

KÜCHENRATGEBER

ANNA WALZ

# SCHNELLE BROTE

*...die kriegt  
jeder gebacken*



GU

# DAS PRINZIP: SCHNELLE BROTE

## KAUM VORBEREITUNG

Unsere schnellen Brote kommen ohne oder mit nur minimaler Vorbereitung aus und sind deshalb blitzschnell zusammengerührt bzw. -geknetet. Dinge wie Körner einweichen, Sauerteig ansetzen, Vorteige gehen lassen – all das fällt hier weg.



## GEHZEITEN

Kurze oder gar keine Gehzeiten sind der große Vorteil schneller Brote. Hier spart man richtig Zeit. Das klappt mit größeren Hefemengen, dem Gehenlassen im sich aufheizenden Ofen oder dem Backen im Topf.

## BACKPULVER

Hefe als Triebmittel benötigt relativ viel Zeit, um einen Teig aufgehen zu lassen. Bevor sie loslegen kann, braucht sie erstmal Wärme und Zucker zum Aufwachen. Backpulver ist hier eine gute Alternative. Sobald dieses mit Flüssigkeit in Kontakt kommt, beginnt es seine Arbeit. Ideal für ein schnelles Brot!

# SO GEHT'S: EASY FORMEN



## EINSCHLAGEN

Zum Rundformen von Brot & Co. das Teigstück flach drücken, Außenseiten zur Mitte hin einschlagen und festdrücken. Mehrmals wiederholen, so kommt Spannung auf den Teig.



## RUNDROLLEN

Teig auf die Naht legen. Brötchen mit der hohlen Hand mit wenig Druck und einer Drehbewegung rund rollen. Brot mit beiden Händen und Drehbewegungen rund rollen.



## EINSCHNEIDEN

Mit einem scharfen Messer können Brote und Brötchen über Kreuz, quer oder längs ca.  $\frac{1}{2}$  cm tief eingeschnitten werden. Vorher mit etwas Wasser dünn bestreichen.



## AUFROLLEN

Für längliche Brote und Brötchen das Teigstück zu einem Rechteck flach drücken, dann von der kurzen Seite her eng aufrollen. Dabei die Vorderseite der Rolle immer wieder andrücken.



## FORMEN

Teig umdrehen, auf die Naht legen und an der langen Seite mit beiden Händen anfassen, mit den Handaußenkanten nach unten drücken. So entsteht Spannung, der Teig hält seine Form.



## ANSPITZEN

Für Brötchen, Brote und Brotstangen mit knusprigen Ecken die Teigenden etwas dünner rollen. Längliche Brote mehrmals quer oder einmal längs einschneiden.

# NÜTZLICHE HELFER

## GUSSEISERNER TOPF

Die dicken Wände machen ihn zu Gär- und Minibackofen in einem. Er hält die Feuchtigkeit erstmal drin und die Hitze ganz nah am Teig.

## BACKBLECH

Zum Vorheizen mit in den Ofen schieben und die knusprige Kruste der Brote und Brötchen genießen.

## STIELTOPF

Klein und ofenfest ist er perfekt, um Wasser oder Eiswürfel beim Aufheizen mit in den Ofen zu stellen. Dank des Stiels kann er leicht wieder entfernt werden.

## MUFFINFORM

Einfach und schnell schöne Brötchen? Die Muffinform macht es möglich, denn der Teig muss nicht geformt werden.

## TEIGKARTE

Praktisches Zubehör, um Teige sauber aus der Schüssel zu holen, gleichmäßig zu teilen und die Arbeitsplatte einfach sauber zu halten! Einmal benutzt, will man nie mehr ohne!



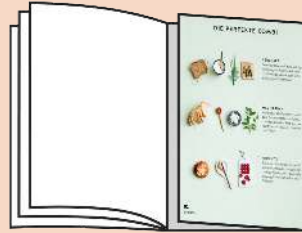
# INHALT

Öffnen Sie die Klappen dieses Buches.  
Dort finden Sie die wichtigsten Infos zum Thema auf einen Blick!

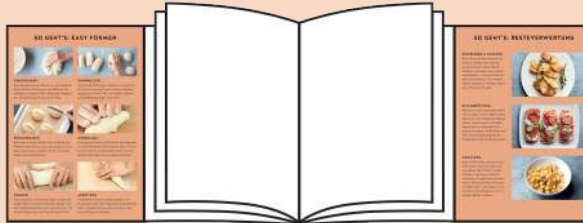
DAS PRINZIP:  
SCHNELLE  
BROTE



DIE PERFEKTE  
KOMBI



Immer griffbereit:  
SO GEHT'S:  
EASY FORMEN



Immer griffbereit:  
SO GEHT'S:  
RESTEVERWER-  
TUNG

GU  
CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?  
Entdecken Sie bei einigen ausgewähl-  
ten Rezepten ganz besondere Tipps  
mit verblüffendem Insiderwissen.  
Aha-Momente garantiert!



Mit diesem Symbol sind alle veganen  
Gerichte gekennzeichnet.



Die Backzeiten können je nach Herd varii-  
ren. Unsere Temperaturangaben beziehen  
sich auf das Backen im Elektroherd mit  
Ober- und Unterhitze.

# REZEPTKAPITEL



## 06 BLITZBROTE



## 22 BROTE OHNE GEHEN



## 40 BROTE MIT KURZER GEHZEIT

04 DIE AUTORIN

05 KRÄUTER-KNOBLAUCH-KNOTEN

26 COVERREZEPT

60 REGISTER, ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

62 IMPRESSUM, LESERSERVICE, GARANTIE

# VOLLKORNBROT MIT HAFERFLOCKEN

## FEIN MIT BUTTERMILCH

250 g Vollkorn-Weizenmehl (ersatzweise Vollkorn-Dinkelmehl)  
100 g Vollkorn-Roggenmehl  
50 g Haferflocken (zarte oder kernige)  
2 TL Backpulver  
Salz  
1 TL Brotgewürzmischung (ersatzweise gemahlener Koriander)  
300 g Buttermilch  
1 Ei (M)

### AUSSERDEM

Mehl zum Arbeiten  
2 EL Haferflocken zum Bestreuen

### GUT ZU WISSEN

Eine Brotgewürzmischung lässt sich ganz einfach selbst machen: einfach Kümmel, Koriander, Fenchel und Anis zu gleichen Teilen vermengen. Am intensivsten ist das Aroma, wenn man die Gewürze dafür zuvor frisch mahlt.

**1** Ein Backblech in den Backofen (2. Schiene von unten) schieben und eine ofenfeste Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen. Den Ofen auf 190° vorheizen. Einen Bogen Backpapier bereitlegen.

**2** Beide Mehlsorten, Haferflocken, Backpulver, 1 ½ TL Salz und die Brotgewürzmischung in einer Schüssel verrühren. Die Buttermilch mit dem Ei verquirlen. Die Buttermilch- zur Mehlmischung geben und alles zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts und dann mit bemehlten Händen zu einem ziemlich klebrigen Teig verkneten.

**3** Den Teig auf etwas Mehl zu einem runden Brot formen, dieses auf das Backpapier setzen und mit Wasser bestreichen. Das Brot an der Oberfläche mit einem scharfen Messer über Kreuz einschneiden und mit Haferflocken bestreuen.

**4** Das Brot mit dem Backpapier auf das heiße Blech ziehen und im Ofen (2. Schiene von unten) 30 Min. backen. Die Schale mit dem Wasser entfernen und das Brot in 10–15 Min. knusprig braun fertig backen. Die Klopfprobe machen (dafür mit der Faust auf die Unterseite des Brotes klopfen. Klingt es hohl, ist das Brot fertig. Achtung, Ofenhandschuhe benutzen!) Das Brot bei Bedarf noch 5–10 Min. weiterbacken. Vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.





# QUARKBROT

## LUFTIG LEICHT

500 g Mehl  
2 Pck. Backpulver  
Salz  
2 TL Zucker  
500 g Magerquark  
2 Eier (M)

### AUSSERDEM

Kastenform (30 cm lang)  
Butter für die Form  
Mehl für die Form und zum  
Arbeiten

### GUT ZU WISSEN

Falls der Quark sehr feucht ist, muss eventuell noch etwas mehr Mehl unter den Teig geknetet werden. Er sollte zwar schon sehr weich sein, sich aber dennoch gut zu einem Brot formen lassen.

- 1 Eine ofenfeste Schale mit Wasser auf den Backofenboden stellen und den Ofen auf 180° vorheizen.
- 2 Mehl, Backpulver, 1 ½ TL Salz und den Zucker in einer Schüssel mischen. Den Quark mit den Eiern verrühren. Die Quarkzur Mehlmischung geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine glatt verkneten.
- 3 Die Kastenform gut mit Butter fetten und mit Mehl austreuen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 30 cm langen Brotlaib formen und in die Form setzen. Mit Wasser bestreichen, mit einem scharfen Messer 3-mal quer ca. ½ cm tief einschneiden und mit etwas Mehl bestreuen.
- 4 Das Brot im Ofen (2. Schiene von unten) 40 Min. backen. Die Schale mit dem Wasser entfernen und das Brot in 10 Min. goldbraun fertig backen. Die Stäbchenprobe machen (ein Holzstäbchen in das Brot stecken und rausziehen, hängt kein Teig daran, ist das Brot fertig). Bei Bedarf 5–10 Min. weiterbacken. Das Brot in der Form auf einem Kuchengitter 10 Min. abkühlen lassen, dann vorsichtig herauslösen und ganz auskühlen lassen.