

Brot

Brot

ZUM GRILLEN

BACKEN AUF DEM GRILL

So geht's: Frisches
Brot direkt vom Rost

EINFACH LECKER

Kreative Ideen für Salate,
Dips und Grill-Menüs

BEILAGE? HAUPTROLLE!

Köstliche Backwaren
zum Dippen und Stippen

SORGENFREI! GENIESSEN

Leichte Sommer-Küche
ganz ohne Gluten

Mehr als
40
leckere Rezepte
für das perfekte
Grill-Erlebnis
🔥

Sommerliche Vielfalt

Neue Lieblingsrezepte
für unvergessliche
Grill-Abende



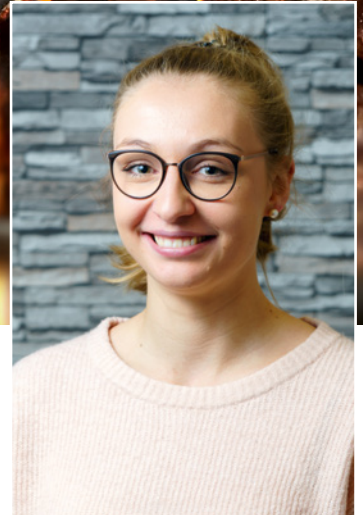
8,50 EUR
A: 9,40 Euro, CH: 12,90 sFR,
BeNeLux: 9,80 Euro

Brot
Sonderheft

A close-up photograph of a grill with several pieces of meat cooking over a fire. The meat is browned and has grill marks. The fire is visible in the background.

EDITORIAL

Liebe Leserinnen, liebe Leser.



Sie steht nicht nur vor der Tür, sondern ist vielerorts sogar schon eröffnet worden: die Grill-Saison. Die Frühblüher haben die besten Zeiten hinter sich, die Sonnenstrahlen schon richtig Kraft und die Tage werden immer länger. Der unüberhörbare Ruf der Natur lockt Grill-Fans nach draußen. Und die stehen vor einer entscheidenden Frage: Was soll gegrillt werden?

Für viele fast schon selbstverständlich, liefert die seit Jahrzehnten gepflegte Tradition selbst die Antwort: ein schönes Stück Fleisch, Würstchen, dazu ein Aufback-Baguette, Dips und Soßen vom Discounter. Aber das geht natürlich auch anders. Vor allem: leckerer. Mit etwas „Gewusst wie“ und wenig Aufwand kann man das Grillvergnügen in ganz unbekannte (Geschmacks-) Sphären katapultieren. Auch für Menschen, die teilweise oder ganz auf tierische Produkte verzichten. In diesem Heft geben wir Anregung und Information dazu.

Ein wichtiger Begleiter für alle ist natürlich das Brot. Ob Klassiker wie Baguette oder Ciabatta, außergewöhnliche Kreationen wie Zitronenbrötchen oder Gorgonzola-Grillbrot, kleine Häppchen wie Olivenschnecken oder deftige Geschmackserlebnisse wie Walnuss-Frischkäse-Kränzle. In dieser Ausgabe von **BROT zum Grillen** haben wir mehr als 40 Rezepte für Euch zusammengestellt, die den Grill-Abend unvergesslich machen werden.

Das Beste daran: Eigentlich lässt sich jedes dieser gebackenen Highlights auch auf dem Rost zubereiten. Wir zeigen in diesem Heft, wie das am einfachsten geht und was es zu beachten gilt. Mit dem nötigen Hintergrundwissen gelingt diese Zubereitungsmethode mit jedem Gebäck, das man auf dem eigenen Grill-Buffer sehen möchte.


Damit das selbstgebackene Brot auch richtig zur Geltung kommt, werden selbstverständlich aromatische Dips gereicht. Ob Mexikanische Salsa Roja, Paprika-Sesam-Aufstrich oder Sellerie-Pesto. Auch für die fleischigen Komponenten, deren Zubereitung ausführlich erklärt wird, gibt es kulinarische Ergänzungen wie Dattelmetchup oder Barbecue-Soße. Beim Ausprobieren dieser und vieler weiterer Rezepte in diesem Heft im Kreis der Familie oder mit Freundinnen sowie Freunden wünsche ich Euch nun viel Freude.


Herzliche Grüße

A handwritten signature in blue ink that reads "C. Schmitz".

Chiara Schmitz
Redaktion **BROT zum Grillen**


BROT zum Grillen ist ein Sonderheft der Zeitschrift **BROT**, dem Magazin für gesundes und bekömmliches Backen.

 @brotmagazin

 /BrotMagazin

 www.brot-magazin.de

Unsere Facebook-Gruppe:

 facebook.com/groups/brotforum

Inhalt

Verschiedenes

Neuheiten

Produkte fürs Backen und Grillen

Seite 6

Outdoor-Backstube

So gelingt Brot direkt vom Rost

Seite 14

Mühlenfinder

Seite 19

Das Einmaleins des Grillens

Was bei Fleisch beachtet werden muss

Seite 24



10 Walnuss-Frischkäse-Kränzle



12 Bratwurstwickel



21 Stockbrot



22 Zitronenbrot



23 Paprika-Sesam-Aufstrich



31 Hähnchenschnitzel



34 Gurkensalat



36 Brotsalat



37 Mini-Pizzen



42 Dinkel-Baguette



44 Mega-Burger



46 Sauerkraut-Ecken



47 Feurige Walnuss-Ringe



48 Kräuterfaltenbrot



50 Pain de Campagne



51 Brotfladen



52 Pane Malfada Siciliana



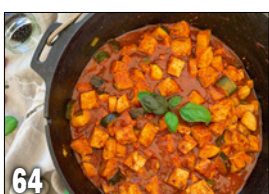
54 Kisir-Salat



55 Mexikanische Salsa Roja



63 BBQ-Aubergine



64 Tofu Burnt Ends



72 Flammkuchen vom Grill



73 Gelbes Maisbrot



74 Alpen-Hot-Dog



75 Dattelketchup



76 Infinity-Pizza



77 Kräuter-Bubbles



78 Pane di Nittardi

Inspiration: Literatur rund ums Backen: Bücher, Blogs und Co.	Seite 38
Vegetarisch und vegan Grillen für alle Geschmäcker	Seite 56
BROTladen Nützliches und Schönes rund ums Brotbacken	Seite 66
Glossar	Seite 95
Vorschau/Impressum	Seite 98



79 Pizzabrot vom Grill



81 Baguette



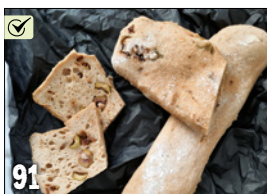
83 Dunkle Partystangen



86 Gorgonzola-Grillbrot



88 Zweierlei Dips



91 Ciabatta



94 Hamburger Buns



80 Dinkel-Burgerbrötchen



82 Honig-Sesam-Ringe



84 Petersilien-Pesto-Kranz



87 Kohlrabi-Carpaccio



90 Olivenschnecken



92 Fladen



Glutenfrei

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. Auch Backtemperaturen und -zeiten können variieren. Denn welche Temperatur ein Ofen anzeigt und welche tatsächlich im Garraum erreicht wird – das sind manchmal zweierlei Dinge. Wer sichergehen möchte, misst die Ofentemperatur mit einem entsprechenden Thermometer. Brot ist durchgebacken, wenn die Kerntemperatur um 97°C beträgt. Bei Kleingebäck backt man am besten immer auf Sicht und beendet den Backprozess, wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist.

Wasser

Vorsicht bei der Wasserzugabe. Jedes Mehl – auch Mehle mit derselben Type von verschiedenen Herstellern – hat andere Eigenschaften und kann unterschiedlich viel Flüssigkeit binden. Daher sollte man zunächst etwas Wasser (20-30%) zurückhalten und schluckweise nachschütten.

Zeitangaben

Jeder Sauerteig, jede Hefe, jede Knetmaschine arbeitet anders. Daher sind Zeitangaben zwar erprobt, dennoch nur eine Empfehlung. Wenn 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 schnell arbeitet. 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 findet Ihr 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

Viel Spaß beim Entdecken und Nachbacken.
Wir freuen uns auf Euer Feedback.

- @brotmagazin
- /BrotMagazin
- www.brot-magazin.de
- [facebook.com/groups/brotforum](https://www.facebook.com/groups/brotforum)
- BROTRezept-Suche: www.brot-magazin.de/rezepte

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



Steakmesser von Zwilling

Das vierteilige Steakmesser-Set aus der Serie Zwilling Pro kostet 229,- Euro. Mit den Messern im Nieten-Design lassen sich Fleisch vom Grill und auch Burger einfach zerteilen. Die Messer wurden in einem speziellen Verfahren aus einem Stück Stahl geschmiedet. Das macht sie laut Hersteller besonders robust. Ein zweistufiger V-Edge-Abzug soll für eine lange Schneidleistung und Schärfe sorgen.

Die Klinge des Brotmessers MIYABI 5000 MCD, das ebenfalls neu bei Zwilling ist, ist 23 Zentimeter lang und im Wellenschliff gefertigt. Der Klingenkern besteht aus einem speziellen Pulverstahl, der von hundert Lagen Stahl unterschiedlichster Sorten und Härten umgeben ist. So schneidet das Messer auch Fleischbraten oder hartes Gemüse wie Kürbis mühelos klein. Der Preis: 409,- Euro. de.zwilling-shop.com



MIYABI 5000 MCD

Nützliche Produkte fürs Backen und Grillen



Die Protein-Aufstriche von Nabio bestehen aus Hülsenfrüchten und tragen so amüsante Namen wie „Knallerbse“ und „Muckibohne“. Ersterer in der Geschmacksrichtung „Kichererbse-Tomate“ zeichnet sich laut Hersteller durch einen intensiven Tomatengeschmack aus und ist mit italienischen Gewürzen wie Basilikum sowie Oregano verfeinert. „Muckibohne“ in der Geschmacksrichtung „Weiße Bohne-Senf“ enthält neben weißen auch Sojabohnen, Senf und Rucola. Die Aufstriche kommen laut Produzent ohne künstliche Zutaten, Aromen, Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker aus. Das 140-Gramm-Glas kostet jeweils 2,49 Euro. www.nabio.de

Videro G2 ist der kleinere Bruder der bekannten Videro-Grillstationen von Rösle. Durch seine klappbaren Seitentische nimmt er weniger Platz ein, bietet aber dennoch eine Grillfläche von 47,5 x 45 Zentimeter. Der Gasgrill verfügt über zwei Brenner und einen Seitenbrenner im rechten Seitentisch. Der Deckel hat einen Glaseinsatz, um das Grillgut im Auge behalten zu können, ohne den Deckel heben zu müssen. Für 499,- Euro ist der kleine Grill erhältlich. www.roesle.com



Bei Häussler gibt es Metzgerpapier, das eine Alternative zu Alufolie darstellt. Das Butcher Paper saugt den austretenden Fleischsaft und das Fett aus Grillfleisch auf und leitet es zum Verdampfen nach außen. So soll das Fleisch nach Angaben des Herstellers nicht austrocknen und eine leckere Kruste entsteht ebenfalls. Das Papier kann überdies zum Smoken auf dem Pellet-Grill eingesetzt werden, für Spare Ribs und Pulled Beef eignet es sich auch. Die 10-Meter-Rolle ist 61 Zentimeter breit und kostet 17,31 Euro. www.backdorf.de



Der BBQ Booster Tischgrill von Tefal bietet eine Grillfläche von 1.300 Quadratzentimeter und eine Leistung von bis zu 2.200 Watt. Über einen abnehmbaren Thermostat lassen sich sechs Temperaturstufen für die gesamte Fläche regulieren. Ein Thermospot zeigt an, wann die Fläche ausreichend vorgeheizt ist. Mit einer speziellen Boost-Funktion können markierte Zonen separat per Knopfdruck noch stärker beheizt werden. So lassen sich Fleisch und Gemüse bei verschiedenen Temperaturen erhitzen. Durch eine Antihafbeschichtung aller Komponenten werden Anbrennisrisiko und Rauchentwicklung laut Herstellerangaben minimiert. Der Tischgrill könne einfach in der Spülmaschine gereinigt werden – das Bedienpanel, an dem der Thermostat sitzt, muss vorher entfernt werden. Der Preis: 109,99 Euro. www.tefal.de

Pünktlich zur Grillsaison erweitert Feinkost Dittmann sein Soßen-Sortiment. Die „Gute-Laune-Soßen“ bringen laut Hersteller die geschmackliche Vielfalt von Brasilien, Korea, Japan, Kenia, Äthiopien und Argentinien ans Barbecue. Sie sollen zu Grillfleisch, Fisch, Geflügel und als Dip gut schmecken. Entstanden sind die Soßen in Zusammenarbeit mit der äthiopischen Soulfood-Expertin und leidenschaftlichen Köchin Ennu Cherinet. Die 250-Milliliter-Flasche kostet je 2,29 Euro. Die Soßen sind nach Angaben des Produzenten frei von Geschmacksverstärkern und künstlichen Aromen. www.feinkost-dittmann.de



Die Büffel Burger Box von Büffel Bill enthält alle essenziellen Zutaten für einen leckeren Burger vom Grill. Die Basis bilden Gourmet Patties aus Büffel Fleisch. Sie bestehen aus grob gewolftem Fleisch mit einem geringen Fettgehalt und sind leicht mit Salz und Pfeffer gewürzt. Ebenfalls in der Box: Prime Rib Patties, die aus Rib-Eye Teilstücken bestehen. Abgerundet werden die Büffel Burger von Büffelmozzarella, der sich auf dem Burgerpatty anschmelzen lässt. Die typischen Brioche-Brötchen sind ebenfalls enthalten. Sie werden laut Hersteller in der Traditionsbäckerei Grecht aus Baden-Württemberg frisch von Hand gebacken. Alle Produkte stammen nach Angaben des Produzenten aus nachhaltiger Aufzucht. Ein gekühlter Overnight-Express-Versand soll eine frische Lieferung am Wunschtermin ermöglichen. Die Boxen sind in drei verschiedenen Größen für vier bis zwölf Burger ab 39,90 Euro erhältlich. www.bueffelbill.com



Heidelbeerpüree bildet die Grundlage für die Blue Berry Soße von Nabio. Mit ihrer fruchtigen und pikanten Süße passt sie laut Hersteller gut zu Fleisch und Gemüse vom Grill. Aber auch als Würze auf Bowls oder zum Dippen soll sie wunderbar schmecken. 240 Milliliter kosten 2,79 Euro. Der Hersteller verzichtet nach eigenen Angaben auf künstliche Aromen und Zusätze ebenso wie auf Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker. www.nabio.de



Mit der hohen runden Grillpfanne von Le Creuset lassen sich Speisen gleichmäßig kochen und braten, so das Unternehmen. Das Gusseisen der Pfanne speichert die Wärme, die Grillrillen sorgen für eine Prägung auf Fleisch und Gemüse. Mit den beiden Griffen lässt sich die Pfanne anheben. Der Ausgießer erleichtert laut Hersteller tropffreies Ausgießen. Die Pfanne ist in verschiedenen Größen ab 25 Zentimeter und in den drei Farben Kirschrot, Ofenrot und Schwarz Matt ab jeweils 115,- Euro erhältlich. www.lecreuset.de



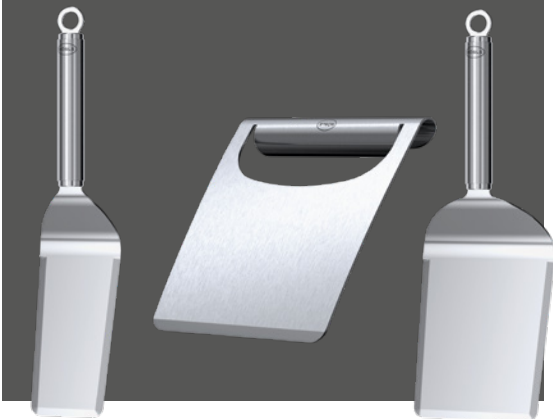
Der Gasgrill Eagle 311 E der Marke Grandstate ist jetzt bei theBBQshop.de erhältlich. Der Grill aus gebürstetem Edelstahl ist ein Dreibrenner-Grill mit Infrarot-Steak-Brenner. Die Roste bestehen aus Edelstahl, wie auch Hauptbrenner und Fettauffangblech. Der Eagle 311 E besitzt einen Keramik-Infrarotbrenner, der laut Hersteller Temperaturen bis 750°C erreicht. Die 11-Kilogramm-Gasflasche lässt sich im Gerät verstauen. Über große, leichtläufige Rollen mit Stoppfunktion kann der 549,- Euro kostende Grill bewegt werden. www.thebbqshop.de



Nach dem Grillen und Schlemmen folgt das Saubermachen. Mit den Geschirrtüchern aus der limitierten Stay Hope-Kollektion von Kiss my kitchen ist der Abwasch in Zukunft zumindest optisch ein Highlight. Die Tücher erinnern mit ihrer plakativen Message „Stay Hope“ auch in aktuellen Alltagssituationen daran, nicht den Mut zu verlieren. Entworfen wurden sie in Hamburg und bestehen zu 50 Prozent aus Leinen, zu 50 Prozent aus Baumwolle. Sie sind laut Hersteller bei 40°C waschbar und kosten pro Stück 15,90 Euro. www.kissmykitchen.de

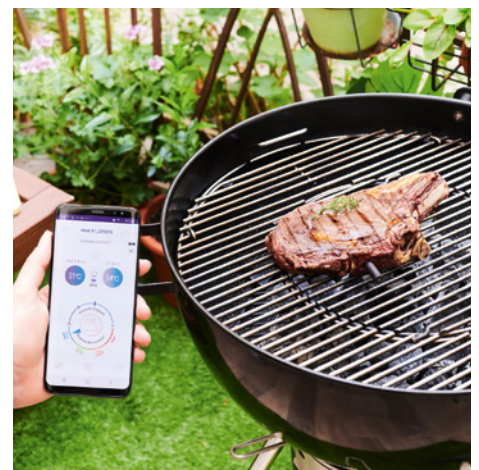


Mit der Plancha Grillplatte von Rösle lassen sich zum Beispiel karibische Fischpfannen, pikante Tapas und allerlei andere Köstlichkeiten zubereiten, so der Hersteller. Durch den erhöhten Pfannenrand der 129,- Euro kostenden Platte geht beim Wenden nichts verloren, die glatte Emaille-Beschichtung verhindert Anbrennen, gibt der Produzent an. Überschüssiges Öl und Fett werden über die eingebaute Auffangrinne entsorgt. Passend dazu gibt es verschiedene Plancha Spachtel, mit denen sich das Grillgut wenden lässt. Der Tipp vom Hersteller: Mit zwei Spachteln arbeiten. Gleichzeitig eignen sie sich auch zum Reinigen der Platte. Die Spachtel sind in verschiedenen Größen ab 22,95 Euro erhältlich. www.roesle.com



Merklinger 600 von Merklinger ist eine kompakte Outdoor-Küche, die zahlreiche Optionen bietet. Backen, Grillen, Kochen, Räuchern, Smoken sind möglich. Mit seiner Back- und Grillfläche von 60 x 50 Zentimeter passt das Modell auch auf kleine Terrassen oder Gärten. In der Küche lassen sich Gerichte für zwei bis sechs Personen zubereiten. Standardmäßig ist die Küche mit vier 4,5 Zentimeter dicken Schamottsteinen ausgestattet, die laut Hersteller lokal produziert werden. Der Schamottstein ist am unteren Boden gerillt, um die Hitze gleichmäßiger zu verteilen. Ein ausziehbares Grillrost ist optional erhältlich. Die Draußen-Küche wiegt 220 Kilogramm und kostet 3.290,- Euro. www.dermerklinger.de

Das meat it+ von Mastrad ist ein Messgerät, mit dem sich Fisch und Fleisch laut Hersteller punktgenau garen lassen. Die Sonde mit zusätzlicher App ist eine Weiterentwicklung der bisherigen meat it-Sonde. Die neue Sonde arbeitet drahtlos und wird aktiviert, sobald sie aus dem Gehäuse genommen wird. Durch zwei Sensoren misst sie nach Angaben des Herstellers die Kerntemperatur des Lebensmittels und die Kochgeschwindigkeit auf 1°C genau. Sie arbeitet im Temperaturbereich zwischen 0 und 400°C. Geeignet ist sie für Grill, Ofen und Induktionskochfeld. Mit der kostenlosen App lassen sich Garprozesse zudem programmieren. Über ein Bluetooth-Relais in der Ladestation kann man Garvorgänge aus bis zu 60 Meter Entfernung von der Sonde kontrollieren. Im Lieferumfang von 89,- Euro sind neben der Sonde zwei AAA-Batterien, die Ladestation und eine kleine Zange, mit der sich die Sonde sicher entfernen lässt, enthalten. www.mastrad-paris.com



Walnuss-Frischkäse-Kränzle



Tipp

Der Teig kann auch mit nur 3 g Frischhefe hergestellt werden. Dazu wird er 12-16 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank gegeben und vor der Weiterverarbeitung bei Raumtemperatur 20-30 Minuten akklimatisiert.

Walnüsse, Frischkäse und Honig bilden ein perfektes Team. Die Aromen ergänzen sich wunderbar. Diese Kränze passen hervorragend zu Gegrilltem, aber auch einfach nur zu einem knackigen Salat. Kurz auf den Grill gelegt und aufgewärmt, schmecken sie sogar noch besser.


- 1 Alle Zutaten für den Teig auf langsamer Stufe 2 Minuten vermischen. Weitere 15 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.
- 2 Den Teig in einer Schüssel abgedeckt bei Raumtemperatur etwa 60 Minuten ruhen lassen. Er sollte sein Volumen in dieser Zeit deutlich vergrößern.


Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	bindig
Zeit gesamt:	2,5-3 Stunden
Zeit am Backtag:	2,5-3 Stunden
Backzeit:	25-28 Minuten
Starttemperatur:	210°C
Backtemperatur:	210°C
Schwaden:	beim Einschließen, nach 10 Minuten ablassen



- 3 Für die Füllung alle Zutaten miteinander verrühren.
- 4 Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 8 gleich große Portionen zu jeweils 120 g teilen. (Bild 1)
- 5 Jedes Teigstück auf eine Größe von 25 x 18 cm ausrollen. Die Füllung auf dem Teig verteilen, dabei den Rand 2-3 cm an der kurzen Seite freilassen. (Bild 2)
- 6 Die Enden von der langen Seite zur Mitte hin einklappen und fest andrücken.
- 7 Die Teiglinge der Länge nach jeweils 5-6 Mal durchschneiden. An einem Rand 1-2 cm stehen lassen. (Bild 3)
- 8 Dann von der unteren Seite her schräg, quer nach oben hin aufrollen. (Bild 4)
- 9 Die so entstandenen Teigrollen noch etwas in die Länge ziehen (Bild 5) und zu einem Kreis formen. Die Enden zusammendrücken. (Bild 6)
- 10 Die Kränzle abgedeckt bei Raumtemperatur 20-30 Minuten ruhen lassen.
- 11 Den Backofen rechtzeitig auf 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 12 Die Kränzle vor dem Einschießen etwas bemehlen und unter Schwaden 10 Minuten backen. Den Schwaden ablassen und weitere 15-18 Minuten fertig backen. 🍪

Rezept & Bilder: Tanja Schlund

 @Schlundis World

 /Schlundis Blog

 www.schlundis.com



TEIG-ZUTATEN*

- ▶ 330 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 600 g Weizenmehl 550
- ▶ 55 g Olivenöl
- ▶ 15 g Frischhefe
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Zucker

FÜLLUNG

- ▶ 200 g Walnüsse (fein gehackt)
- ▶ 200 g Frischkäse (cremig)
- ▶ 40 g Honig (flüssig)

*Ergibt 8 Stück

Bratwurstwickel



Dieses Rezept gelingt mit dem Thermomix

Die Bratwurst gehört für viele zum Grillen wie das Salz in die Suppe – aber sie kann auch neben dem Grill eine echt gute Figur machen. Eingewickelt in Blätterteig und mit Ajvar – einem würzigen Paprikamus – verfeinert, ist sie das Fingerfood der etwas anderen Art, eine würzige Begleiterin zum Grillfest. Doch nicht nur das: Auch zwischendurch ist die Kombi ein geschmackliches Highlight.



Rezept & Bilder:
Bärbel Adelhelm

Tipp

Statt 100 g Japanische Hefe oder Lievito Madre können auch 20 g Frischhefe genutzt werden. Dafür 60 g mehr Mehl und 40 g mehr Wasser im Teig verwenden. Wenn nur Hefe genutzt wird, diese mit der Milch aufschäumen.

Schwierigkeitsgrad: ★★

Getreide: Weizen

Triebmittel: Japanische Hefe, Hefe

Teigkonsistenz: mittelfest

Zeit gesamt: 3-4 Stunden

Backzeit: 17-22 Minuten

Starttemperatur: 180°C

Backtemperatur: 180°C

Schwaden: Nein

- 1 Für die Butterplatte die Butter mit dem Mehl zu einer gleichmäßigen Masse verkneten und zu einem Rechteck von 20 x 15 cm ausrollen, beispielsweise zwischen zwei Lagen Backpapier. Die Platte in das Backpapier eingewickelt im Kühlschrank bis zur Weiterverarbeitung gut durchkühlen lassen.
- 2 Für den Teig Japanische Hefe und Frischhefe mit Milch verrühren. Auf Linkslauf und Stufe 2,5 für 20 Sekunden kneten. Das Mehl, den Zucker, das Salz und das Ei zugeben und alles auf der Teigknet-Stufe 2 Minuten verkneten. Die Butter in Stücke schneiden und untermischen. Nochmals 2 Minuten auf der Teigknet-Stufe kneten.
- 3 Den Teig 2 Minuten abgedeckt entspannen lassen. Auf einer Unterlage (Backpapier oder Dauerbackfolie) zu einem Rechteck von 40 x 20 cm ausrollen. Luftdicht verschließen und 15 Minuten in den Gefrierschrank oder 60 Minuten in den Kühlschrank geben.
- 4 Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Die Butterplatte auf eine Hälfte des Teiges legen (Bild 1).



Der Blätterteig kann auch ohne Thermomix hergestellt werden. Alle Zutaten, bis auf die Butter, 5-6 Minuten auf schnellerer Stufe verkneten. Die Butter in Stücke schneiden und dazugeben. Weitere 4-5 Minuten kneten. Die Butter muss ganz in den Teig eingearbeitet sein und der Teig sich vom Schüsselrand lösen.

- 5 Die Teigplatte zuklappen (Bild 2). Die Teigländer gut zusammendrücken.
- 6 Die Teigplatte etwas flach drücken. Der Länge nach ausrollen. Dabei vorsichtig rollen, damit die Butter im Teig nicht bricht.
- 7 Ein Drittel der Teigplatte von der langen Seite über die Mitte hinaus einklappen. Das andere Ende darüber legen. Es entstehen drei Lagen.
- 8 Auf eine Größe von 40 x 20 cm ausrollen und wieder überlappend zusammenfalten, wie im vorherigen Schritt. Den Vorgang insgesamt dreimal wiederholen. Sollte der Teig zu warm werden, zwischen den Schritten in den Gefrier- oder Kühlschrank geben. Die Butter darf nicht zu weich werden.
- 9 Den Teig auf die Größe 50 x 30 cm ausrollen.
- 10 Die Würste enthäuten. Die Wurstmasse gegebenenfalls mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 11 Das Ajvar auf die Blätterteigplatte auftragen. Die Wurstmasse darauf verteilen. (Bild 3)
- 12 Die Platte in 2-3 cm dicke Streifen schneiden. (Bild 4)
- 13 Den Backofen rechtzeitig auf 180°C Umluft vorheizen.
- 14 Die Stränge in sich verdrehen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 20 Minuten ruhen lassen. (Bild 5)
- 15 Die Stränge in den Ofen geben und 17-20 Minuten backen. 🍴

BUTTERPLATTE

- ▶ 200 g Butter (kalt)
- ▶ 40 g Weizenmehl 550

TEIG-ZUTATEN*

- ▶ 280 g Milch (kalt)
- ▶ 500 g Weizenmehl T65 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 100 g Japanische Hefe (alternativ Lievito Madre)
- ▶ 1 Ei (Größe M)
- ▶ 20 g Butter (kalt)
- ▶ 10 g Zucker
- ▶ 7 g Salz
- ▶ 5 g Frischhefe

FÜLLUNG

- ▶ 370 g Ajvar (alternativ Pesto rot)
- ▶ 4 Bratwürste (roh)
- ▶ 2 Prisen Pfeffer
- ▶ 2 Prisen Salz
- ▶ 1 Prise Muskat

*Ergibt 7 Stück


A wooden cutting board is the central focus, featuring several ripe red tomatoes, a large loaf of golden-brown rustic bread, and a wooden-handled knife. The background is a soft-focus green, suggesting an outdoor setting.


Outdoor- Backstube


Brot, Fladen und Co. vom Grill

Brot vom Grill ist schon lange kein Geheimtipp mehr. Seit ein paar Jahren liegt das Outdoor-Backen voll im Trend. Denn neben Fleisch, Würstchen, Gemüse, Käse und Desserts kann man auf dem heimischen Grill auch problemlos Brot, Pizza oder Brötchen zubereiten. Dabei hat jede Kochstelle ihre Vor- und Nachteile.

Text: Isabella Wenzel

 @lebkuchennest

 /www.lebkuchennest.de

 www.lebkuchennest.de



Das Zauberwort fürs Backen auf dem Outdoor-Küchengerät lautet: indirekte Hitze. Die Wärme zirkuliert dabei im geschlossenen Grill gleichmäßig über eine längere Zeit um den Brotlaib herum – ähnlich wie im Backofen.

Anfangen hat die Geschichte des Grillbrottes schon vor langer Zeit. Denn mit dem uralten Rezept für Stockbrot begann der Siegeszug der Backstube unter freiem Himmel. Inzwischen hat sich der Hype um das Brot mit Lagerfeuerromantik weiterentwickelt und die Techniken sind ausgeklügelter geworden. Mit etwas

Erfahrung eignet sich fast jedes Brotrezept auch für die Zubereitung in der Outdoor-Backstube. Die Backtemperaturen bleiben dabei die gleichen wie bei der Zubereitung im Backofen.

Entscheidend für ein gutes Ergebnis ist das geschlossene System des jeweiligen Grills. Nur mit einem geschlossenen Deckel lassen sich ähnliche Bedingungen wie im Ofen herstellen. So kann das Back-Grillgut nicht nur von unten, sondern gleichmäßig von allen Seiten gebacken werden. Dabei gibt es – je nachdem, welche Hitzequelle genutzt wird – einige Unterschiede.

Holzkohlegrill/Kugelgrill:

Mit ihm bekommt das Brot zusätzliche Raucharomen beim Backen. Ein besonders gutes Backergebnis lässt sich im Gegensatz zu Kohle, mit Briketts erzielen. Sie halten über einen langen Zeitraum eine gleichmäßige Temperatur und ruhige Backatmosphäre, da sie langsamer verbrennen. Eine regelmäßige Kontrolle mit dem Thermometer ist trotzdem unverzichtbar. Über die Lüftungsschlitze im Deckel, lässt sich eine Art Umlufteffekt wie beim Backofen imitieren. Wird die Hitze zu groß, schließt man den Deckel wieder etwas.



Hat man lediglich einen Holzkohlegrill ohne Deckel, kann man immer noch kleinere Fladenbrote oder Pitas damit direkt auf dem Gitterrost zubereiten. Diese haben in der Regel eine geringere Backzeit und benötigen nicht zwangsläufig die Hitze von oben und unten zugleich.

Keramikgrill:

Ein Grill aus Keramik ähnelt einem Backofen am meisten – das Material kann die Hitze am längsten speichern. Die dicken Wände geben die Temperatur gleichmäßig an den Teig ab und backen ihn damit beständig. Damit lässt sich

ein Backvorgang wie im Ofen bei Ober-/Unterhitze simulieren. Die Temperatur wird mit dem Abluftventil im Deckel gesteuert und kann individuell auf das jeweilige Brot abgestimmt werden. Bei erhöhter Luftzufuhr erhöht sich auch die Hitze – umgekehrt nimmt diese ab, wenn kein weiterer Sauerstoff zugeführt wird. Vor allem größere Brotlaibe lassen sich deshalb besonders gut in einem Keramikgrill zubereiten. Diese sollten allerdings zusätzlich auf einem Deflektor- oder Pizzastein platziert werden, um sie vor der Hitzeentwicklung von unten zu schützen. Ein Nachteil ist, dass der Keramikgrill unter allen Grills die meiste Zeit zum Vorheizen benötigt. Diese kann man aber sinnvoll für die Zubereitung leckerer Dips und Soßen für den Grill-Abend nutzen.

Gasgrill:

Der Vorteil beim Brotbacken mit einem Gasgrill liegt bei der Regelung der Hitze. Ähnlich wie im Backofen wird zunächst mit einer hohen Temperatur gestartet, dann kann die Wärmezufuhr heruntergefahren werden. Durch die große Luftzirkulation dieser Variante bekommt das Brot eine ausgeprägte Kruste. Dank

TIPPS

Mit einem Backstein lässt sich das Backen im Steinofen auch auf dem Grill nachahmen und das Brot zusätzlich vor der direkten Hitze von unten schützen. Wer über keinen Dutch Oven verfügt, kann in Kombination mit einem Kugelgrill oder einem anderen geschlossenen System mit anderen gusseisernen Töpfen oder einem Römertopf arbeiten – diese sollten aber nicht direkt mit der Glut in Kontakt kommen und benötigen deshalb die Zirkulation eines Grills mit Deckel.

WICHTIGE GRUNDREGELN:

- Brot auf dem Grill immer mit geschlossenem Deckel backen
- Für eine gleichmäßig verteilte, indirekte Hitze sorgen
- Die Grilltemperatur sollte identisch mit der Zubereitung im Ofen sein
- Beim Einheizen des Grills die lange Backzeit berücksichtigen
- Den Brotteig wie gewohnt zubereiten (gleiche Zutaten und die üblichen Ruhezeiten)
- Der Grill muss die Hitze so lange konstant halten können, wie das Brot normalerweise auch im Ofen zum Backen benötigen würde
- Bei abnehmender Glut verlängert sich durch die geringere Hitze die Backzeit
- Dünne, flache Brote mit kurzer Backzeit wie Fladenbrot, Pita oder Naan lassen sich auch auf einem Grill ohne Deckel zubereiten

ZUBEHÖR:

- Grill
- Backstein, Pizzastein oder Backstahl
- Grill-Thermometer
- Römertopf oder Dutch Oven
- Gusseiserne Pfannen
- Kohle oder Briketts



Wer mit einem Keramikgrill arbeitet, imitiert das Backen im Ofen am ehesten. Die Backeigenschaften sind sich am ähnlichsten



Auf einem Gasgrill lässt sich die Hitze am einfachsten regulieren



Je nachdem, welche Hölzer und Räucherchips Verwendung finden, kann das Aroma des Brotes im Smoker verändert werden

der verschiedenen Temperaturzonen lässt sich im Gasgrill auch problemlos kleineres Gebäck wie Brötchen zubereiten.

Smoker/Räucherofen:

Die Zubereitung im Smoker oder Räucherofen verleiht dem Brot ein noch intensiveres Aroma. Je nach persönlichem Geschmack kann es zusätzlich mit der Verwendung verschiedener Hölzer und Räucherchips aromatisiert werden. Besonders gut eignen sich Fruchthölzer wie Kirscher oder Apfelholz. Diese Zubereitungsart gehört zu den unkompliziertesten, um Brot außerhalb des Ofens zu backen. Der Laib wird hierbei nicht direkt über der Flamme, sondern in der Garkammer – dem sogenannten Pit – zubereitet. Mithilfe der Regulierklappe hält man die Temperatur unter Kontrolle sowie konstant.

Offenes Feuer:

Wer keinen Grill mit geschlossenem Deckel hat, muss deshalb nicht automatisch auf das Backvergnügen im Freien verzichten. Die Lösung lautet:



Nicht jeder Backversuch auf dem Grill gelingt beim ersten Mal. Es braucht etwas Zeit und Experimentierfreudigkeit. Zum Üben der ersten Brote auf dem Grill eignen sich vor allem Hefeteige besonders gut. Pro Kilogramm Brotteig rechnet man etwa 40 Minuten Backzeit auf dem Grill bei durchschnittlich 185°C.

Bei einem Grill ohne Temperaturanzeige im Deckel sollte man die Temperatur am Besten in der Nähe des Brotes messen – einmal ober- und unterhalb (um auf Nummer sicher zu gehen).

Dutch Oven. Der Topf aus dickwandigem Gusseisen ist ein altertümlicher Ersatz für unseren Backofen und damit auch perfekt zum Brot backen geeignet. Ähnlich wie das Stockbrot, gehört er zu den ältesten Methoden, in offenem Feuer zu backen. Der Deckel des Dutch Ovens mit seinem nach außen hochgezogenen Rand kann dicht verschlossen und zusätzlich mit glühenden Briketts oder Kohle belegt werden. So hat er direkten Kontakt zur Hitzequelle (von oben und unten). Das Material speichert dabei die Temperatur sehr gut und vor allem gleichmäßig über einen längeren Zeitraum. Durch das Nachlegen oder Entfernen der glühenden Kohle kann die Hitze reguliert werden. Die Verteilung der Glut spielt dabei die wichtigste Rolle.



Wenn man den Deckel eines Dutch Ovens mit Kohle belegt, bekommt das Brot von oben und unten Hitze

Anzeigen

PLZ 20000



Backen Sie Ihr Brot mit unseren wertvollen Zutaten!



Horster Hauptstraße 5
26446 Friedeburg / OT Horsten
Telefon 04453 2230
www.muehle-erks.de

PLZ 50000



Horbacher Mühle
Prod. u. Handels GmbH
Oberhorbacher Str. 25
53819 Neunkirchen-Seelscheid
Telefon: 02247 / 300 102
Mail: shop@horbacher-muehle.de
www.horbacher-muehle.de



BIO MÜHLE
EILING
BIO MÜHLE EILING
Möhnstraße 98
59581 Warstein
shop@biomuehle-eiling.de
www.biomuehle-eiling.de



Mühlensfinder

PLZ 70000



Beste Biomehle in großer Vielfalt finden Sie im

- Bioladen
- In unserem Mühlensladen
- In unserem Onlineshop

Mehr unter spielberger.de

Spielberger GmbH, 74336 Brackenheim,
+49 (0) 7135 - 98 15-51



Gesunde Mühlensprodukte, frisch aus dem Schwarzwald!

79848 Bonndorf T. 07703-318
www.blattert-muehle.de

PLZ 80000



DRAX-MÜHLE
SHOP
Mehl, Getreide und Backzutaten direkt aus der Mühle!
www.drax-muehle.de
Drax-Mühle GmbH
Hochhaus 5 · 83562 Rechtmehring
Tel. 08072-8276

Österreich



AN DEN GRILLER, FERTIG, LOOS!

Backmischungen für deinen Grillert!
Bio Burger Buns, Dinkel Grill-Baguette, Dinkel Grillweckel u.v.m.

Bequem online bestellen unter
www.rosenfellner.at

Zu viel Unterhitze kann das Brot am Topfboden verbrennen lassen, bevor es überhaupt durchgebacken ist. Deshalb sollte nur etwa ein Viertel der glühenden Kohlen unter dem Topf und der Rest auf dem Deckel sowie ringsherum platziert werden. Ähnlich wie beim Kohlegrill, erzielen Briketts eine längere und gleichmäßigere Temperatur.

Auch bei der Zubereitung auf dem Grill kann mit Wasserdampf, dem Schwaden, gearbeitet werden. Hierfür muss lediglich eine feuerfeste Tropfschale mit Wasser befüllt und zwischen den glühenden Kohlen platziert werden. Direkt darüber wird anschließend der Grillrost eingesetzt und auf diesem ein Backstein mit dem Brotlaib darauf. Das Wasser verdampft und zirkuliert unter dem geschlossenem Deckel. Beim Gasgrill

funktioniert es ähnlich – ein feuerfester Topf (ohne Holz- oder Plastikteile) wird, gefüllt mit Wasser, neben dem Brot unter der Grillhaube platziert.

Der wichtigste Unterschied zwischen Grill und Backofen ist die unterschiedliche Entwicklung der Hitze. Beide müssen entsprechend vorgeheizt werden, damit sich die Temperatur allmählich aufbauen kann, allerdings ist diese beim Grill schwerer unter Kontrolle zu halten. Man kann nicht einfach – wie beim Backofen – die gewünschte Gradzahl einstellen und das Brot sich selbst überlassen. Beim Grill muss eine durchgängige Kontrolle der Temperatur stattfinden, damit nichts anbrennt und ein gelungenes Backergebnis erzielt werden kann. Schließlich erreicht er auf Hochtouren bis zu 350°C. 🍷




Dünne Fladenbrote wie Naan können wunderbar über der offenen Flamme zubereitet werden


Tipp


Für den Stockbrotspieß müssen Äste von nicht giftigen Holzarten verwendet werden, die nicht zu schnell Feuer fangen – ideal sind Buche, Haselnuss- oder Weidenbaum.



Rezept: Isabella Wenzel

 @lebkuchennest

 /www.lebkuchennest.de

 www.lebkuchennest.de

Stockbrot

Das wohl traditionellste Brot überhaupt sorgt jedes Jahr an lauen Sommerabenden für viel Freude bei großen wie kleinen Brotbäckerinnen und -bäckern. Doch das Knüppelbrot, wie es auch genannt wird, lässt sich nicht nur über dem Lagerfeuer oder einer Feuertonne zubereiten. Für alle, die in der Großstadt leben, ist auch die offene Glut des Grills eine Option, um nicht auf den Backspaßunter freiem Himmel verzichten zu müssen.

- 1 Die Zutaten auf schnellerer Stufe 10 Minuten zu einem festen Teig verkneten, der sich leicht vom Schüsselrand löst. 90 Minuten bei Raumtemperatur abgedeckt zur Gare stellen. Das Volumen sollte sich in dieser Zeit verdoppelt haben.
- 2 Den Teig kurz mit der Hand durchkneten. 12 Portionen à jeweils 65 g abstechen.
- 3 Die Teiglinge länglich ausrollen und in dicken Streifen um die Äste wickeln.
- 4 Die Stockbrote so lang über die Glut halten, bis sie ringsherum goldbraun und knusprig sind. Je nach Temperatur der Glut kann das 15-20 Minuten dauern. ■

*Für Einsteiger
geeignet*

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	2 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	15-20 Minuten

TEIG-ZUTATEN*

- ▶ 300 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 500 g Weizenmehl 550
- ▶ 30 g Speiseöl (neutral)
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 4 g Trockenhefe
- ▶ 2 g Zucker

*Ergibt 12 Stück



Tipp

Damit der Teig nicht zu stark am Ast festklebt, kann dieser mit etwas Alufolie umwickelt und anschließend ein wenig eingölt werden, bevor der Teig darum gewickelt wird. Die Stockbrote nicht zu dicht an die Glut halten, damit sie nicht verbrennen bevor der Teig durchgebacken ist.

NO KNEAD-REZEPT

kein Kneten erforderlich

Tipp

Aus dem Brotteig können ebenso Brötchen hergestellt werden. Hierfür den Teig in 8 Portionen à zirka 80 g teilen. Mit je einer Zitronenscheibe garnieren. Die Backzeit reduziert sich auf 15-17 Minuten. Die Backtemperatur beträgt für die Brötchen durchgehend 250°C, beim Einschließen reichlich Schwaden.

Zitronenbrot

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Dinkel

Triebmittel: Sauerteig Marvin

Teigkonsistenz: weich

Zeit gesamt: 18-21 Stunden

Zeit am Backtag: 3,5-4,5 Stunden


Backzeit: 40 Minuten

Starttemperatur: 260° C


Backtemperatur: 230°C

Schwaden: nein

Rezept & Bild: Margarete Maria Preker

 @imagina_von_rosenberg

 /brotpassion

 www.brotpassion.de

TEIG-ZUTATEN

- ▶ 330 g Wasser (kalt)
- ▶ 500 g Dinkelmehl 630
- ▶ 20 g Sauerteig Marvin (alternativ Lievito Madre)
- ▶ 11 g Salz
- ▶ Abrieb von 1,5 Zitronen (Bio)
- ▶ 5 g Zitronensaft (frisch gepresst)

Topping

- ▶ 1 Zitrone (Bio, groß, in 0,5 cm dicke Scheiben geschnitten)

Eine Hommage an die wunderbar duftenden Zitronenhaine Siziliens: Das frische Zitrus-Aroma des Brotes passt hervorragend zu Fisch und anderem Grillgut. Werden die Scheiben auf dem Grill getoastet, entfaltet sich der unwiderstehliche Duft von Zitrone. Besonders lecker schmeckt das Backwerk mit Butter und Honig zum Frühstück.

- 1 Alle Zutaten gründlich miteinander vermischen und zirka 10 Minuten mit der Hand verkneten, bis ein geschmeidiger und glänzender Teig entsteht. Abgedeckt bei Raumtemperatur 14-16 Stunden gehen lassen. Nach 2 und 4 Stunden jeweils einmal dehnen und falten.
- 2 Den Teig nach der längeren Ruhezeit erneut einmal dehnen und falten, dann abgedeckt weitere 2-3 Stunden gehen lassen.
- 3 Ein Gärkörbchen komplett mit Zitronenscheiben auskleiden.
- 4 Den Teig auf eine bemehlten Arbeitsplatte geben, rundwirken und mit dem Schluss nach oben in das Gärkörbchen legen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 45 Minuten zur Gare stellen.
- 5 Den Backofen rechtzeitig mit einem gusseisernen Topf auf 260°C vorheizen.
- 6 Den Teigling in den vorgeheizten Topf stürzen und in den Ofen geben. Die Temperatur sofort auf 230°C reduzieren und 20 Minuten mit Deckel backen. Den Deckel abnehmen und weitere 20 Minuten ohne Deckel backen. 🍯



ZEITRASTER

18 Uhr
Teig ansetzen

Nächster Tag
11 Uhr
Brot formen,
Ofen vorheizen

11.45 Uhr
Backen

12.30 Uhr
Brot fertig





Paprika-Sesam-Aufstrich

Würzige Dips und Aufstriche verfeinern so manches Brot, bevor es in den Mund gelangt. Dabei sollten sie den Eigengeschmack nicht überdecken, sondern diesen abrunden und umspielen. Der Paprika-Sesam-Aufstrich ist herzhaft und passt damit eher zu kräftigen Broten.

- 1 Die Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel hacken. Die Paprikaschote waschen und das Gehäuse entkernen.
- 2 Alle Zutaten miteinander pürieren. In ein ausgekochtes Glas geben und im Kühlschrank bis zum Verzehr aufbewahren. ■

Rezept & Bild:
Ernst Böcker GmbH & Co. KG.

 @boecker_b.pure
 /bpure.glutenfree

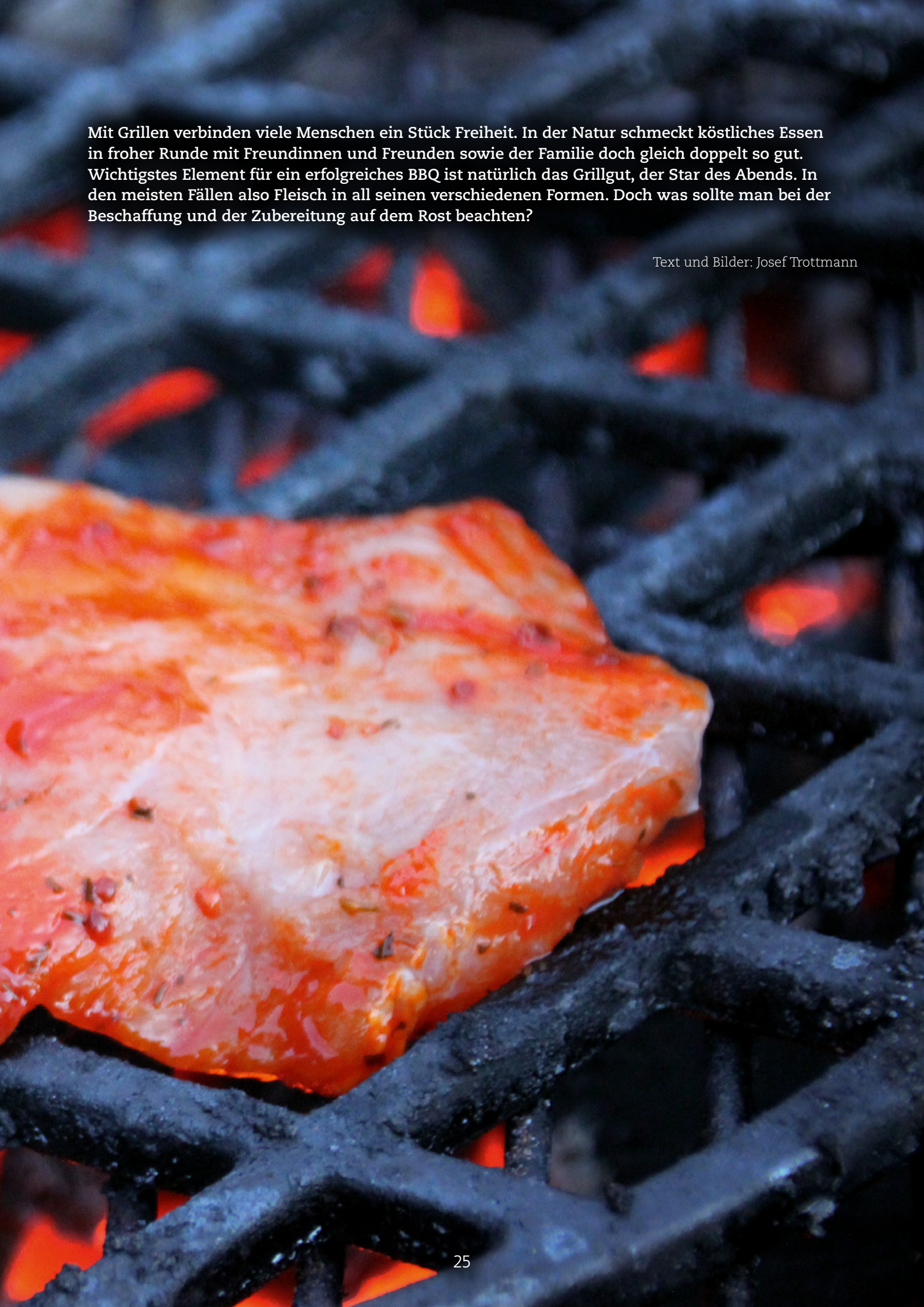
ZUTATEN

- ▶ 1 Paprikaschote (rot)
- ▶ 80 g Sesamsaat
- ▶ 30 g Sonnenblumenkerne
- ▶ 20 g Olivenöl
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ 1 g Kreuzkümmel
- ▶ 2 Prisen Salz
- ▶ 2 Prisen Pfeffer

Zarte Filets statt zähes Fiasko

So gelingt Fleisch auf dem Grill





Mit Grillen verbinden viele Menschen ein Stück Freiheit. In der Natur schmeckt köstliches Essen in froher Runde mit Freundinnen und Freunden sowie der Familie doch gleich doppelt so gut. Wichtigstes Element für ein erfolgreiches BBQ ist natürlich das Grillgut, der Star des Abends. In den meisten Fällen also Fleisch in all seinen verschiedenen Formen. Doch was sollte man bei der Beschaffung und der Zubereitung auf dem Rost beachten?

Text und Bilder: Josef Trottmann



Ein einfacher, gusseisener Rost ist ideal zum Grillen von Fleisch geeignet. Vor der Nutzung wird er nur mechanisch mit einer Metallbürste gereinigt und danach während des Aufheizprozesses bei größtmöglicher Hitze saubergebrannt. Gußeisen kann mehr Hitze aufnehmen und speichern als ein normaler Drahtrost und sorgt gleichzeitig noch für die markanten Grillmuster

Die wichtigste Grundregel für ein gelungenes Grillerlebnis mag abgedroschen klingen, bringt es aber auf den Punkt: Weniger ist mehr. Das gilt allerdings nur für die Zutaten beim Grillen, nicht für die Leidenschaft, mit der die Zubereitung stattfinden sollte.

Neben dem Fleisch selbst kommt vor allem den Gewürzen und Kräutern eine entscheidende Rolle zu. Wer die Möglichkeiten hat, sollte frische Kräuter immer getrockneten vorziehen. Am besten sind sie sogar selbst angebaut. Auch im Winter finden sich im Garten, auf dem Balkon oder in freier Natur würzige Kräuter, die den Fleischgeschmack fein abrunden oder kräftig betonen. Wenn im Frühjahr die Hauptgrillsaison startet, sind in heimischen Gärten vor allem noch Petersilie und schon Minze zu finden. Beide geben einer Marinade die besondere Würze.

Doch das Ergebnis ist immer nur dann auch gut, wenn bereits die Basis – das Fleisch – von bester Qualität ist. Alle Komponenten müssen den höchsten Ansprüchen gerecht werden. Von daher lautet hier die Devise: Lieber etwas weniger kaufen, dafür aber qualitativ hochwertig. Eine Entscheidung, die sich in jedem Fall auszahlt.

Die besten Bezugsquellen für gutes Fleisch sind natürlich die Erzeugerinnen und Erzeuger, also Bauernhöfe. Hier erfährt man nicht nur, wo und wie die Tiere gehalten worden sind, sondern kann auch die regionale Landwirtschaft unterstützen. Wer in der Stadt wohnt, findet in kleineren Hofläden, Metzgereien oder auch im Supermarkt entsprechende Produkte. Die Auswahl ist gerade im Sommer unerschöpflich, auch an bereits mariniertem Fleisch.

Wer sich jedoch ernsthaft und nachhaltig mit dem Grillen beschäftigen möchte, wird selbstverständlich zu unvorbehandelten Produkten greifen. Wer selbst mariniert, sieht sein Fleisch, bevor es unter einer leckeren Schicht aus Gewürzen verschwindet. Nur so kann man die Qualität richtig beurteilen. Und außerdem weiß man ganz genau, welche Zutaten die Marinade enthält – und kann sie nach den eigenen Vorlieben gestalten.

Das ist ein entscheidender Faktor, denn beim Fleischkauf ist das Aussehen des Grillguts enorm wichtig. Das Mindesthaltbarkeitsdatum spielt dabei nicht die erste Geige, wichtiger ist der genaue Blick auf den potenziellen Kauf. Wichtiger ist die Optik. Und die sollte eher bei Tageslicht geprüft

werden. Das spezielle Thekenlicht verfälscht oft den Eindruck. Frisches oder gut abgehangenes Fleisch erkennt man sofort.

Ein absolutes Muss beim Rindfleisch ist das helle Rot. Es spricht ein frisches Produkt vom Jungrind oder Färse. Selbst wenn es lange abgehangen ist, lässt sich dieses Hellrot noch deutlich erkennen. Von extrem dunklem Rindfleisch sollte man die Finger lassen – ein Zeichen dafür, dass das Fleisch von älteren Tieren stammen kann. In der Regel handelt es sich dabei um zähes Fleisch, das mit wenig Muskelmasse durchzogen ist. Bei genauem Hinsehen ist eine deutlich gröbere Faserung zu erkennen. Wenn das Fleisch bereits in der Verpackung schmierig erscheint, lässt man es besser liegen.



Fleisch sollte zweimal gewendet werden, da sich so die Poren perfekt verschließen und das Grillgut seine Saftigkeit behält

Absolutes Highlight ist ein Rindersteak, das vom Biohof direkt erworben werden kann. Fleisch von Rindern, die nur mit Heu und Gras gefüttert werden, haben ein hellrotes Fleisch mit einer schönen Maserung. Beim Kauf von

Rindersteaks sollte man auf etwa Zwei-Finger-dicke Stücke zurückgreifen. Das Steak wird bei voller Hitze angegrillt – zirka 90 Sekunden pro Seite und höchstens zweimal gewendet. Das reicht völlig aus, damit es eine schöne Kruste erhält



Ideal zum Grillen ist Buchenholzkohle geeignet. Statt fertigen Grillanzünder sollte man harzige Stücke trockendes Holz verwenden, das brennt wie der sprichwörtliche Zunder



Eine einfache Grillzange reicht vollkommen aus

Anzeige



Backmischung für

BURGER BUNS

Bier MEETS Burger



500 g e

FÜR GRILL UND OFEN
...GANZ EINFACH:



Frießinger Mühle GmbH | Brühlstraße 13
74206 Bad Wimpfen | Tel.: 07063-97970
info@friessinger-muehle.de | www.friessinger-muehle.de



Kurze, kleine Flammen sind erstmal kein Problem. Treten diese jedoch häufiger auf oder erlischt das Feuer nicht schnell wieder von selbst, sollte man das Grillgut zunächst an den Rand legen, bis sich die Glut wieder beruhigt

und nicht an Geschmack verliert. So verschließen sich die Poren des Fleisches optimal und es behält seine Saftigkeit. Bei geschlossenem Grill-Deckel darf das Steak nachziehen. Bei einer Kerntemperatur von 56°C, die sich wunderbar mit einem

Fleischthermometer messen lässt, liegt der Garpunkt von Medium (Rare) – es ist in der Mitte noch rot. Der kann natürlich gewählt werden, wie es am besten gefällt. Da gibt es kein Richtig oder Falsch. Nur ein: So mag man das Fleisch am liebsten.

Beim Schweinefleisch verhält es sich ähnlich: Das ausgewählte Stück sollte hellrot sein, nicht zu dunkel oder zu hell. Von gräulich gefärbtem Fleisch lässt man lieber die Finger. Auch auf die Faserung ist zu achten: Am besten eignet sich zum Grillen



Obwohl sie beliebt sind, sollte man beim Verzehr von Bratwürsten vorsichtig sein und solche verwenden, die ohne oder mit wenig Nitritpökelsalz auskommen. Dieses wird durch den Grillvorgang gesundheitsschädlich, da sich krebserregende Nitrosamine bilden können. Wer dennoch nicht darauf verzichten möchte, kann selbstgemachte Wurst auf den Rost legen oder auch auf die Biovariante umsteigen, die meist deutlich weniger Pökelsalz enthält



Putenbrust mit Knoblauch, Zitrone, Butter und frischer Minze – ein Gaumenschmaus



Muskelfleisch, das mit kleinen Fettadern durchzogen ist (marmoriert). Vorteil: Das Fleisch bleibt beim Grillen so schön saftig. Die Tendenz geht dabei eher zu einem fetteren Stück als eines, das magerer daherkommt. Sollte das Fett eher gelblich sein, ist dies ein Zeichen für schlechte Qualität und es wandert ebenfalls nicht



Dieses Schweineschnitzel ist mit Chianti und Knoblauch verfeinert

in den Einkaufswagen. Perfekt für die Outdoor-Zubereitung sind Ein-Finger-dicke Scheiben, die mit voller Hitze von 90 Sekunden pro Seite angegrillt werden. Die Kerntemperatur sollte danach bei 75°C liegen, damit das Fleisch durch ist.

Wer Geflügel zum Grillen bevorzugt, sollte darauf achten, dass das Hähnchenfleisch hell ist, beinahe weiß, Putenfleisch ganz leicht rosa. Dabei sollte man keine Scheu davor haben, ein ganzes Hühnchen beim Fleischei-Fachbetrieb zu kaufen. Es lässt sich leicht selbst zerlegen und so nach den eigenen Vorlieben für den Grill vorbereiten. Hähnchenschnitzel aus der Brust und Steak-Stücke unterhalb der Rippchen sind im Handumdrehen geschnitten und auch andere Teile – wie die Flügel – können super gegrillt werden. Aus dem Rest lässt sich einfach eine Hühnersuppe kochen, so wird alles Essbare verwendet. Dafür wird alles vom Hühnchen, was nicht verzehrt wurde, zusammen mit Wasser und Gewürzen aufgekocht. Wer mag, gibt noch Klöße oder Nudeln hinzu. Geflügel sollte, ist es denn dann auf dem Grillrost gelandet, bei mindestens 80°C Kerntemperatur zubereitet werden.

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

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



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



*Viele verschiedene
Ofenmodelle und -größen
für jede Küche und Backstube
sowie professionelles Zubehör!*

MANZ Backtechnik GmbH
Backofenstraße 1-3
97993 Creglingen-Münster
Telefon 0 79 33 / 91 40-0
www.manz-backtechnik.de

Ist das Grillgut besorgt, geht es an die Zubereitung. Wer am Grill steht, trägt dabei nicht nur die Verantwortung für das Grillergebnis, sondern auch den Grillvorgang an sich. Für welches Exemplar man sich bei der Zubereitung entscheidet – ob Holzkohle, Gas- oder Elektrogrill – ist dabei zweitrangig und den eigenen Vorlieben überlassen. Für das Fleisch macht es während des Garprozesses keinen Unterschied. Allein die rauchige Note von Kohle fehlt selbstverständlich bei anderen Hitzequellen.

Für offenes Feuer gilt: Keine chemischen Brandbeschleuniger verwenden und auch für einen Notfall sollte stets eine Löschdecke oder Wasser bereitgehalten werden. Aber nicht nur für den Unfallschutz muss Sorge getragen sein, auch der Gesundheitsschutz der begrillten Personen darf nicht zu kurz kommen. Kein Gast möchte verbranntes oder verkohltes Grillgut essen. Daher lässt man es am besten langsam angehen.

In der Ruhe liegt die Kraft, das gilt schon beim Feuermachen. Getrocknetes Holz mit einem hohen Harzanteil als Anzünder bringt auch die Holzkohle in Schwung und enthält keine chemischen Stoffe. Hartholzkohle ist da eine tolle Alternative, sie wird aus Buchenholz hergestellt.

Ist die Kohle gut durchgezogen, die oberste Schicht weiß und entsteht kein Rauch mehr, kann das Fleisch auf den Rost. Wichtiges Indiz: Ist die Glut noch rot, kommen dickere Stücke an die Reihe. Ist sie bereits gut durchgezogen und weiß, kommen die kleineren Leckerbissen auf den Rost. Wenn dabei Kräuter oder ein paar Tropfen Marinade in die Glut fallen, ist das kein Beinbruch. Der so entstehende Rauch gibt zusätzliches Aroma.

Wer hat, benutzt am besten einen Rost aus Gusseisen. Das hält die Hitze lange und verliert nicht gleich Temperatur, wenn das gekühlte Grillgut darauf landet. Außerdem hinterlässt das Eisen auf dem Fleisch

das unverkennbare Brandmuster – das Auge isst schließlich mit. Zum Wenden reicht eine einfache, handelsübliche Grillzange. Fertiges Fleisch nimmt man direkt vom Grill und legt es auf einem Teller ab.

Für jeden Arbeitsschritt ist es besonders wichtig, alles gut vorbereitet zu haben. Die Utensilien stehen bereit, das Grillgut ist am Platz. Denn die oberste Regel für ein erfolgreiches Event: Niemals das Fleisch alleine lassen. Der Spruch „Nur schwarzes Grillgut ist gutes Grillgut“ sollte nicht beherzigt werden. Sollte doch einmal eine Flamme empor steigen, darf ein Bier getrost als Feuerlöscher genutzt werden, Wasser tut es natürlich aber auch.

So vorbereitet, kann man sich auf ein entspanntes und erfolgreiches Grillfest freuen. Wenn der Rauch durch den Garten zieht, der Geruch von gebrutztem Fleisch hungrig macht und alle gemeinsam am Tisch in freier Natur essen, dann ist das wahrlich ein Stück Freiheit. 🍷



Wenn etwas Kräuter oder Marinade in die Glut gelangen, ist das kein Problem – beim Verdampfen entsteht geschmackvoller Rauch, der Aroma ins Grillgut bringt

Hähnchenschnitzel in Biermarinade



Rezept: Josef Trottmann

- 1 Die Schnitzel ungewaschen auslegen und mit Pfeffer sowie Curry auf beiden Seiten einreiben.
- 2 Den Knoblauch schälen und kleinhacken.
- 3 250 g des Biers mit Senf, Chilipulver sowie Olivenöl verrühren und die gehackte Minze und die gehackten Knoblauchzehen begeben.
- 4 Etwas der Marinade in eine Schüssel geben und die Schnitzel gleichmäßig darin verteilen. Den Rest der Marinade und ein paar Scheiben Zitrone dazugeben. Das Mariniergut über Nacht verschlossen in den Kühlschrank stellen.
- 5 Das Fleisch gut abtropfen lassen und auf den heißen Rost legen.
- 6 Die gehackte Minze sofort, nachdem das Fleisch auf dem Grill liegt, vom Fleisch nehmen und von oben in die Glut fallen lassen. Das Fleisch nimmt beim Grillen den aromatischen Rauch auf und bekommt dadurch eine hopfrige Kräuternote. Sollte es beim Grillen zu Flammen kommen, diese mit dem restlichen Bier löschen. 🍷

ZUTATEN

- ▶ 5 Hähnchenschnitzel aus der Brust
- ▶ 500 g Bier (dunkel)
- ▶ 1/2 Zitrone (Bio)
- ▶ 30 g Olivenöl
- ▶ 15 g Senf (mittelscharf)
- ▶ 10 g Pfeffer (frisch gemahlen)
- ▶ 4 Knoblauchzehen
- ▶ 1 Bund Minze
- ▶ 3 g Currypulver
- ▶ 1 Prise Chilipulver



Werde Sauerteig- Experte

12 Ausgaben BROT plus BROTFibel Sauerteig

BROT-Abo für 2 Jahre abschließen und als Geschenk die 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.



Mehr Infos zur
BROTfibel Sauerteig
in diesem Heft



www.brot-magazin.de/12malbrot
E-Mail: service@brot-magazin.de
Telefon: 040/42 91 77-110



Tipp

Wer Kürbiskernöl verwendet, verleiht dem ganzen eine leicht nussige Note.

Rezept & Bild:
Bärbel Adelhelm

Gurkensalat

ZUTATEN

- ▶ 500 g Salatgurke
- ▶ 20 g Salz
- Spätere Zugabe**
- ▶ 200 g Naturjoghurt
- ▶ Saft von einer halben Zitrone
- ▶ 10 g Öl
- ▶ 5 g Dillspitzen (getrocknet)
- ▶ 1 Prise Pfeffer
- ▶ 1 Prise Paprikapulver edelsüß
- ▶ 1 Prise Knoblauchpulver
- ▶ Zucker (nach Belieben)

Nudel-, Kartoffel- oder Reissalat zählen klassisch zum Grill-Abend dazu. Frisches lockert diese Runde auf. Wie ein Gurkensalat, der mit wenigen Zutaten schnell zubereitet, aber deswegen nicht weniger aufregend im Geschmack ist. Der Dill und die Zitrone machen ihn besonders frisch.

- 1** Die Gurke schälen und hobeln. Mit dem Salz vermengen und etwa 30 Minuten stehen lassen.
- 2** Die Gurke gut mit den Händen ausdrücken, das Gurkenwasser abgießen.
- 3** Die übrigen Zutaten gründlich vermischen und mit den Gurken vermengen. ■

Jetzt bestellen!

www.brot-magazin.de

Backen
INTERNATIONAL

Backen

INTERNATIONAL

FÜR EINSTEIGER + PROFIS
Mehr als 30 Rezepte aus 27 Ländern
mit ausführlich bebilderten Schritt-für-Schritt-Anleitungen

IN 30 REZEPTE UM DIE WELT

EINGETAUCHT
Rum Baba aus Italien

HERZERWÄRMEND
Wandelbare Pluschki aus Russland

TÜRKEI ZUM MITNEHMEN
In wenigen Schritten zu perfekten Açma

*Grande mission
So gelingen Croissants*



8,50 EUR
A: 9,40 Euro, CH: 12,90 sFR, BeNeLux: 9,80 Euro

Brot
Sonderheft

Ob Japan, Georgien oder Frankreich – gebacken wird auf der ganzen Welt. Dabei unterscheiden sich die einzelnen Gebäcke nicht nur in Zutaten und Zubereitung. Sie werden oft auch zu ganz speziellen Anlässen hergestellt. **BACKEN International – In 30 Rezepten um die Welt** lädt ein zu einer kulinarischen Backreise rund um den Globus. Gelingsichere Rezepte und umfangreiche Step-by-Step-Anleitungen in Wort und Bild machen das neue Sonderheft aus der **BROT**Redaktion für Back-Neulinge zu einer Fundgrube der Köstlichkeiten. Das Magazin bietet aber auch routinierten Bäckerinnen und Bäckern Inspiration, Hintergrundwissen und jede Menge authentische Geschmackserlebnisse.

www.brot-magazin.de/einkaufen

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



ZUTATEN

- ▶ 2-3 Scheiben alten Brotes
- ▶ 500 g Tomaten und Paprika
- ▶ ½ Salatgurke
- ▶ 1 Schalotte
- ▶ 60 g Olivenöl
- ▶ 40 g Öl (zum Braten)
- ▶ 25 g Balsamico (weiß)
- ▶ 15 g Oliven
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer
- ▶ Frische Kräuter (zum Beispiel Basilikum, Thymian, Oregano – nach Belieben)

Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Brot & Honig“. Es ist im Thorbecke Verlag erschienen und hat 184 Seiten mit zahlreichen far-

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



Brottsalat

Keine Lebensmittel wegwerfen – so das Mantra vieler Menschen. Ein sehr gutes, das es zu unterstützen gilt. Auf Brot gemünzt, trifft es natürlich auch zu. Wer altes Backgut übrig hat, kann dies beispielsweise zu Paniermehl weiterverarbeiten. Oder zu einem leckeren Salat, der auf dem Grillbuffet ein echter Hingucker ist.

- 1 Das Brot in Würfel schneiden.
- 2 40 g Öl in einer Pfanne erhitzen und das Brot darin knusprig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
- 3 Das Gemüse – außer die Oliven – waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- 4 Das Olivenöl mit dem Essig, Salz und Pfeffer verrühren und unter das Gemüse heben.
- 5 Das Brot kurz vor dem Verzehr unterrühren. Oliven und Kräuter hinzugeben und servieren. 🍴

Mini-Pizzen


Tip

Die kleinen Pizzen können gut am Morgen gebacken und dann beim Grillfest noch kurz auf dem Grill erwärmt werden. Als Belag eignen sich zum Beispiel grüne Paprika, Speck und schwarze Oliven.

Rezept & Bild: Nadja Alessi

 @little_kitchen_and_more

Fingerfood gehört zum Grillen einfach dazu. Wie wäre es mit kleinen Pizzen? Den Teig am Vorabend vorbereiten und über Nacht aufgehen lassen. Am nächsten Tag wird dann geformt und nach Lust und Laune belegt. Am Backtag selber sind die kleinen Pizzen in anderthalb Stunden auf dem Tisch

- 1 Alle Zutaten, außer das Olivenöl, 5 Minuten auf langsamer und dann 3 Minuten auf schnellerer Stufe verkneten. Das Olivenöl dazugeben und weitere 2 Minuten auf schnellerer Stufe verkneten. Den Teig abgedeckt 12 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 120 Minuten den Teig einmal dehnen und falten.
- 2 Den Teig in 18 Teile zu 25 g teilen und diese jeweils rundschieben. Abgedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur entspannen lassen.
- 3 Die Teiglinge in der Mitte mit zwei Fingern flach drücken und dann rund formen, bis sie einen Durchmesser von 5-6 cm haben. Jeder Teigling sollte am Rand etwas dicker sein und in der Mitte etwas flacher.
- 4 Die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und 15 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur zur Stückgare stellen.
- 5 Den Ofen rechtzeitig auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 In die Mitte jedes Teiglings einen Teelöffel Tomatensauce geben und diese nicht ganz bis zum Rand verteilen. Den geriebenen Mozzarella auf der Tomatensoße verteilen. Nach Geschmack belegen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.
- 7 Die Pizzen in den Ofen geben und etwa 15 Minuten backen. 

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Soja
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	13,5 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	15 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	220°C
Schwaden:	nein

TEIG-ZUTATEN*

- ▶ 220 g Wasser (kalt)
- ▶ 300 g Weizenmehl 550
- ▶ 25 g Sojamehl (alternativ Hartweizengrieß)

- ▶ 7 g Salz
- ▶ 1 g Frischhefe

Spätere Zugabe

- ▶ 10 g Olivenöl

Topping

- ▶ 60 g Tomatensoße
- ▶ 50 g Mozzarella (gerieben)
- ▶ 2 Prisen Oregano
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 1 Prise Pfeffer

*Ergibt 18 Stück

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.



Mit den Rezepten aus dem Buch „Bella Focaccia“ von Carmen Longo lassen sich ganze Gärten auf die beliebten südländischen Fladenbrote zaubern. In Italien ist das Gebäck an jeder Straßenecke erhältlich. Auf 80 Seiten finden sich Grundrezepte von einfach bis aufwändig sowie Varianten aus Vollkorn-, Dinkelmehl oder Gries. Auch Dekorationsvorschläge von salzig bis süß sind vertreten. Eine Ideensammlung, welche Kräuter, Gemüse-, Obstarten und Körner sich gut für welche Motive verwenden lassen, runden das Werk ab.


Carmen Longo
Bella Focaccia
80 Seiten
978-3-772-48072-0
€ 14,-

 www.topp-kreativ.de



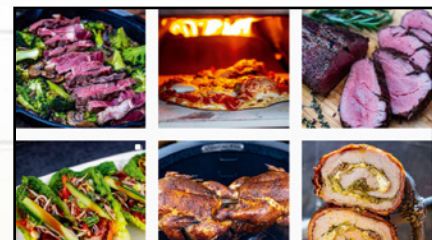
In ihrem Buch „Verrückt nach Sauerteig“ räumt die Autorin Anita Šumer mit Vorurteilen rund um das Thema Sauerteig auf. Sie zeigt mit abwechslungsreichen und interessanten Rezepten, was sich mit dem Triebmittel in der Backstube alles anstellen lässt. Dabei kommen sowohl Liebhaberinnen und Liebhaber von herzhaften Gebäcken, als auch von süßen Speisen voll auf ihre Kosten.

Auch vegane Rezepte wie ein Bananenbrot sind in dem Werk aus dem Narayana-Verlag zu finden. Wer noch nicht zu viel Erfahrung hat, wird in einem Einstiegs-Kapitel an die Materie Sauerteig herangeführt.


 www.narayana-verlag.de



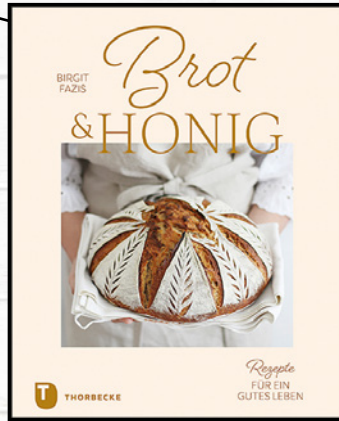
Anita Šumer
Verrückt nach Sauerteig
328 Seiten
978-3-96257-104-7
€ 29,90



Auf dem Instagram-Account „Grillfun“ liefert Michael Neffgen aus dem niederländischen Breda täglich BBQ-Inspirationen. Die appetitanregenden Bilder von saftigem Fleisch, Enten-Gemüse-Wraps oder Spicy Shrimps machen Lust, selbst den Grill anzuwerfen. Neben den Bildern postet der BBQ-Blogger auch regelmäßig Bewegtbilder, in denen er einzelne Rezepte erklärt. Diese gibt es auf dem zugehörigen Blog, allerdings dort nur auf Niederländisch. Die Texte auf Instagram sind in Englisch gehalten. Zusätzliches Goodie: Alle Rezepte auf Instagram sind nochmals in Themen-Rubriken unterteilt; es gibt Highlights für einzelne Fleischsorten, aber auch extra Dessert- und Wild-Rezepte.

 @grillfun

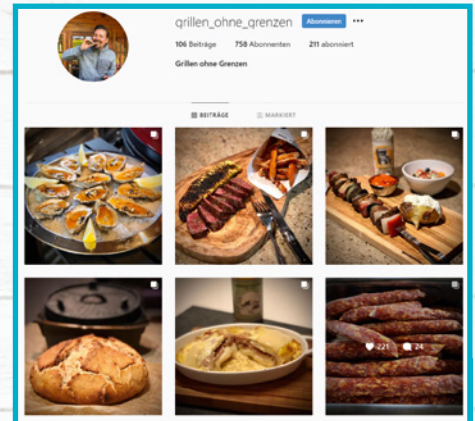
In „Brot & Honig“ hat Autorin Birgit Fazis Rezepte zusammengetragen, die Kindheits-erinnerungen wecken sollen. Ob Sauerteigbrot, aromatischer Thymian-Honig oder Aprikosentarte mit Lavendelblüten – regionale und saisonale Lebensmittel spielen stets die Hauptrolle in dem reich bebilderten Werk und laden zum Nachkochen sowie -backen ein. Neben zahlreichen



Birgit Fazis
Brot & Honig
 184 Seiten
 978-3-7995-1475-0
 € 28,-

Schritt-für-Schritt-Anleitungen teilt Birgit Fazis mit den Leserinnen und Lesern auch einfache Rezepte für ökologische Putzmittel, Reiniger und selbstgemachte Naturkosmetik.

www.thorbecke.de



[@grillen_ohne_grenzen](https://www.instagram.com/grillen_ohne_grenzen)

Austern, Langusten, Spießbraten – alles andere als langweilig ist der Content auf dem Instagram-Account „Grillen ohne Grenzen“. Selbstverständlich finden sich auch Grill-Klassiker wie Spieße wieder. Aber eben ganz anders als klassisch zubereitet und gewürzt. Inspirationen für den eigenen Grill-Abend gibt es dort in Hülle und Fülle – sogar ein Brot hat es vom Dutch Oven auf den Kanal geschafft. Wer auf der Suche nach Anregungen und Ideen ist, fühlt sich hier bestens aufgehoben.



Stefanie Herberth
Hefe und mehr 2
 228 Seiten
 978-3-7481-9088-2
 € ab 22,-



Begonnen hat alles mit dem Blog „Hefe und mehr“, das Stefanie Herberth 2008 gründete. Anfangs als digitales Gedächtnis, um die Ergebnisse beim Brotbacken festzuhalten. Mit der Zeit wuchs bei ihr das Interesse an den Zusammenhängen und Hintergründen. Mittlerweile bietet die Engelskirchenerin Brotbackkurse an und hat mehrere Bücher im Selbstverlag herausgebracht. In „Hefe und mehr 2“ präsentiert die Blogautorin 84 Rezepte ihrer Lieblingsbrote und Brötchen. Dafür verwendet sie verschiedene Getreidesorten wie Dinkel, Weizen, Roggen oder auch die Urgetreide Emmer, Einkorn und Kamut. Den Rezepten vorangestellt ist ein Theorieteil, in dem Stefanie Herberth vom Teigkneten bis zum Formen von Broten alle wichtigen Handgriffe erklärt. Tipps und Tricks rund um die Sauerteigführung und dazu, wie sich Rezepte abwandeln lassen, gibt es ebenfalls.

www.humshop.de

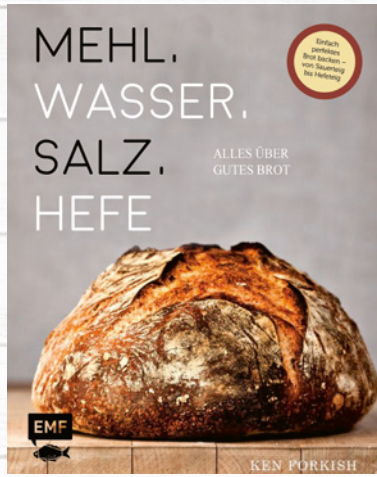


Gerade in der aktuellen Situation, in der zahlreiche Geschäfte immer wieder geschlossen sind, stellen Online-Shops mit ihrem Sortiment eine praktische Alternative dar. Passend zur nahenden Grillsaison „eröffnet“ theBBQshop.de im World Wide Web. Im Shop gibt es Geräte und Accessoires rund ums Thema Grillen – von modernen Gasgrills und Planchas, voll ausgestatteten Gasgrillküchen, Pelletgrills bis hin zu Kamados und mobilen Outdoor-Grillgeräten – hier werden Grill-Fans fündig. Hinter theBBQshop.de steht ein Team aus erfahrenen Grill-Experten und jungen Trendsettern.

www.theBBQshop.de



© EMF/Alan Weiner



Ken Forkish
Mehl, Wasser, Salz, Hefe
 272 Seiten
 978-3-7459-0178-8
 € 30,-

www.emf-verlag.de

Mehl, Wasser, Salz und vielleicht noch Hefe – mehr Zutaten benötigt es nicht, um leckeres und bekömmliches Brot zu backen. Diese Meinung teilt auch Ken Forkish, Autor des gleichnamigen Buchs „Mehl, Wasser, Salz, Hefe“. Mit

40 Rezepten für Brote mit Sauer- und Hefeteig sowie für Pizza bringt der Autor Abwechslung in den Küchenalltag. Das Buch richtet sich gleichermaßen an Anfängerinnen und Anfänger wie an Fortgeschrittene. Durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen, praktisches Hintergrundwissen zu Werkzeugen und Techniken sowie Anleitungen zur Herstellung individueller Teige ist für alle etwas dabei.



Für die nächste Grillparty im heimischen Garten oder die Kochsession in der Küche fehlt noch die passende musikalische Untermalung?

Auf Spotify gibt es jetzt zwei Playlists von Rösle, einem Hersteller von Küchenutensilien, die für gute Laune sorgen sollen. Rösle Love Cook Live und Rösle Grill & Chill bieten eine bunte Mischung aus Pop, Pop-Rock, Electro, House und vielen Klassikern. Wem der Sinn beim Brutzeln eher nach einem Podcast steht, wird bei „Wir grillen – Der Grillpodcast“ fündig. Grillweltmeister Klaus Breinig und Hobbygriller Tobias Heyer eint die Leidenschaft fürs Grillen. In ihrem Podcast sprechen sie über Bison-Burger und Pizza-Panik, vermitteln eine Menge Wissen rund ums Grillen und stellen in jeder Folge ein Rezept aus ihrem gemeinsamen Grillbuch „Wir grillen“ vor.



„Brot backen ist ein Handwerk – ein feines Brot zu kreieren, eine Kunst“ – dieses Motto treibt Peter Kapp täglich an. In seinem neuesten Buch „Mein Brot“ teilt der Bäckermeister aus Baden-Württemberg sein Wissen mit den Leserinnen und Lesern. Er zeigt, wie mit guten Zutaten, der nötigen Geduld bei der Teigbearbeitung und einigen Tricks auch zu Hause gutes Brot entsteht, das ohne Zusätze oder Backmischungen auskommt. Korn-Gourmet, Fougasse Amore, Pane di Nittardi oder ein Baguette mit Sepia-Cranberry-Geschmack – das sind nur einige der Rezepte aus dem reich bebilderten Buch.

Peter Kapp
Mein Brot
 168 Seiten
 978-3-86852-929-6
 € 19,99

www.heel-verlag.de



Adi Bittermann,
 Thomas Apolt
So grillt Österreich
 248 Seiten
 978-3-7106-0474-4
 € 30,-

Neben Fleisch, Fisch und Burgern wandern zunehmend auch Gemüse, Brot und komplette Desserts auf den Grill; die Rezepte und Kreationen fürs heimische Barbecue werden immer kreativer. Der österreichische Grillweltmeister und Autor Adi Bittermann hat für sein neues Buch „So grillt Österreich“ Menschen in der ganzen Alpenrepublik getroffen und nach ihren Gewohnheiten am Grill gefragt. Grill-Fans aus neun österreichischen Bundesländern verraten ihre besten Rezepte und Grillgeheimnisse. Für alle, die noch nicht ganz so geübt am Rost sind, gibt der Grillschulensbetreiber persönlich Tipps zu Fleischqualität, Einkauf und Würze. Mit seinem Buch möchte Bittermann die Begeisterung für das Grillen mit regionalen, saisonalen und hochwertigen Produkten wecken.

www.brot-magazin.de/einkaufen



Gerhard Kellner
**Brötchen, Baguettes und Weizenbrote
 nach traditionellen Rezepturen**
 112 Seiten
 978-3-572-08159-2
 € 14,99

www.penguinrandomhouse.de



Kartoffelflocken- oder Korintenbrot, von herzhaft bis süß – Backbegeisterte werden in dem Buch „Brötchen, Baguettes und Weizenbrote nach traditionellen Rezepturen“ von Gerhard Kellner definitiv fündig. Das im Bassermann Verlag erschienene Werk zeigt auf 112 Seiten Brötchen aus den unterschiedlichsten Ecken Deutschlands sowie Brote aus der ganzen Welt. Der Autor kann dabei auf viel Erfahrung zurückblicken. Seit 2005 ist er als „Ketex - Der Hobbybrotbäcker“ in der Szene unterwegs und gibt sein Wissen in dem Buch nun weiter.

Sie gehören zu den Klassikern der Backstube: Brötchen, Ciabatta, Baguette & Co. Mit guten Zutaten und langer Teigführung bieten die Kleingebäcke großes Aroma und bereichern jede Mahlzeit. In der Herstellung sind aber Fingerfertigkeit und Erfahrung gefragt. Hier hilft das **BROT**-Sonderheft Brötchen, Baguette und Co. mit ausführlichen Schritt-für-Schritt-Anleitungen und vielen Bildern. So wird das Formen von Handsemmeln oder Baguettes zum Kinderspiel. Darüber hinaus gibt es fundierte Informationen zu Teigbearbeitung, dem richtigen Backen sowie dem natürlichen Ersatz chemischer Backmittel, die in gekauften Kleingebäcken viel zu oft Standard sind. Brötchen, Baguette & Co. bietet mehr als 35 gelingsichere Rezepte für klassische Kleingebäcke und kreative Backideen. Dabei steht die einfache Herstellung aromatischer wie bekömmlicher Gebäcke im Mittelpunkt.

www.brot-magazin.de/einkaufen

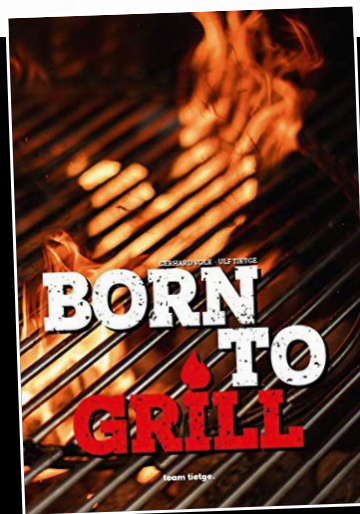


Das **BROT**Forum bei Facebook ist die Anlaufstelle für alle, die sich mit dem Thema Backen auseinandersetzen. Hier diskutieren knapp 8.000 Backbegeisterte über Rezepte aus den **BROT**-Ausgaben sowie den dazugehörigen Sonderheften und tauschen Erfahrungen beim Backen aus. Ganz nebenbei erfahren die Mitglieder noch aus erster Hand, welche Themen in den nächsten Ausgaben behandelt werden



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

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



20 Grillmeisterinnen und Grillmeister haben aus der Corona-Pandemie heraus etwas Positives erschaffen. Das Buch „Born To Grill“ aus dem Tietge-Verlag hält 100 Rezepte und außerdem eine 32-seitige Einführung zum Thema Grillen bereit. Denn das, was die Autorinnen und Autoren sonst in ihren Grillschulen zum Besten geben, blieb aufgrund des Lockdowns ungehört. So

entschieden sie sich unter der Anleitung der Co-Herausgeber Gerhard Volk und Ulf Tietge, ihr Wissen eben auf eine andere Art und Weise weiterzureichen. Und da ist für alle etwas dabei: von Rind, über Schwein und Lamm bis hin zu Fisch sowie vegetarischen Alternativen. Erhältlich ist es in den Grillschulen der Autorinnen und Autoren sowie im Buchhandel und Online-Shop des Verlages.

[@born_to_grill_official](https://www.instagram.com/@born_to_grill_official)

[/bornogrillofficial/](https://www.facebook.com/bornogrillofficial/)

Gerhard Volk, Ulf Tietge
 Born to Grill
 288 Seiten
 978-3-98161-489-3
 € 29,80

NO KNEAD-REZEPT

kein Kneten erforderlich



Dinkelbaguettes

Für Einsteiger
geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Dinkel
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	bindig
Zeit gesamt:	15,5-25,5 Stunden
Zeit am Backtag:	1-1,5 Stunden
Backzeit:	30 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	230°C
Schwaden:	nach 1 Minuten

SAUERTEIG

- ▶ 45 g Dinkelmehl 630
- ▶ 45 g Wasser (warm)
- ▶ 10 g Anstellgut

Alle Zutaten gründlich vermischen und 6-10 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

HAUPTTEIG*

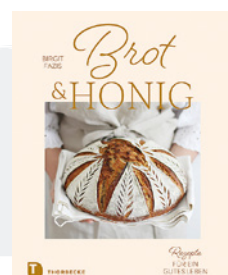
- ▶ Sauerteig
- ▶ 400 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 600 g Dinkelmehl 630
- ▶ 15 g Salz

*Ergibt 3 Stück

Das Baguette aus Weizen ist ein echter Klassiker. Hier kommt er in einem ganz neuen Auftreten daher: Mit Dinkelmehl und Sauerteig. Das gibt dem Gebäck eine Vielzahl von Aromen mit auf den Weg, die bei keinem Grillevent fehlen dürfen. Die nussige Note passt perfekt zu dem herzhaften, würzigen Essen.

- 1 Alle Zutaten per Hand gründlich vermischen, bis eine bindige Konsistenz entsteht. Abgedeckt 8-12 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 2 Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsplatte geben und rundwirken.
- 3 Den Teig in drei Teile à 360 g abstechen und mit etwas Mehl bestäuben. Jeweils leicht auseinander ziehen und jedes Teigstück zu einem länglichen Baguette formen.
- 4 Die Baguettes abgedeckt bei Raumtemperatur 30-40 Minuten mit Abstand zueinander ruhen lassen.
- 5 Den Backofen rechtzeitig auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Die Baguettes nach Geschmack einschneiden und in den gut vorgeheizten Ofen geben. Nach 1 Minute reichlich schwaden. 30 Minuten goldbraun backen. 🍞

Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Brot & Honig“. Es ist im Thorbecke Verlag erschienen und hat 184 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.



Wieder erhältlich

Backen
im Topf

Ausgabe 01/2020
www.brot-magazin.de

Backen

im Topf

RÜHREN, BACKEN, GENIESSEN
No-Knead-Brote
mit Erfolgsgarantie

TIPPS VOM BACK-PROFI
So gelingen Topf-Brote
besonders gut

AROMA-VIELFALT
Laib-Speisen aus
Weizen, Roggen, Dinkel
und Urgetreide

VON SÜSS BIS HERZHAFT
Kreative Rezept-Ideen
für jede Gelegenheit

IM HEFT
40 Rezepte
lecker, kreativ,
gelingsicher

Wunderschön & lecker

mit dem Topf zum
perfekten Brot

€ 8,50

8,50 EUR
A: 9,40 Euro, CH: 12,90 sFR, BeNeLux: 9,80 Euro

Brot
Sonderheft

www.brot-magazin.de/einkaufen

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

Mega-Burger

Ein Riesenburger kommt zu allen möglichen Gelegenheiten gut an – egal ob als Hauptgericht oder als Teil eines Grill-Abends. Als Hauptgang zubereitet, werden vier Personen davon satt. Durch die vorgefertigten 16 Stücke des Burgers kann man sich den passenden Teil abtrennen und so gesellig schmausen. Doch es bleibt mit Sicherheit nichts übrig. Dafür ist der Burger viel zu lecker.

VORTEIG

- ▶ 100 g Wasser (kalt)
- ▶ 100 g Dinkelmehl 630
- ▶ 2 g Frischhefe

Alle Zutaten gründlich verrühren und 12-24 Stunden abgedeckt im Kühlschrank gehen lassen.

QUELLSTÜCK

- ▶ 150 g Wasser (warm)
- ▶ 100 g Vollmilch (kalt)
- ▶ 30 g Zucker
- ▶ 20 g Zuckerrübensirup
- ▶ 5 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- ▶ 5 g Frischhefe

Die Zutaten klümpchenfrei verrühren und abgedeckt bei Raumtemperatur 10 Minuten quellen lassen.

HAUPTTEIG

- ▶ Vorteig
- ▶ Quellstück
- ▶ 500 g Dinkelmehl 630
- ▶ 1 Ei (Größe M)
- ▶ 50 g Butter (warm)
- ▶ 12 g Salz

Eistreiche

- ▶ 1 Eigelb (Größe M)
- ▶ 20 g Milch (kalt)

Topping

- ▶ Sesamsaat

- 1 Alle Zutaten 6-7 Minuten auf schnellerer Stufe zu einem glatten Teig auskneten. Er sollte weich und leicht klebrig sein. Bei Bedarf schluckweise noch weiteres Wasser oder Milch zugeben.
- 2 Den Teig in einer dünn gefetteten Schüssel abgedeckt bei Raumtemperatur etwa 4 Stunden gehen lassen. Er sollte sich in dieser Zeit verdoppelt haben.
- 3 Den Teig in 16 Teile zu jeweils 65 g abstechen und rundwirken.
- 4 Eine runde Backform (etwa 28 cm Durchmesser) dünn fetten, ausmehlen und die Teiglinge darin gleichmäßig anordnen. Zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen. Sie sollten sich in der Zeit etwa verdoppelt haben.
- 5 Den Backofen rechtzeitig auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Zum Bestreichen Eigelb und Milch verquirlen. Die Teiglinge damit bestreichen und mit Sesam bestreuen.
- 7 Die Form in den Ofen geben und den Burger 20 Minuten goldgelb ausbacken.
- 8 Den Burger sofort aus der Form nehmen und unter einem Tuch auskühlen lassen





- 1 Die Gewürzgurken in feine Scheibchen schneiden.
- 2 Die Tomaten in Scheiben schneiden.
- 3 Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Mit dem Rohrzucker und Speiseöl bei mittlerer Hitze in der Pfanne mehrere Minuten braten, bis sie schön angeröstet und glasig sind, dann herausnehmen.
- 4 Im Restfett das Hackfleisch bei scharfer Hitze krümelig anbraten.
- 5 Den Knoblauch schälen, fein hacken und kurz mitbraten.
- 6 Sojasoße und Gewürzketchup unter das Hackfleisch rühren und alles vom Herd nehmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 7 Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 8 Das Brot aufschneiden. Das Hackfleisch-Gemisch gleichmäßig auf die untere Brothälfte geben, die glasierten Zwiebeln auf dem Hackfleisch verteilen.
- 9 Die untere Brothälfte 8 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200°C erwärmen. Die Cheddar-Scheiben auf das Hackfleisch auflegen und weitere 2 Minuten im Ofen schmelzen lassen.
- 10 Den Burger aus dem Ofen nehmen und die Gewürzgurken, Tomaten und Salat auf dem Käse verteilen. Mit Burgersoße oder Mayonnaise nach Wunsch verfeinern. Den Burgerdeckel auflegen und den ganzen Burger 2-3 Minuten in den Backofen geben. Warm servieren. 🍷



Um Schärfe ins Spiel zu bringen, kann man den Gewürzketchup durch Salsa-Soße (Seite 55) oder Chili-Sauce ersetzen. Als Beilage eignen sich Pommes Frites hervorragend.

FÜLLUNG

- ▶ 500 g Rinderhackfleisch
- ▶ 3 Zwiebeln
- ▶ 3 Tomaten
- ▶ 150 g Gewürzketchup (alternativ Tomatenketchup)
- ▶ 4-5 Salatblätter
- ▶ 3 Gewürzgurken (groß)
- ▶ 5 Scheiben Cheddar-Käse
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ 15 g Zucker
- ▶ 10 g Sojasoße
- ▶ Mayonnaise (nach Geschmack)
- ▶ Burgersoße (nach Geschmack)
- ▶ Öl zum Anbraten
- ▶ Salz, Pfeffer

Rezept & Bilder: Debora Gaedtke

 www.meine-kuechengeheimnisse.blogspot.com

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Dinkel
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich, klebrig
Zeit gesamt:	18-30 Stunden
Zeit am Backtag:	6 Stunden
Backzeit:	20 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	220°C
Schwaden:	nein



Sauerkraut-Ecken

Für Einsteiger
geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Hefe, Sauerteig
Teigkonsistenz:	klebrig
Zeit gesamt:	17-19,5 Stunden
Zeit am Backtag:	4-4,5 Stunden
Backzeit:	15-20 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C, nach 9 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

Ein dunkler und wattiger Teigfladen, der zum Aufschneiden und Füllen sowie Einlegen von Grillgut einlädt. Auch ist er als knackiger Begleiter zu einem leckeren Salatbuffet am Grill-Abend bestens geeignet. Der Geschmack ist dank des Sauerkrauts sehr kräftig. Wer es noch ein bisschen herzhafter mag, mischt zusätzlich Speck- oder Schinkelwürfel in den Teig.

AUTOLYSETEIG

- ▶ 400 g Wasser (kalt)
- ▶ 250 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 250 g Weizenmehl 1050

Alle Zutaten gründlich vermischen und 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.

HAUPTTEIG*

- ▶ Autolyseteig
 - ▶ 100 g Roggenmehl 1370 (alternativ Roggenmehl 1150, eventuell 10 g weniger Wasser)
 - ▶ 15 g Backmalz (aktiv)
 - ▶ 15 g Gänseschmalz (alternativ Pflanzenöl)
 - ▶ 15 g Rübensirup (alternativ Honig)
 - ▶ 10 g Anstellgut
 - ▶ 1 g Frischhefe
- Spätere Zugabe**
- ▶ 150 g Sauerkraut (roh, gut ausgedrückt, klein gehackt)
 - ▶ 15 g Salz

*Ergibt 14 Stück

- 1 Alle Zutaten, bis auf das Salz und das Sauerkraut, 6 Minuten auf langsamer Stufe kneten. Sauerkraut und Salz zugeben und auf schnellerer Stufe 3 Minuten kneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur zirka 12-14 Stunden gehen lassen. Zwischendurch ein- bis zweimal dehnen und falten.
- 2 Den Teig auf eine gut bemehlte Fläche geben. 14 Teiglinge zu jeweils 80 g abstechen, rundschieben und 5 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur entspannen lassen.
- 3 Die Teiglinge jeweils zu einem Quadrat formen (8-10 cm groß). Eine Ecke zur gegenüberliegenden Ecke zusammenklappen, sodass ein Dreieck entsteht.
- 4 Die Teiglinge auf ein Backblech geben und abgedeckt 2-2,5 Stunden gehen lassen. Sie sollten sich in der Größe verdoppeln.
- 5 Den Ofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Die Teiglinge auf mittlerer Schiene in den Ofen geben, schwaden, nach 9 Minuten die Temperatur auf 200°C reduzieren. Weitere 6-11 Minuten zu Ende backen, bis die Ecken braun sind. 🍴



ZEITRASTER

18.00 Uhr
Autolyseteig mischen

19.00 Uhr
Hauptteig zubereiten

Nächster Tag
8.00 Uhr
Ecken formen

10.00 Uhr
Ofen heizen

10.30 Uhr
Backen

10.45 Uhr
Ecken fertig

Feurige Walnuss-Ringe



Tipp

Kamutmehl findet sich im Handel häufig unter der Bezeichnung Khorasan.

Kamut-Vollkornmehl gibt diesem Brot eine nussig-aromatische Nuance, die das Aroma von Walnuss und Chili sehr gut unterstreicht. Die Krume ist trotz des hohen Vollkorn-Anteils offenporig und saftig. Der ideale Begleiter fürs Grillen oder als Beilage zu einem sommerlichen Salat.

- 1 Das Salz und die Frischhefe zum Autolyseteig hinzufügen und den Teig 5-10 Minuten von Hand kneten. Er sollte nach dem Kneten weich, aber nicht klebrig sein.
- 2 Die Walnüsse, Paprika- und Chili-Würfel gründlich unterkneten. Abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.
- 3 Den Teig 12-24 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 4 Den Teig in zwei gleichgroße Teile teilen und diese jeweils rundwirken. Die Teiglinge abgedeckt bei Raumtemperatur 10 Minuten ruhen lassen.
- 5 Ein Loch in die Mitte der Teiglinge drücken. Das Loch weiten, bis man mit einer Hand hineinfassen kann. Die Teiglinge gleichmäßig rundherum zwischen den Händen rollen, bis ein Ring von zirka 30 cm Durchmesser entsteht. Abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten zur Gare stellen. Einen der beiden Ringe nach 20 Minuten in den Kühlschrank geben, er wird als zweites gebacken.
- 6 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 7 Die Ringe vor dem Backen jeweils einmal rundherum einschneiden.
- 8 Nacheinander jeweils einen Ring unter kräftigem Schwaden in den Ofen geben. 25 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun ist. 🍳

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen, Kamut
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	15,5-27,5 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	25 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	250°C
Schwaden:	beim Einschließen

AUTOLYSETEIG

- ▶ 360 g Wasser
- ▶ 350 g Weizenmehl 550
- ▶ 200 g Kamutmehl Vollkorn (alternativ Dinkelmehl Vollkorn)

Alle Zutaten gründlich vermischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 20 Minuten quellen lassen.

HAUPTTEIG*

- ▶ Autolyseteig
- ▶ 100 g Walnüsse (gehackt, geröstet)
- ▶ 30 g Paprika (fein gewürfelt)
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 6 g Chilischote (Habanero, fein gewürfelt)
- ▶ 5 g Frischhefe

*Ergibt 2 Stück


Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Hefe und mehr 2“. Es ist als Book on Demand erschienen und hat 228 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.




Kräuterfaltenbrot

Rezept & Bilder: Sonja Bauer

 @cookieundco

 www.facebook.com/groups/cookieundco/

 www.cookieundco.de



Für Einsteiger
geeignet

Ein beliebtes Beilagenbrot – nicht nur in der Grillsaison – ist das Kräuterfaltenbrot. Mit praktischer Übernachtgare kann der Teig entspannt am Vorabend zubereitet werden und bekommt so ein großartiges Aroma. Gefüllt mit würziger Kräuterbutter, passt dieses Brot geschmacklich einfach perfekt zu jedem Grillgut oder herzhaften Hauptgerichten.

- 1 Die Frischhefe und den Zucker zum Autolyseteig hinzugeben und etwa 10 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit kneten.
- 2 Salz und Olivenöl hinzufügen und etwa 3-5 Minuten bei schneller Geschwindigkeit zu einem glatten Teig auskneten, bei Bedarf noch bis zu 20 g Wasser schluckweise mit einkneten.
- 3 Den Teig abgedeckt 45 Minuten bei Raumtemperatur anspringen lassen und danach 12-16 Stunden im Kühlschrank zur Gare stellen.
- 4 Vor der Weiterverarbeitung 60-90 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.
- 5 Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 45 x 45 cm ausrollen.
- 6 Die Kräuterbutter gleichmäßig auf dem ausgerollten Teig verteilen.
- 7 Den ausgerollten Teig in acht 5-6 cm breite Streifen schneiden. Diese jeweils wie eine Ziehharmonika (Bild 1) zusammenfalten, alle 5-6 cm eine Falte setzen, in eine gefettete rund Form (etwa 26-28 cm Durchmesser) verteilen. (Bild 2)
- 8 Abgedeckt 90-120 Minuten bei Raumtemperatur zur Stückgare stellen.
- 9 Den Backofen rechtzeitig auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 10 Die Springform in den vorgeheizten Backofen geben und die Temperatur nach 5 Minuten auf 200°C Ober-/Unterhitze reduzieren. Etwa 25-35 Minuten weiterbacken. 🍞

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen

Triebmittel: Hefe

Teigkonsistenz: mittelfest

Zeit gesamt: 16,5-20,5 Stunden

Zeit am Backtag: 3-3,5 Stunden

Backzeit: 30-40 Minuten

Starttemperatur: 220°C

Backtemperatur: 200°C,
nach 5 Minuten

Schwaden: nein

AUTOLYSETEIG

▶ 500 g Weizenmehl 550

▶ 320 g Wasser (kalt)

Die Zutaten gründlich vermischen und 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.

HAUPTTEIG

▶ Autolyseteig

▶ 5 g Frischhefe

▶ 5 g Zucker

▶ **Spätere Zugabe**

▶ 20 g Wasser bei Bedarf

▶ 15 g Olivenöl

▶ 10 g Salz

FÜLLUNG

▶ 200 g Kräuterbutter
(Raumtemperatur)





NO KNEAD-REZEPT

kein Kneten erforderlich

Pain de Campagne

SAUERTEIG

- ▶ 145 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 145 g Weizenmehl 550
- ▶ 35 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 35 g Anstellgut

Alle Zutaten per Hand verkneten, bis sich alles gut verbunden hat. Abgedeckt bei Raumtemperatur 6-8 Stunden gehen lassen.

AUTOLYSETEIG

- ▶ 620 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 740 g Weizenmehl 550
- ▶ 60 g Weizenmehl Vollkorn

Die Mehle miteinander vermischen. Das Wasser zugeben und per Hand verkneten, bis sich alles gut verbunden hat. Abgedeckt bei Raumtemperatur 20-30 Minuten quellen lassen.

HAUPTTEIG*

- ▶ Sauerteig
- ▶ Autolyseteig
- ▶ 21 g Salz
- ▶ 2 g Trockenhefe

*Ergibt 2 Stück



Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Mehl, Wasser, Salz, Hefe“. Es ist im EMF Verlag erschienen und hat 272 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.

Iss nicht so viel Brot vorweg – den Spruch haben wohl die allermeisten schon vor dem Essen gehört. Aber warum nicht? Durch die lange Teigführung ist das Pain de Campagne bekömmlich und eben auch verdammt lecker. Da darf es gerne vor dem Grillen schon einmal eine Scheibe mehr sein, am besten mit einem leckeren Dip dazu.

- 1 Das Salz und die Hefe gleichmäßig über den Autolyseteig streuen. Den Sauerteig zugeben und alles per Hand verkneten, bis alle Zutaten gut vermischt sind.
- 2 Abgedeckt bei Raumtemperatur 5 Stunden zur Gare stellen. Zwischen- durch drei- bis viermal dehnen und falten. Der Teig sollte sich nach der Zeit mehr als verdoppelt haben.
- 3 Den Teig in zwei Teiglinge à 750 g teilen. Rundwirken und mit dem Schluss nach unten in je ein bemehltes Gärkörbchen geben. Die Teiglinge abgedeckt 12-14 Stunden in den Kühlschrank zur Gare stellen.
- 4 Den Backofen auf 245°C Ober-/Unterhitze inklusive Topf vorheizen.
- 5 Den Topf aus dem Ofen nehmen. Einen Teigling aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Schluss nach oben in den Topf geben, den anderen Teigling im Kühlschrank lassen.
- 6 Den Topf mit Deckel in den Ofen geben und 30 Minuten backen. Den Deckel abnehmen und 15-20 Minuten fertig backen.
- 7 Den Topf aus dem Ofen nehmen und das Brot heraus stürzen.
- 8 Den Topf im Backofen 5 Minuten aufheizen und mit dem zweiten Teigling wie mit dem ersten verfahren. 🍞

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	weich, bindig
Zeit gesamt:	25-29 Stunden
Zeit am Backtag:	90 Minuten
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	245°C
Backtemperatur:	245°C
Schwaden:	nein




ZEITRASTER


- | | | | | | | | | |
|--------------------------------|---------------------------------|--------------------------|---|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 8.00 Uhr
Sauerteig ansetzen | 15.00 Uhr
Hauptteig ansetzen | 20.00 Uhr
Brot formen | Nächster Tag
9.30 Uhr
Ofen mit Topf vorheizen | 10.00 Uhr
1. Brot backen | 10.45 Uhr
1. Brot fertig | 10.45 Uhr
Topf vorheizen | 10.50 Uhr
2. Brot backen | 11.35 Uhr
2. Brot fertig |
|--------------------------------|---------------------------------|--------------------------|---|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|


Brotfladen



Rezept & Bilder: Tanja Schlund

 @Schlundis World

 /Schlundis Blog

 www.schlundis.com

Die dünnen knusprigen Fladen sollten bei keiner Grillparty fehlen. Mit der einfachen und schnellen Zubereitung passen sie perfekt zu Gegrilltem oder Salat. Sie können pur genossen oder lecker belegt werden. Gebacken wird im Backofen, auf dem Kontaktgrill oder auch direkt auf dem Grillrost, wenn nebenan das Grillgut brutzelt.

TEIG-ZUTATEN*

- ▶ 270 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 480 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 405)
- ▶ 30 g Olivenöl
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ 8 g Salz
- ▶ 5 g Oregano (getrocknet)

Topping

- ▶ Knoblauch oder Kräuteröl

*Ergibt 8 Stück

- 1 Die Zutaten auf langsamer Stufe 2 Minuten vermischen. Danach 8-10 Minuten auf schnellerer Stufe auskneten – der Teig soll sich vom Schüsselboden lösen. Den Teig 90-120 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen. Er soll sich in etwa verdoppeln.
- 2 Den Ofen rechtzeitig auf 200°C Umluft vorheizen.
- 3 Den Teig in 8 Portionen zu jeweils 90 g teilen und jeden Teigling vorsichtig zu einer Kugel formen. Die Teiglinge zirka 10 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur entspannen lassen.
- 4 Die Teiglinge jeweils zu einem Fladen ausrollen.
- 5 Die Fladen kurz vor dem Backen mit Knoblauch oder Kräuteröl bepinseln.
- 6 Die Fladen im vorgeheizten Backofen bei 200°C Umluft 8-10 Minuten backen. 🍳

Tip

Der Teig kann auch ganz bequem am Abend vorher mit nur 3 g Frischhefe hergestellt werden. Dann die Teiglinge gleich portionieren und im Kühlschrank lagern. Gebacken werden kann auch im Kontaktgrill, dann beträgt die Backzeit zirka 2-3 Minuten, oder direkt am Rande des Grillrostes, ebenfalls 2-3 Minuten.

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	bindig, fest
Zeit gesamt:	2-2,5 Stunden
Zeit am Backtag:	2-2,5 Stunden
Backzeit:	8-10 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	nein

Pane Mafalda Siciliana



La Mafalda ist ein traditionelles Gebäck aus Palermo. Zum größten Teil besteht es aus Hartweizenmehl und wird vor dem Backen mit Sesam bestreut. Der Legende nach wurde das Brot nach der Prinzessin Mafalda von Savoyen benannt. Das schlangenförmige Gebäck hat die für Hartweizen typische cremegelbe Färbung und eignet sich hervorragend als Beilage zu Gegrilltem.



1 Die Teiglinge rundschleifen



2 Jeden Teigling zu einem zirka 70 cm langen Strang formen

- 1 Mehl, 200 g Wasser, Salz, Malz und Hefe 20 Minuten auf langsamer Stufe verkneten, dabei nach 10 Minuten schlückchenweise das restliche Wasser zugeben. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 3 Stunden ruhen lassen. Nach 90 Minuten einmal dehnen und falten.
- 2 Den Teig in 16 gleich große Portionen à 100 g teilen. Die Teiglinge rundschleifen und abgedeckt in einem Backleinen (alternativ: bemehltes Küchentuch) 15 Minuten ruhen lassen (Bild 1).
- 3 Die Teiglinge zu fingerdicken, zirka 70 cm langen Teigsträngen ausrollen (Bild 2).
- 4 Jeden Teigstrang in einer Schlangenlinie auslegen (Bild 3) und dann ein Strangende quer über der Schlange platzieren (Bild 4).
- 5 Die geformten Teiglinge abdecken und 60 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen.
- 6 Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze aufheizen.
- 7 Die Teiglinge mit Wasser besprühen oder bepinseln und mit Sesam bestreuen (Bild 5).
- 8 Mit viel Schwaden in den Ofen geben und die Temperatur sofort auf 230°C reduzieren. 20-22 Minuten goldgelb backen. 🍴



Die Teigstränge schlangenförmig anordnen



Das Strangende quer über der Schlange platzieren



Die Teiglinge befeuchten und mit Sesam bestreuen

Schwierigkeitsgrad:



Getreide:	Hartweizen, Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	22,5-24,5 Stunden
Zeit am Backtag:	5,5 Stunden
Backzeit:	20-22 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C
Schwaden:	beim Einschließen

Rezept & Bilder: Samuel Kargl

www.samskitchen.at

VORTEIG

- ▶ 360 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 500 g Hartweizenmehl (alternativ Hartweizengrieß)
- ▶ 5 g Frischhefe

Alle Zutaten gründlich miteinander vermischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten anspringen lassen. Anschließend für 16-18 Stunden in den Kühlschrank stellen.

HAUPTTEIG*

- ▶ Vorteig
- ▶ 200 g Wasser (kalt)
- ▶ 250 g Hartweizenmehl (alternativ Hartweizengrieß)
- ▶ 250 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 22 g Salz
- ▶ 5 g Backmalz (flüssig, inaktiv, alternativ Honig)
- ▶ 2 g Frischhefe

Spätere Zugabe

- ▶ 100 g Wasser

Topping

- ▶ Wasser
- ▶ etwa 120 g Sesam

*Ergibt 16 Stück



ZEITRASTER

22 Uhr
Vorteig ansetzen

Nächster Tag
16 Uhr
Hauptteig ansetzen

19.30 Uhr
Teiglinge abwägen und rundschleifen

19.45 Uhr
Teiglinge formen und Ofen vorheizen


20 Uhr
Backen

20.20 Uhr
Brote fertig

Tipp

Bulgur ist vorgekochter, zerkleinerter Hartweizen, also Weizengrütze. Es gibt ihn in von sehr fein bis grob geschrotet. Für Kisir verwendet man den feinen oder mittelgroben Bulgur. Zusätzlich können auch noch frische Tomatenwürfel mit untergehoben werden. Als Gemüsebrühe eignet sich eine selbstgemachte Variante oder alternativ ein Bio-Produkt.

Rezept & Bilder: Valesa Schell

 /groups/brotbackliebeundmehr

 www.brotbackliebeundmehr.com

ZUTATEN

- ▶ 450 g Wasser
- ▶ 250 g Bulgur
- ▶ 250 g Salatgurke
- ▶ 1 Zucchini
- ▶ 1 Paprikaschote (rot)
- ▶ 4 Frühlingszwiebeln
- ▶ 75 g Olivenöl
- ▶ 40 g Essig (mild)
- ▶ ½ Bund Petersilie (glatt)
- ▶ 16 g Tomatenmark
- ▶ 10 g Zitronensaft
- ▶ 10 g Honig
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ 7 g Paprikapulver (edelsüß)
- ▶ 6 g Gemüsebrühe
- ▶ 1 g Kreuzkümmel (gemahlen)
- ▶ Salz, Pfeffer

Kisir-Salat

Bulgur – der nicht wie Nudeln im Wasser gekocht wird, sondern mit diesem zum Quellen übergossen – kann vielseitig eingesetzt werden. Zum Grillen darf er seinen leicht nussigen Geschmack perfekt in Szene gesetzt wissen – mit reichlich Gemüse und perfekt abgestimmten Gewürzen. Kisir ist ein toller Salat auf dem Grillbuffet, passt aber auch als Antipasto oder als Hauptgericht mit einer Joghurtsoße und Fladenbrot.

- 1** Das Wasser zum Kochen bringen. Den Bulgur mit der Gemüsebrühe mischen. Das Tomatenmark in das kochende Wasser einrühren und über den Bulgur gießen. Vermischen und 30 Minuten quellen lassen.
- 2** Paprika und Zucchini in sehr feine Würfel schneiden, Frühlingszwiebeln in Ringe. Alles in 20 g Olivenöl 5 Minuten andünsten. Knoblauchzehe pressen, dazugeben und 1 Minute weiter dünsten. Salzen.
- 3** Die Petersilie fein hacken. Paprikapulver, Kreuzkümmel, restliches Olivenöl, Honig, Essig und Zitronensaft zu einem Dressing verquirlen. Das Dressing, die Petersilie und das Gemüse unter den Bulgur mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4** Die Gurke in kleine Würfel schneiden und untermischen. Den Salat 2-3 Stunden bei Raumtemperatur durchziehen lassen. ■

Mexikanische Salsa Roja

In der mexikanischen Küche wird die Salsa Roja gerne zu Tacos, Fajitas, Quesadillas oder Burritos gereicht. Sie passt aber auch wunderbar zu Gegrilltem oder kurzgebratenem Fleisch. Je nach Vorliebe kann man die Schärfe durch Anpassung der Chilipulver- und Jalapeño-Menge verändern. Wer es richtig pikant mag, hackt eine frische Chilischote fein und brät sie mit den Zwiebeln und dem Knoblauch an.


- 1 Die Zwiebel sowie den Knoblauch schälen und fein hacken. In einem Topf in Öl glasig anbraten.
- 2 Mit dem Limettensaft ablöschen und 5 Minuten bei mittlerer Hitze reduzieren lassen.
- 3 Die Tomaten und die Gewürze hinzufügen, weiter köcheln lassen.
- 4 Die eingelegten Jalapeños grob und den Koriander fein hacken und ebenfalls in den Topf geben. Weitere 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.
- 5 Die Salsa kann direkt warm verzehrt oder in ein geeignetes Gefäß abgefüllt und kalt gegessen werden. 🍴


ZUTATEN


- ▶ 400 g Dosentomaten (stückig)
- ▶ 50 g Zwiebeln
- ▶ 50 g Jalapeños (eingelegt)
- ▶ 25 g Saft von Limetten
- ▶ 10 g Koriander (frisch)
- ▶ 5 g Salz
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ 2 g Kreuzkümmel
- ▶ 0,5 g Chilipulver
- ▶ Öl zum Anbraten



Rezept & Bilder: Julia Stüber

 @essenmitgefuehl

 /essenmitgefuehl

 www.essen-mit-gefuehl.de





Vegetarisch und vegan Grillen

Perfekte Kreationen ohne Fleisch

Ein gelungenes Grillbuffet wird erst durch vegetarische und vegane Köstlichkeiten abgerundet. Die Auswahl der entsprechenden Möglichkeiten ist inzwischen riesig. Wer es schmackhaft auf dem Teller haben möchte, muss nur wenige Tipps beachten. Dann steht der entspannten Outdoor-Kulinarik nichts mehr im Weg.





Die Zeit von trockener Paprika, Aubergine und Zucchini vom Grill ist für Menschen, die auf tierische Produkte verzichten, schon lange vorbei. Für ein schmackhaftes Ergebnis lohnt es sich, vorab auf den Markt oder zum Gemüsehandel des Vertrauens zu gehen und sich zu informieren, was gerade Saison hat und richtig gut schmeckt. Denn für überzeugende Grillergebnisse braucht man vor allem gutes und am besten regionales Gemüse. Dazu ein paar Rezepte – und schon kommt man seinem Grillvergnügen ein großes Stück näher. Damit der Abend entspannt und stressfrei wird, ist es empfehlenswert, die Soßen, Dips und Marinaden mindestens einen Tag vorher zuzubereiten.

Wichtig bei der Vorbereitung von Grillgut sind passende Marinaden und die Vorbereitung des Gemüses selbst. Manche Gemüsesorten sind härter und manche weicher. Bei festen Sorten wie Blumenkohl und Artischocken empfiehlt es sich, das Gemüse vor

dem Grillen mit wenig Wasser kurz zu dünsten oder zu dämpfen. Wird zu viel verwendet, verliert es sein Aroma an das Wasser. Sobald das Gemüse dann abgetropft und ausgekühlt ist, kann es nach der Bearbeitung mit der Marinade auf den Grill.

Auberginen, Zucchini, Paprika, Pilze, Kürbis, Süßkartoffeln, Zwiebeln, Kartoffeln, Lauch, Möhren oder Spargel lassen sich wunderbar ohne Vorbehandlung grillen. Diese Gemüsesorten müssen nur noch mit einer würzigen Marinade bestrichen werden – und dann kann es schon auf den Rost gehen. Blumenkohl, Brokkoli, Maiskolben, Artischocken oder Kartoffeln werden zunächst kurz gekocht, blanchiert oder gedämpft.

Als Grillobst – oftmals unterschätzt – eignen sich unter anderem Aprikosen, Weintrauben, Feigen, Kirschen, Beeren, Birnen und Äpfel. Kurz erhitzt, werden sie ganz ohne weitere Zutaten oder Bearbeitung

zum Geschmackserlebnis. Und wer mag, kann sie mit einer Kugel Eis, Karamellsoße oder gerösteten Nüssen zu leckeren Desserts verwandeln.

Die Früchte lassen sich pur oder auf einem Spieß grillen – wer mag, packt noch einen Kräuterzweig, beispielsweise Rosmarin, dazu. Da sie von Natur aus sehr weich und saftig sind, müssen sie meistens nicht oder nur mit ein wenig Öl eingepinselt werden. Bei kleinen Früchten wie Kirschen oder Beeren eignet sich auch eine kleine Grillpfanne.

Die wohl meist genutzten Käsesorten beim Grillen sind der Halloumi, Schafs-, Raclettekäse sowie Mozzarella. Beim Halloumikäse empfiehlt es sich, diesen mit Öl zu bepinseln, auf jeder Seite 4-6 Minuten zu grillen und danach mit Salz und Pfeffer zu würzen. Bei weichen Käsesorten wie Schafskäse bietet es sich an, den Käse mit etwas Öl und Kräutern in ein Grillpfännchen zu geben und dieses auf den Grill zu stellen.



Tomaten sind hervorragende Grillbegleiter – kleingeschnitten zum Grillkäse, als Ketchup oder im Salat sorgen sie für feine Säure

Raclettekäse kann direkt in einem Grillpfännchen erhitzt werden und Mozzarella eignet sich perfekt zum Überbacken von Gemüse.

Als vegane Alternative eignen sich Räucher-, Naturtofu, Tempeh, Seitan sowie die vielen Ersatzprodukte wie Burgerpatties, Tofuwienner, Seitan-spieße und dergleichen. Es lohnt sich, auf qualitativ hochwertigere Biotofu- und Tempeh-Sorten zurückzugreifen. Ein guter Naturtofu und Tempeh sind vor und nach dem Grillen innen immer noch saftig, günstigere Produkte können trocken und zäh werden.

Aber auch das beste vegane Grillgut wird trocken und schmeckt eher langweilig, wenn es nicht mit einer würzigen Marinade verfeinert wurde. So eignet sich zum Beispiel für einen saftigen Lupinen-Tempeh-Spieß Knoblauch-Thymianöl. Für



Tofu hat pur kaum Eigengeschmack, daran ändert auch die Garung auf dem Grill wenig. Legt man ihn jedoch vorher ein und lässt ihn mit Kräutern, Öl und Gemüse ein paar Stunden oder Tage ziehen, entwickelt er ein leckeres Aroma



Kurz fermentiertes Gemüse sorgt als Beilage zum Grillen für den besonderen Geschmacks-Kick

einen Tofuspieß verwendet man zuerst zum Grillen ein Sonnenblumen- oder Rapsöl und danach eine würzige BBQ-Soße, mit der man den knusprig gegrillten Tofu bepinselt. Bei allen veganen und vegetarischen Alternativen gilt immer: Wenn Qualität und Zubereitung stimmen, kommt man zu einem guten und schmackhaften Ergebnis.

Als Marinade empfiehlt sich für alle Produkte raffiniertes Öl aus Sonnenblumen oder Raps, dem höhere Temperaturen nichts ausmachen. Anders als bei kaltgepressten Olivenölen, deren ungesättigte Fettsäuren und Vitamine bei Temperaturen über 160°C zerstört werden. Es lässt sich je nach Lust und Laune mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern



Pesto aus frischen Kräutern schmeckt nicht nur zu Nudelgerichten. Auch als Marinade oder Salatdressing machen sich die zerkleinerten Kräuter hervorragend

verfeinern. Damit wird das Grillgut gleichmäßig eingepinselt. Das Öl verhindert das Austrocknen und sorgt dafür, dass die Gewürze und Kräuter besser haften und ihr Aroma auf das Grillgut übergehen kann. Mögliche Geschmacksrichtungen bei den Marinaden sind Knoblauch, Zitrone, Paprika, Chili, Rosmarin,

Curry, BBQ sowie viele andere. Da ist der Fantasie keine Grenze gesetzt: Es passt, was schmeckt.

Am besten beugt man der Austrocknung außerdem vor, in dem man das Gemüse erst nach dem Grillen salzt, da der Wassermagnet Salz sonst zu viel Wasser aus dem Gemüse zieht. Ein Tipp: Das Gemüse schneidet man am besten nicht zu klein, da es ansonsten vielleicht durch den Grillrost fällt und auf der Holzkohle landet.

Wichtig ist außerdem, dass der Grill nicht zu heiß und nicht zu kalt wird. Je nachdem, was gegrillt wird, muss man darauf achten, dass das Gemüse nicht zu kurz oder zu lange auf dem Rost liegt. Manche Gemüsesorten, wie die Aubergine, entwickeln ihren Geschmack erst, wenn sie innen weich und cremig sind. Dazu die ganze Aubergine ohne Strunk und ohne Öl so lange auf dem Grill von allen Seiten grillen, bis sie innen schön weich ist. Die Schale wird

Auch beim vegetarischen oder veganen Grillen gilt: Die Auswahl macht's. Es sollten alle wichtigen Geschmacksrichtungen bei den Beilagen vertreten sein



dabei meist etwas schwarz. Das soll so sein, denn die Röstaromen sorgen am Ende für den guten Geschmack. Aber keine Sorge: Die Schale wird nicht mitgegessen. Das Innere der Aubergine ist mit einem Kräuterjoghurt, etwas Olivenöl und einigen Chiliflocken ein Genuss.

Zu einem gemütlichen Abend rund um die Feuerstelle gehören neben den Produkten, die auf dem Grill zubereitet werden, die passenden Soßen. Aromatisch wird es erst dann rund, wenn man bei den Geschmacksrichtungen zwischen süß, sauer, salzig, bitter, scharf und würzig-pikant wählen kann. Eine mögliche Soßenauswahl wäre zum Beispiel diese Dreier-Kombination: eine würzig-pikante BBQ-Sauce, eine süßsaure Variante wie zum Beispiel ein Zitronen-Chutney und dazu eine erfrischende Ergänzung, die auch etwas sauer sein darf – etwa Minzjoghurt.

Geschmacksrichtungen:

Süß

- Tomatenketchup
- Mayonnaise

Sauer

- Sour Cream
- Zaziki

Salzig

- Mixed Pickles
- Kraut, Salzgurken

Bitter

- Fermentierte Zitronen, gehackt
- Rosmarin-Knoblauch-Öl

Scharf

- Chili-Sauce

Würzig pikant

- BBQ-Sauce
- Paprika-Sauce

Manche mögen es, wenn etwas Knackiges und vom Geschmack her Süßsauer-Salziges dabei ist. Dafür

Auch wenn man es auf den ersten Blick nicht erkennt, sind diese Spieße völlig fleischlos. Sie bestehen im Wesentlichen aus Linsen

eignen sich die eingelegte Gurke oder milchsauer-fermentiertes Gemüse wie Rote Bete, Karotten oder Apfel-Zwiebeln.

Ein schnelles Rezept für fermentiertes Gemüse sind Radieschen oder Apfel-Zwiebeln. Dafür ein Bügel- oder Schraubglas mit Radieschenscheiben oder Zwiebelringen und etwas Apfel füllen und mit einer kalten, zweiprozentigen Salzlake (20 g Salz in 1.000 g Wasser aufgelöst) füllen. Dann mit dem Deckel verschließen und mindestens drei bis fünf Tage im warmen Raum stehen lassen. Nun ist das schnelle Ferment fertig und einsatzbereit. Danach im Kühlschrank lagern. Während dieser Zeit vermehren sich unter anderem die wertvollen, gesunden Milchsäure-Bakterien



Anzeige

Fermentation Schritt für Schritt.



■ Fermentieren im Sommer

Fermentiertes liegt voll im Trend. Besonders im Sommer ist die Fermentation eine grandiose Möglichkeit, die vielfältige Gartenernte oder Beute vom Wochenmarkt für Herbst und Winter haltbar zu machen. Aber was bedeutet Fermentation eigentlich? Und wie geht das genau? All das erfährt man in der Ausgabe 2/2020 von **SPEISEKAMMER**.



ALLE INFOS IN SPEISEKAMMER - AUSGABE 2/2020

www.speisekammer-magazin.de
040 / 42 91 77-110



Ein klassisches Ahornsirup-Senf-Dressing geht immer

und machen das Gemüse auf natürliche Weise haltbar. Diese Milchsäure-Fermente passen zu jeder Brotzeit, zu Burger, Sandwiches und natürlich besonders gut zum Grillen.

Besonders wichtig ist natürlich bei jedem Grillfest, dass leckere Salate auf dem Tisch stehen. Wer auch dabei vegetarisch oder vegan bleiben möchte, verzichtet selbstverständlich auf Zutaten wie Speck oder Schinken. Um Salate für alle anbieten zu können, ist es immer sehr hilfreich, wenn fleischlose Gemüse-, Getreide- und Blattsalate mit und ohne Käse angeboten werden. Sie sollten trotzdem nicht stiefmütterlich behandelt werden. Denn gute Salate – und das kann auch ein einfacher grüner Salat sein – sorgen für Abwechslung und Frische beim Grillevent. Ein paar Beispiele.

Ohne Käse:

- Kartoffel-Gurken-Salat
- Tomatensalat
- Bulgursalat mit Paprika
- Linsensalat

Mit Käse:

- Tomate-Mozzarella
- Nudelsalat
- Reissalat
- Couscous mit Schafskäse

Ein klassisches Dressing, das immer geht, ist die Ahornsirup-Senf-Variante. Sie kann sowohl für Nudel-, Blatt- oder Linsensalate benutzt werden, ein echter Allrounder. Einfach 135 g Öl, 160 g Ahornsirup, 80 g Zitronensaft, 25-40 g Senf (mittelscharf), 1 Prise Salz sowie frisch gemahlene Pfeffer gut verrühren. Das Dressing wird beim kräftigen Aufschlagen etwas dickflüssiger. Es ist etwa eine Woche im Kühlschrank haltbar. Wer möchte, wandelt es ab. Zum Beispiel kann man Kreuzkümmel, Muskat oder Curry hinzufügen.

Weitere Klassiker sind unter anderem das Thousand-Island-Dressing, Zitronen-Öl-Dressing oder klassisch italienisch das Balsamico-Olivenöl-Dressing. 🍴




Tipp

Die BBQ-Soße passt zu fast jedem Gemüse und hält gekühlt mindestens eine Woche im Kühlschrank.



Text, Rezepte: Corinna Fuhrmann
Bilder: Benedikt Fuhrmann

 @rosenundkohl

 www.rosenundkohl.de



BBQ-Aubergine mit Schafskäse und Kräutern

- 1 Die Auberginen waschen, den Strunk abschneiden und die Aubergine der Länge nach aufschneiden.
- 2 Die Schnittflächen etwa 1 cm tief in einem Rautenmuster einschneiden und mit Öl bestreichen.
- 3 Die Knoblauchzehe schälen und fein reiben. Alle Zutaten für die BBQ-Soße in einen Topf geben und alles gut verrühren. Dann die Soße 5 Minuten unter ständigem Rühren leicht köcheln lassen.
- 4 Die geölten Auberginen mit der Schnittfläche auf den heißen Grill legen und 5-10 Minuten anbräunen lassen.
- 5 Die Aubergine umdrehen, mit der BBQ-Soße bestreichen und so lange grillen, bis die Aubergine innen schön weich und cremig ist. Das kann je nach Auberginengröße und Hitze 10-30 Minuten dauern. Am besten mit einer Gabel in die Aubergine stechen und testen, ob es sich cremig weich anfühlt.
- 6 Mit groben Schafskäsebröseln und Kräutern bestreut servieren. ■

ZUTATEN

- ▶ 2 Auberginen (mittlere Größe)
- ▶ 30 g Sonnenblumenöl

BBQ-SOSSE

- ▶ 40 g Sojasoße
- ▶ 35 g Tomatenketchup
- ▶ 30 g Zuckerrübensirup
- ▶ 30 g Apfelessig
- ▶ 9 g Koriander (frisch)
- ▶ 9 g Senf
- ▶ 3 g Rauch-Paprikapulver (alternativ Paprikapulver pikant)
- ▶ 4 g Liquid Smoke (optional)
- ▶ 1-2 g Salz

Spätere Zugabe


- ▶ 1 Knoblauchzehe


Topping


- ▶ 100 g Schafskäse (zerbröseln)
- ▶ 20 g Kräuter (gehackt, zum Beispiel Petersilie, Dill, Pfefferminze, Schnittlauch)



Rezepte & Bilder: Nadine Metz

 @glutenfreibackenmitnadine

 /glutenfreibackenmitnadine

 glutenfrei backen mit Nadine

Barbecue-Soße

ZUTATEN

- ▶ 150 g Tomatenmark
- ▶ 150 g Tomatenketchup
- ▶ 100 g Ahornsirup
- ▶ 100 g Öl
- ▶ 50 g Honig
- ▶ 50 g Senf (scharf)
- ▶ 4 Knoblauchzehen
- ▶ 10 g Balsamico
- ▶ 10 g Sojasoße
- ▶ 10 g Gartenkräuter
- ▶ 8 g Sambal Oelek

Richtig gute Soßen und Dips sind bei einer Grillparty einfach unverzichtbar. Die Barbecue-Soße lässt sich wunderbar als Marinade von Grillgut oder auch zum Dippen verwenden. Sie holt das Beste aus Gemüse, Tofu und Fleisch heraus und veredelt die Produkte.

Die Knoblauchzehen schälen, fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken und mit den restlichen Zutaten verrühren. Für ein intensiveres Geschmackserlebnis über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. ▣

Für eine vegane Variante den Honig durch mehr Ahornsirup ersetzen.

Tipp

Bei **Burnt Ends** denken viele an die bekannten aromatischen Fleischstücke aus dem Bruststück. Doch es muss nicht immer ein tierisches Produkt sein. Tofu bietet eine fleischlose Alternative, die dem Original dank der kräftigen Würzung in nichts nachsteht. Das Geheimnis liegt in der richtigen Würze und Zubereitung. Durch das **Spice Rub** – eine Gewürzmischung – und die **Barbecue-Soße** wird der Tofu schön saftig und bekommt eine angenehme Schärfe. Und einen Dip fürs Baguette hat man so auch schon parat. Mehr braucht es kaum fürs perfekte Grillmenü.

- 1 Den Tofu trockentupfen oder auswringen – je nachdem, wie feucht dieser ist – und in 1 cm große Würfel schneiden.
- 2 Die Zucchini in 1 cm große Würfel schneiden.
- 3 Die Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Alles mit dem Öl und dem Rub mischen und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.
- 4 Einen geeigneten Topf auf dem Grill vorheizen. Die Tofu-Zucchini-Würfel darin scharf anbraten. Mit der Barbecue-Soße ablöschen und 10 bis 15 Minuten einkochen lassen. 🍴

ZUTATEN

- ▶ 800 g Naturtofu
- ▶ 600 g Barbecue-Soße
- ▶ 2 Zucchini
- ▶ 1 Bund Frühlingszwiebeln
- ▶ 40 g Öl (nach Geschmack, zum Beispiel Olivenöl)
- ▶ 10 g Spice Rub

Tipp

Für ein selbstgemachtes Rub 2 TL Paprika edelsüß, 1 TL Paprika rosenscharf, 1 TL Knoblauch granuliert, 1/2 TL Kreuzkümmel, 1/2 TL Rosmarin getrocknet, 1/2 TL Bohnenkraut getrocknet, 1/4 TL Chilipulver, 1 Prise Piment und 1 Prise Muskat mischen.

Tofu Burnt Ends

Brot Laden

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. 🍴

19,95 EURO

4er-Set groß



5er-Set

15,95 EURO

17,95 EURO

Avocado



11,95 EURO



6er-Set klein

CASO GourmetVAC 280 vollautomatisches Vakuumsystem zum Vakuumieren von Lebensmitteln

Funktionales flaches Design für sehr ruhiges Arbeiten. Ideal für Fisch, Fleisch, Gemüse, Obst und Brot. Regulierbare, stufenlose Vakuumstärke ideal für empfindliche Lebensmittel. Per Stoptaste kann der Vakuumiervorgang jederzeit beendet werden. Inklusive Behälterfunktion für die Nutzung mit CASO-Vakuumbehältern. Im Lieferumfang sind 10 Folienbeutel 20x30 cm enthalten. 🍴



159,99 EURO

„Vakuumier-Boxen VacBoxx EcoSet“

Stapelbares Vakuumbehälter-Set aus Glas mit Kunststoffdeckel für eine platzsparende Aufbewahrung. Für eine längere Haltbarkeit von Lebensmitteln mit Hilfe eines Vakuumiergerätes. Besonders geeignet für druckempfindliche und flüssige Lebensmittel. Perfekt für den Transport und das Servieren von Speisen. Die Glasbehälter und Deckel sind spülmaschinen-, gefrier- und mikrowellengeeignet. Die Materialien sind frei von BPA. 🍴



39,99 EURO



Bestellung: 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



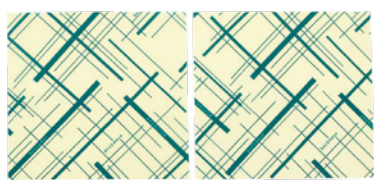
Bee's Wrap 3er-Set Käse
25 x 27,5 cm

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



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 3er-Set medium
25 x 27,5 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

040/42 91 77-110



BROTLeinen

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

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. ■



28,- EURO

BROTLeinen – Grün

Diese umweltfreundliche und sehr stabile Alternative zum herkömmlichen Backleinen besteht zu 100 Prozent aus recycelten Leinen (Global Recycled Standard-Zertifizierung). Das Material (380g/qm) ist sehr robust, widerstandsfähig.

Die Maße: 60 x 150 Zentimeter. ■



28,- EURO



BROTLeinen – Recycled

Für dieses stabile Tuch wurden zu 100 Prozent recycelte Garne verwendet (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. ■

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 Backleinen 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

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. ■

Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



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

Top-Mühlen namhafter Hersteller



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. ■

599,- EURO



Mockmill Professional 200

279,- EURO



Mockmill 200

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“. ■

Standard
27,90 x 30,50 cm

24,95 EURO



Lang
27,90 x 43,20 cm

28,95 EURO



Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



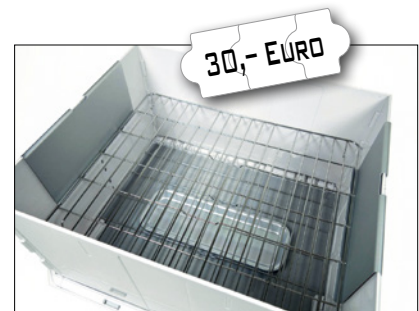


Der Gär-Automat

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-Gestell** verdoppelt die Kapazität für den Brod &



Taylor Gärautomaten Ideal für das Gären von zwei Backblechen oder vier Brotkästen. Backbleche sollten 36,2 cm x 30,5 cm oder kleiner sein. Brotkästen sollte etwa 8 cm hoch sein, sodass die maximale Höhe des gegärten Brotteiges 10 cm ist.

Zusätzliches Gärblech für den Brod & Taylor Gärautomaten. 🍞



Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110





42,- EURO

BROTmesser, Hamburger

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. Aufgrund ihres reicheren Kohlen-

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

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

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

BROTmesser, Ellenlang

Mit einer Klingenlänge von 26 Zentimetern ist dieses wunderschöne BROTmesser zum Schneiden von großen Landbrotten 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 blauepließtet. 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. ■



79,- EURO

Dauerback- und Grillmatte

Hochwertige Dauerback- und Grillmatte für Temperaturen bis 300 Grad. Die Matten sind 100% lebensmittelecht und mit einem Gewicht von 80g und einer Dicke von 0,3 mm sehr robust und langlebig. Die dichten, ineinandergreifenden Fasern gewährleisten eine langfristige Nutzung. Perfekt geeignet als Backpapier-Ersatz. Auch für den Grill sind diese Matten optimal. Die Matten werden in einem 3er-Set geliefert. ■



19,95 EURO

- für Temperaturen bis 300 Grad
- Maße 50x40 cm
- Antihafbeschichtung
- Hochwertiges Material aus teflonbeschichtetem Silikon
- 100% lebensmittelecht
- Lieferumfang: 3 Matten



Tipp

Alle Infos
zum Brotbacken
auf dem Grill
findest Du ab
Seite 14.



Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	10-15 Stunden
Zeit am Backtag:	2-3 Stunden
Backzeit:	12-15 Minuten
Starttemperatur:	280°C
Backtemperatur:	260°C
Schwaden:	nein

Flammkuchen vom Grill

SAUERTEIG

- ▶ 90 g Wasser (warm)
- ▶ 90 g Roggenmehl 1150
- ▶ 10 g Anstellgut

Alle Zutaten gründlich vermischen und 8-12 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.

HAUPTTEIG*

- ▶ Sauerteig
- ▶ 150 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 200 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Roggenmehl 1150
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ 8 g Salz

Topping

- ▶ 100 g Schmand
- ▶ 4 Lauchzwiebeln (alternativ 1 Zwiebel)
- ▶ 1 Ei (Größe M)
- ▶ 40 g Speck
- ▶ 2 g Salz
- ▶ 2 g Pfeffer

*Ergibt 1 Stück

Schmand, Speck, Lauch – da kommt wohl den meisten eines direkt in den Sinn: Flammkuchen. Er kann wunderbar direkt auf dem Grill zubereitet werden, macht neben Würstchen und Co. dabei eine klasse Figur. Und das Beste: Alle können den dünnen Fladen so belegen, wie sie es mögen. Auch vegetarische und vegane Varianten sind kein Problem. Zum Beispiel mit Gemüse oder Tomaten – und je nach Vorliebe Käse oder eine vegane Alternative.

- 1 Alle Zutaten 6 Minuten auf langsamer Stufe vermengen, dann 1 Minute auf schnellerer Stufe verkneten. Den Teig 60-120 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 2 Den Grill auf 280°C vorheizen.
- 3 Den Teig auf etwa 26 Zentimeter Durchmesser kreisrund ausrollen.
- 4 Den Schmand mit dem Ei vermengen und auf dem Teig verteilen. Lauchzwiebeln sowie Speck würfeln und auf den Schmand geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5 Den Flammkuchen auf den Grill geben, die Temperatur auf 260°C reduzieren und 12-15 Minuten backen. 🍴



Der Hauptteig kann auch über Nacht – maximal 16 Stunden – zur Gare in den Kühlschrank gegeben werden. Dann die Hefe auf 0,5 g reduzieren. Alternativ kann der Flammkuchen auch im Ofen zubereitet werden. Auf 230°C vorheizen und bei gleichbleibender Temperatur 20 Minuten backen.

Gelbes Maisbrot

Gegenüber den anderen Highlights beim Grillen zu bestehen, ist manchmal gar nicht so leicht. Das Maisbrot sollte jedoch keine Probleme haben, sich in den Mittelpunkt zu rücken. Die leuchtend gelbe Farbe macht alle Anwesenden auf sich aufmerksam, der herzhafte Geschmack tut dann sein Übriges, um vollends zu überzeugen.

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Mais
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	weich, klebrig
Zeit gesamt:	6-8 Stunden
Zeit am Backtag:	6-8 Stunden
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	275°C
Backtemperatur:	240°C, beim Einschließen
Schwaden:	nein

- 1 Den Sauerteig und das Salz zum Autolyseteig geben und gründlich 5-10 Minuten von Hand durchkneten. 10 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur entspannen lassen.
- 2 Den Teig in der Maschine auf schnellerer Stufe 2 Minuten kneten, kurz entspannen lassen und wieder 2 Minuten schneller kneten.

- 3 Den Teig rundwirken und 120 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Währenddessen alle 30 Minuten einmal dehnen und falten.
- 4 Den Backofen rechtzeitig auf 275°C Ober-/Unterhitze inklusive Topf vorheizen.
- 5 Den Teigling in den Topf und dann mit dem Deckel in den Ofen geben. Die Temperatur sofort auf 240°C senken. Nach 15 Minuten den Deckel abnehmen und weitere 30-40 Minuten backen, bis das Brot goldbraun ist. 🍞

Tipp

Für eine wattigere Krume kann die Hälfte des Wassers im Hauptteig durch Milch ersetzt werden.



Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Verrückt nach Sauerteig“. Es ist im Narayana-Verlag erschienen und hat 328 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.



SAUERTEIG

- ▶ 40 g Wasser
- ▶ 20 g Anstellgut
- ▶ 60 g Weizenmehl 550

Die Zutaten gründlich mischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 2-4 Stunden gehen lassen, bis sich ihr Volumen etwa verdoppelt hat.

BRÜHSTÜCK

- ▶ 400 g Wasser (kochend)
- ▶ 150 g Maismehl
- ▶ 50 g Maisgrieß

Maismehl und Maisgrieß ohne Fett in einer Pfanne rösten, bis sie duften. Mit 400 g kochendem Wasser übergießen und alles gründlich vermischen, dann den Teig 2-4 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

AUTOLYSETEIG

- ▶ Brühstück
 - ▶ 120 g Wasser (kalt)
 - ▶ 400 g Weizenmehl 550
- Spätere Zugabe
- ▶ 60 g Wasser (kalt)

Das Mehl zum Brühstück hinzugeben und beides gründlich vermischen. Schlückchenweise 120 g Wasser hinzufügen und den Teig per Hand kneten. Schrittweise weitere 60 g Wasser hinzugeben, der Teig darf nicht zu schmierig werden. Zu einem homogenen Teig kneten. Abgedeckt bei Raumtemperatur 20 Minuten gehen lassen.

HAUPTTEIG


- ▶ Sauerteig
- ▶ Autolyseteig
- ▶ 12 g Salz

TOPPING

- ▶ Maisgrieß



Rezept & Bild: Claudia Danner

 @myclaud.kitchenstories

Alpen-Hot-Dog

Für Einsteiger
geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	bindig
Zeit gesamt:	2 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	25 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	220°C
Schwaden:	beim Einschleusen, nach 10 Minuten ablassen

TEIG-ZUTATEN*

- ▶ 200 g Wasser (kalt)
- ▶ 100 g Milch (kalt)
- ▶ 500 g Weizenmehl T65 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 20 g Butter (warm)
- ▶ 15 g Backmalz (aktiv, optional)
- ▶ 15 g Frischhefe
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 5 g Zucker

Füllung

- ▶ 9 Berner Würstchen (alternativ Sorte nach Wahl)

Topping

- ▶ Wasser
- ▶ Sesamsaat
- ▶ Salz (grob)

*Ergibt 9 Stück


Tipp
Dazu passen Salate und jede Grillsoße, die den eigenen Geschmack trifft. Beispielsweise der Dattelketchup von der nächsten Seite.


Man kennt es: Alles ist für einen netten Grill-Abend hergerichtet und dann zieht die Schlechtwetter-Front auf. Die Gäste sind im Anmarsch, aber der Grill ist nicht überdacht und auch die Temperaturen sind nicht sommertauglich. Da fehlt im Grunde nur eine nette Idee, die die Gäste dennoch begeistert. Wie wäre es da mit einem Alpen-Hot-Dog auf die Hand?


- 1 Alle Zutaten 3 Minuten auf langsamer Stufe vermischen und anschließend 7 Minuten auf schnellerer Stufe verkneten. Den Teig rundwirken. Abgedeckt bei Raumtemperatur 15 Minuten ruhen lassen.
- 2 Den Teig in 9 Teile à 95 g abstechen. Die Teiglinge jeweils rundschleifen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 15 Minuten zur Gare stellen.
- 3 Die Teiglinge flach drücken und länglich auf eine Dicke von 0,5 cm ausrollen. Sie sollten etwa 2 cm schmaler als die Würstchen sein. Jeweils ein Würstchen ans kurze Ende längs legen und mit viel Spannung im Teig einrollen. Rechts und links steht das Würstchen jeweils 1 cm über den Teig hinaus.
- 4 Die Teiglinge abgedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.
- 5 Den Backofen rechtzeitig auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Die Teiglinge kräftig mit Wasser besprühen und mit Sesam sowie grobem Salz bestreuen.
- 7 Die Teiglinge mit kräftig Schwaden in den gut vorgeheizten Backofen geben. Circa 25 Minuten backen. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden. Am besten direkt heiß genießen. 🍴

Dattelketchup

Rezept & Bilder:
Stefanie Isabella Wenzel

 @lebkuchennest

 /www.lebkuchennest.de

 www.lebkuchennest.de

Zur Grundausstattung eines jeden Kühlschranks gehört neben Senf unweigerlich auch Ketchup – zumindest, wenn man einen Blick während der Grillsaison hinein wagt. Mit seinen süß-säuerlichen Aromen passt der Dattelketchup zu fast allem, aber besonders gut zu Gegrilltem – eine besonders fruchtige Note hat er dank der Datteln und des Apfels.

- 1 Die Datteln entkernen, klein schneiden und über Nacht in dem Apfelsaft einlegen.
- 2 Die eingelegten Datteln samt der Flüssigkeit mit den übrigen Zutaten in einen Topf geben.
- 3 Die Mischung einmal aufkochen und anschließend unter Rühren mindestens 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.
- 4 Zu einer dickflüssigen Soße pürieren.
- 5 Den heißen Ketchup in ausgekochte Flaschen abfüllen, fest verschließen und auskühlen lassen.
- 6 Im Kühlschrank aufbewahren. Der Ketchup ist so bis zu vier Wochen haltbar. 🍷

ZUTATEN*

- ▶ 250 g Apfelsaft
- ▶ 200 g Tomatenmark
- ▶ 140 g Datteln
- ▶ 50 g Apfelessig
- ▶ 15 g Zuckerrübensirup
- ▶ 10 g Röstzwiebeln
- ▶ 5 g Salz

*Ergibt 350 g



Tipp

Besonders aromatisch wird das Rezept mit hausgemachtem Tomatenmark aus der eigenen Vorratskammer. Ein Rezept dazu gibt es im Schwestermagazin **SPEISEKAMMER**, Ausgabe 03/2020.

Infinity-Pizza

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe (Infinity-Vorteig)
Teigkonsistenz:	bindig
Zeit gesamt:	10-26,5 Stunden
Zeit am Backtag:	2-3,5 Stunden
Backzeit:	12 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	250°C
Schwaden:	beim Einschließen, nach 8 Minuten ablassen

Durch den Infinity-Vorteig bleibt die Pizza dem klassischen Pizzageschmack treu. Und das mit einer traditionellen langen Teigführung, auf die auch italienischen Pizzerien vertrauen. Ein Hauch von „Bella Italia“ in der heimischen Küche, der auch zum Grillen perfekt passt. Denn wer möchte, kann die Pizzen direkt auf dem Outdoor-Gerät zubereiten.

- 1 Die Teigzutaten 10-12 Minuten auf langsamer Stufe kneten, dann 2 Minuten auf schnellerer Stufe.
- 2 Den Teig in einer leicht geölten Schüssel abgedeckt bei Raumtemperatur 90 Minuten anspringen lassen. Alle 15 Minuten einmal dehnen und falten.
- 3 Fünf Teiglinge zu jeweils 250 g portionieren und rundschleifen.
- 4 Die Teiglinge 8-24 Stunden abgedeckt im Kühlschrank gehen lassen.
- 5 Die Teiglinge am Backtag 30 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.
- 6 Die Teiglinge auf eine mit Hartweizenmehl bemehlte Unterlage geben und jeweils vorsichtig von der Mitte heraus, ohne den Teigling zu entgasen, zur gewünschten Größe ausziehen.
- 7 Sollte der Teig sich zunächst nicht weiter ausziehen lassen und bockig werden, 5 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur entspannen lassen und anschließend weiter auf die gewünschte Größe bringen.
- 8 Die geformten Teiglinge abgedeckt 60-90 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 9 Den Ofen rechtzeitig auf mindestens 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Pizzen erst kurz vor dem Backen nach Wunsch dünn belegen.
- 10 Die Pizzen bei 250°C in den Ofen geben und 12 Minuten backen. ■

TEIG-ZUTATEN*

- ▶ 370 g Infinity-Vorteig
- ▶ 340 g Wasser (handwarm)
- ▶ 470 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 550 backstark)
- ▶ 60 g Hartweizenmehl (alternativ Hartweizengrieß fein)
- ▶ 22 g Salz

*ergibt 5 Stück

Tipp

Diese Pizzen können auch gut auf dem Grill zubereitet werden. Dafür entweder einen Pizzastein mit aufheizen und die Pizza auf diesem auf den Rost geben oder aber hitzebeständige, geölte und mit Hartweizengrieß ausgestreute Blauglanzformen nutzen. Für eine Pizza Napoletana einen Rand stehen lassen. Das Rezept zum Infinity-Vorteig findet sich im Glossar auf Seite 96.



Kräuter-Bubbels

Eine wirklich abwechslungsreiche Alternative auf dem Grillbuffet und schön handlich sind diese Mini-Brötchen mit Knoblauch und Kräutern. Sehr aromatisch und weich im Inneren, passen sie wunderbar zu gegrilltem Fleisch oder Gemüse. Die Zubereitung ist schnell und einfach. Am besten schmecken sie noch lauwarm.

- 1 Den Honig und die Hefe im Wasser auflösen und 10 Minuten stehen lassen, bis sich auf der Oberfläche kleine Bläschen bilden.
- 2 Die weiteren Zutaten hinzugeben und alles auf schnellerer Stufe 8 Minuten zu einem glatten und festen Teig verkneten.
- 3 Den Teig in eine dünn geölte Schüssel geben und abgedeckt bei Raumtemperatur 2-3 Stunden zur Gare stellen. Er sollte sein Volumen etwa verdoppeln.
- 4 In der Zwischenzeit den Knoblauch für das Topping fein hacken und mit der Butter sowie den Gewürzen gründlich vermengen.
- 5 Den Teig in 24 gleichgroße Stücke teilen (zirka 30-32 g pro Teigling), jedes rundschleifen und dann in eine dünn gefettete Auflaufform (20 x 25 Zentimeter) geben.
- 6 Die Teiglinge abgedeckt 45 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 7 Den Backofen rechtzeitig auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 8 Die Teiglinge in der Auflaufform auf der untersten Schiene in den gut vorgeheizten Backofen geben und 10 Minuten backen. Die Knoblauch-Kräuter-Butter in Flöckchen darauf verteilen. Weitere 20 Minuten fertigbacken. ■

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	4-5 Stunden
Zeit am Backtag:	4-5 Stunden
Backzeit:	30 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	220°C
Schwaden:	nein

TEIG-ZUTATEN

- ▶ 250 g Wasser (kalt)
- ▶ 15 g Honig (alternativ Ahornsirup)
- ▶ 10 g Frischhefe
- Spätere Zugabe**
- ▶ 450 g Weizenmehl 550
- ▶ 12 g Pflanzenöl
- ▶ 9 g Salz
- ▶ 3 g Backmalz (inaktiv)

Topping

- ▶ 70 g Butter (warm)
- ▶ 20 g Kräuter (nach Geschmack)
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ 3 g Salz
- ▶ 1 Prise Pfeffer

Pane di Nittardi

Für Einsteiger
geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen, Hartweizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest, bindig
Zeit gesamt:	3 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	35 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	210°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschießen



Foto: @Knochenloch Technik+Design GmbH

TEIG-ZUTATEN*

- ▶ 600 g Wasser (kalt)
- ▶ 600 g Weizenmehl 550
- ▶ 400 g Hartweizengrieß
- ▶ 16 g Frischhefe
- Spätere Zugabe**
- ▶ 24 g Salz
- ▶ 20 g Olivenöl

Topping

- ▶ Olivenöl
- ▶ Salz
- ▶ Kräuter der Provence
(nach Geschmack)

*Ergibt 2 Stück



Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Mein Brot“. Es ist im Heel-Verlag erschienen und hat 228 Seiten mit zahlrei-

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

Salz, Kräuter und Olivenöl verleihen dem Pane di Nittardi eine mediterrane Note, die perfekt zu herzhaften Aufstrichen, Grillkäse sowie Nudelsalat passt. Das Brot wurde von Bäcker Peter Kapp und Stefanie Canali entwickelt, der Inhaberin des Weinguts Nittardi. Dessen Olivenöl findet traditionell für das Gebäck Verwendung. Auch der letzte Spritzer Soße, der sich auf dem Teller versteckt, wird mit dem Brot noch einmal zu einem wahren kulinarischen Genuss, der das Wort „Rest“ gar nicht verdient hat.

- 1 Alle Zutaten, bis auf das Salz und das Olivenöl, zirka 15 Minuten auf langsamer Stufe vermischen. Salz und Öl zugeben und so lange auf schnellerer Stufe verkneten, bis sich der Teig vom Rand löst und eine glatte Oberfläche entsteht.
- 2 Den Teig abgedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 3 In 2 gleich große Teile zu je etwa 600 g teilen, diese jeweils dehnen und falten. Abgedeckt noch einmal 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 4 Die Teile rundwirken. Einen Teigling abgedeckt bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank geben, um die Gare zu verlangsamen, da nicht beide Teiglinge parallel gebacken werden können. Den anderen Teigling abgedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten zur Gare stellen.
- 5 Den Backofen rechtzeitig auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Den Teigling, der bei Raumtemperatur zur Gare gestellt wurde, mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Kräutern bestreuen. Längs einschneiden und unter reichlich Schwaden in den vorgeheizten Backofen geben. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 210°C reduzieren. Zirka 25 Minuten fertigbacken.
- 7 Wenn das erste Brot fertig ist, den Ofen erneut auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teigling direkt aus dem Kühlschrank in den Ofen geben und ebenso backen wie den ersten. 🍞

Für Einsteiger
geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	14-16 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	nein

Pizzabrot vom Grill



Voilà – hier kommt das farbliche Highlight für jedes Grillfest. Passierte Tomaten als Schüttflüssigkeit sowie der feine Duft von Tomaten, Mozzarella und Oliven machen das Brot zu etwas Besonderem. Da es im Topf gebacken wird, kann es nicht nur im Ofen, sondern auch auf dem Grill zubereitet werden. So wird das gemeinsame Brotbacken zum spannenden Event.

- 1 Die Zutaten 4 Minuten auf langsamer Stufe vermischen und anschließend 3 Minuten auf schnellerer Stufe verkneten.
- 2 Olivenöl und Mozzarella hinzugeben und 2 Minuten auf langsamer Stufe unterkneten.
- 3 Die Oliven dazugeben und 1 Minute auf langsamer Stufe unterkneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 12-14 Stunden gehen lassen. Nach 60 Minuten einmal dehnen und falten.
- 4 Den Teig rundwirken und mit Schluss nach unten in einem bemehlten Gärkorbchen bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.
- 5 Den Ofen rechtzeitig mit Topf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Den Teigling in den heißen Topf stürzen und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 230°C senken und weitere 35-40 Minuten backen. Für eine krossere Kruste den Deckel für die letzten 10 Minuten abnehmen. 🍴

TEIG-ZUTATEN

- ▶ 360 g Tomaten (passiert)
- ▶ 425 g Weizenmehl 550
- ▶ 75 g Hartweizengrieß
- ▶ 40 g Tomatenmark
- ▶ 2 g Oregano
- ▶ 1 g Frischhefe

Spätere Zugabe

- ▶ 130 g Mozzarella (gerieben)
- ▶ 50 g Oliven (schwarz, entsteint, geviertelt)
- ▶ 10 g Olivenöl

Rezept & Bilder: Nadja Alessi

 @little_kitchen_and_more

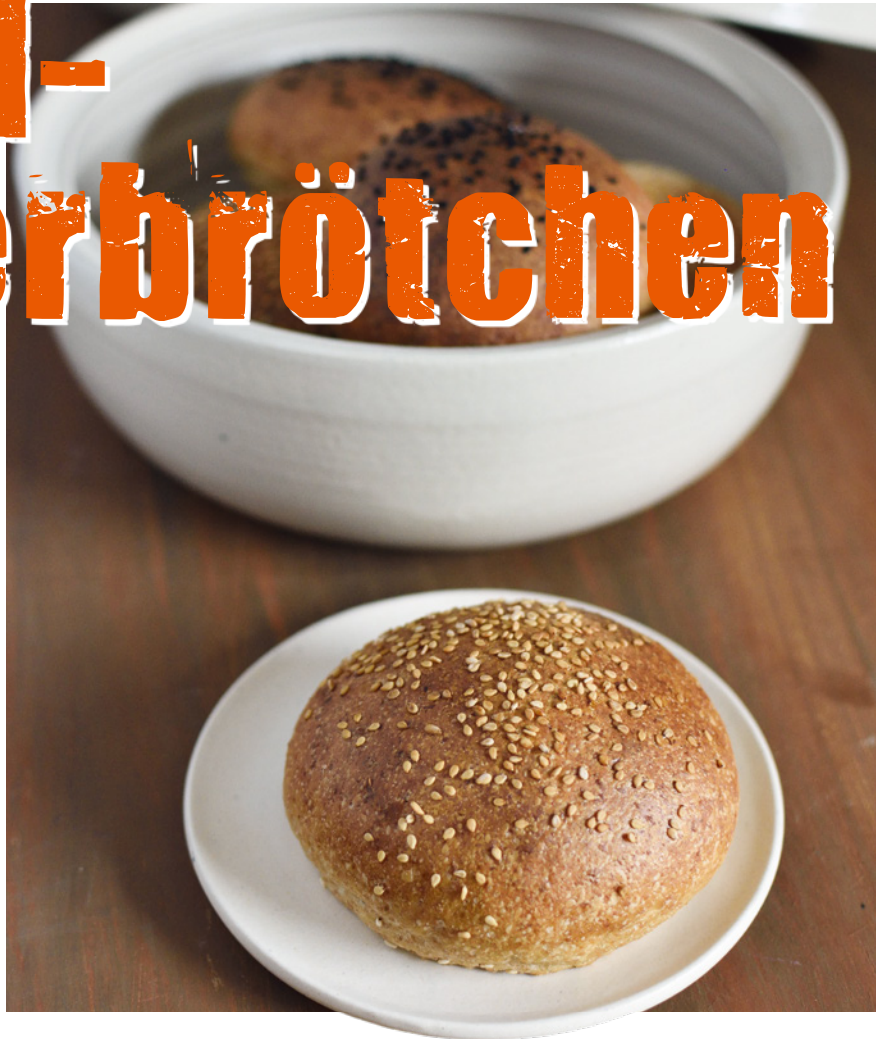
Tipp

Das Brot kann im Topf oder auch auf dem Grill gebacken werden. Die Temperatur sollte man in der Nähe des Brotes messen und die Backzeit daran ausrichten. Mehr dazu im Text ab Seite 14.

Dinkel-Burgerbrötchen

Für Einsteiger
geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★☆
Getreide:	Dinkel
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	bindig
Zeit gesamt:	4,5 Stunden
Zeit am Backtag:	4,5 Stunden
Backzeit:	16-18 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	230°C
Schwaden:	nein



TEIG-ZUTATEN*

- ▶ 300 g Wasser (kalt)
- ▶ 300 g Dinkelmehl 630
- ▶ 200 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 50 g Anstellgut (kalt)
- ▶ 1 Ei (Größe M)
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ 5 g Flohsamenschalen
- ▶ 5 g Backmalz (aktiv)

Spätere Zugabe

- ▶ 85 g Butter (kalt)

Topping

- ▶ Sesam oder Schwarzkümmel

*Ergibt 9 Stück



Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Hefe und mehr 2“. Es ist als Book on Demand erschienen und hat 228 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.

Mit Sauerteig-Anstellgut aus dem Kühlschrank als Aromageber ist das Rezept eine verhältnismäßig schnelle Variante, mit der man innerhalb von vier Stunden leckere Burger auf den Tisch zaubern kann. Das Vollkornmehl gibt den Brötchen ein wenig Biss und eine leicht-nussige Note. Wer möchte, bestreut ein paar der Brötchen mit Schwarzkümmel.

- 1 Alle Zutaten, bis auf die Butter, 5 Minuten auf langsamer Stufe vermischen. Weitere 8 Minuten auf schnellerer Stufe verkneten.
- 2 Die Butter hinzufügen und auf langsamer Stufe 3-5 Minuten unterkneten, bis die gesamte Butter vom Teig aufgenommen ist.
- 3 Den Teig 90 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 4 Den Teig in 9 Teiglinge mit jeweils etwa 100 g teilen, rundwirken und etwas flachdrücken.
- 5 Die Teiglinge mit Wasser besprühen und mit Sesam oder Schwarzkümmel bestreuen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 90 Minuten gehen lassen.
- 6 Den Ofen rechtzeitig auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 7 Die Teiglinge in den Ofen geben und 16-18 Minuten backen. ■



Baguette

Der französische Klassiker wurde angeblich von einem Wiener erfunden. Er eröffnete im Jahr 1839 in Paris eine „boulangerie viennoise“ und verkaufte ab 1840 Baguettes. Ende des 19. Jahrhunderts eroberte das Gebäck Paris und breitete sich von dort über die ganze Welt aus. Diese Variante besticht durch ihren vollmundigen, ausgewogenen Geschmack. Der mit Lievito Madre getriebene Vorteig gibt dem Gebäck eine leichte mild-säuerliche Note.

- 1 Alle Zutaten, bis auf das Salz, gut vermischen und etwa 15 Minuten auf langsamer Stufe kneten. Das Salz dazugeben und weiter kneten, bis sich der Teig vollständig von der Knetschüssel trennt. Dann 2 Minuten schneller kneten.
- 2 Den Teig dehnen und falten. In eine geölte Schüssel geben und abgedeckt 4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- 3 Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und sieben Teiglinge zu jeweils 250 g abstecken.
- 4 Die Teiglinge jeweils zu einer zirka 10 x 20 cm großen Platte auseinanderziehen. Mit Spannung von der kurzen Seite straff zu einem Zylinder aufrollen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 20 Minuten entspannen lassen.
- 5 Die Teiglinge zu Baguettes ausrollen, indem man beide Hände mittig auf den Teig legt. Die Zylinder rollen und nach außen ziehen. Mit Schluss nach oben in ein bemehltes Backleinen geben (alternativ Küchentuch). Zwischen den einzelnen Baguettes das Leinen hochziehen. 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 6 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 7 Die Baguettes mit Schluss nach unten auf ein Backblech geben und jeweils dreimal schräg einschneiden – von einer langen Seite zur anderen.
- 8 Die Baguettes in den vorgeheizten Ofen geben und die Temperatur sofort auf 220°C senken. Nach 1 Minute schwaden. 25 Minuten dunkel ausbacken. ■

Schwierigkeitsgrad:	★★☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Lievito Madre, Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	21-23 Stunden
Zeit am Backtag:	7 Stunden
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C
Backzeit:	25 Minuten
Schwaden:	nach 1 Minute

Rezept & Bild: Samuel Kargl
 www.samskitchen.at

VORTEIG

- ▶ 200 g Wasser (kalt)
- ▶ 200 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 50 g Lievito Madre (am Vortag aufgefrischt)

Alle Zutaten gründlich vermischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 14-16 Stunden gehen lassen.

HAUPTTEIG*

- ▶ Vorteig
- ▶ 550 g Wasser (kalt)
- ▶ 800 g Weizenmehl 550 (alternativ Weizenmehl 700)
- ▶ 5 g Frischhefe
- ▶ Spätere Zugabe
- ▶ 22 g Salz

*Ergibt 7 Stück

Honig-Sesam-Ringe

Tipp

Beim Formen der Ringe immer darauf achten, dass ein ausreichend großes Loch in der Mitte bleibt, da der Teig sich beim Ruhen nochmal ausbreitet. Am besten geht das mit einem Korken oder ofenfesten Eierbechern.

TEIG-ZUTATEN*

▶ 500 g Weizenmehl 550

▶ 4 g Trockenhefe

▶ 4 g Salz

Spätere Zugabe

▶ 350 g Wasser (lauwarm)

▶ 40 g Honig

Zum Bestreichen

▶ 100 g Wasser


▶ 20 g Honig

Topping

▶ 80 g Sesam

*Ergibt 8 Stück

Rezept & Bild: Stefanie Isabella Wenzel

 @lebkuchennest

 /lebkuchennest.de

 www.lebkuchennest.de

Schwierigkeitsgrad:



Getreide:

Weizen

Triebmittel:

Hefe

Teigkonsistenz:

fest

Zeit gesamt:

4 Stunden

Zeit am Backtag:

4 Stunden

Backzeit:

20 Minuten

Starttemperatur:

220°C

Backtemperatur:

200°C

beim Einschießen

Schwaden:

nein

Der Duft von Sesam und Honig zaubert allen schon früh morgens ein Lächeln ins Gesicht. Ein salzig-süßer Frühstücksgenuss, der fast wie ein Bagel aussieht, aber keiner ist. Die goldenen Ringe lassen sich viel unkomplizierter und schneller zubereiten und schmecken dabei mindestens genauso lecker.

- 1 Mehl, Salz und Trockenhefe vermischen. Den Honig in lauwarmem Wasser auflösen.
- 2 Die Flüssigkeit zu den trockenen Zutaten geben und alles 10 Minuten auf schnellerer Stufe verkneten.
- 3 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel oder Teigwanne geben und abgedeckt bei Raumtemperatur 2,5 Stunden gehen lassen.
- 4 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 8 gleichgroße Stücke zu jeweils etwa 100 g teilen.
- 5 Jeden Teigling zu einer 30 cm langen Rolle ausrollen. Beide Enden eines Strangs entgegengesetzt drehen und dann zusammenführen, damit ein gezwirbelter Ring entsteht. Die Enden leicht zusammendrücken.
- 6 Den Honig zum Bestreichen im Wasser auflösen und die Ringe kurz hineintauchen. Im Sesam wenden.
- 7 Die Teiglinge mit genügend Abstand auf Backbleche verteilen und abgedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 8 Den Backofen rechtzeitig auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 9 Die Teiglinge in den vorgeheizten Ofen geben und die Temperatur sofort auf 200°C reduzieren. 15 Minuten goldbraun backen. 🍪

Dunkle Partystangen

Der Grill-Abend steht bevor und die verschiedensten Geschmäcker treffen aufeinander. Einige Leckermäuler mögen es nussig, die anderen salzig und die dritten herzhaft. Da stellt sich die Frage, wie man allen gerecht werden soll. Die Partystangen sind die Lösung: Mit Haselnüssen, Oliven oder Röstzwiebeln verfeinert, kann man sich aussuchen, was am besten gefällt.

- 1 Alle Zutaten auf schnellerer Stufe 5-7 Minuten kneten.
- 2 Den Teig in 3 Portionen à 460 g teilen. Zu einer Portion die Haselnüsse geben, in die zweite Portion die Oliven und in die dritte Portion die Zwiebeln – jeweils 3 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Die Teige abgedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 3 Die 3 Teigstücke rund formen, in jeweils zwei Hälften à 230 g teilen und diese zu einer Rolle von zirka 30-40 cm formen. In Roggenmehl wälzen und abgedeckt 75 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 4 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 5 Die Stangen auf ein Backblech legen, die Oberfläche quer einschneiden. Unter reichlich Schwaden in den Backofen geben, nach 15 Minuten den Schwaden ablassen und die Temperatur auf 180°C reduzieren. 10 Minuten fertig backen. ■



Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Brötchen, Baguettes und Weizenbrote nach traditionellen Rezepturen“. Es ist im Bassermann Verlag erschienen und hat 112 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.

Tipp

1 g Frischhefe entspricht der Größe einer Kichererbse

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	18-21 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	25 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	180°C nach 15 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen, nach 15 Minuten ablassen

SAUERTEIG

- ▶ 180 g Wasser (warm)
- ▶ 180 g Roggenmehl 1150
- ▶ 18 g Anstellgut

Alle Zutaten gründlich mischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 15-18 Stunden reifen lassen.

VORTEIG (POOLISH)

- ▶ 150 g Wasser (kalt)
- ▶ 150 g Weizenmehl 1050
- ▶ 1,5 g Frischhefe

Alle Zutaten gründlich verrühren, abgedeckt 120 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen, dann 13-16 Stunden in den Kühlschrank stellen.

HAUPTTEIG*

- ▶ Sauerteig
- ▶ Poolish
- ▶ 210 g Wasser (kalt)
- ▶ 330 g Weizenmehl 1050
- ▶ 180 g Roggenmehl 1150
- ▶ 15 g Salz
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ 10 g Röstmalz

Füllung

- ▶ 50 g Haselnüsse
- ▶ 50 g Oliven (gefüllt)
- ▶ 50 g Röstzwiebeln

TOPPING

- ▶ Roggenmehl

*Ergibt 6 Stück



Petersilien-Pesto-Kranz

Rezept & Bilder:
Michelle Deschner

 @mimipustebume

TEIG-ZUTATEN

- ▶ 230 g Wasser (kalt)
- ▶ 200 g Weizenmehl 550
- ▶ 150 g Dinkelmehl 630
- ▶ 150 g Lievito Madre (alternativ fester Sauerteig)
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 6 g Olivenöl

FÜLLUNG

- ▶ Petersilien-Pesto

Nicht nur optisch ist ein herzhafter Kranz ein Highlight auf der nächsten Grillparty, sondern auch geschmacklich. Am Vorabend vorbereitet, am nächsten Tag mit wenig Aufwand nur noch fertiggestellt, lässt er sich optimal in die Vorbereitungen integrieren. Und es bleibt mehr Zeit, die man mit Salaten oder Dips verbringen kann.

- 1 Die Zutaten in eine Schüssel geben und 5-7 Minuten auf schnellerer Stufe verkneten. 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Dann einmal dehnen und falten und abgedeckt 12-16 Stunden in den Kühlschrank geben.
- 2 Den Teig auf eine bemehlten Arbeitsfläche geben und mit einem Nudelholz zu einem 30 x 40 cm großen Rechteck ausrollen.
- 3 Das Pesto darauf verstreichen, an den Rändern jeweils 1,5 cm Platz lassen. Von der breiten Seite zu einer Rolle aufrollen. Mit einem Messer von der kurzen Seite – längs – bis zur Hälfte der Rolle einschneiden. Die beiden Stränge aufklappen und miteinander verschlingen. Zu einem



Kranz/Kreis legen. Die zweite Hälfte der Rolle ebenfalls einschneiden. Die beiden Stränge aufklappen und miteinander verschlingen. Auch zu einem Kranz/Kreis legen. Beide Enden miteinander verbinden.

- 4 Den Kranz auf ein Blech mit Backpapier legen und 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 5 Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Den Kranz mit Schwaden in den gut vorgeheizten Backofen geben und 30-40 Minuten backen. 🍳

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Dinkel
Triebmittel:	Hefe, Sauerteig
Teigkonsistenz:	bindig, fest
Zeit gesamt:	16-20 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	30-40 min
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	ja

Dieses Pesto ist eine Abwechslung zu einem klassischen Basilikum-Pesto. Es ist lecker zum Dippen, zu Nudeln oder auch einfach als Füllung für einen herzhaften Petersilien-Kranz, der sich perfekt zum Grillen als Beilage eignet.



ZUTATEN

- ▶ 2 Bund Petersilie (zirka 150 g)
- ▶ 80-100 g Olivenöl
- ▶ 50 g Sonnenblumenkerne
- ▶ 50 g Parmesan
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ 3 g Salz

- 1 Die Sonnenblumenkerne in der Pfanne ohne Öl anrösten.
- 2 Die Petersilie waschen und trocken tupfen. Grob vorschneiden. Die Stiele mit einem scharfen Messer hacken.
- 3 Alle Zutaten pürieren. 🍳

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Dinkel
Triebmittel:	Lievito Madre
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	43,5-47,5 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	30-35 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	190°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

Gorgonzola-Grillbrot

Ein Brot, kräftig ausgebacken mit einer Vielzahl verschiedener Aromen. Beim ersten Biss besticht der herbe Geschmack des Gorgonzolakäses, der sogleich ganz leicht von der Süße der Mango abgelöst wird, bevor sich die dezente Schärfe des Pfeffers breitmacht. Dazu passen ein leckeres Steak oder Gemüse. Das Brot wird am besten pur ohne Dip genossen.

Rezept & Bilder: Dieter Stegmaier

 @brotschmiede_dieterstegmaier

 /brotschmiededieterstegmaier

VORTEIG

- ▶ 80 g Wasser (kalt)
- ▶ 120 g Weizenmehl 1050
- ▶ 20 g Lievito Madre (alternativ Anstellgut)

Alle Zutaten gründlich miteinander vermischen und zirka 20 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

GORGONZOLA-CREME

- ▶ 500 g Mango (geschält, in Stücken)
- ▶ 200 g Gorgonzola
- ▶ 50 g Milch

Die Mango in reichlich Wasser weich kochen. Die Milch erhitzen und den Gorgonzola darin langsam schmelzen. Den geschmolzenen Gorgonzola und die Mango zu einer Creme pürieren. Abdecken und bis zur Weiterverarbeitung kühl stellen.

HAUPTTEIG*

- ▶ Vorteig
- ▶ Gorgonzola-Creme
- ▶ 140 g Wasser (kalt)
- ▶ 320 g Weizenmehl 550
- ▶ 200 g Weizenmehl 1050
- ▶ 160 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 14 g Salz
- ▶ 14 g Honig
- ▶ 5 g Pfeffer (geschrotet)
- ▶ 4 g Flohsamenschalen

*Ergibt 3 Stück

- 1 Alle Zutaten 8 Minuten auf langsamer Stufe vermischen und weitere 6 Minuten auf schnellerer Stufe verkneten. Den Teig in eine geölte Schüssel geben und 90 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur anspringen lassen. Nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- 2 Den Teig abgedeckt 20-24 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 3 Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 3 Stücke von je etwa 550 g teilen. Diese zu länglichen Broten formen und auf ein Bäckerleinen (alternativ bemehltes Küchentuch) legen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 45 Minuten zur Stückgare stellen.
- 4 Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze aufheizen.
- 5 Die Brote einschneiden. In den Ofen geben und sofort schwaden. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 190°C senken und weitere 20-25 Minuten fertigbacken. 🍴



Tipp

Wer seine Brote mit weniger Röstaromen bevorzugt, sollte diese nach 15 Minuten mit Backpapier abdecken.



Kohlrabi- Radieschen- Carpaccio

Tipp

Das Schneiden von Kohlrabi und Radieschen klappt mit einem Sparschäler oder einem feinen Hobel sehr gut.

Carpaccio zählt zu den Klassikern der italienischen Küche, ist ein Highlight und geschmackliches Erlebnis der Extraklasse. Doch es muss nicht immer Fleisch sein. Auch Kohlrabi kann als Grundlage des Rezeptes dienen, aufgepeppt mit Radieschen und karamellisierten Walnüssen, steht die vegetarische Variante dem Original in nichts nach.

- 1 Die Zwiebel in einer mit Butter ausgestrichenen Pfanne andünsten, den Rohrzucker dazu geben und kurz karamellisieren lassen. Von der Hitzequelle nehmen und sofort die Walnüsse darin schwenken. Zur Seite stellen.
- 2 Kohlrabi und Radieschen waschen und in dünne Streifen schneiden.
- 3 Den Joghurt, Senf, Balsamico und das Öl vermengen. Die Gemüsescheiben dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Einige Stunden ziehen lassen.
- 4 Nach dem Anrichten mit der Zwiebel-Nuss-Mischung garnieren. 🍴

ZUTATEN

- ▶ 1 Kohlrabi
- ▶ 8 Radieschen
- ▶ 200 g Naturjoghurt
- ▶ 50 g Walnüsse (grob gehackt)
- ▶ 1 Zwiebel (rot, fein gehackt)
- ▶ 11 g Senf (süß)
- ▶ 10 g Zitronenöl (alternativ Rapsöl)
- ▶ 9 g Balsamico (weiß)
- ▶ 8 g Rohrzucker
- ▶ 2 Prisen Salz
- ▶ 1 Prise Pfeffer
- ▶ Butter zum Andünsten

Rezept & Bilder:
Bärbel Adelhelm

Zweierlei Dips

Das Grillbuffet ist erst komplett, wenn auch die Dips auf dem Tisch stehen. Dabei können zwei altbekannte Gemüsesorten ein völlig neues Gesicht bekommen und ihre eigene Renaissance erleben. Die Möhre als Creme, mit einer leicht säuerlichen Note. Und der Sellerie als Pesto, mit Walnüssen und reichlich Knoblauch.

ZUTATEN SELLERIE-PESTO

- ▶ 200 g Stangensellerie
- ▶ 3 Knoblauchzehen
- ▶ 55 g Walnusskerne
- ▶ 50 g Rapsöl
- ▶ 10 g Hefeflocken (glutenfrei)
- ▶ Saft von 1 Zitrone
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 1 Prise Pfeffer

Topping

- ▶ 20 g Sesamsaat

- 1 Die Selleriestangen putzen, waschen und grob würfeln.
- 2 Den Knoblauch schälen.
- 3 Alle Zutaten zu einer homogenen Masse pürieren.
- 4 Den Sesam ohne Öl in einer Pfanne kurz anrösten, bis er zu duften beginnt. Über das Sellerie-Pesto streuen. 🍴

ZUTATEN MÖHREN-CREME

- ▶ 400 g Möhren
- ▶ 2 Frühlingszwiebeln
- ▶ 60 g Gewürzgurken
- ▶ Saft von einer Zitrone
- ▶ 2 g Cayennepfeffer
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ Wasser


Topping


- ▶ 20 g Sesamsaat


- 1 Die Möhren schälen, grob würfeln und in reichlich Wasser gar kochen.
- 2 Die Frühlingszwiebeln putzen. Frühlingszwiebeln und Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden.
- 3 Die Möhren abgießen und leicht abkühlen lassen, anschließend pürieren.
- 4 Alle Zutaten vermischen.
- 5 Den Sesam ohne Öl in einer Pfanne kurz anrösten, bis er zu duften beginnt. Über die Möhren-Creme streuen. 🍴



Rezept & Bilder:
Stephanie Reineke

 @mein_glutenfreier_backofen

 /meinglutenfreierbackofen

 meinglutenfreierbackofen.blog

Tipp


Beide Dips

sind denkbar einfach und schnell zubereitet und eignen sich somit für spontanen Besuch. In der Möhren-Creme schmecken auch Oliven statt der Essiggurken sehr gut.



Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	glutenfrei
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	2 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	25 Minuten
Starttemperatur:	180°C
Backtemperatur:	180°C
Schwaden:	nein

Rezept & Bilder: Stephanie Reineke

 @mein_glutenfreier_backofen

 /meinglutenfreierbackofen

 meinglutenfreierbackofen.blog

HEFEANSATZ

- ▶ 200 g Wasser (kalt)
- ▶ 10 g Reissirup (alternativ Agavendicksaft oder Zucker)
- ▶ 5 g Trockenhefe

Alle Zutaten gründlich verrühren und etwa 15 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.

HAUPTTEIG*

- ▶ Hefeansatz
- ▶ 100 g Wasser (kalt)
- ▶ 250 g Reismehl Vollkorn
- ▶ 200 g Kartoffelmehl
- ▶ 50 g Kichererbsenmehl
- ▶ 30 g Sonnenblumenöl
- ▶ 10 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- ▶ 5 g Salz

Topping

- ▶ 50 g Pflanzendrink (zum Beispiel Soja- oder Reisdink)
- ▶ 3 g Kichererbsenmehl
- ▶ 1 g Kurkuma

*Ergibt 15-20 Stück

FÜLLUNG

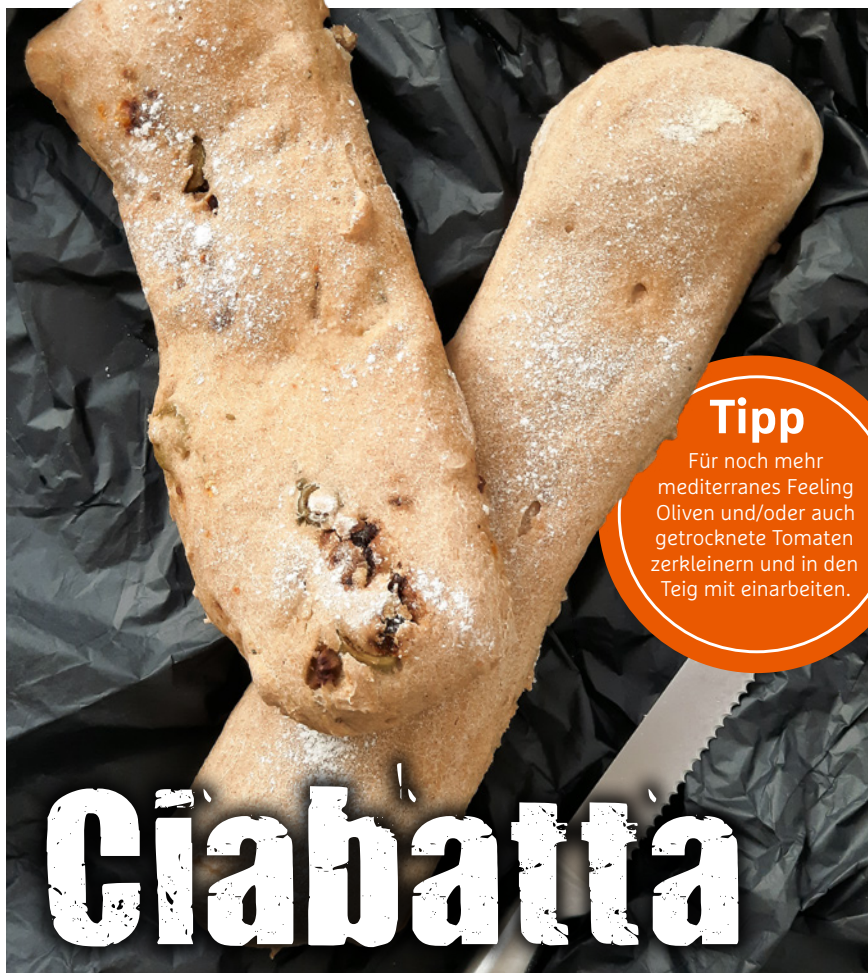
- ▶ 200 g Quark (alternativ pflanzliches Ersatzprodukt)
- ▶ 60 g schwarze Oliven (entsteint)
- ▶ 40 g Mandeln
- ▶ 4 g Salz
- ▶ 2 g Oregano
- ▶ 1 g Paprikapulver
- ▶ 0,5 g Pfeffer



Tipp
Zum Aufrollen der Teigplatte empfiehlt sich die Verwendung einer Backmatte.

Bei jeder Garten- und Grillparty ist das Fingerfood der eigentliche Star auf dem Esstisch. So auch die herzhaften Olivenschnecken. Das Rezept ist einfach und eignet sich ebenfalls für Kurzentschlossene, falls spontan der Grill befeuert werden soll. Die Füllung lässt sich mühelos nach Geschmack oder Vorlieben abwandeln.

- 1 Alle Zutaten auf schnellerer Stufe 3-5 Minuten kneten. Den Teig rundwirken und abgedeckt 60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 2 Den Ofen rechtzeitig auf 180°C Umluft vorheizen.
- 3 Für die Füllung die Oliven kleinschneiden und die Mandeln hacken. Alle Zutaten verrühren.
- 4 Den Teig auf einer mit etwas Kartoffelmehl bestäubten Fläche ausrollen (etwa 40 x 50 cm). Die Füllung auf dem Teig verstreichen, an einer kurzen Seite einen Rand von 3 cm lassen. Den Teig von der gegenüberliegenden Seite her eng aufrollen. Die Teigrolle in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden (ergibt etwa 15 bis 20 Stück).
- 5 Die Teiglinge auf ein Backblech legen. Die Zutaten für das Topping vermischen und die Olivenschnecken damit einstreichen.
- 6 Die Olivenschnecken in den gut vorgeheizten Backofen geben und 25 Minuten backen. ■



Tipp

Für noch mehr mediterranes Feeling Oliven und/oder auch getrocknete Tomaten zerkleinern und in den Teig mit einarbeiten.

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Glutenfrei
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	weich, klebrig
Zeit gesamt:	12,5-16,5 Stunden
Zeit am Backtag:	4,5-5 Stunden
Backzeit:	30 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	210°C, nach 5 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen, nach 5 Minuten ablassen

Rezept & Bilder: Daniela Kanka

 @zottenglueck_

SAUERTEIG

- ▶ 40 g Anstellgut
- ▶ 40 g Wasser (kalt)
- ▶ 40 g Teffmehl
(alternativ Buchweizenmehl)

Das Anstellgut im Wasser auflösen und das Mehl hinzugeben. Alles gründlich vermischen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 8-12 Stunden gehen lassen.

HAUPTTEIG*

- ▶ 120 g Sauerteig
- ▶ 265 g Wasser (kalt)
- ▶ 270 g Mehlmischung hell
- ▶ 30 g Tapiokastärke
- ▶ 10 g Olivenöl
- ▶ 5 g Salz

*Ergibt 2 Stück



Zu den Klassikern der italienischen Bäckerei zählt das Ciabatta. Es ist nicht nur bei den Einheimischen extrem beliebt, sondern auch im deutschsprachigen Raum. Wer Gluten meidet, muss nicht auf das vielseitige Brot verzichten. Es schmeckt besonders gut in Kombination mit Dips oder Kräuterbutter. Die glutenfreie Variante mit Sauerteig gelingt ohne viel Aufwand.

- 1 Alle Zutaten 2 Minuten auf langsamer Stufe mischen. Weitere 3 Minuten auf schnellerer Stufe auskneten.
- 2 Den Teig in zwei gleich große Stücke teilen und mit Hilfe von etwas Öl zu Ciabatta formen. Abgedeckt bei Raumtemperatur 3,5-4 Stunden gehen lassen.
- 3 Rechtzeitig den Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze aufheizen.
- 4 Die Teiglinge mit reichlich Schwaden in den Ofen geben. Nach 5 Minuten den Dampf ablassen und die Temperatur auf 210°C senken. Weitere 25 Minuten ausbacken. 🍳



Für die Mehlmischung können 250 g Reismehl, 125 g Goldhirsemehl, 75 g Tapiokastärke, 50 g helles Teffmehl, 15 g Flohsamenschalen sowie 3 g Johannisbrotkernmehl verwendet werden.



Glutenfrei

NO KNEAD-REZEPT

kein Kneten erforderlich

Schwierigkeitsgrad:



Getreide:

Glutenfrei

Triebmittel:

Hefewasser

Teigkonsistenz:

mittel

Zeit gesamt: 19,5-55,5 Stunden

Zeit am Backtag: 1,5 Stunden

Backzeit: 25 Minuten

Starttemperatur: 220°C

Backtemperatur: 200°C,
nach 10 Minuten

Schwaden: nein

Fladen

Beim Grillen darf ein Fladenbrot als Begleitung nicht fehlen. Hier kommt die Triebkraft nur von Hefewasser aus getrockneten Tomaten, das dem Brot nebenbei auch eine mediterrane Note verleiht. Der Teig kann am Vortag vorbereitet und dann auf dem Holzkohle-, Kontaktgrill, im Backofen oder in einer Pfanne zubereitet werden.

VORTEIG

- ▶ 240 g Mehlmischung
- ▶ 240 g Tomaten-Hefewasser (alternativ 240 g Wasser und 2 g Frischhefe)

Die Zutaten vermischen und abgedeckt 6 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Das Volumen sollte sich etwa verdoppelt haben.

HAUPTTEIG*

- ▶ Vorteig
- ▶ 120 g Wasser (kalt)
- ▶ 260 g Mehlmischung
- ▶ 80 g Naturjoghurt
- ▶ 8 g Salz

Spätere Zugabe

- ▶ 40 g Olivenöl

*Ergibt 8 Stück

- 1 Wasser und Joghurt miteinander vermischen. Separat die Mehlmischung und das Salz vermischen. Alles zusammen mit dem Vorteig mit den Händen zu einem kompakten Teig verkneten. Anschließend das Öl mit den Händen einarbeiten.
- 2 Den Teig abgedeckt mindestens 12 Stunden, maximal 48 Stunden im Kühlschrank zur Gare stellen.
- 3 Den Teig einmal dehnen und falten. 8 Teiglinge zu jeweils 130 g abstechen. Die Teiglinge jeweils rundwirken und zu zirka 1 cm dicken Fladen kreisrund ausrollen. Die Teiglinge abgedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten zur Stückgare stellen.
- 4 Die Teiglinge mit Öl bepinseln und entweder direkt auf dem Grill oder in einer nicht gefetteten Pfanne unter mehrmaligem Wenden knusprig backen. Alternativ können die Fladen auch im Backofen zubereitet werden. Auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen, 10 Minuten backen, die Temperatur auf 200°C senken und zirka 5-10 Minuten fertig backen. Im Backofen blähen sich die Fladen auf. Will man das vermeiden, wendet man sie mehrmals während der Backzeit. ■

Rezept & Bilder: Ursula Hauszer

@_loquita11

Für die Mehlmischung 250 g Reismehl, 150 g Tapiokastärke, 80 g Maisstärke, 10 g Linsenmehl und 10 g Flohsamenschalen verwenden. Linsenmehl kann durch Bohnen- oder Kichererbsenmehl ersetzt werden.

Tipp

TIPP

Um Tomaten-Hefewasser herzustellen, benötigt man 3 getrocknete Tomaten, 4 g Zucker (alternativ Reissirup oder Honig) und 500 g Wasser. Alles in eine Flasche mit einem Volumen von 1 l geben und kräftig schütteln, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Die Flasche 2-3 Tage bei Raumtemperatur mit locker aufgeschraubtem Deckel stehen lassen. Jeden Tag mehrmals kräftig mit verschlossenem Deckel durchschütteln. Im Anschluss kurz den Deckel anheben, um die Luft abzulassen. Wenn es beim Öffnen des Deckels zischt, hat die Gärung eingesetzt. Man gibt noch einmal 300 g Wasser dazu und lässt das ganze weitere 2-3 Tage stehen. Das Hefewasser ist fertig, wenn sich deutlich sichtbare Bläschen gebildet haben und am oberen Rand der Flüssigkeit Schaum sichtbar ist. Wer sich nicht sicher ist, ob das Hefewasser bereits triebstark genug ist, kann einen „Probeteig“ machen: 25 g Mehl mit 25 g Hefewasser vermischen. Nach 6 Stunden sollte sich das Volumen etwa verdoppelt haben. Zur Vorteigherstellung wird die benötigte Menge Hefewasser abgeseiht, der Rest kann im Kühlschrank bis zur nächsten Verwendung aufbewahrt werden.

Tipp

Dem Teig können nach der Kühlschrank-Gare auch noch mediterrane Kräuter oder Stückchen von getrockneten Tomaten zugegeben werden.



Tip

Anstatt des Sesams passen auch gut Sonnenblumen- oder Kürbiskerne als Topping.




NO KNEAD-REZEPT


kein Kneten erforderlich


Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Glutenfrei
Triebmittel:	Backpulver
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	35 Minuten
Zeit am Backtag:	35 Minuten
Backzeit:	20 Minuten
Starttemperatur:	160°C
Backtemperatur:	160°C
Schwaden:	nein

Hamburger Buns

Rezept & Bild: Julia Stüber

 @essenmitgefuehl

 /essenmitgefuehl

 www.essen-mit-gefuehl.de

Echte Blitz-Buns – die glutenfreie Variante des Klassikers – sind in etwas mehr als einer halben Stunde verzehrfertig. Besonders gut schmecken sie, wenn sie nach dem Backen kurz auf den Grill gelegt und angeröstet werden. Und falls man gerade nicht grillt, sind die Hamburger Buns auch besonders lecker zum Frühstück – mit süßem Belag.

ZUTATEN*

- ▶ 40 g Maniokmehl
- ▶ 30 g Leinsamenmehl
- ▶ 30 g Kokosmehl
- ▶ 2,5 g Salz
- ▶ 2,5 g Backpulver
- Spätere Zugabe**
- ▶ 80 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 1 Ei (Größe L)
- ▶ Öl zum Formen

Topping

- ▶ Sesam

*Ergibt 4 Stück

- 1 Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.
- 2 Die trockenen Zutaten gut vermischen. Mit dem Ei und 40 g des Wassers verrühren. Nach und nach das restliche Wasser hinzugeben, bis ein fester, geschmeidiger Teig entsteht.
- 3 Aus dem Teig 4 Teiglinge à 55 g abstechen. Die Hände leicht einölen und die Teiglinge jeweils zu etwa 1 cm dicken Fladen formen. Den Sesam fest auf der Oberseite andrücken.
- 4 Die Teiglinge in den vorgeheizten Ofen geben und 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. ■

Glossar

Altbrot – Auch Restbrot oder Aromabrot. In der Regel als Quellstück genutzt, erfüllt Altbrot zwei wesentliche Funktionen: Es bringt mehr Aroma ins Gebäck und bindet sehr viel Flüssigkeit. Das sorgt für eine saftige Krume und längere Frischhaltung. Während des Gärprozesses stellt es den Mikroorganismen zudem mehr Nahrung zur Verfügung. Altbrot ist dabei nicht notwendigerweise alt, es kann übrig gebliebenes Brot verwendet werden. Das wird in Stücke geschnitten, getrocknet und geröstet (dafür eignet sich zum Beispiel die Restwärme des Ofens). Die Stückchen werden dann in der Küchenmaschine oder Mühle zerkleinert. Alternativ kann getrocknetes Brot auch zunächst zerkleinert und dann in der Pfanne trocken angeröstet werden. Geeignet sind alle Brotsorten. Je dunkler das Brot, desto aromatischer wird das Quellstück. Steht Altbrot nicht zur Verfügung, kann man es durch Semmelbrösel ersetzen, die man kurz trocken in der Pfanne anröstet.

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 Sauerteigaromas. 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 Schalenanteil 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 Luftsauerstoff 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 gröberer 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 gemahlenes 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 den 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/y9xrqr8> Video

Falten – siehe **Dehnen und Falten**



Fenster test – 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.

Fingertest – Die Reife eines Weizenteiges lässt sich am besten mit dem Fingertest ermitteln. Dafür wird der Finger beherzt in den Teig gedrückt. Springt der Teig an der Druckstelle sofort wieder in seine Ursprungsform zurück, ist er noch nicht reif zum Backen. Er hat noch Untergare. Entwickelt sich die Druckstelle nur langsam und nicht vollständig zurück, ist die knappe Gare erreicht. Der Teigling ist bereit zum Backen, entwickelt aber noch ausreichend Ofentrieb. Bleibt die Druckstelle bestehen, hat der Teig seine volle Gare oder bereits Übergare erreicht. Dann muss schnell gebacken werden. Wahrscheinlich wird der Teigling im Ofen kaum noch aufgehen oder die Oberfläche leicht einsacken. Das ist aber lediglich ein optisches Problem, das weder Genießbarkeit noch Geschmack einschränkt.

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%.

Infinity-Vorteig – Ein Vorteig, der Hefe über einen langen Zeitraum haltbar macht. Angesetzt wird er mit 0,1 g Frisch- oder einer Prise Trockenhefe, 150 g Wasser sowie 250 g Mehl. In **BROT**-Rezepten handelt es sich um Weizenmehl 1050, wobei der Teig aber mit jedem beliebigen Mehl geführt werden kann. Bei jedem Einsatz wird ein kleiner Teil des Teiges zurückbehalten und wieder mit Wasser und Mehl im selben Verhältnis (37,5%/62,5%) aufgefrischt. Beim ersten Mal lässt man ihn 1 Stunde lang anspringen, bevor er abgedeckt im Kühlschrank weiter reift, nach dem Auffrischen kann er jeweils direkt in den Kühlschrank. Einsatzbereit ist der Vorteig immer dann, wenn er sein Volumen etwa verdoppelt hat. Einen ausführlichen Bericht zum Infinity-Vorteig gibt es in **BROT**-Ausgabe 4/20.



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 Gärgase, andererseits biologisch durch Produktion von Gärgas 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 passendere Variante ist das Verquellen über 8 bis 12 Stunden bei 6 bis 8°C im Kühlschrank. Um enzymatischen Abbau und Fremdgärung zu verhindern, kann die Salzmenge des Hauptteiges mit in das Quellstück eingerührt 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.

Rundschleifen – Um ein Teigstück rund zu schleifen, faltet man zunächst auf der Unterseite alle Ränder des Teiglings zur Mitte hin und drückt sie leicht an, sodass der entstehende Schluss nicht wieder aufgeht. Danach dreht man den Teigling um, legt seine Hand wie einen Käfig locker darüber und bewegt sie mit sanftem Druck auf einer bemehlten Arbeitsfläche in kreisenden Bewegungen. Dabei formt man die Hand zu einer Krallenform, damit die Finger etwas unter den Teig kommen. Der Teigling bekommt so eine kugelige (Brötchen-)Form und es wird Spannung aufgebaut.

<https://tinyurl.com/yxdyn57n>  **Video**

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/ybnxlquw>  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 Gebäckeeigenschaften 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.

Tourieren – Herstellungsprozess für Blätter- und Plunder-teige (zum Beispiel Croissant oder Franzbrötchen). Ziehfett oder Butter wird in Teig eingeschlagen und ausgerollt. Nach dem Ausrollen faltet man den Teig und rollt ihn erneut aus. Jedes Falten und Ausrollen wird als eine Tour bezeichnet. Durch den Prozess entstehen mehrere dünne Teiglagen, die jeweils durch das Fett voneinander getrennt sind.

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 erscheint im Juli 2021.

Darin dreht sich alles um das **Backen mit dem Thermomix**. Wir zeigen, wie damit herzhaftes Brot-Kreationen und süße Verführungen aus Sauerteig, Hefe, Lievito Madre sowie Hefewasser gezaubert werden können.



HERAUSGEBER

Sebastian Marquardt, Tom Wellhausen

REDAKTION
Hans-Henny-Jahnn-Weg 51
22085 Hamburg

Telefon: 040/42 91 77-300

redaktion@brot-magazin.de

www.brot-magazin.de

LEITUNG REDAKTION/GRAFIK

Jan Schönberg

CHEFREDAKTION

Sebastian Marquardt

(verantwortlich)

REDAKTION

Chiara Schmitz, Mario Bicher, Vanessa

Grieb, Edda Klepp, Jan Schnare

AUTORINNEN UND AUTOREN

Bärbel Adelhelm, Nadja Alessi, Sonja Bauer, Silke Binte, Claudia Danner, Michelle Deschner, Corinna Fuhrmann, Debora Gaedtke, Ursula Hauszer, Stefanie Herberth, Daniela Kanka, Samuel Kargl, Nadine Metz, Denise Pissulla, Margarete Preker, Katharina Regele, Stephanie Reineke, Valera Schell, Tanja Schlund, Dieter Stegmaier, Julia Stüber, Josef Trottmann, Isabella Wenzel

FOTOS

Anze, Ernst Böcker GmbH & Co. KG., Deborah, EMF/ Alan Weiner, Birgit und Emma Fazis - © 2021 Jan Thorbecke Verlag Ostfildern, @Knochenblock Technik+Design GmbH, Primož Lavre, Manuel Schröder, Marian, ranftl, Stepanek Photography, tab62, Brigitte Wegner - Bielefeld/ Bassermann Verlag

VERLAG

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

Telefon: 040/42 91 77-0

post@wm-medien.de

www.wm-medien.de

GESCHÄFTSFÜHRER

Sebastian Marquardt

post@wm-medien.de

VERLAGSLEITUNG

Christoph Bremer

ANZEIGEN

Christoph Bremer (Leitung)

Julia Großmann

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

Grafisches 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

DMV Der Medienvertrieb

GmbH & Co. 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

Ein Sonderheft der

Zeitschrift BROT

DEUTSCHES
BROTINSTITUT e.V.

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

wellhausen
marquardt
Mediengesellschaft

Wieder erhältlich



Urgetreide erleben derzeit auf den Feldern und in den Küchen eine regelrechte Renaissance. Kein Wunder, schließlich gelten Emmer, Einkorn und Urdinkel verglichen mit modernen Roggen-, Weizen- und Dinkel-Sorten als gesünder und nahrhafter. Mehr als 40 kreative Ideen für Brote, Brötchen, Süßes und Herzhaftes aus Urgetreide finden sich im **BROT**Sonderheft „Backen mit Urgetreide“. Im Interview erzählt Züchter Friedrich Longin, warum die wiederentdeckten Sorten so gesund sind und Autorin Valesa Schell erklärt, was man beim Backen mit Urgetreide beachten sollte.

www.brot-magazin.de/einkaufen

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

Jetzt bestellen

Brötchen
Baguette und Co.

www.brot-magazin.de

Brötchen

Baguette und Co.

FOTO-ANLEITUNGEN
Schritt für Schritt zum
perfekten Ergebnis

KREATIVE IDEEN FÜR BEKÖMMLICHES KLEINGEBÄCK

VOM BROT-EXPERTEN ERKLÄRT
Das perfekte Kleingebäck
für Zuhause

BASISWISSEN BACKEN
Schwaden, Gare, Reife,
Darauf kommt es an

SÜSS & HERZHAFT
Mehr als
35 Rezepte
Kreativ
& klassisch

Kleines Gebäck, großer Geschmack

en, Baguette und Brezeln: So gelingen sie auf jeden Fall

8,50 EUR
A: 9,40 Euro, CH: 12,90 sFR, BeNeLux: 9,80 Euro

Brot
Sonderheft

€ 8,50

www.brot-magazin.de/einkaufen

service@wm-medien.de - 040/42 91 77-110