit 2009 gibt es den Grillsportverein auch als App für mobile Endgeräte ([www.grillrezepte.app](http://www.grillrezepte.app)) und der Verein hat bereits einige Bücher veröffentlicht.



Auf seinem Blog „Grill & BBQ Karlsruhe“ präsentiert der selbsternannte Grill-Lover Manuel Baldes allerlei Leckeres und Wissenswertes zum Thema Grillen. Dabei benutzt der 34-jährige verschiedene Gartetechniken – direkt auf dem Rost, Dutch Oven oder Ofen – um eine große Vielfalt an Speisen zuzubereiten. Im Repertoire hat „Manu“ auch einige Brot-Rezepte wie Hot-Dog-Brötchen, Focaccia oder Burger-Buns. Passend dazu betreibt Baldes auch einen Instagram-Account, auf dem das bloße Betrachten der wunderbar in Szene gesetzten Speisen schon das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt.

 @grillbbqkarlsruhe  
 [www.grillbbqkarlsruhe.de](http://www.grillbbqkarlsruhe.de)

Knuspriger Teig, sonnig-süße Tomaten, gekrönt von zart-schmelzendem Käse. Hier sind sie, die Stars des italienischen Fingerfood. Vollgepackt mit Rezepten südlicher Köstlichkeiten: Das **BROT**-Sonderheft **Italienisch backen – Pizza, Pinsa und Focaccia**. In diesem Heft gibt es eine Auswahl der italienischen Klassiker, die leicht nachzubacken sind. In fast jedem Rezept findet man als Alternative zur klassischen Zubereitungsart mit (wenig) Hefe auch eine Variante mit der italienischen Mutterhefe, Lievito Madre. Die Beläge bestehen aus einer übersichtlichen Anzahl von Zutaten, die in jedem Supermarkt erhältlich sind.

 [www.brot-magazin.de/einkaufen](http://www.brot-magazin.de/einkaufen)



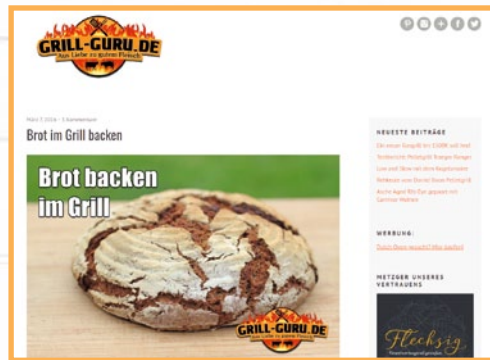
 [holzplatzbbq](https://www.instagram.com/holzplatzbbq)

Auf Instagram als „HolzplatzBBQ“ zu finden, präsentiert Hendrik Lehmkuhler viele gegrillte Kreationen, die die Vorfreude auf die nächste Grill-Party richtig steigen lassen. Saftiges Steak, frisches Brot und zahlreiche Beilagen bereitet der Hobby-Griller auf seinem Rost zu.



Brot backen auf dem Grill – geht das? Das Blog [www.grill-guru.de](http://www.grill-guru.de) liefert die Antwort: Ja, es geht. Und wie, das erklärt Betreiber Björn Bauke ganz genau im Beitrag „Brot im Grill backen“ inklusive Brot-Rezept. Außerdem finden sich auf seiner Seite noch jede Menge weitere Rezepte, Tests und Tipps.

 [www.grill-guru.de](http://www.grill-guru.de)

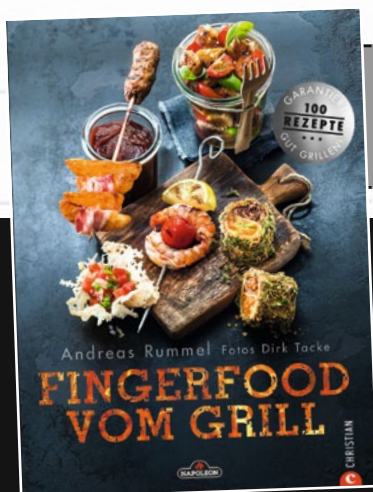


Das **BROT**-Forum bei Facebook ist die Anlaufstelle für alle, die sich mit dem Thema Backen auseinandersetzen. Hier diskutieren mehr als 5.000 Backbegeisterte über Rezepte aus den **BROT**-Ausgaben sowie den dazugehörigen Sonderheften und tauschen Erfahrungen beim Backen aus. Ganz nebenbei erfahren die Mitglieder noch aus erster Hand, welche Themen in den nächsten Ausgaben behandelt

werden und können miterleben, wo sich die Redaktion gerade herumtreibt. All das und noch viel mehr passiert im **BROT**-Forum, der Facebook-Gruppe zum Magazin.




 [www.facebook.com/groups/brotforum](https://www.facebook.com/groups/brotforum)

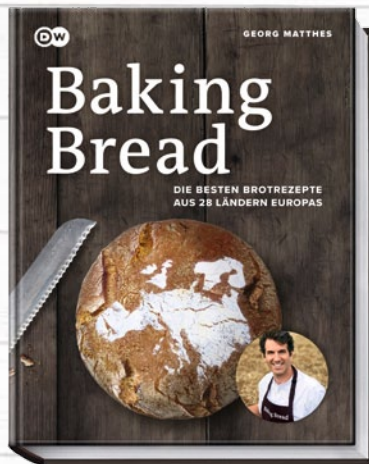


Andreas Rummel, Dirk Tacke  
**Fingerfood vom Grill**  
192 Seiten  
978-3-959-61005-6  
€ 20,-



Bei „Fingerfood vom Grill“ ist der Name Programm: Es dreht sich alles um Fingerfood-Gerichte, die sich auf und am Grill zubereiten lassen. Abwechslungsreiche Rezepte mit Fleisch, Fisch, Gemüse und Früchten bieten zahlreiche Ideen für Kleinigkeiten vom Rost. Von Vorspeisen über Party-Snacks bis hin zum echten Sattmacher. Grillexperte Andreas Rummel liefert kreatives Fingerfood von einfach bis raffiniert und verrät praktische Tipps und Tricks rund um das Thema Grillen.

 [www.verlagshaus24.de](http://www.verlagshaus24.de)



Georg Matthes  
**Baking Bread**  
 208 Seiten  
 978-3-95453-176-9  
 € 22,-

[www.dw.com](http://www.dw.com)

Georg Matthes ist Politik-EU-Korrespondent und leidenschaftlicher Backfan. Er hat seinen Beruf mit seiner Leidenschaft vereint und stellt in seinem neuen Buch **Baking Bread** die Brotkultur aus 28 Ländern Europas vor. Mit einer

ordentlichen Portion Humor paart Matthes leicht verständlich aufgearbeitetes Politikwissen mit den beliebtesten landestypischen Brotrezepten. Ob Kaisersemmel aus Österreich, buttrig-hefiges Rosinenbrot aus Luxemburg oder portugiesisches Maisbrot – hier kommt aus jedem Teil Europas traditionelles Gebäck auf den Rezeptplan.

[www.bbqpit.de](http://www.bbqpit.de)



Currybrot mit Paprika, französisches Baguette und Bierbrot – das sind nur einige der Rezepte, die es auf dem Blog [BBQPit.de](http://BBQPit.de) zu entdecken gibt. Hier finden Grill-Fans und solche, die es noch werden wollen, Rezepte, Tests und Hinweise auf Produkt-Aktionen verschiedener Hersteller.

Gestartet wurde [BBQPit.de](http://BBQPit.de) Anfang 2013 von Thorsten Brandenburg aus Wesel am Niederrhein. Die Idee zum eigenen Blog entstand, als seine Frau einige Jahre zuvor einen Kugelgrill zum Geburtstag geschenkt bekommen hatte. Seitdem ist viel passiert und Brandenburg konnte bereits einige Grill-Wettbewerbe für sich entscheiden. Darunter auch der begehrte Weltmeistertitel 2017.



So richtig gut wird Brot erst mit dem passenden Belag. Passend zum Brot, passend zur Stimmung, passend zur Jahreszeit. Das **BROT-Sonderheft Kreative BROTZeit** ist vollgestopft mit einfachen wie kreativen Rezepten für Leckerer aufs Brot. Süß oder würzig, einfach oder raffiniert – hier findet sich immer ein Aufstrich, der passt. Zudem erleichtern farbige Symbole die Orientierung. Sie verraten auf einen Blick, ob die Zutaten leicht erhältlich oder exklusiver sind, ob der Zeitaufwand niedrig oder hoch ist und wie anspruchsvoll das jeweilige Rezept in seiner Umsetzung ist.

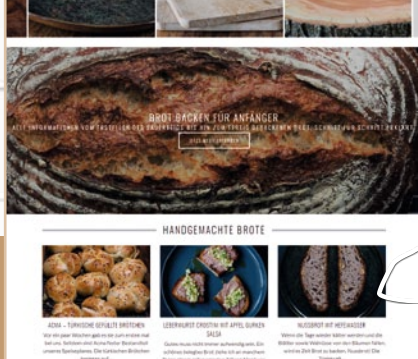
[www.brot-magazin.de/einkaufen](http://www.brot-magazin.de/einkaufen)



Lutz Geißler  
**Die besten Brotrezepte für jeden Tag**  
 208 Seiten  
 978-3-95453-181-3  
 € 24,95

Brot backen kann ganz einfach sein – wenn man weiß, was zu tun ist. Das gilt auch für anspruchsvolle Rezepte. Das wollen Lutz Geißler und die brotbackbegeisterte Designerin Sandra Weihe mit ihrem Buch „Die besten Brotrezepte für jeden Tag“ beweisen. Kreiert wurden dafür Rezepte, die vom Zeitplan auch im normalen Alltag umsetzbar sind. Mit präzisen Schritt-für-Schritt-Fotoanleitungen sind alle Handgriffe anschaulich dargestellt. Notwendiges Know-how zum jeweiligen Rezept wird in kleinen, schnell erfassbaren Grafiken mitgeliefert. So treffen gute Rezepte und innovative, praktische Herangehensweisen aufeinander. Die Ergebnisse sind nicht nur leckere Backergebnisse, sondern auch bekömmliche Brote.

[www.bjvv.de](http://www.bjvv.de)



Burger, Fisch, Internationales und auch Brot – das sind die Spezialitäten von Blogger Jens Kleinschmidt. Der 35-Jährige präsentiert in seinem Blog klassisch rustikale Laibe, ansprechende Baguettes oder gemüsigte Focaccia mit leicht nachbackbaren Rezepten. Hier finden sich viele leckere Anregungen. Und als Besonderheit gibt es die Rubrik „Supper Club“. Hier haben Menschen die Möglichkeit, sich um die Teilnahme an einem kulinarischen Abend in Kleinschmidts Wohnzimmer zu bewerben. Bis zu zehn Personen können sich persönlich ein Bild von den Koch- und Backkünsten des Wahl-Schifferstädtlers machen.

[www.gekleckert.de](http://www.gekleckert.de)

Wer mit dem Backen anfängt, hat oft viele Fragen. Doch dabei braucht es für ein gutes Brot im Prinzip nur ein paar Dinge: Mehl, Wasser, Salz, Zeit – sowie eventuell ein bisschen Hefe. Und natürlich Wissen darüber, was wichtig beim Brotbacken ist. Ob ein Brot gut schmeckt, eine tolle krachende Kruste hat und die Krume schön locker wird, hängt von mehreren Faktoren ab. Das Gute: Sie sind erlernbar. Autorin Valesa Schell weiß genau, wie man vom interessierten Laien zur begeisterten Bäckerin wird. Kein Wunder, schließlich ist es gerade einmal fünf Jahre her, dass sie ihre ersten eigenen Brote zauberte. In der neuen **BROTfibel „Einsteiger-Wissen“** vermittelt die Backexpertin auf leicht verständliche und praxisnahe Weise, was man beim Backen der ersten Brote wissen sollte. Dabei spannt Valesa Schell den Bogen vom einfachen Hefe-Laib über den richtigen Umgang mit Sauerteig, Brüh- und Kochstücken bis zum Einsatz von Lievito Madre oder Hefewasser. Zu jedem Kapitel der neuen **BROTfibel** gibt es ein gelingsicheres Rezept, mit dem das Gelernte genauso unkompliziert wie lecker in die Tat umgesetzt werden kann.

[www.brot-magazin.de/einkaufen](http://www.brot-magazin.de/einkaufen)



Anzeigen



# Mühlenfinder

PLZ 20000

PLZ 50000

PLZ 70000

PLZ 80000

**Mühle Erks**

Backen Sie Ihr Brot mit unseren wertvollen Zutaten!

Horster Hauptstraße 5  
26446 Friedeburg / OT Horsten  
Telefon 04453 2230  
[www.muehle-erks.de](http://www.muehle-erks.de)

**Horbacher Mühle**  
Prod. u. Handels GmbH

Oberhorbacher Str. 25  
53819 Neunkirchen-Seelscheid

Telefon: 02247 / 300 102

Mail: [shop@horbacher-muehle.de](mailto:shop@horbacher-muehle.de)  
[www.horbacher-muehle.de](http://www.horbacher-muehle.de)

**BLATTERT MÜHLE**


Gesunde Mühlenprodukte, frisch aus dem Schwarzwald!

79848 Bonndorf T. 07703-318  
[www.blattert-muehle.de](http://www.blattert-muehle.de)

**DRAX-MÜHLE**

Mehl, Getreide und Backzutaten direkt aus der Mühle!  
[www.drax-muehle.de](http://www.drax-muehle.de)

Drax-Mühle GmbH  
Hochhaus 5 · 83562 Rechtmehring  
Tel. 08072-8276



Rezept & Bilder:  
Sylvia Richter

# Kräuter-Bier-Gipfel

Würzige Kräuter und Bier gehören einfach zu einer gelungenen Grill-Party. Bei diesen leckeren Brötchen vereinen sich beide Zutaten zu einer sehr feinen, fluffigen Komposition. Die Kräuter-Bier-Gipfel sind als kleine Beilage zu Fleisch, Gemüse oder Käse geeignet. Dabei darf gerne mit verschiedenen Füllungen experimentiert werden.

## TEIG-ZUTATEN\*

- ▶ 450 g Manitobamehl
- ▶ 50 g Maismehl
- ▶ 200 g Bier
- ▶ 150 g Milch
- ▶ 20 g Olivenöl
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 5 g Frischhefe
- ▶ 5 g Kräuter (nach Geschmack)

### Zum Belegen

- ▶ nach Geschmack (zum Beispiel Bärlauchpaste, Kräuterbutter, Frischkäse, Gemüse, Käse)

\*Ergibt 12 Gipfel

- 1** Alle Zutaten, bis auf das Öl, 2 Minuten auf langsamer Stufe vermischen, danach 16 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Nach 6 Minuten das Öl dazugeben. Wenn der Teig fertig geknetet ist, löst er sich fast vollständig von der Schüssel. Danach den Teig in eine geölte Schüssel oder Wanne mit Deckel legen.
- 2** 2-2,5 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen und im Anschluss nach Wunsch aufarbeiten. Hierfür gibt es mehrere Möglichkeiten.
- 3** **Möglichkeit 1:** Teiglinge zu jeweils 75 g abwägen und jeden Teigling zu einem länglichen Strang ausrollen. Ein 12er-Muffinblech fetten und die Teiglinge vom Boden der Form spiralförmig nach oben hin immer enger legen.
- 4** **Möglichkeit 2:** Den kompletten Teig auf einer leicht geölte Fläche zu einem Rechteck ausziehen und mit Bärlauchpaste, Kräuterbutter, Frischkäse oder Ähnlichem bestreichen. Von der kurzen Seite her



**Tipp**

Wer kein Manitobamehl hat, kann es zum Beispiel durch Weizenmehl 550 oder ein anderes kleberstarkes Mehl ersetzen. Dann sollte man jedoch zunächst etwas weniger Schüttflüssigkeit verwenden und bei Bedarf nachkippen.

aufrollen und die Rolle in 12 Stücke von etwa 3-4 cm teilen. Die Rollstücke mit der Schnittfläche nach oben ins Muffinblech setzen.

- 5** **Möglichkeit 3:** Den kompletten Teig ebenfalls auf einer leicht geölten Fläche zu einem nicht zu dünnen Rechteck ausziehen und in 12 Streifen von jeweils 3 cm teilen. Mit beispielsweise kurz blanchiertem Gemüse oder Käse belegen, aufrollen und ins Muffinblech setzen.
- 6** Die Gipfel abgedeckt bei Raumtemperatur 45-75 Minuten zur Gare stellen. Um den richtigen Zeitpunkt zum Backen zu erkennen, regelmäßig kurz mit einem Finger eine Mulde in den Teig drücken. Die Vertiefung sollte nur langsam und „zäh“ wieder herauskommen, dann ist die Vollgare erreicht.
- 7** Rechtzeitig den Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze aufheizen und die Teiglinge unter reichlich Schwaden in den Ofen geben. 20-25 Minuten backen. Nach 10 Minuten den Schwaden ablassen und die Temperatur auf 190°C reduzieren. 🍳



<b>Schwierigkeitsgrad:</b>	★★★☆☆
<b>Getreide:</b>	Manitoba, Mais
<b>Triebmittel:</b>	Hefe
<b>Teigkonsistenz:</b>	weich
<b>Zeit gesamt:</b>	4-5 Stunden
<b>Zeit am Backtag:</b>	4-5 Stunden
<b>Backzeit:</b>	20-25 Minuten
<b>Starttemperatur:</b>	250°C
<b>Backtemperatur:</b>	190°C nach 10 Minuten
<b>Schwaden:</b>	beim Einschließen, nach 10 Minuten ablassen



# Werde Sauerteig- Experte

## **12 Ausgaben BROT plus BROTFibel Sauerteig**

**BROT-Abo für 2 Jahre abschließen und als Geschenk die brandneue BROTFibel Sauerteig erhalten.**

Der Bezugspreis für das Abonnement beträgt 64,00 Euro (EU/Schweiz 74,00 Euro, restliches Ausland 110,00 Euro). Nach Ablauf der 2 Jahre läuft das Abonnement als Jahresabo weiter und verlängert sich jeweils um ein weiteres Jahr. Sie können es ab dann aber jederzeit kündigen und erhalten das Geld für bereits gezahlte Ausgaben zurück. Im Jahresabo ist auch das Digital-Abo enthalten. Zudem hat man über die BROT-App während der Laufzeit des Abonnements Zugriff auf alle in der App erschienenen BROT-Ausgaben.






[www.brot-magazin.de/12malbrot](http://www.brot-magazin.de/12malbrot)  
Telefon: 040/42 91 77-110  
E-Mail: [service@brot-magazin.de](mailto:service@brot-magazin.de)



# Bissiger Bulle

Steaks gehören zu den Klassikern beim fleischigen Grillgut, schließlich kommen sie der ursprünglichen Form des Grillens am nächsten. Anders als bei Bratwurst oder Burgerpatty ist ein gutes Steak ein unverarbeitetes Stück Fleisch, das nur mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt zu einem echten Feinschmeckerstück wird. Auf einem krossen Ciabatta mit fruchtiger Salsasoße wird daraus sogar ohne viel Aufwand eine perfekte Kombi.

- 1 Das Steak nach Geschmack anbraten und danach mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. In etwa fingerdicke Streifen schneiden.
- 2 Parallel zum Steak ein Stück vom Ciabatta abschneiden und auf dem Grill kurz knusprig erwärmen. Längs halbieren und mit dem abgewaschenen Rucola-Salat belegen.
- 3 Die Steak-Streifen auf den Salat legen und mit Tomatenscheiben, geriebenem Parmesan und Salsasoße anrichten. 

## ZUTATEN

- ▶ Steak nach Wahl
- ▶ Ciabatta (Seite 60)
- ▶ Fruchtige Salsasoße (Seite 61)
- ▶ Rucola-Salat
- ▶ Tomaten
- ▶ Parmesan
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer





Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	bindig
Zeit gesamt:	21-27 Stunden
Zeit am Backtag:	30 Minuten
Backzeit:	25 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	250°C
Schwaden:	beim Einschießen

# Ciabatta

Das Ciabatta stammt ursprünglich aus Italien. Besonders markant ist es nicht nur durch die äußere Form, sondern auch durch die super luftige Krume. Wenig Hefe und eine lange Teigführung sorgen trotz – oder gerade wegen – des vielen „Leerraums“ unter der knusprigen Kruste für einen fantastischen Geschmack. Seit jeher steht das Ciabatta für den sommerlich-mediterranen Lebensstil – genau wie das Grillen.

## VORTEIG

- ▶ 105 g Weizenmehl 550
- ▶ 35 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 105 g Wasser (Raumtemperatur)
- ▶ 1 g Frischhefe

Die Hefe mit Wasser und Mehlen in einer Schüssel mit einem Löffel oder von Hand vermischen. Abgedeckt etwa 10-12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

## AUTOLYSETEIG

- ▶ 210 g Weizenmehl 550
- ▶ 135 g Wasser (warm)

Wasser und Mehl in einer Schüssel von Hand zu einem homogenen Teig vermischen. Abgedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

## HAUPTTEIG\*

- ▶ Vorteig
- ▶ Autolyseteig
- ▶ 30 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 15 g Olivenöl
- ▶ 8 g Salz
- ▶ 3 g Frischhefe

\*Ergibt 3 Ciabattas



Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Die besten Brotrezepte für jeden Tag“. Es ist im Becker Joest Volk-Verlag erschienen und hat 200 Seiten

mit zahlreichen farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs findest Du in der Rubrik „Inspiration – Alles rund ums Brot: Bücher und Blogs“ in diesem Heft.

- 1 Vorteig, Salz, Hefe, Wasser und Öl von Hand mit dem Autolyseteig vermischen, bis ein homogener, weicher Teig entstanden ist und alle Zutaten restlos eingearbeitet sind.
- 2 Den Teig abgedeckt 2,5 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Nach 30, 60 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Der Teig sollte sein Volumen in dieser Zeit gut um die Hälfte vergrößert haben.
- 3 Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und schonend rechteckig ziehen. Drei länglich-eckige Teigstücke abstechen und in ein gut bemehltes Tuch setzen. Mit einem Tuch und darüber mit einer Klarsichtfolie abdecken.
- 4 8-12 Stunden im Kühlschrank reifen lassen. Dabei nach 30 Minuten die Teiglinge vollflächig etwa 1 cm tief mit den Fingerspitzen eindrücken, um die Gasblasen zu vergrößern.
- 5 Den Backofen mit einem Pizzastein oder einem Backblech auf 250°C vorheizen. Die Teiglinge mit der Unterseite nach oben auf ein Backpapier setzen und in den Ofen geben. Dabei kräftig schwaden und insgesamt 25 Minuten backen. ■



Dem Teig können nach dem Mischen noch andere Zutaten, etwa Oliven, Käsestücke oder getrocknete Tomaten, zugegeben werden. Auch Kräuter verwandeln das einfache Weißbrot in eine Delikatesse.



Foto: ©Hubertus Schüller

### Tipp

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse





# Ananas-Koriander-Salsa


Diese Salsa-Soße bringt mit Koriander, Vanille, Mango und Ananas einen exotisch-fruchtigen Geschmack auf den Tisch und ist eine tolle Alternative zu den klassischen Grillsoßen. Sie schmeckt besonders gut zu gegrilltem Geflügel oder als Dip zu Brot. Aber auch einem kräftig gerösteten Steak verleiht sie eine fruchtig-leichte Note.

- 1 Die Schalotte und die Paprikaschote hacken, Mango und Ananas in kleine Würfel schneiden.
- 2 Das Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Schalotte darin anschwitzen. Zusammen mit dem Rohrzucker etwas karamellisieren lassen.
- 3 Paprika dazugeben, kurz mit andünsten und anschließend alles mit dem Apfelessig ablöschen.
- 4 Nach und nach Mango und Ananas, Pfeffer, Honig und Vanille dazugeben und alles bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen, bis die Paprika weich und die Flüssigkeit etwas reduziert ist.
- 5 Während die Salsa etwas abkühlt, den frischen Koriander hacken und anschließend unter die Salsa heben. ■

Text & Bilder: Yvonne Buschhaus

 @glutenfrei\_frollein

 /glutenfreifrollein

 www.glutenfrei-frollein.de

## ZUTATEN

- ▶ 1/2 Mango
- ▶ 1/4 Ananas
- ▶ 1/2 Paprika (grün)
- ▶ 1 Schalotte
- ▶ 3 TL Koriander (frisch)
- ▶ 2 EL Olivenöl
- ▶ 1 EL Apfelessig
- ▶ 1 EL Honig
- ▶ 1 TL Rohrzucker
- ▶ 1 Prise Pfeffer
- ▶ 1 Prise Vanille (gemahlen)

## TEIG-ZUTATEN

- ▶ 400 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 405)
- ▶ 300 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 24 g Olivenöl
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 4 g Frischhefe

### Zum Belegen

- ▶ 2 Zweige Rosmarin
- ▶ 20-25 Cocktailtomaten

Für Einsteiger  
geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	bindig
Zeit gesamt:	5 Stunden
Zeit am Backtag:	5 Stunden
Backzeit:	20 Minuten
Starttemperatur:	240°C
Backtemperatur:	240°C
Schwaden:	nein

# Focaccia

Die Focaccia zählt zur Familie der Fladenbrote. Sie ist durch ihren Geschmack eine beliebte Beilage zu allerlei Speisen – natürlich auch am Grill-Büffet. In dieser herzhaft würzigen Variante des italienischen Klassikers sorgen Rosmarin und frische Cocktailtomaten für eine herb-fruchtige Note. Sie ist perfekt zum Dippen, als Salatbeilage oder mit einem zarten Stück Fleisch belegt ein Genuss.

- 1 Für den Teig das Wasser in eine Schüssel geben und die Hefe darin auflösen. Weizenmehl und Salz hinzugeben und alles von Hand zu einem glatten Teig kneten.
- 2 Eine verschließbare Schüssel mit etwas Olivenöl auspinseln, den Teig hineingeben, verschließen und 4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 1, 2 und 3 Stunden den Teig jeweils mit 8 g Öl beträufeln und von allen Seiten einmal zur Mitte hin falten.
- 3 Für den Belag den Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren.
- 4 Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig daraufstürzen und behutsam mit den Fingerspitzen ausbreiten. Mit dem Rosmarin bestreuen, die Tomatenhälften mit den Schnittflächen nach oben darauf verteilen und fest in den Teig drücken. Zum Schluss ein wenig Öl auf die Focaccia träufeln. Abgedeckt 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 5 In der Zwischenzeit den Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Den Teigling mit Backpapier abdecken, das Backblech in den vorgeheizten Ofen schieben und etwa 20 Minuten goldgelb backen. 🍞



Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Baking Bread“. Es ist im Becker Joest Volk-Verlag erschienen und hat 208

Seiten mit zahlreichen farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs findest Du in der Rubrik „Inspiration – Alles rund ums Brot: Bücher und Blogs“ in diesem Heft.







# Schinken- Zwiebel- Zwirbel

## TEIG-ZUTATEN\*

- ▶ 500 g Weizenmehl 1050
- ▶ 250 g Dunkelbier (Raumtemperatur)
- ▶ 100 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 80 g Schinkenwürfel (roh)
- ▶ 80 g Röstzwiebeln
- ▶ 30 g Olivenöl
- ▶ 12 g Frischhefe
- ▶ 10 g Salz


\*Ergibt 10 Zwirbel


Diese leckeren Zwirbel sorgen mit dem herzhaften Rauchschinken und den würzigen Zwiebeln für eine tolle Ergänzung bei jeder Grillparty. Während das Grillgut noch über den Flammen gart, kann man den ersten kleinen Hunger damit in Kombination mit einem knackigen Salat stillen.


- 1 Die Teigzutaten zunächst auf langsamer Stufe 2 Minuten vermischen und im Anschluss 6-8 Minuten auf schnellerer Stufe auskneten – der Teig sollte sich vom Schüsselboden lösen. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und abgedeckt bei Raumtemperatur etwa 30 Minuten entspannen lassen.



Rezept & Bilder:  
Tanja Schlund

 @schlundisworld

 /Schlundis.Blog

 www.schlundis.com



### Tipp

Für eine vegetarische Variante können die Schinkenwürfel einfach durch getrocknete Tomaten oder Oliven ersetzt werden.

*Für Einsteiger  
geeignet*

- 2 Nach der Ruhepause den Teig in zehn gleich große Stücke teilen. Jeden Teigling etwas in die Länge und Breite ziehen, einrollen und in sich verdrehen. Die fertigen Zwirbel sollten etwa 15 cm lang sein. Die Teiglinge nochmals abgedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 3 Die Zwirbel bei 240°C in den vorgeheizten Ofen geben und bei Ober-/Unterhitze unter Schwaden 10 Minuten lang backen. Dann die Temperatur auf 200°C reduzieren, den Schwaden ablassen und weitere 15 Minuten fertig backen. 🍴

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	bindig, fest
Zeit gesamt:	1,5-2 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5-2 Stunden
Backzeit:	25 Minuten
Starttemperatur:	240°C
Backtemperatur:	200°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen, nach 10 Minuten ablassen

# Mini- Strammer- Max



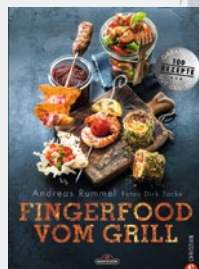
Strammer Max ist ein absoluter Klassiker unter den Brot-Gerichten, der ursprünglich aus dem sächsischen und Berliner Raum stammt. Kräftiges, dunkles Brot wird mit Schinken und Spiegelei belegt, wodurch ein schneller, herzhafter Snack entsteht. Bei dieser Variante werden Wachteleier direkt auf dem Grill zubereitet – ein toller Appetizer beim nächsten Gartenfest.

## ZUTATEN

- ▶ 8 Scheiben Pumpernickel (klein, rund)
- ▶ 8 Wachteleier
- ▶ 8 Scheiben Serranoschinken (dünn)
- ▶ 2 Frühlingszwiebeln
- ▶ 1 Gewürzgurke (mittelgroß)
- ▶ 50 g Butter (weich)
- ▶ 1/2 TL Rosmarinnadeln (fein gehackt)
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer

- 1 Die Butter mit dem Rosmarin vermischen und die Pumpernickelscheiben damit bestreichen. Indirekt auf den warmen Grill geben, bis die Butter geschmolzen ist.
- 2 Den Serranoschinken in feine Streifen schneiden und auf dem Brot verteilen. Die Gewürzgurke fein würfeln und darüberstreuen.
- 3 Auf der Grillplatte oder mit einer Pfanne die Wachteleier zu Spiegeleiern braten und auf die Pumpernickel legen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und den Strammen Max damit garnieren. 🍴

Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Fingerfood vom Grill“. Es ist im Christian-Verlag erschienen und hat 192 Seiten mit zahlreichen farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs findest Du in der Rubrik „Inspiration – Alles rund ums Brot: Bücher und Blogs“ in diesem Heft.



# Brot Laden



Origine  
France  
Garantie

## BROTLeinen

Lassen Sie Ihre Teiglinge für Baguettes, Ciabatta, Brötchen und Kleingebäcke, geschützt vor Austrocknung, unter optimalen Reifebedingungen ruhen

Bestellung:

[www.brot-magazin.de/einkaufen](http://www.brot-magazin.de/einkaufen)

040/42 91 77-110

 **MANZ**<sup>®</sup>  
DEUTSCHE ■ BACKOFEN ■ MANUFAKTUR

*Perfekt für Brot, Brötchen, Baguettes, Pizza, Kuchen etc.*



*Besuchen Sie unsere Backofenwelt mit mehr als 60 Ofenmodellen und professionellem Zubehör! Mo-Fr 8-17 | Sa 9-13 Uhr*

MANZ Backtechnik GmbH  
Backofenstraße 1-3  
97993 Creglingen-Münster  
Telefon 0 79 33 / 91 40-0  
[info@manz-backtechnik.de](mailto:info@manz-backtechnik.de)  
[www.manz-backtechnik.de](http://www.manz-backtechnik.de)

# Brot Laden

Maße: 30 cm x 15,5 cm x 14,5 cm,  
Gewicht: ca. 4,7 kg

199,- EURO



## Weiden-Brotkörbe

Diese praktischen Weidenkörbchen für den Esstisch gibt es in zwei Größen:

Oval, 20 x 30 Zentimeter oder rund mit 26 Zentimeter Durchmesser. Da macht die Brot-Präsentation gleich noch mehr Spaß. Das Körbchen kommt aus Bosnien und wurde fair gehandelt. Beide Varianten kommen in Naturfarbe. 🌱

9,- EURO

## Loaf-Nest

Gutes Brot ohne viel Aufwand herzustellen ist gar nicht so einfach. Mit dem LoafNest geht die Arbeit leichter von der Hand. Man braucht weder eine Küchenmaschine noch anderes Werkzeug. Auch der beim Brotbacken unvermeidliche Schmutz durch Mehlreste wird vermieden. Einfach Zutaten zusammenrühren, Teig reifen lassen, in das LoafNest geben und backen. Lieferumfang: Hochwertiger, emaillierter Gusseisen-Topf Antihaft-Silikonest und Anleitung. 🌱

Lang  
27,90 x 43,20 cm

Standard  
27,90 x 30,50 cm

28,95 EURO

24,95 EURO

## Vejibag

Vejibags sind für die Aufbewahrung von Gemüse eine Alternative zu Plastikbeuteln. Das Gemüse bleibt länger frisch und die Umwelt wird geschont. Die Beutel bestehen zu 100 Prozent aus ungefärbter Bio-Baumwolle. Es gibt zwei Größen: Vejibag „Standard“ und Vejibag „Lang“. 🌱

## Food Huggers

Food Huggers sind kleine Helfer in der Küche, mit denen das Wegschmeißen von Lebensmitteln und der Einsatz von Plastik reduziert werden. Food Huggers legen sich dicht um Obst oder Gemüse und halten es dadurch schön frisch. Auch Gläser kann man damit abdecken und somit auf Folie verzichten. Hergestellt aus weichem und BPA-freiem Silikon in Lebensmittelqualität, leicht zu reinigen, spülmaschinenfest. 🌱

Avocado

11,95 EURO

17,95 EURO

5er-Set

4er-Set groß

19,95 EURO

6er-Set klein

Bestellung: [www.brot-magazin.de/einkaufen](http://www.brot-magazin.de/einkaufen)

040/42 91 77-110



## Top-Mühlen namhafter Hersteller

259,- EURO



FIDIBUS 21

FIDIBUS Classic



379,- EURO

229,- EURO



KoMo-  
Handmühle

### KoMo

KoMo-Mühlen sind einfach in der Bedienung, leicht zu reinigen, klein genug für Miniküchen, groß genug für Familien und Profiköche, wohltuend leise, mit einer schonenden, aber effizienten Mahltechnik ausgestattet, exakt und leicht verstellbar und nachhaltig in der gesamten Produktionskette. Zudem bietet der Hersteller bis zu 12 Jahre Garantie auf seine Mühlen. In gleich 6 Farben sorgt leistungsfähige KoMoMio für Farbe in der Küche. Sie verfügt über einen 400-Watt-Motor. Die Getreidemühle FIDIBUS 21 misst gerade einmal 32 cm in der Höhe, hat aber dennoch einen 250 Watt leistenden Motor. Selbstschärfende Mahlsteine aus Korund-Keramik und ein kräftiger 360 Watt Industriemotor sind die Attribute der FIDIBUS Classic. Und wer ganz auf Strom verzichten möchte, für den ist die KoMo-Handmühle die richtige Wahl. ■

### KoMoMio



~~249,- EURO~~ 199,- EURO

### Hawos

Hier passt alles zusammen – von innen und außen: Die leichte Handhabung, das stufenlos einstellbare Mahlwerk, extrem harte Mahlsteine und ein starker 360-Watt-Motor sowie die Einstell-Skala aus massivem Messing. Die „Oktagon 1“ von Hawos punktet mit starker Leistung und guten Ergebnissen beim Mahlen von Getreide und Gewürzen. Selbst bei feiner Einstellung ist das Mahlgeräusch noch angenehm. Mit einem Corpus aus massivem, gedämpften Buchenholz ist sie ein Schmuckstück in handwerklicher Perfektion. Die Mühle ist auch glutenfrei eingemahlen lieferbar. ■



399,- EURO

199,- EURO



Mockmill 100

### Mockmill

Die Mockmill-Geräte erlauben jederzeit frisch gemahlenes Mehl. Sie überzeugen durch eine kinderleichte Bedienung, sind einfach zu reinigen und verfügen über Motoren mit 360 Watt (Mockmill 100) beziehungsweise 600 Watt Leistung (Mockmill 200). Der Mahlgrad kann stufenlos von sehr fein bis grob eingestellt werden. Die Mahlleistung der Mockmill 100 liegt bei rund 100 Gramm Weichweizen pro Minute, das 200er-Modell schafft erwartungsgemäß die doppelte Menge. Dafür sorgt jeweils ein robuster Industriemotor, der ein Mahlwerk aus Korund-Keramik-Mahlsteinen antreibt. Als Besonderheit besteht das innovative Gehäuse aus nachwachsenden Rohstoffen und die Mühlen werden komplett in Deutschland hergestellt. Der Hersteller gibt eine Garantie von 6 Jahren. Wer sehr große Mengen Getreide verarbeitet, für den ist die Mockmill Professional 100 oder die Professional 200 die richtige Wahl. Beide Mühlen sind für stundenlanges Mahlen ausgelegt. ■

Mockmill 200

279,- EURO



Mockmill  
Professional  
200

499,- EURO

399,- EURO



Mockmill Professional 100

Bestellung: [www.brot-magazin.de/einkaufen](http://www.brot-magazin.de/einkaufen)

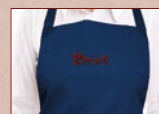
040/42 91 77-110

## Die BROTSchürze

Diese praktische Schürze wird aus zertifizierter Bio-Baumwolle in Portugal gemäß den strengen Richtlinien des Global Organic Textile

Standard (GOTS) gefertigt. In der gesamten Produktionskette werden die ökologischen und sozialen Vorschriften eingehalten – vom Weben der Stoffe über das Färben bis hin zur

Konfektion erfolgt in Portugal alles aus einer Hand. Das spart Transportwege und schont die Umwelt. Der Stoff ist hautfreundlich, atmungsaktiv, langlebig, pflegeleicht und knitterarm. Und dabei sieht die Schürze auch noch richtig gut aus mit ihrem schlichten, zeitlosen Design, dem geraden Halsausschnitt sowie Bändern aus Schürzenstoff. Sie ist etwa 80 Zentimeter breit, rund 86 Zentimeter lang und für häufiges Waschen bei 60 Grad geeignet. ■



Blaubeere



Ingwer

## BROTLeinen

Bäcker-Leinen gehört zur Grundausrüstung und ist von großem Nutzen. Darin ruhen Teiglinge für Baguettes, Ciabatta, Brötchen und Kleingebäcke, geschützt vor Austrocknung, unter optimalen Reifebedingungen. Das außerordentlich stabile Material (380g/qm) gibt ihnen dabei idealen Halt.

## BROTKorb

Rustikal und gleichsam elegant präsentiert man Brot und Kleingebäck in diesem BROTKorb aus Leinen. So wird das Arbeitsmaterial zum Tisch-Schmuck.

Das Produkt sollte nicht gewaschen, sondern bei Bedarf nur sanft ausgebürstet werden. ■

28,- EURO



Der Stoff muss vor der ersten Benutzung nicht gewaschen werden und auch später genügt es, Mehl und eventuelle Teigreste trocknen zu lassen und dann auszuklopfen. Die Maße: 60x150 cm. ■

Info

Das Leinen ist ein durch und durch französisches Produkt. Nur beste Rohstoffe werden angebaut und gewebt in Frankreich, so tragen die Produkte auch das offizielle Siegel „Origine France Garantie“.

Hersteller ist ein junges französisches Unternehmen. 2016 stellten die Gründer fest, dass die Qualität von Bäcker-Leinen nachlässt, während die Preise steigen. Ihr Ziel war es, dem beste Qualität zu einem angemessenen Preis entgegenzusetzen.

Der 100-prozentige Leinen-Stoff kann kalt oder bei 30 Grad in der Maschine gewaschen werden – mit oder ohne Waschmittel, allerdings ohne Weichspüler.

29,- EURO



Brot

28,- EURO



## BROTLeinen – Grün

Diese umweltfreundliche Alternative zum herkömmlichem Bäckerleinen besteht zu 100 Prozent aus recycelten Garnen (Global Recycled Standard-Zertifizierung). Das Material ist weich, widerstandsfähig und besteht aus 40 Prozent Leinen, 30 Prozent Baumwolle und 30 Prozent Polyester. Die Maße: 60 x 150 Zentimeter. ■

Bestellung: [www.brot-magazin.de/einkaufen](http://www.brot-magazin.de/einkaufen)

040/42 91 77-110





18,50 EURO

**Bee's Wrap Baguette**  
33,5 x 66 cm



14,- EURO

**Bee's Wrap Sandwich**  
33 x 33 cm



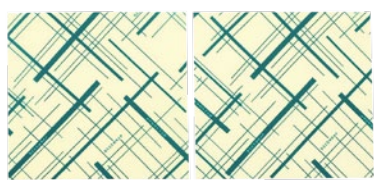
**Bee's Wrap 3er-Set Käse**  
25 x 27,5 cm

22,- EURO



26,- EURO

**Bee's Wrap Frühstückspause**



54,- EURO



### Natürliche Verpackung

Bee's Wrap wurde 2012 von Sarah Kaeck aus Vermont entwickelt. Als Mutter von drei Kindern, Hobby-Gärtnerin, Ziegen- und Hühnerhalterin stand sie vor der Frage: Wie kann ich Plastik in meiner Küche vermeiden? Sie brachte eine verlorene Tradition zurück, indem sie Baumwolle mit Bienenwachs, Jojoba-Öl und Baum-Harz behandelte und so eine waschbare und wiederverwendbare Alternative entwickelte.

Bee's Wrap ist eine innovative und zugleich ganz natürliche Art, Dinge zu verpacken und zu verschließen. Es handelt sich um Bio-Bauwolle (Global Organic Textile Standard zertifiziert), die mit Wachs aus nachhaltiger Bienenzucht getränkt wurde. Dabei kommen zudem Bio-Jojoba-Öl und Baumharz zum Einsatz. Bee's Wrap ist frei von Plastik, komplett recycle- und sogar kompostierbar.

Diese natürliche Folie eignet sich hervorragend zum Verpacken von Brot oder Käse, für das Pausenbrot, aber auch zum Verschließen von Schüsseln während der Teiggare sowie zur Frischhaltung im Kühlschrank. Sie passt sich jeweils der Form an und (um)schließt sie perfekt. Trotz des angenehmen Bienenwachs-Aromas gehen keine Gerüche auf die Lebensmittel über. Die Folie lässt sich einfach mit kaltem Wasser abwaschen und immer wieder verwenden. ■

**Bee's Wrap Sparpack:**  
zweimal 17,5 x 20 cm  
zweimal 25 x 27,5 cm  
zweimal 33 x 35 cm  
einmal 43 x 58 cm

23,- EURO



23,- EURO

**Bee's Wrap 3er Set medium**  
25 x 27,5 cm

**Bee's Wrap Starter-Set**  
einmal 17,5 x 20 cm  
einmal 25 x 27,5 cm  
einmal 33 x 35 cm

**Bee's Wrap Brot extra groß**  
43 x 58 cm



24,- EURO

**Bee's Wrap 3er Set groß**  
33 x 35 cm

18,50 EURO



**Bestellung: [www.brot-magazin.de/einkaufen](http://www.brot-magazin.de/einkaufen)**

**040/42 91 77-110**





15,- EURO

### Schneidbrett Buche

Das Holz für dieses Schneidbrett stammt aus PEFC-zertifiziert nachhaltiger Forstwirtschaft aus Österreich und wird mit der größten Sorgfalt ohne Leim verarbeitet. Es verfügt über ein Griffloch und misst 40 x 24 Zentimeter. ■



179,- EURO

### Der Gär-Automat

Mit dem faltbaren Gärautomaten und Slow-Cooker von Brod & Taylor gibt es eine semi-professionelle Lösung für den Hausgebrauch, um die Gärzeit eines Brotteigs exakt zu regulieren. Der Gärautomat sorgt zuverlässig und präzise für die richtige Temperatur bei der Gare von Hefeteig, Sauerteig, Joghurt oder Kefir. Schonende und gleichmäßige Strahlungswärme erwärmt die Zutaten. Im Gärmodus stehen mit dem digitalen Temperaturregler Einstellungen von 21°C bis 49°C

in 1°C-Schritten zu Verfügung (Im Slowcooker-Modus lassen sich 30°C bis 90°C in 5°C-Schritten einstellen). Für aufgehenden Brotteig kann die Luftfeuchtigkeit durch Verwendung des mitgelieferten Wasserbehälters (typische Luftfeuchtigkeit 60-80 %) erhöht werden. Der Automat ist platzsparend zu verstauen und mit wenigen Handgriffen gebrauchsfertig aufgebaut.

Das **Zusatzgitter-Set** verdoppelt die Kapazität des Brod & Taylor-



15,- EURO



30,- EURO

Gärautomaten ideal für das Gären von zwei Backblechen oder vier Brotkästen. Das Set besteht aus einem Edelstahl-Gestell mit zwei Aluminiumträgern. Maße des Gitters 31,2cm x 36,5cm.

**Zusätzliches Gärblech** für den Brod & Taylor Gärautomaten. ■



Bestellung: [www.brot-magazin.de/einkaufen](http://www.brot-magazin.de/einkaufen)

040/42 91 77-110







### Brotmesser, Hamburger

42,- EURO

Anders als die meisten Brotmesser hat dieses keinen Wellenschliff. Die Form hat ihren Ursprung im Alten Land. Es wurde vor allem genutzt, um das Brot direkt in der Hand – vor allem vor der Brust – zu schneiden. Daher die für eine Brotmesser relativ kurz Klinge, die aber absolut alltagstauglich ist und mit der auch große Laibe gut geschnitten werden können.

Ein weitere Besonderheit ist die Verwendung von nicht-rostfreiem Carbonstahl. In Europa haben mittlerweile die rostfreien Messer die Carbonstahlmesser fast völlig verdrängt, obwohl diese an sich zum Schneiden besser geeignet sind.

Griff: Kirsche mit BROT-Logo  
 Nieten: Aluminium  
 Klinge: carbon  
 Oberfläche: feingepließtet  
 Klingenlänge: ca. 182 mm  
 Gesamtlänge: ca. 305 mm

Aufgrund ihres reicheren Kohlenstoffgehaltes (bei uns über 0,8%) können sie höher gehärtet und damit dünner und schärfer geschliffen werden. Zudem sind sie langlebiger. ■

### Brotmesser, Ellenlang

Mit einer Klingenlänge von 26 Zentimetern ist dieses wunderschöne

Brotmesser zum Schneiden von großen Landbroten wie geschaffen. Nutzt man diese Länge richtig aus, schneidet man eine Scheibe schon mit zwei, maximal drei Mal Sägen vom Laib. Wie die meisten Windmühlen-Messer ist auch die Klinge vom „Ellenlang“ sorgsam von Hand blaugepließtet. Durch die so entstehende Glätte und Feinheit gleitet das Messer besonders leicht durch das Brot. Der Griff ist aus hochwertigem Kirschholz.

Die Brotsäge hat hoch geschliffene Wellenzähne in der Art des „Solinger Dünnschliffes“, die von Hand auspoliert werden. Das macht sie besonders scharf und ist maßgeblich wichtig für leichtes Schneiden auch härterer Brote. ■

Griff: Kirsche mit BROT-Logo  
 Nieten: Aluminium  
 Klinge: rostfrei  
 Oberfläche: blaugepließtet  
 Klingenlänge: ca. 260 mm  
 Gesamtlänge: ca. 400 mm



79,- EURO



JE 9,80 EURO

### Gärkörbe

Die Gärkörbe aus Holzschliff sind für Brote bis 1 Kg geeignet. Holzschliff ist ein Naturprodukt aus frischem Fichtenholz, was frei von jeglichen chemischen Zusätzen ist und auf rein physikalischem Wege hergestellt wird. Die aus nachhaltiger Forstwirtschaft stammenden, frischen Baumstämme werden dabei unter Wasserzufuhr an rotierende Steinwalzen gepresst. Die Gärkörbe sind komplett in Deutschland gefertigt. ■

### Küchenthermometer

Das hochwertige Küchenthermometer verfügt über einen extrem dünnen Fühler. Dadurch entstehen praktisch keinerlei Schäden oder Löcher bei der Messung der Kerntemperatur von Broten, Fleisch und anderen Lebensmitteln. Der Fühler hat einen Durchmesser von nur 1,2 mm. Damit ist das Thermometer auch perfekt für die Messung der Teig-Temperatur während der Bearbeitung und der Gare geeignet. Sehr schnelle und genaue Messung der Temperatur, großes, digitales Display. ■



99,- EURO



Bestellung: [www.brot-magazin.de/einkaufen](http://www.brot-magazin.de/einkaufen)

040/42 91 77-110



# Vegane(r) Kräuterdip

## ZUTATEN

- ▶ 200 g Cashewkerne
- ▶ 120 g Wasser
- ▶ 50 g Olivenöl
- ▶ 50 g Zwiebel (rot)
- ▶ 10 g Kräuter (gemischt, nach Geschmack)
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer

Rezept & Bild: Nadine Metz

 @glutenfreibackennadine

 /glutenfreibackennadine

Auf einer richtig guten Grillparty dürfen sie nicht fehlen: leckere Dips. Ob zu Fleisch, Fisch, Brot oder Gemüse – würzige Cremes runden frisch Gegrilltes oftmals erst so richtig ab. Das gilt auch für diesen einfachen, veganen Dip aus Cashewkernen, der sich mit vielen Speisen kombinieren lässt.

- 1 Die Cashewkerne in reichlich Wasser für mindestens 4 Stunden einweichen.
- 2 Danach gründlich abspülen und mit dem frischen Wasser, dem Olivenöl und der Knoblauchzehe zu einer glatten Masse pürieren.
- 3 Die Zwiebel fein hacken und mit den restlichen Zutaten zu der pürierten Masse geben und verrühren.
- 4 Vor dem Servieren mindestens 2 Stunden, besser noch über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen. 🍴





Foto: Hubertus Schüller / Südwest Verlag

## ZUTATEN

- ▶ 1 Roggenbrötchen (vom Vortag)
- ▶ 1 Zwiebel (klein, rot)
- ▶ 1 EL Butter
- ▶ 500 g Rinderhackfleisch
- ▶ 2-3 Stängel Majoran
- ▶ 1 TL Dijonsenf
- ▶ 1 Ei
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer
- ▶ 2 EL Olivenöl
- ▶ 8 Scheiben Vollkornbrot
- ▶ 50 g Postelein (alternativ Rucola oder Kresse)
- ▶ Frischkäse

# Fleischpflanzerl auf Brot

Sie haben viele Namen: Buletten, Frikadellen oder Fleischpflanzerl – die würzigen Hackfleischklößchen, die die Basis für klassische Burger bilden. Bei diesem rustikalen Rezept kommen sie auf einer schlichten Scheibe Brot besonders gut zur Geltung. Mit etwas Frischkäse und Postelein entsteht ein herzhafter Snack für Buletten-Fans.

- 1 Das Roggenbrötchen für etwa 5 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen. Anschließend etwas ausdrücken, dann in dünne Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben.
- 2 Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. In 1 Esslöffel Butter 3-4 Minuten glasig dünsten. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen, dann zum Roggenbrötchen in die Schüssel geben.
- 3 Das Hackfleisch ebenfalls in die Schüssel geben. Den Majoran waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Zusammen mit dem Senf und dem Ei zum Hackfleisch geben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Händen zu einer homogenen Masse verkneten, dann zu acht etwa gleich großen Buletten formen.
- 4 Die Buletten rundherum mit etwas Olivenöl bestreichen und auf dem heißen Grill bei direkter Hitze etwa 8-10 Minuten grillen, zwischendurch wenden.
- 5 Das Vollkornbrot nach Wunsch mit etwas Frischkäse bestreichen.
- 6 Die Buletten im Ganzen oder in Scheiben geschnitten zwischen zwei Scheiben Vollkornbrot anrichten und mit Postelein bestreut servieren. 🍴



### Tipp

Postelein wird auch Tellerkraut genannt und schmeckt roh wie milder Feldsalat. Gekocht kommt es Spinat sehr nahe.

Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Rock am Grill“. Es ist im Südwest-Verlag erschienen und hat 192 Seiten mit zahlreichen farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs findest Du in der Rubrik „Inspiration – Alles rund ums Brot: Bücher und Blogs“ in diesem Heft.





# Heißer Poseidon

Gegrillter Fisch ist eine wahre Delikatesse. Neben der klassischen Variante, den Fisch direkt auf dem Rost zu grillen, kann man ihn auch indirekt in einem Smoker zubereiten: Außen leicht kross, innen zart gegart und dazu ein feines Raucharoma – einfach lecker. Besonders gut schmecken Forelle, Lachs und Co. auf einer leicht gerösteten Scheibe Brot mit einer würzigen Creme.





Es gibt spezielle Fisch-Grillroste, mit denen man Fische direkt über der Glut zubereiten kann. Auf Alufolie sollte man verzichten. Dabei sollte das Rost möglichst weit oben über der Hitzequelle hängen und die Temperatur darf nicht zu hoch sein, sonst verbrennt die Haut oder der Fisch wird trocken. Dennoch gilt: ausreichendes Vorheizen ist Pflicht und die Glut beim Kohlegrill muss gut durchgezogen sein.

Besonders beliebt ist Flammhachs. Für den Hausgebrauch bei der nächsten Gartenparty ist die Zubereitung jedoch oft zu aufwändig

- 1 Den von den Innereien befreiten Fisch von außen leicht einölen und mit Salz und Pfeffer würzen. Wichtig: Es darf nicht so viel Öl aufgebracht werden, dass es in die Glut tropft. Dabei können ungesunde Dämpfe entstehen. Das Innere des Fisches kann man nach Geschmack mit Zitronenscheiben und Kräutern (zum Beispiel Thymian, Rosmarin oder Petersilie) befüllen.
- 2 Nun den Fisch grillen. Filets benötigen je nach Dicke 6-10 Minuten (auf der Hautseite grillen), ganze Fische zwischen 10 und 20 Minuten. Einmal wenden nach der Hälfte der Zeit ist ausreichend. Vor dem Verzehren etwas abkühlen lassen. 🍴

## ZUTATEN

- ▶ Avocado-Joghurt-Grillbrot (Seite 78)
- ▶ Schmand-Limetten-Dip (Seite 79)
- ▶ Fisch nach Wahl
- ▶ Zitrone
- ▶ Kräuter (zum Beispiel Thymian, Rosmarin, Petersilie)
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer
- ▶ Öl

### Tipp

Wer einen ganzen Fisch grillen möchte, kann zum Beispiel Forellen, Doraden oder Wolfsbarsche nutzen, da diese eine gute Portionsgröße für eine Person haben. Wer lieber ein Filet auf den Grill legen möchte, kann auch zum Klassiker Lachs greifen.



## VORTEIG

- ▶ 120 g Weizenmehl 1050
- ▶ 160 g Wasser
- ▶ 0,5 g Frischhefe

Die Zutaten vermischen und 10-12 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

## AVOCADOMUS

- ▶ 150 g griechischer Joghurt (10 % Fett)
- ▶ 1 Avocado (reif)
- ▶ 1 EL Zitronensaft

Die Avocado kleinschneiden, den Zitronensaft und den Joghurt hinzugeben und alles pürieren. Diesen Arbeitsschritt erst kurz vor der Zubereitung des Hauptteigs erledigen.

## HAUPTTEIG

- ▶ Vorteig
- ▶ Avocadomus
- ▶ 660 g Weizenmehl 1050
- ▶ 170 g Weizenmehl 550
- ▶ 370 g Wasser
- ▶ 40 g Röstzwiebeln
- ▶ 20 g Salz
- ▶ 3 g Brotgewürz (optional)
- ▶ 1,5 g Frischhefe

Rezept & Bilder: Dieter Stegmaier

@brotschmiede\_dieterstegmaier

/brotschmiededieterstegmaier

www.Brotschmiede\_DieterStegmaier.de

*Für Einsteiger geeignet*

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	sehr weich
Zeit gesamt:	57,5-64 Stunden
Zeit am Backtag:	2,5 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C nach 15 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen, nach 15 Minuten ablassen



**Tipp**  
1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse

Durch Joghurt und Avocado bekommt dieses Grillbrot eine sehr weiche Krume, die fast auf der Zunge zergeht. Die beigefügten Röstzwiebeln erzeugen ein deftiges Aroma im Mund. Es ist somit eine tolle Beilage zu herzhaften Grill-Gerichten. Besonders lecker schmeckt es mit gegrilltem Fisch und einem kräftigen Dip.

- 1 Alle Zutaten 20 Minuten auf langsamer Stufe mischen und danach 5 Minuten auf schnellerer Geschwindigkeit verkneten.
- 2 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und abgedeckt 1 Stunde bei Raumtemperatur anspringen lassen. Nach 30 Minuten und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- 3 Anschließend den Teig in der abgedeckten Schüssel für 44-48 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 4 Am Backtag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, 1 Stunde akklimatisieren lassen und danach auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben.
- 5 In zwei gleiche Teile halbieren und durch vorsichtiges Einschlagen der Seiten zu einem Ciabattabrot formen.
- 6 Vorsichtig auf ein Backblech geben und abgedeckt 45 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 7 Das Backblech mit Schwaden in den Ofen einschließen. Nach 15 Minuten den Schwaden ablassen und die Temperatur auf 200°C reduzieren. Das Brot weitere 35 Minuten backen. 🍳





# Limetten-Schmand-Dip

In diesem leckeren Dip vereinen sich Limette und Zitronengras. Die Creme schmeckt als würzige Ergänzung super zu Kartoffelgerichten und Grillgemüse. Aber auch in Verbindung mit Fisch ergibt sich eine tolle Kombi.

- 1 Die Limetten abreiben und von einer viertel Limette den Saft auspressen. Den Limettenabrieb sowie -saft zusammen mit dem Schmand in eine Schüssel geben und alles verrühren.
- 2 Das Zitronengras in kleine Stücke schneiden und mit Salz und Zucker in einem Mörser zu einem Mus zerstoßen.
- 3 Das Mus und das Öl zur Schmandmasse geben und glattrühren.
- 4 Den Schnittlauch klein schneiden und unterheben. Mit Salz abschmecken.
- 5 Vor dem Verzehr am besten einen Tag durchziehen lassen. 🍷

## ZUTATEN


- ▶ 300 g Schmand (24 % Fett)
- ▶ 2 Limetten (Bio)
- ▶ 5-6 cm Zitronengras
- ▶ 1 g Salz
- ▶ 1 Prise Zucker
- ▶ 15-20 g Rapsöl
- ▶ 1/2 Bund Schnittlauch




Rezept & Bild:  
Sylvia Richter

# Italienischer Brotsalat

Rezept & Bild: Nadine Metz

 @glutenfreibackenmitnadine

 /glutenfreibackenmitnadine

## BROTWÜRFEL

- ▶ 250 g Altbrot
- ▶ 2 EL Olivenöl

Das Brot in 1 cm große Würfel schneiden und mit dem Olivenöl vermengen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze etwa 15 Minuten kross backen. Danach abkühlen lassen.

## SALAT

- ▶ 600 g kleine Tomaten
- ▶ 100 g getrocknete Tomaten (in Öl, abgetropft)
- ▶ 100 g Rucola
- ▶ 2 EL Kapern
- ▶ 1 rote Zwiebel
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ 1/2 Bund Basilikum
- ▶ 1/2 Bund glatte Petersilie

Die frischen Tomaten vierteln, die getrockneten Tomaten und das Basilikum in feine Streifen, die Zwiebel in halbe Ringe schneiden. Kapern grob, Knoblauch und Petersilie fein hacken. Rucola waschen und abtropfen lassen.

## DRESSING

- ▶ 5 EL Öl von den eingelegten Tomaten
- ▶ 3 EL Balsamicoessig
- ▶ 1 TL Honig
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer

Für das Dressing alle Zutaten gut miteinander verrühren. Zusammen mit dem Salat und den Brotwürfel in eine große Schüssel geben, gut verrühren und 1 Stunde ziehen lassen.





Dieser italienische Klassiker ist mit seinen Brotwürfeln und den fruchtigen Tomaten der perfekte Begleiter für jede Grillparty. Wie geschickt, dass man so auch gleich eine leckere Resteverwertung für ein paar Tage altes Brot hat. Funktioniert übrigens auch mit glutenfreiem Brot.





# Flammfladen

Flammkuchen ist Essen für die Seele – hauchzarter Teig, dünner Belag und alles knuspert ganz zart beim ersten Biss. Doch der Elsässer Klassiker hat noch einen rustikalen Verwandten: den Flammfladen. Dieses Rezept ergibt eine etwas handfestere Version aus fluffigem Sauerteigbrot, vielseitig im Belag und in Kombination mit Sauerrahm ein echtes Fest für den Gaumen.

- 1 Für den Hauptteig Wasser, Salz und Honig vermischen und danach das Weizenmehl dazugeben.
- 2 Anschließend noch den Sauerteig dazugeben und alles 5-10 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- 3 Nun den Teig 1 Stunde abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 4 In der Zwischenzeit den Belag vorbereiten. Hierfür Sauerrahm mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend mit fein gehacktem Schnittlauch verfeinern.
- 5 Die Schalotten schälen und in Ringe schneiden, den Speck fein würfeln.
- 6 Nach der Ruhezeit den Teig in vier gleich große Portionen teilen und jede einzelne auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen.
- 7 Noch einmal 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen, während der Ofen auf 190°C Umluft vorheizt. Alternativ den Grill mit Garhaube vorheizen.
- 8 Zum Abschluss den Sauerrahm auf die Fladen streichen, dabei zum Rand hin etwas Platz lassen. Speck und Schalottenringe gleichmäßig darüber streuen.
- 9 Die Fladen für 10 Minuten im Ofen oder auf dem Grill goldbraun backen. 🍴

## SAUERTEIG

- ▶ 200 g Roggenmehl 1150
- ▶ 200 g Wasser (warm)
- ▶ 40 g Anstellgut

Für den Sauerteig das Roggenmehl und das Anstellgut zusammen mit Wasser zu einem dickflüssigen Teig vermischen und bei Raumtemperatur abgedeckt 8 Stunden ruhen lassen.

## HAUPTTEIG\*

- ▶ Sauerteig
- ▶ 200 g Weizenmehl
- ▶ 100 g Wasser (warm)
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 25 g Honig


\*Ergibt 4 Fladen

## BELAG


- ▶ 250 g Sauerrahm
- ▶ 200 g Bauchspeck (geräuchert)
- ▶ 4 Schalotten
- ▶ 1/4 Bund Schnittlauch
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer

Schwierigkeitsgrad:	★★☆
Getreide:	Roggen, Weizen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	weich, bindig
Zeit gesamt:	12 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	10 Minuten
Starttemperatur:	190°C
Backtemperatur:	190°C
Schwaden:	nein

Rezept & Bild:  
Stefanie Isabella Wenzel

 @lebkuchennest

 /www.lebkuchennest.de

 www.lebkuchennest.de

# Rustikales Wurzelbrot

## VORTEIG

- ▶ 50 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 50 g Roggenmehl 1150
- ▶ 100 g Wasser (Raumtemperatur)
- ▶ 10 g Sauerteig Marvin (siehe BROT-Ausgabe 03/2020, alternativ Lievito Madre)

Für den Vorteig den Sauerteig im Wasser auflösen und dann alle weiteren Zutaten dazugeben. Zu einem weichen Teig vermischen. Abgedeckt für etwa 12 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

## BRÜHNSTÜCK

- ▶ 35 g Altbrot
- ▶ 100 g Wasser (heiß)

Das Altbrot mit dem heißen Wasser übergießen und gut abkühlen lassen. Das Brühstück kann man bereits zusammen mit dem Sauerteig ansetzen und nach dem Abkühlen abgedeckt im Kühlschrank lagern.

## HAUPTTEIG\*

- ▶ Sauerteig
- ▶ Brühstück
- ▶ 300 g Dinkelmehl 630
- ▶ 150 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 50 g Roggenmehl 1150
- ▶ 200-225 g Wasser
- ▶ 12 g Salz

\*Ergibt 3 Wurzelbrote

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Dinkel, Roggen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	26,5-34,5 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	20-25 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	230°C
Schwaden:	beim Einschießen

Dieses leckere Sauerteig-Wurzelbrot schmeckt zu vielen Gelegenheiten. Besonders gut passt es als Beilage zum Grillen. Zusammen mit selbstgemachtem Oliven-Feta-Salat und Tzatziki wird daraus eine würzige Vorspeise. Aber auch zum abendlichen Wein passt diese Kombi hervorragend.



- 1 Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Dann etwa 3 Minuten mit den Händen durchkneten, bis alles gut vermischt sind.
- 2 Den Teig abgedeckt für 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen. Nach 20 und 40 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- 3 Danach den Teig für 12-20 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank geben.
- 4 Im Anschluss den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in drei längliche Stränge teilen.
- 5 Jeden Strang etwas auseinanderziehen und in sich verdrehen. Danach auf einem Backblech 20-30 Minuten abgedeckt entspannen lassen.
- 6 Währenddessen den Ofen auf 230°C vorheizen.
- 7 Die Teiglinge unter Schwaden 20-25 Minuten backen. 🍳

# Eingelegte Oliven mit Feta


Eingelegte Oliven mit Fetakäse sind eine echte Delikatesse. Doch anstatt die würzige Mischung fertig zu kaufen, kann man sie auch ganz leicht selbst machen. Zusammen mit dem Wurzelbrot schmecken sie besonders gut zum Grillen.

- 1 Die Knoblauchzehe schälen und vierteln.
- 2 Die Oliven mit den Kräutern und dem Knoblauch mischen.
- 3 Den Feta in Würfel schneiden und anschließend die restlichen Zutaten dazugeben.
- 4 In einer abgedeckten Schüssel bis zum Verzehr aufbewahren. Vor dem Genießen mindestens 3 Stunden ziehen lassen. ■

## ZUTATEN

- ▶ 200 g Fetakäse
- ▶ 160-180 g Oliven
- ▶ 90 g Olivenöl
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ 7 g Kräuter (getrocknet, Oregano, Basilikum, Majoran, Rosmarin)

Rezepte & Bilder: Michelle Deschner

 @mimipustelume

# Tzatziki

Tzatziki gehört einfach zu den Klassikern beim Grillen. Egal ob zu Fleisch, oder einfach nur mit einem warmen Stück Brot: Die Knoblauchsoße auf Joghurtbasis schmeckt immer.

- 1 Die Gurke längs durchschneiden und mit einem Löffel die Kerne ausschaben.
- 2 Die Gurke grob raspeln und in einer Schüssel mit 1 TL Salz mischen. Danach für 15 Minuten durchziehen lassen.
- 3 Die geraspelte Gurke in ein sauberes Küchenhandtuch geben und das Wasser herausdrücken.
- 4 Den Knoblauch auf einer Reibe fein reiben oder alternativ pressen und mit der Gurke sowie den restlichen Zutaten mischen.
- 5 Mit Salz und Pfeffer abschmecken. ■

## ZUTATEN

- ▶ 1 Salatgurke
- ▶ 400 g Crème fraîche (alternativ Schmand)
- ▶ 150 g Naturjoghurt (3,5-10 % Fett)
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer


Für Einsteiger  
geeignet


Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	bindig, weich
Zeit gesamt:	1,5 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	8-10 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	nein




# Süße Pizza

Rezept & Bild:  
Stefanie Isabella Wenzel

 @lebkuchennest

 /www.lebkuchennest.de

 www.lebkuchennest.de

## TEIG-ZUTATEN

- ▶ 250 g Weizenmehl 550
- ▶ 140 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 15 g Rapskernöl
- ▶ 6 g Frischhefe
- ▶ 3 g Zucker
- ▶ 1 g Meersalz

### Zum Belegen

- ▶ 150 g Beerenmischung (Heidelbeeren, Brombeeren, Himbeeren)
- ▶ 120 g Mascarpone
- ▶ 25 g Honig
- ▶ 1 Rosmarinweig
- ▶ 1 Minzeweig
- ▶ 1 Prise Salz

### Tipp

Direkt nach dem Backen auf dem Grill kann man noch ein wenig frischen Honig über die noch warme Pizza träufeln – das verleiht ihr einen schönen Glanz und kompensiert etwas die saure Note der Beeren.

Eine Pizza muss nicht immer herzhaft sein, wie dieses Rezept beweist. Auf den ersten Blick könnte man sie fast mit dem deftigen Original verwechseln, aber schon nach dem ersten Biss wird klar, dass sich auf dem krossen Teig ein köstliches Dessert versteckt. Und das beste daran: Man kann die süße Pizza direkt auf dem Grill zubereiten.

- 1 Zunächst die Hefe zusammen mit dem Zucker im lauwarmen Wasser auflösen und zum Mehl und Salz in die Rührschüssel geben.
- 2 Den Teig 10-15 Minuten langsam kneten und dabei nach und nach das Rapsöl hineinträufeln. Der Teig sollte sich vom Schüsselrand lösen und geschmeidig sein.
- 3 Danach den Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur unter einem Küchentuch ruhen lassen.
- 4 Währenddessen kann die Mascarpone mit Honig und einer kleinen Prise Salz abgeschmeckt werden.
- 5 Der Teig sollte sein Volumen nach der Gehzeit in etwa verdoppelt haben. Dann kann er auf einem bemehlten Holzbrett kreisrund auf die Größe einer Pizza ausgerollt werden.
- 6 Die Mascarpone-Mischung darauf streichen und die Beeren zusammen mit den Rosmarinnadeln darüber verteilen.
- 7 In der Zwischenzeit den Grill mit Pizzastein anheizen – etwa 10 Minuten bevor die Pizza gebacken werden soll.
- 8 Die Pizza vorsichtig auf den Pizzastein schieben und bei geschlossener Garhaube 8-10 Minuten bei 200°C backen.
- 9 Im Anschluss die Pizza vom Grill nehmen, 1 Minute abkühlen lassen und die frischen Minzblätter darüber verteilen. ■



Für Einsteiger  
geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	glutenfrei
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	leicht klebrig
Zeit gesamt:	3,5 Stunden
Zeit am Backtag:	3,5 Stunden
Backzeit:	15 Minuten
Starttemperatur:	offene Flamme
Backtemperatur:	offene Flamme
Schwaden:	nein

## HEFEGEMISCH

- ▶ 600 g Reisdrink (lauwarm, alternativ 300 g Milch und 300 g Wasser)
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ 10 g Honig

Den Reisdrink mit der Hefe und dem Honig mischen.

## HAUPTTEIG\*

- ▶ 200 g Reismehl Vollkorn
- ▶ 200 g Hirsemehl
- ▶ 100 g Buchweizenmehl
- ▶ 40 g Olivenöl (plus 10 g zum Ölen der Schüssel)
- ▶ 30 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- ▶ 20 g Goldleinsamen (gemahlen)
- ▶ 10 g Salz



\*Ergibt 8 Stockbrote



# Stockbrot

Ein leicht salziger Teig mit markantem Hefe-Aroma, weckt – um einen Stock gewickelt und über Feuer gehalten – bei den meisten Menschen Kindheitserinnerungen. Es ist ein echter Genuss, wenn etwas Kräuterbutter am warmen Stockbrot herunterläuft und man herzhaft hineinbeißen kann. Das gilt auch für diese glutenfreie Variante des Outdoor-Klassikers.

Rezept & Bild: Nadine Metz

 @glutenfreibackenmitnadine  
 /glutenfreibackenmitnadine

- 1 Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel verrühren. Dann mit den 40 g Öl zum Hefegemisch geben und 4 Minuten schnell verkneten.
- 2 Mit den restlichen 10 g Öl eine Schüssel oder Teigwanne ölen. Den Teig mit geölten Händen drei Mal falten, zu einer Kugel formen und in die geölte Schüssel legen. Mit einem Deckel oder einer Abdeckhaube schließen und mindestens 3 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 3 Den Teig in acht gleich große Stücke teilen. Jeden Teigling nochmal kurz durchkneten und dann um einen geschnitzten Stock wickeln.
- 4 Bis zur gewünschten Bräune über dem Lagerfeuer grillen und regelmäßig drehen. Dabei nicht zu nah an die Flamme oder die Glut halten, sondern zunächst mit einem größeren Abstand beginnen und bei Bedarf näher rangehen. Wenn das Feuer oder der Grill sehr heiß ist, das Stockbrot eher seitlich an die Hitzequelle halten und nicht direkt darüber. 🍴



**Tipp**

Der Teig eignet sich auch, um ihn zu einem Fladen zu formen und auf dem Grill auszubacken.



# Tomaten- Öliven-Baguettes

Tomaten und Oliven bilden bei diesen Baguettes ein perfektes Team. Frisch auf dem Grill gebacken, schmecken die Stangenbrote so köstlich, dass es nicht mal mehr Kräuterbutter zum Genießen braucht.

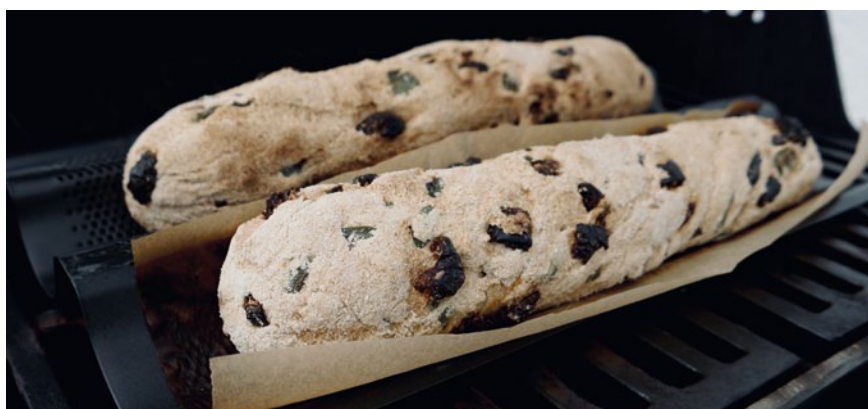
## TEIG-ZUTATEN\*

- ▶ 200 g Reismehl Vollkorn
- ▶ 150 g Hirsemehl
- ▶ 100 g Buchweizenmehl
- ▶ 550 g Mineralwasser mit Kohlensäure
- ▶ 100 g Oliven (grün, entsteint)
- ▶ 100 g getrocknete Tomaten
- ▶ 30 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- ▶ 20 g Leinsamen (gemahlen)
- ▶ 20 g Apfelessig
- ▶ 5 g Natron

\*Ergibt 3 Baguettes

- 1 Die Oliven und die Tomaten grob hacken und mit den restlichen trockenen Zutaten verrühren.
- 2 Das Wasser und den Essig hinzufügen und zügig mit einem Löffel verrühren.
- 3 Den Teig zu drei Baguettes formen. Da der Teig recht klebrig ist, sollte man etwas Reismehl zur Hilfe nehmen. Die fertig geformten Baguettes auf ein Baguetteblech mit Backpapier legen.
- 4 Auf dem vorgeheizten Gasgrill bei 200°C zunächst 15 Minuten backen. Dann auf dem Blech wenden und weitere 10 Minuten backen. Alternativ können die Baguettes auch im Backofen bei 230°C Ober-/Unterhitze für 27 Minuten gebacken werden. 🍴

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	glutenfrei
Triebmittel:	Natron
Teigkonsistenz:	klebrig
Zeit gesamt:	40 Minuten
Zeit am Backtag:	40 Minuten
Backzeit:	25 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	nein






# Socca de Nice

Diese glutenfreien Teigfladen aus Kichererbsenmehl waren einst ein Arme-Leute-Essen und dienten als Ersatz für Brot. Heute ist Socca eine lokale Spezialität und wird in der Umgebung von Nizza angeboten. Es kann nach Herzenslust mit Salat wie ein Wrap gefüllt oder wie eine Pizza belegt werden. Kleine Socca-Stückchen als Crouton-Ersatz schmecken sommerlich leicht im Salat oder als Snack zwischendurch.

- 1 Kichererbsenmehl und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl dazugießen und verrühren – Kräuter sowie Samen unterheben und 15-30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
- 2 Eine Pfanne mit Öl einfetten und erhitzen. Die Pfanne muss ordentlich heiß sein, sonst klebt der Fladen an. Etwas Teig in die Pfanne geben und ganz dünn gleichmäßig auf dem Pfannenboden verteilen.
- 3 Den Fladen von jeder Seite 1-2 Minuten braten, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. 🍳

Rezept & Bild: Margarete Maria Preker

 @imagina\_von\_rosenberg

 /ImaginaVonRosenberg

 www.brotpassion.de

## TEIG-ZUTATEN

- ▶ 250 g Kichererbsenmehl
- ▶ 500 g Wasser
- ▶ 40 g Olivenöl
- ▶ 7 g Salz
- ▶ Gewürze (nach Geschmack. Zum Beispiel Fenchel- und Schwarzkümmelsamen, Oregano, Rosmarin, Thymian oder Petersilie)

*Für Einsteiger  
geeignet*

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	glutenfrei
Triebmittel:	keins
Teigkonsistenz:	flüssig
Zeit gesamt:	25-40 Minuten
Zeit am Backtag:	25-40 Minuten
Backzeit:	2-4 Minuten
Starttemperatur:	Pfanne, heiß
Backtemperatur:	Pfanne, heiß
Schwaden:	nein

# Belgische Waffeln

Diese Belgischen Waffeln gelingen nicht nur ausgezeichnet im gewöhnlichen Elektrowaffeleisen, sondern auch im gusseisernen Exemplar auf dem Grill. Dabei bekommen sie noch ein mildes Raucharoma und sind so perfekt als Nachspeise geeignet.

## HEFEGEMISCH

- ▶ 300 g Sojamilch
- ▶ 100 g Margarine
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ 10 g Zucker

Die Sojamilch mit der Margarine lauwarm erhitzen (etwa 30°C) und mit der Hefe und dem Zucker vermischen.

## HAUPTTEIG

- ▶ Hefegemisch
- ▶ 120 g Hirsemehl
- ▶ 80 g Reismehl Vollkorn
- ▶ 40 g Buchweizenmehl
- ▶ 10 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- ▶ 10 g Goldleinsamen (gemahlen)
- ▶ 120 g Hagelzucker
- ▶ 1 Prise Vanillepulver

- 1 Alle trockenen Zutaten, bis auf den Hagelzucker, in einer Schüssel verrühren, zum Hefegemisch geben und 4 Minuten lang auf schneller Stufe kneten. Den Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt bei Raumtemperatur 1 Stunde gehen lassen.
- 2 Kurz vor dem Backen den Hagelzucker in den Teig kneten. Den Grill auf 260°C vorheizen. Die Waffeleisen kurz vor dem Backen mit erhitzen.
- 3 Die Eisen einfetten, zwei Esslöffel vom Teig in jede Seite geben und so je nach Grill bei direkter Hitze 2 Minuten von der einen Seite grillen, dann wenden und 1 weitere Minute grillen. 🍴

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	glutenfrei
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	leicht klebrig
Zeit gesamt:	2 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	4 Minuten
Starttemperatur:	260°C
Backtemperatur:	260°C
Schwaden:	nein

Rezept & Bild: Nadine Metz  
@glutenfreibackenmitnadine  
/glutenfreibackenmitnadine



Rezept & Bilder: Yvonne Buschhaus

@glutenfrei\_frollein

/glutenfreifrollein

www.glutenfrei-frollein.de

### Tipp

Die Walnüsse können auch durch Mandeln oder Sonnenblumenkerne ersetzt werden.

## KARTOFFELSALAT

- ▶ 1.000 g Kartoffeln (festkochend, am Vortag mit Schale gekocht)
- ▶ 80 g getrocknete Tomaten
- ▶ 70 g Walnusskerne (gehackt)
- ▶ 20 g Kürbiskerne
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer
- ▶ Zitronensaft (optional, nach Geschmack)

## PESTO

- ▶ 90 g Olivenöl
- ▶ 50 g Gemüsebrühe
- ▶ 40 g Parmesan
- ▶ 30 g Walnusskerne (gehackt)
- ▶ 20 g Kürbiskerne
- ▶ 20 Basilikumblätter
- ▶ 5 Stiele Thymian (klein)
- ▶ 4 g Apfelessig
- ▶ 4 g Salz
- ▶ 2 g Oregano (ideal: frisch, ansonsten getrocknet)

# Kartoffelsalat mit Wildkräuterpesto

Dieses Rezept ergibt mal etwas anderes als den klassischen Kartoffelsalat mit Mayonnaise. Denn diese Variante ist italienisch angehaucht mit getrockneten Tomaten und selbstgemachtem Kräuterpesto, abgerundet mit Walnuss- und Kürbiskernen. Der neuinterpretierte Klassiker als perfekte Grill-Beilage.

- 1 Die Kürbiskerne für das Pesto in einer Tasse mit etwas Wasser 20 Minuten einweichen.
- 2 Die getrockneten Tomaten für den Salat mit kochendem Wasser übergießen und ziehen lassen. In der Zwischenzeit die gekochten Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
- 3 Wenn die getrockneten Tomaten weich sind, abtropfen lassen, in kleine Stücke schneiden und zur Seite stellen.
- 4 Für das Pesto den Parmesankäse in kleine Stücke schneiden, die zuvor eingeweichten Kürbiskerne abgießen und beides mit allen anderen Zutaten für das Pesto in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Pürierstab zu einer cremigen Pesto-Soße pürieren.
- 5 Das Pesto über die Kartoffeln geben, Tomaten, Walnusskerne und Kürbiskerne hinzugeben, alles vermengen und mit Salz, Pfeffer und gegebenenfalls etwas Zitronensaft abschmecken.
- 6 Am besten einige Stunden vor dem Servieren zubereiten, damit der Kartoffelsalat durchziehen kann. 🍴



# Glossar

**Anspringen lassen** – Wenn in einem Rezept davon die Rede ist, dass man den Teig „Anspringen lassen“ soll, ist damit der Prozess gemeint, bei dem die Gärung in der für die Mikroorganismen freundlichen Raumtemperatur beginnt. Später wird dieser Prozess dann in kühlerer Atmosphäre wieder verlangsamt.

**Anstellgut (ASG)**, auch **Starter** – Das Anstellgut ist ein Rest Sauerteig, der nicht gebacken, sondern zur späteren Verwendung aufbewahrt wird. Vor dem nächsten Backtag wird mit einem Teil des Anstellgutes sowie Mehl und Wasser ein neuer Sauerteig hergestellt (Auffrischung). Das Anstellgut dient der Reduzierung des Zeitaufwandes zur Herstellung von Sauerteig sowie der Entwicklung einer stabilen Bakterienkultur und damit eines definierten Sauer-teigaromas. Anstellgut kann entweder immer vom jeweils für den Backtag angesetzten Sauerteig abgenommen oder separat geführt und aufgefrischt werden.

**Ausmahlgrad**, auch **Ausmahlungsgrad** oder **Mehlausbeute** – Der prozentuale Wert gibt Auskunft darüber, wieviel Prozent des ganzen Kornes im Mehl enthalten sind. Je höher also der Ausmahlgrad, desto mehr Schalen-anteil ist im Mehl enthalten.


**Ausstoßen** – Während oder nach der Stockgare wird der Teig entweder mehrmals mit der Faust ausgestoßen/ eingedrückt oder kurz kräftig durchgeknetet. Ziel ist das Entgasen und Straffen des Teiges. Dabei wird einerseits das Gärgas Kohlenstoffdioxid gegen Luft-sauerstoff ausgetauscht, der für die Vermehrung der Hefen benötigt wird. Andererseits verteilen sich die Gasbläschen gleichmäßiger im Teig – eine Grundvoraussetzung für eine gleichmäßige Porung im Brot.



**Autolyse** – Mehl und Wasser werden zu einem Nullteig verrührt und 20 bis 60 Minuten abgedeckt ruhen gelassen. In dieser Zeit quellen Stärke und Eiweiße mit Wasser. Das Klebereiweiß verkettet sich zu langen Klebersträngen (Glutenstränge). Die Autolyse dient zur Geschmacksverbesserung bei direkt geführten Teigen. Sie soll außerdem das Gebäckvolumen und die Kruste verbessern. Ziel der Autolyse ist, das Klebergerüst von Weizenteigen aufzubauen. Sie hat den Vorteil, dass der Teig kürzere Zeit geknetet werden muss, da er bereits einen Teil seiner Struktur aufgebaut hat.

**Brühstück** – gehört zur Gruppe der Nullteige innerhalb der Vorstufen. Es dient der Verquellung größerer Brotbestandteile (z.B. Körner, Saaten, Schrote). Für ein Brühstück werden die festen Bestandteile im Verhältnis von zirka 1:1 bis 1:3 mit kochendem Wasser vermischt und mindestens 2-6 Stunden quellen gelassen. Würden die groben Bestandteile nicht verquollen, würde der Wassergehalt im Teig sinken und der Teig durch Nachquellung zunehmend fester und trockener werden. Neben Schrot kann auch getrocknetes und gemalenes Brot überbrüht werden. Dieses Altbrot bindet etwa die dreifache Menge seines Eigengewichtes an Wasser.

**Dehnen und Falten** – Vorgang, bei dem weizen-dominierten Teigen durch mehrfache Dehnung und Faltung mehr Struktur verliehen wird. Das Klebergerüst wird damit schonend entwickelt. Das Gashaltevermögen steigt. Außerdem dient es der Entgasung und Sauerstoffzufuhr, der Homogenisierung der Teigtemperatur und damit der Unterstützung der Hefenaktivität. Im Bäckeralltag wird meist nur von „Falten“ gesprochen, dennoch sind beide Vorgänge gemeint. Teig kann auf verschiedene Weisen gefaltet werden. Bei der Heimbäckerei eher üblich ist die Methode mit feuchten Händen in einem Behälter (für mittelfeste bis weiche Teige). Dabei wird der Teig am hinteren Ende unterfasst, nach oben gedehnt und zum Körper hin auf den restlichen Teig gefaltet. Nun die gegenüberliegende und anschließend die die anderen Seiten genauso bearbeiten.

<http://tinyurl.com/yagxq38g>  Video

**Dextrine** – Dextrine sind Abbauprodukte von Stärke. Sie bilden sich beim Backen ab 150 Grad bei Abwesenheit von Wasser in der Kruste von Broten und geben ihnen die Farbe sowie typischen Geschmack.

**Einschießen** – Einführen des Teiglings in den Backofen mit Hilfe eines Schießers (Backbrett). Als Trennmittel zwischen Schießer und Teigling wird häufig Grieß oder



Schrot verwendet. In der Heimbäckerei kann auch Backpapier als Unterlage genommen werden. Beim Einschießen wird die Trägheit des Teiglings genutzt. Der Teigling wird mit dem Backbrett auf den Backstein geführt. Mit einem schnellen Ruck wird das Backbrett aus dem Ofen gezogen, sodass der Teigling durch die Trägheitskraft auf dem Backstein liegen bleibt.

<http://tinyurl.com/y9xrqer8>  Video

**Falten** – siehe **Dehnen und Falten**

**Fensterfest** – Zur Feststellung, ob ein Weizenteig ausreichend ausgeknetet ist, zieht man den Teig mit vier Fingern vorsichtig in vier Richtungen auseinander. Wenn der Teig sich dabei dehnt, ohne schnell zu reißen (also ein beinahe durchsichtiges Fenster entsteht), ist der Teig ideal ausgeknetet.



**Freigeschoben** – ein Brot, das ohne Form oder Topf gebacken wird, bezeichnet man als freigeschoben. Es weist eine geschlossene Kruste auf.

**Hydratation** – Bestimmt – wie auch die Teigausbeute – den Wasseranteil des Brotes im Verhältnis zum Mehl. Enthält ein Brot 1.000 Gramm Mehl und 700 Gramm Wasser, beträgt die Hydratation 70%.

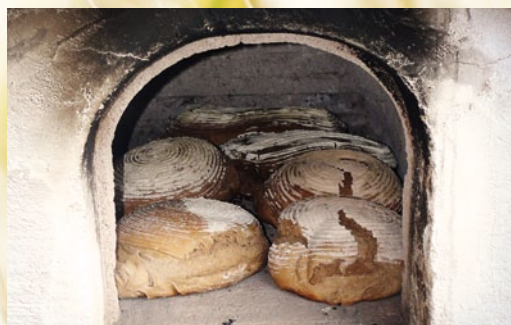
**Krume** – Das lockere und elastische Innere eines Brotes, das von der Kruste umgeben wird. Von der Krume hängt der Nährwert des Brotes ab. Geschmack und Geruch der Brotkrume werden nicht nur durch die Zutaten beeinflusst. Die Aromastoffe, die in der Kruste entstehen, ziehen aufgrund des Unterdrucks im Inneren während der Auskühlphase des Brotes durch die gesamte Brotkrume. Die Eigenschaften der Brotkrume (Struktur, Elastizität, Geschmack, Geruch) sind unter anderem abhängig vom Wassergehalt, von den Zutaten, von der Teigführung und der Teigaufarbeitung.



**Lievito Madre** – Italienische Mutterhefe. Ein kalt und fest geführter Sauerteig, der sich durch Robustheit und milden Geschmack auszeichnet.

**Nullteig** – Gemisch aus Getreideerzeugnissen, Flüssigkeit und – in einigen Fällen – Salz. Sie werden ohne Triebmittel angesetzt. Zweck ist die Verquellung der Getreideerzeugnisse. Zu den Nullteigen zählen Quellstücke, Brühstücke und Kochstücke. Sie erhöhen den möglichen Flüssigkeitsanteil im Teig, verbessern die Teigausbeute und ermöglichen so eine längere Frischhaltung der Backwaren, saftigere Krumen und günstigere Kaeigenschaften.

**Ofentrieb** – Beschreibt die Volumenzunahme des Teiges während des Backvorgangs. Die Volumenzunahme erfolgt einerseits physikalisch durch Ausdehnung der vorhandenen Gär gas e, andererseits biologisch durch Produktion von Gär gas über mikrobielle Prozesse. Welchen Anteil der biologische Faktor hat, bestimmt der Gärzustand des Teiglings (bei Vollgare überwiegt der physikalische Ofentrieb, bei knapper Gare überwiegt der biologische Ofentrieb).




**Poolish** – Hefe-Vorteig, der in der Regel zu gleichen Teilen aus Wasser und Mehl besteht. Ihnen wird lediglich Hefe zugesetzt, meistens 1% bezogen auf die Mehlmenge, aber auch geringere Hefe-Anteile sind möglich. Der Teig ruht mindestens 6 Stunden, oft auch länger (lange Teigführung). Meistens wird er kühl zur Gare gestellt.

**Quellstück** – Gehört zur Gruppe der Nullteige innerhalb der Vorstufen und dient der Verquellung größerer Brotbestandteile (Körner, Saaten, Schrote). Für ein Quellstück werden die festen Bestandteile im Verhältnis von 1:1 bis 1:2 mit 10 bis 30°C warmem Wasser vermischt und 4 bis 20 Stunden quellen gelassen. Eine zeitlich manchmal passende Variante ist das Verquellen über 8 bis 12 Stunden bei 6 bis 8°C im Kühlschrank. Um enzymatischen Abbau und Fremd g ä r u n g zu verhindern, kann die Salzmenge des Hauptteiges mit in das Quellstück einge r ü h r t werden. Würden die groben Bestandteile nicht verquollen, würden sie Wasser aus dem Teig ziehen, er würde zunehmend fester und trockener werden. Üblicherweise sollte die im Quellstück zu verquellende Menge nicht mehr als 30 bis 60 Prozent der Gesamtmenge der Getreideerzeugnisse ausmachen. Je wärmer das Wasser, umso mehr kann davon gebunden werden.

**Rundwirken** – Beim Rundwirken wird der Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in Form gebracht. Dabei klappt man die Außenseiten reihum zur Mitte. Dieser Vorgang wird so lange wiederholt, bis eine straffe Teigkugel entsteht. Da bei diesem Prozess Kohlendioxid entweicht und gleichzeitig Sauerstoff eingearbeitet wird, verbessert man noch einmal die Hefeaktivität, was sich positiv auf die Krume auswirkt.



<http://tinyurl.com/ybnxqquw>  **Video**



**Schamotte** – Als Schamotte wird ein gesteinsähnliches, künstlich hergestelltes, feuerfestes Material bezeichnet. Daraus werden beispielsweise Öfen, Kamine, aber auch Pizzasteine hergestellt. Schamotte kann besonders gut Wärme speichern.

**Schluss** – Die Seite des Brotes, auf der der Teig beim Formen zusammengeführt wird. Der Laib kann mit Schluss nach oben gebacken werden, was zu einem eher wilden Aufreißen der Kruste entlang der Nahtstellen führt.

Soll das Brot eine glatte Oberfläche aufweisen oder an definierten Einschnitt-Stellen aufreißen, wird es mit Schluss nach unten gebacken. Im Gärkorb muss es jeweils anders herum liegen, da es zum Backen aus diesem gestürzt wird.



**Schwaden**, auch Dampf, bedampfen – Der Dampf wird sofort nach dem Einschleusen des Teiglings oder verzögert in den Ofen gegeben. Er kondensiert auf der Teighaut, lässt dank der freiwerdenden Wärme das darin enthaltene Eiweiß sofort gerinnen und die Stärke verkleistern (Voraussetzung für eine knusprige Kruste). Dennoch hält der Dampf die Teighaut kühl, elastisch und ermöglicht so einen optimalen Ofentrieb und ein optimales Gebäckvolumen. Außerdem löst sein Kondenswasser die aus der Mehlstärke entstandenen Dextrine, die später zu einem attraktiven Brotglanz führen.

<http://tinyurl.com/ycob6dfu>  Video

**Starter** – siehe **Anstellgut**

**Stockgare** – Die Gärphase des kompletten, ungeformten Teiges nach dem Kneten und vor dem Aufarbeiten. Je nach Dauer der anschließenden Zwischengare und Stückgare sowie der zu erreichenden Gebäckigenschaften wird die Dauer der Gärphase festgesetzt. Während



der Teigruhe reift der Teig. Insbesondere verquellen die Mehlbestandteile, bei kleberwirksamen Mehlen entspannt das Klebergerüst. Außerdem wird die Reifung auch zum

Vermehren der Hefen genutzt. Ideale Temperaturen für die Stockgare liegen zwischen 20° und 28°C. Bei kühler Führung (4-10°C) über mindestens 6-8 Stunden entstehen während der Stockgare vielfältige Aromen. Die Stockgare kann durch Teigbearbeitungsprozesse (Dehnen und Falten) unterbrochen werden, um den Teig zu straffen, die Teigtemperatur zu vergleichmäßigen, die Teigstruktur zu beeinflussen und durch Gasaustausch den Stoffwechsel der Hefen anzuregen.

**Stückgare** – Die letzte Ruhe- und Reifephase vor dem Backen. Abhängig von der Dauer der Stückgare entwickeln sich Ofentrieb und Krumenstruktur. Die Stückgare wird entweder mit Schluss nach unten oder mit Schluss nach oben durchgeführt. Die Gartemperatur sollte idealerweise höher sein als bei der Stockgare. Während der Stückgare wird die Hefegärung angestrebt (optimal zwischen ca. 28-35°C). Für den Heimbäckerbereich sind 24-26°C ausreichend, um ansprechende Ergebnisse zu erzielen.

**Teigausbeute (TA)** – Das in Zahlen ausgedrückte Verhältnis zwischen der im Teig verwendeten Menge an Flüssigkeit und der Menge an Getreideerzeugnissen (Mehl). Sie ist ein Maß für die Menge an Teig, die entsteht, wenn 100 Teile Getreideerzeugnisse mit einer bestimmten Menge an Flüssigkeit gemischt werden. Bei einer TA 160 kommen also 60 Gramm Flüssigkeit auf 100 Gramm Getreide/Mehl. Als Flüssigkeit gelten neben Wasser alle in ihrer Konsistenz mit Wasser vergleichbaren Flüssigkeiten (Milch, Buttermilch oder Öle). Andere Zutaten wie Quark, Joghurt oder Eier verändern zwar auch den Flüssigkeitsanteil im Teig und damit die Teigausbeute, werden aber nicht in die Berechnung einbezogen. Hohe Teigausbeuten sind kennzeichnend für weiche Teige (TA 180), niedrige Teigausbeuten für festere Teige (TA 160).

**Teigführung** – Bezeichnet die gesamte Teigentwicklung vom Mischen der Zutaten bis zum Backen. Sie unterliegt vielen Faktoren, die gezielt gesteuert werden können, um optimale Backergebnisse zu erreichen.



**Vollgare** – Optimaler Gärzustand für Brote mit glatter (nicht aufgerissener) Kruste. Sie liegt zwischen Untergare und Übergare. Der Teigling hat ein großes Volumen, ist dennoch stabil und setzt bei Druck auf die Teighaut etwas Widerstand entgegen, wenngleich sich die Druckstelle nur noch wenig zurückbildet (Fingertest/Drucktest). Die Hefen haben bei Vollgare ihren Stoffwechsel verlangsamt. Vollgarige Teiglinge vergrößern ihr Volumen im Ofen nur noch minimal.

# VORSCHAU

Das nächste **BROT-Sonderheft**  
**Backen mit Urkorn**  
erscheint im **Juli 2020**.

Darin dreht sich alles um das Backen mit Urkorn-Sorten mit vielen exklusiven Rezepten und Wissenswertem zu dieser Getreidegattung.



#### HERAUSGEBER

Tom Wellhausen

#### REDAKTION

Hans-Henny-Jahnn-Weg 51  
22085 Hamburg

Telefon: 040/42 91 77-300  
Telefax: 040/42 91 77-155  
redaktion@brot-magazin.de  
www.brot-magazin.de

#### LEITUNG REDAKTION/GRAFIK

Jan Schönberg

#### CHEFREDAKTION

Sebastian Marquardt  
(verantwortlich)

#### REDAKTION

Jan Schnare

#### AUTOREN

Bärbel Adelhelm, Nadja Alessi,  
Yvonne Buschhaus, Michelle Deschner,  
Samuel Kargl, Sebastian Krist,  
Nadine Metz, Margarete Preker,  
Sylvia Richter, Valesa Schell,  
Tanja Schlund, Dieter Stegmeier,  
Isabella Wenzel

#### FOTOS

Brent Hofacker, Dirk Tacke,  
Hubertus Schüler, ilechka75,  
Peter, ucky0, zi3000

#### VERLAG

Wellhausen & Marquardt  
Mediengesellschaft bR  
Hans-Henny-Jahnn-Weg 51  
22085 Hamburg

Telefon: 040/42 91 77-0  
Telefax: 040/42 91 77-155  
post@wm-medien.de  
www.wm-medien.de

#### GESCHÄFTSFÜHRER

Sebastian Marquardt  
post@wm-medien.de

#### VERLAGSLEITUNG

Christoph Bremer

#### ANZEIGEN

Christoph Bremer (Leitung)  
Sven Reinke

#### GRAFIK

Sarah Thomas, Martina Gnaß,  
Bianca Buchta, Jannis Fuhrmann,  
Kevin Klatt  
grafik@wm-medien.de

#### ABO- UND KUNDENSERVICE

Leserservice BROT  
65341 Eltville

Telefon: 040/42 91 77-110  
Telefax: 040/42 91 77-120  
E-Mail: service@brot-magazin.de

#### DRUCK

Gräfiges Centrum Cuno  
GmbH & Co. KG  
Gewerbering West 27  
39240 Calbe  
Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem  
Papier. Printed in Germany

#### COPYRIGHT

Nachdruck, Reproduktion oder  
sonstige Verwertung, auch

auszugsweise, nur mit ausdrücklicher  
Genehmigung des Verlages.

#### BEZUG

BROT zum Grillen ist eine  
Sonderpublikation der  
Zeitschrift BROT.

Bezug über den Fach-, Zeitschriften-  
und Bahnhofsbuchhandel.  
Direktbezug über den Verlag.

#### EINZELPREIS

Deutschland: € 8,50 / Österreich: € 9,40 /  
Schweiz: sFr 12,90 / Benelux: € 9,80

#### GROSSO-VERTRIEB

VU Verlagsunion KG  
Meißberg 1, 20086 Hamburg  
Für unverlangt eingesandte Beiträge  
kann keine Verantwortung über-  
nommen werden. Mit der Übergabe  
von Manuskripten, Abbildungen,  
Dateien an den Verlag versichert der  
Verfasser, dass es sich um Erst-  
veröffentlichungen handelt und keine

weiteren Nutzungsrechte daran  
geltend gemacht werden können.

**Brot**  
ZUM GRILLEN

**DEUTSCHES  
BROTINSTITUT e.V.**

FÖRDERMITGLIEDSCHAFT  
BROT unterstützt als Fördermitglied  
das Deutsche Brotinstitut e.V.

**wellhausen  
marquardt**  
Mediengesellschaft

# Italien zu Hause erleben



Jetzt bestellen:

040/42 91 77-110

service@brot-magazin.de

# Jetzt bestellen



Sauerteig – lecker, gesund, aber ein Buch mit sieben Siegeln? Das muss nicht sein. Denn wer das Zusammenspiel der Mikroorganismen versteht und weiß, wie man sie steuert, kann souverän damit umgehen. Mit dieser Fibel bleiben keine Fragen offen. Vom Anstellen des eigenen Sauerteigs über seine Pflege bis hin zu Problemlösung und Langzeitsicherung sowie kreativer Reste-Verwertung wird alles erklärt, was im Backalltag wichtig ist. Fachlich fundiert, pragmatisch und praxiserprobt. Gezeigt werden klassischer Sauerteig, Lievito Madre, Japanische Hefe, Marvin, das Multitalent sowie glutenfreier Sauerteig. Und zu jedem von ihnen gibt es im Anhang gleich Rezepte. So kann der Backspaß direkt beginnen.

**[www.brot-magazin.de/einkaufen](http://www.brot-magazin.de/einkaufen)**  
**oder 040/42 91 77-110**