

**KitchenAid**

**BROT  
& BRIOCHES**

**EINE KÜCHENMASCHINE,  
70 REZEPTE**

# KITCHENAID



## FÜR UNVERGESSLICHE AUGENBLICKE

Brot ist der Inbegriff von Trost und Geselligkeit. Jeder von uns hat sicherlich Erinnerungen daran, wie das Brot am Tisch geteilt wird. Schaffen Sie mit einfachen Zutaten neue Brotkreationen und entdecken Sie Rezepte aus aller Welt. Mit dem Backzubehör von KitchenAid können Sie ganz einfach köstliches Brot zubereiten, das alle Ihre Mahlzeiten unvergesslich macht.

Egal, ob Sie ein Kochprofi sind oder einfach neue Rezepte ausprobieren möchten, um den Mahlzeiten zu Hause mehr Originalität zu verleihen, jedes Zubehörteil ist eine hervorragende Ergänzung Ihrer Küchenmaschine. Sie müssen sie nur einschalten, und schon können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen!

## WÄHLEN SIE DIE KÜCHENMASCHINE, DIE ZU IHNEN PASST

### 1 GRÖSSE AUSWÄHLEN



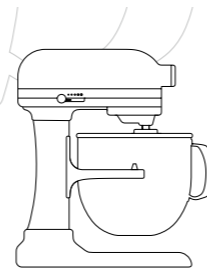
#### KLEIN

Sie lieben Dinner zu zweit? Dann ist die Version „Mini“ das Richtige für Sie! Das Plus: Sie passt auch in sehr kleine Küchen.



#### MITTEL

Die klassische Küchenmaschine für 4 bis 6 Personen bietet sich für Zubereitungen für Freunde und Familie an.



#### GROSS

Sie sind Meisterbäcker oder haben eine Großfamilie? Dann ist die Küchenmaschine mit Schüsselheber wie für Sie gemacht!

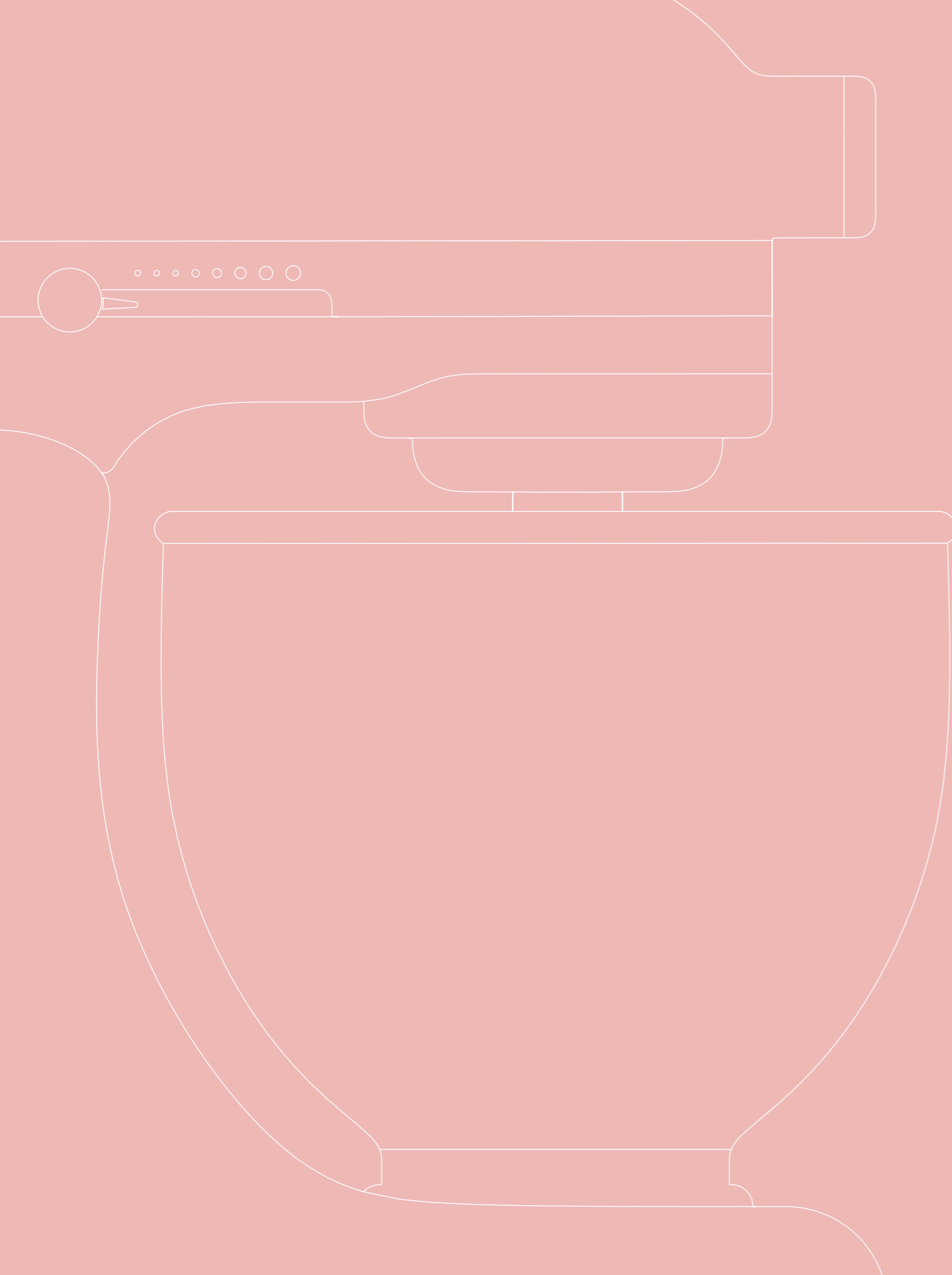
## 2 FARBE WÄHLEN

Wählen Sie die Farbe, die Ihre Persönlichkeit widerspiegelt.

KLEIN	MITTEL	GROSS
● Empire-Rot	● Liebesapfel-Rot	● Liebesapfel-Rot
● Crème	● Empire-Rot	● Empire-Rot
	● Onyx-Schwarz	● Onyx-Schwarz
	● Gusseisen-Schwarz	● Gusseisen-Schwarz
	● Crème	○ Weiß
	● Fresh Linen	● Dried Rose
	○ Weiß	● Medaillon-Silber
	● Pistazie	● Kontur-Silber
	● Matcha	● Imperial Grey
	● Pebbled Palm	● Honey
	● Kyoto Glow	

## 3 RÜHRSCHÜSSEL AUSWÄHLEN





# TIPPS UND BACKZUTATEN

# DAS RICHTIGE MEHL FÜR DAS RICHTIGE BROT



## DIE VERSCHIEDENEN WEIZENMEHLE

- Mehl der Typen 405 und 550 sind weiße, sehr reine Mehle und haben so gut wie keinen Schalenanteil; sie enthalten also wenig Fasern, dafür aber reichlich Kohlenhydrate.
- Type 812 wird aus Weizenkörnern gewonnen, deren Hülle entfernt wurde.
- Type 1050 ist ein Halbweißmehl, das aus dem Mehlkörper und einem Teil Schrot besteht.
- Type 1600 ist ein Vollkornmehl, das den Keimling und ebenfalls einen Teil der Hülle enthält.
- Type 1900 ist ein Vollkornmehl, das alle Bestandteile des Korns enthält.

## ROGGENMEHL

Dieses Mehl ist reich an Ballaststoffen und enthält daher mehr Mineralstoffe als Weizenmehl. Sein Eisengehalt ist besonders hoch. Genau wie Weizenmehl wird es nach seinem Ausmahlgrad eingeteilt. Type 815 ist ein helles Roggenmehl, Type 997 wird für Mischbrot verwendet, Type 1150 ist ein Vollkornmehl und Type 1740 ist ein Vollkornmehl mit allen Bestandteilen des Korns.

## MAISMEHL

Dieses blassgelbe Mehl enthält kein Gluten, aber Zein, ein spezielles Maisprotein.

## REISMEHL

Als Mehl ohne Gluten ist es ein sehr guter Ersatz für Weizenmehl. Vollkornreismehl hat einen niedrigeren glykämischen Index und ist daher dem Mehl aus weißem Reis vorzuziehen.

## BUCHWEIZENMEHL

Dieses Mehl hat eine graue Farbe und wird beispielsweise für herzhafte Crêpes verwendet. Es wird auch Schwarzmehl genannt und enthält kein Gluten.

## KASTANIENMEHL

Dieses beigefarbene Mehl schmeckt süßlich-nussig und enthält kein Gluten.

## DINKEL- UND EINKORNMEHL

Dinkelmehl hat einen hohen Gehalt an Mineralsalzen, enthält jedoch auch Gluten. Es lässt sich genauso verwenden wie Weizenmehl.

Einkornmehl enthält weniger Gluten. Es handelt sich um ein sehr altes Getreide, das Ihrem Gebäck eine rustikale Herzhaftigkeit verleiht.

Für Brioches und Feingebäck sollte ein Mehl mit hohem Glutengehalt gewählt werden, etwa Type 405 oder 550. Diese Sorten werden auch für Weißbrot oder klassisches Baguette verwendet. Bei einem Halbweißmehl oder Vollkornmehl ist die Krume dichter.

# KÖRNER UND SAATEN

Nach dem Motto „Abwechslung macht Freude“ können Sie Ihre Teige mit verschiedenen Körnern Ihrer Wahl anreichern:

- Leinsamen: reich an pflanzlichem Eiweiß, Omega-3 und Ballaststoffen.
- Sonnenblumenkerne: reich an pflanzlichem Eiweiß und Antioxidantien.
- Kürbiskerne: reich an pflanzlichem Eiweiß und Mineralstoffen.
- Mohnsamen: reich an Ballaststoffen, Eisen und Kalzium.
- Sesamsamen: reich an pflanzlichem Eiweiß.
- Schwarzkümmel: reich an Ballaststoffen, Proteinen und essenziellen Fettsäuren.

Sie können für die Zubereitung Ihrer Brote auch Getreideflocken verwenden: Dabei handelt es sich um dampfgegart Getreidekörner, die in einer Flockiermaschine zerquetscht und dann getrocknet werden. Besonders beliebt sind Haferflocken; sie sind glutenfrei, haben einen niedrigen glykämischen Index und einen hohen Ballaststoffgehalt. Aber es gibt auch Buchweizen-, Reis-, Gersten- oder Roggenflocken ...



# SAUERTEIG UND HEFE



Bäckerhefe besteht aus kleinen Hefepilzen und wird durch Fermentation gewonnen. Dieses Triebmittel setzt sich aus lebenden Mikroorganismen zusammen. Sie produzieren bei Kontakt mit Zucker Kohlendioxid, wodurch der Teig aufgeht und beim Backen eine porige Krume entsteht. Bäckerhefe ist im Handel erhältlich, man kann sie nicht selbst herstellen.

Sauerteig wird durch Fermentation von Mehl und Wasser hergestellt, wodurch ebenfalls lebende Mikroorganismen erzeugt werden. Wie die Bäckerhefe produzieren auch diese Mikroorganismen bei Kontakt mit Zucker Kohlendioxid und lassen den Teig aufgehen. Sauerteig kann mit einfachen Zutaten und ein wenig Geduld zu Hause selbst hergestellt werden.

Bäckerhefe und Sauerteig sind zwar verschiedene Substanzen, ihre Funktion ist jedoch dieselbe. Sie ergeben zudem einen unterschiedlichen Geschmack, wobei ein Sauerteigbrot sich länger aufbewahren lässt.

# SAUERTEIG SELBST HERSTELLEN



Den Grundstock für Sauerteig liefert eine Mehl-Wasser-Mischung. Bakterien und natürliche Hefen, die in Mehl, Wasser und Luft vorhanden sind, fermentieren diese nach und nach zum Sauerteig. Er ersetzt die Hefe und sorgt für die einzigartigen Geschmacksnoten des Brotes. Sauerteigbrote sind zudem länger haltbar.

Sauerteig lässt sich ganz einfach selbst herstellen, man sollte aber die folgenden Arbeitsschritte genau einhalten.

- Am 1. Tag 20 g Roggenmehl bei 20°C mit 5 g Honig und 20 ml (1 EL) Wasser gut vermischen, sodass sich keine Klümpchen bilden. Mit einem Tuch abdecken und bei Zimmertemperatur 24 Std. ruhen lassen.
- Am 2. Tag 40 g Roggenmehl, 5 g Honig und 40 ml Wasser bei 20°C dazugeben. Gut vermengen und bei Zimmertemperatur 24 Std. ruhen lassen.
- Am 3. Tag 80 g Roggenmehl, 5 g Honig und 80 ml Wasser bei 20°C hinzufügen. Gut vermengen und bei Zimmertemperatur 24 Std. ruhen lassen.
- Am 4. Tag in einer Schüssel 100 g Weizenmehl Type 550, mit 100 ml bei 20°C vermengen, dann zum Sauerteig hinzufügen und gut vermengen. Die Mischung 2 bis 4 Std. ruhen lassen. Sobald sich Blasen bilden und ein leicht säuerlicher Geruch entsteht, können Sie den Sauerteig verwenden.

Sie können den Sauerteig bei 20 bis 25°C aufheben; ist es wärmer, muss er im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Der Sauerteig ist ein lebender Organismus, als solcher muss er regelmäßig gefüttert werden. Sein „Futter“ ist eine Mischung aus Mehl und Wasser, die man dem Sauerteigansatz hinzufügt, damit er wieder aktiviert wird. Füttern Sie ihn immer zu gleichen Teilen mit Wasser (50%) und Mehl (50%).

Der Sauerteig bleibt bei Zimmertemperatur etwa 3 Tage aktiv. Daher muss er auch in diesem Abstand gefüttert werden. Wenn Sie ihn im Kühlschrank aufbewahren, können Sie die Abstände verlängern. Füttern Sie den Sauerteig etwa 4 Stunden, bevor Sie ihn für Ihren Brotteig verwenden wollen. So erhält er seine größtmögliche Aktivität.

Wiegen Sie den Sauerteig vor dem Füttern: Die nächste Futtermenge sollte so viel sein, wie die Hälfte seines Gewichts. Wenn der Sauerteig also 200 g wiegt, sollte die Futtermenge 100 g betragen, d. h. 50 g Mehl und 50 ml Wasser.

Die Sauerteigmenge für einen Brotteig beträgt etwa 10 bis 20% des Mehlgewichts. Wenn Sie also ein Brot mit 500 g Mehl backen wollen, brauchen Sie 50 bis 100 g Sauerteig.

Ein Sauerteigbrot geht langsamer auf als ein Brot, für das Bäckerhefe verwendet wurde; es braucht zum Gehen etwa 2 Stunden.

# MIT BÄCKERHEFE ARBEITEN

Bei Bäckerhefe oder biologischer Hefe handelt es sich um einen lebendigen, mikroskopisch kleinen Pilz. Sie können sie frisch (als Würfel à 42 g in den Kühlregalen) oder als Trockenhefe (z.B. in Tütchen à 7 g) kaufen. Sie können für Ihre Brote sowohl frische als auch Trockenhefe verwenden, sollten aber die benötigte Menge von Trockenhefe entsprechend umrechnen. Man benötigt 2,5-mal mehr frische Hefe als Trockenhefe. Achten Sie darauf, dass Salz und Hefe in der Teigschüssel nicht in direkten Kontakt kommen. Dies könnte die Wirkung der Hefe beeinträchtigen. Verwenden Sie zur Aktivierung der Hefe eine Flüssigkeit nach Wahl zwischen 20 und 30°C. Ist die Temperatur der Flüssigkeit höher, verringert sich die Aktivität der Hefe. Frische Hefe enthält kein Gluten.



## DEN BROTTTEIG RICHTIG KNETEN

Durch das Kneten des Teigs wird die frische Hefe bzw. der Sauerteig verteilt, und es kann sich ein gleichmäßiges Glutennetzwerk ausbilden. Diese gleichmäßige Struktur kann die Gase zurückhalten, die während der Ruhezeit des Teig entstehen und ihn so luftig und locker machen.

Verwenden Sie zum Kneten des Teigs den Knethaken Ihrer Küchenmaschine. Beginnen Sie bei geringer Geschwindigkeit und vermengen Sie die Zutaten miteinander. Sobald alles gut verrührt ist, steigern Sie die Geschwindigkeit nach und nach und kneten den Teig weitere 7 bis 8 Minuten. Der Teig sollte sich gut von der Schüssel der Küchenmaschine lösen lassen und sich elastisch anfühlen. Das Kneten des Teigs erhöht außerdem dessen Temperatur und aktiviert so die Wirkung der Hefe oder des Sauerteigs zusätzlich.

## SO KANN DER TEIG RICHTIG GEHEN



Ein Hefe- oder Sauerteig braucht eine bestimmte Zeit, damit die Mikroorganismen im Teig aktiv werden können. Damit der Teig in dieser Zeit gut aufgeht, braucht er eine ideale Temperatur von 25 bis 30 °C. Sie können dafür den Teig in die Nähe eines Heizkörpers stellen oder den Backofen auf 30 °C erwärmen. Decken Sie den Teig mit einem feuchten Küchentuch oder mit Frischhaltefolie gut ab, damit die Oberfläche nicht austrocknet. Lassen Sie den Teig gehen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

## BACKOFEN UND BACKVORGANG

Heizen Sie zum Brotbacken den Backofen mindestens 10 Minuten vor. Das Geheimnis einer knusprigen Kruste liegt im Erzeugen von Dampf im Ofen. Wenn ab Beginn des Backvorgangs Feuchtigkeit auf den Teig einwirken kann, karamellisiert die Kruste (Maillard-Reaktion) und es kommt zur Bildung von Röstaromen. Umgekehrt wird die Kruste bei zu wenig Feuchtigkeit hart und dick, wodurch der Dampf im Innern des Brots nicht austreten kann. Schieben Sie daher eine Fettpfanne oder eine ofenfeste Auflaufform unten in den Ofen. Wenn Sie das Brot in den Ofen geben, gießen Sie ein halbes Glas Wasser in das Blech oder die Form und schließen Sie die Ofentür.

Das fertige Brot sollte eine schöne braune Farbe und eine gleichmäßige, knusprige Kruste haben. Wenn Sie von unten auf das Brot klopfen, sollte es hohl klingen. Geben Sie das heiße Brot auf ein Kuchengitter, damit auch die Unterseite auskühlen kann und nicht weich wird. Schneiden Sie das Brot erst an, wenn es vollständig abgekühlt ist. Die Krume im Inneren sollte nicht klebrig, sondern schön offenporig und weich sein.

## WEITERE HELFER BEIM BACKEN

- Eine präzise Küchenwaage ist unerlässlich, damit die Backzutaten (besonders Salz und Hefe) genau abgewogen werden können.
- Ein Küchenthermometer kann hilfreich sein, um die Temperatur der Flüssigkeit zu überprüfen, die zum Mehl gegeben wird.
- Ein Bäckermesser (Brot-Lame) ist eine gute Investition: mit ihm lässt sich die Oberfläche der Teigkugel gut einschneiden (einritzen), damit der Dampf während des Backens aus der Kruste austreten kann.
- Ein Backpinsel ist nötig, um beispielsweise Brioche mit Eigelb zu bestreichen und die Oberseite bestimmter Brote befeuchten zu können.



**KLASSISCHE  
BROT-  
REZEPTE**

# ÄHRENBROT



Am Vortag für den Vorteig das Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben, die Hefe darüber zerkrümeln. Das Wasser dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Schüsselwände dabei immer wieder abschaben. Den Teig in eine saubere Schüssel geben und mit Frischhaltefolie bedeckt 8-9 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis er Blasen bildet.

Am nächsten Tag 200 ml Wasser zum Vorteig hinzufügen und mit einem Holzlöffel gut verrühren. Den Knethaken an der Küchenmaschine anbringen. Mehl und Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben, den Vorteig dazugeben und alles 2-3 Minuten auf Stufe 2 kneten, bis das Mehl vollständig eingearbeitet ist. Den klebrigen Teig in eine saubere Schüssel legen und mit Frischhaltefolie bedeckt 45 Minuten gehen lassen.

Die Hände und die Arbeitsfläche etwas anfeuchten. Den Teig aus der Schüssel schaben und mit den Händen hochheben. Durch die Schwerkraft sinkt er langsam zur Arbeitsfläche, wobei Luft entweichen kann. Den Teig der Länge nach einschlagen und nach links drehen. Noch weitere fünfmal einschlagen und drehen. Auf diese Weise wird der Teig geschmeidiger. Den Teigling in die Schüssel zurücklegen und mit einem Küchentuch bedeckt 45 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche legen, mit Mehl bestäuben und in vier gleich große Stücke teilen. Jedes mehrmals zur Mitte einschlagen, dann umdrehen und zur Kugel formen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Teiglinge darauf 15 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und die Fettpfanne auf der untersten Schiene einschieben. Jeden Teigling zum Rechteck flach drücken. Eine Seite einschlagen, dann die andere Seite darüberklappen und fest zusammendrücken. Die Teiglinge zu 30 cm langen Stangen rollen. Mit der Teigkante nach unten auf ein Blech legen und mit einem Küchentuch bedeckt 30 Minuten gehen lassen. Die Teigstange alle 2-3 cm schräg (45°-Winkel) einschneiden und die Spitzen abwechselnd nach rechts und links herausziehen.

Die Fettpfanne mit Wasser füllen. Die Ähren 10 Minuten backen, dann das Blech umdrehen. Weitere 6 Minuten backen, bis die Kruste schön gebräunt ist. Die Brote herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

## VORTEIG

**200 g Weizenmehl  
Type 550  
2 g Trockenhefe  
300 ml kaltes Wasser**

## TEIG

**200 ml lauwarmes Wasser  
500 g Weizenmehl  
Type 550 und etwas mehr  
für die Zubereitung  
12 g Salz**



**Ergibt  
4 Stangen**



**Zubereitung:  
20 Minuten**



**Backzeit:  
16 Minuten**



**Gehzeit:  
11-12 Stunden**





# BIERBROT



Den Knethaken an der Küchenmaschine anbringen. Die beiden Mehlsorten in die Brotbackschüssel der Küchenmaschine geben. Auf eine Seite das Salz streuen und mit Mehl bedecken, über der anderen die Hefe zerkrümeln und mit dem Honig beträufeln. Alles auf Stufe 1 verrühren, dann nach und nach das Wasser und das Bier angießen. 5 Minuten auf Stufe 2 und dann 3 Minuten auf Stufe 4 kneten.

Den Teig vom Knethaken lösen. Die Brotbackschüssel von der Küchenmaschine abnehmen, den Deckel auflegen und den Teig 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche legen. Den Teig mehrmals ringsum dehnen und zur Mitte hin einschlagen, dann umdrehen und zur Kugel formen. Den Deckel mit Backpapier auslegen und die Teigkugel daraufsetzen. Mit der Schüssel abdecken und 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Schüssel abheben, den Teig mit Mehl bestäuben und mit einem Bäckermesser einschneiden. Die Schüssel wieder über den Deckel stülpen und beides in den Ofen stellen. 25 Minuten backen. Die Brotbackschüssel abheben und das Brot 10 Minuten offen weiterbacken, bis die Kruste goldbraun ist.

Das Brot herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

**200 g Weizenmehl  
Type 812 und etwas mehr  
für die Zubereitung**

**200 g Weizenmehl  
Type 1600**

**8 g Salz**

**15 g frische Hefe**

**1 EL Honig**

**50 ml lauwarmes Wasser**

**250 ml Bier**



**Ergibt  
1 Brot**



**Zubereitung:  
15 Minuten**



**Backzeit:  
35 Minuten**



**Gehzeit:  
2 Stunden**



# BUCHWEIZEN- BROT



Den Knethaken an der Küchenmaschine anbringen. Alle Mehlsorten in die Brotbackschüssel der Küchenmaschine geben. Auf eine Seite das Salz streuen und mit Mehl bedecken. über der anderen die Hefe zerkrümeln und mit dem Honig beträufeln. Alles auf Stufe 1 verrühren und nach und nach Wasser und Öl angießen. Alles 5 Minuten auf Stufe 2, dann 3 Minuten auf Stufe 4 kneten.



Den Teig vom Knethaken lösen. Die Brotbackschüssel von der Küchenmaschine abnehmen, den Deckel auflegen und den Teig 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche legen, mehrmals ringsum dehnen und zur Mitte hin einschlagen. Dann das Teigstück wenden und zur Kugel formen. Den Deckel der Brotbackschüssel mit Backpapier auslegen und die Teigkugel daraufsetzen. Mit der Schüssel abdecken und 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Schüssel abnehmen und das Brot mit etwas Wasser bestreichen. Mit Buchweizenflocken bestreuen und mit einem Bäckermessers einschneiden. Die Schüssel wieder über den Deckel stülpen und beides in den Ofen stellen. 25 Minuten backen. Dann die Brotbackschüssel abnehmen und 10 Minuten weiterbacken, bis die Kruste goldbraun ist.

Das Brot herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

**100 g Buchweizenmehl  
und etwas mehr für die  
Zubereitung**

**100 g Weizenmehl  
Type 1050**

**300 g Weizenmehl  
Type 812**

**10 g Salz**

**18 g frische Hefe**

**1 EL Honig**

**350 ml lauwarmes Wasser  
und etwas mehr zum  
Bestreichen**

**20 ml Olivenöl**

**50 g Buchweizenflocken**



**Ergibt  
1 Brot**



**Zubereitung:  
15 Minuten**



**Backzeit:  
35 Minuten**



**Gehzeit:  
2 Stunden**

# LAUGENBREZELN



**Das Gebäck mit der charakteristischen verschlungenen Form ist ein Klassiker auf deutschen Weihnachtsmärkten und schmeckt am besten warm. Nicht wegzudenken sind Brezeln auch auf Bierfesten.**

Den Knethaken an der Küchenmaschine anbringen. Mehl, Salz und zerkrümelte Hefe in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Die Zutaten auf Stufe 2 vermengen, Wasser und Milch dazugießen und dann die Butter hinzufügen. 5 Minuten auf Stufe 2, dann weitere 5 Minuten auf Stufe 4 kneten.

Den Teig in eine saubere Schüssel legen, mit Frischhaltefolie bedecken und 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche legen, kurz kneten und in 16 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einer 30 cm langen Stange rollen und zur Brezel schlingen: Dazu die Enden nach innen miteinander verkreuzen und am Rand festdrücken. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit Öl einfetten. Die Brezeln daraufsetzen und mit einem Küchentuch bedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Einen Topf Wasser füllen, ½ TL grobes Salz und das Backnatron hinzufügen und zum Kochen bringen. Die Brezeln darin nacheinander jeweils etwa 1 Minute kochen und nach der Hälfte der Kochzeit wenden.

Die Brezeln abtropfen lassen und auf das Backblech legen. Mit dem Ei bestreichen und mit dem restlichen grobem Salz und Sesamsamen bestreuen. 20 Minuten im Ofen backen. Die Brezeln auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

**450 g Weizenmehl  
Type 812 und etwas mehr  
für die Zubereitung**  
**8 g Salz**  
**15 g frische Hefe,  
zerkrümelt**  
**200 ml lauwarmes Wasser**  
**100 ml lauwarme Milch**  
**30 g Butter, zerlassen**  
**1 EL Olivenöl**  
**1 EL grobes Salz und  
½ TL zum Kochen**  
**40 g Backnatron**  
**1 Ei, verquirlt**  
**1 EL Sesamsamen**



**Ergibt  
16 Brezeln**



**Zubereitung:  
20 Minuten**



**Backzeit:  
ca. 30 Minuten**



**Gehzeit:  
1 Stunde  
30 Minuten**



# FOUGASSE



**Dieses Brot stammt aus Südfrankreich, ist aber auch in Italien als Focaccia sehr verbreitet. Durch die tiefen Einschnitte entsteht eine Art Palmblatt, von dem man leicht Stücke abbrechen kann. Da man eine Fougasse außerdem nach Belieben belegen kann, ist sie perfekt für eine gesellige Runde im Freundeskreis.**

Den Knethaken an der Küchenmaschine anbringen. Mehl, Salz und zerkrümelte Hefe in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Die Zutaten auf Stufe 2 vermengen, dann Wasser und 2 EL Olivenöl dazugießen. Zum Schluss die Kräuter dazugeben. 5 Minuten auf Stufe 2, dann weitere 5 Minuten auf Stufe 4 kneten.

Den Teig in eine saubere Schüssel legen, mit Frischhaltefolie bedecken und 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche legen, kurz durchkneten und mit den Fingerspitzen zu einer ovalen Scheibe flach drücken. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Fougasse daraufsetzen. Mit einem Bäckermesser 7-mal einschneiden und mit den Fingern die Einschnitte erweitern. Mit einem Küchentuch bedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Oberfläche der Fougasse mit dem restlichen Olivenöl bestreichen. In den Ofen schieben und 20–25 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

**250 g Weizenmehl  
Type 550 und etwas mehr  
für die Zubereitung**  
**5 g Salz**  
**10 g frische Hefe,  
zerkrümelte**  
**160 ml lauwarmes Wasser**  
**2 EL Olivenöl und 1 EL  
zum Bestreichen**  
**1 EL getrocknete Kräuter  
der Provence**



**Ergibt  
1 große  
Fougasse**



**Zubereitung:  
15 Minuten**



**Backzeit:  
20–25 Minuten**



**Gehzeit:  
1 Stunde  
30 Minuten**

# PITABROT



Die aus dem Nahen Osten stammende Pita ist ein rundes Fladenbrot, das gern zu einem Vorspeisenteller (Mezze) gereicht oder mit diversen Zutaten belegt wird.

Den Knethaken an der Küchenmaschine anbringen. Mehl, Hefe, Zucker und Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Alles auf Stufe 1 vermengen, dann nach und nach Öl und Wasser angießen. Dann alles 6 Minuten auf Stufe 2 kneten, bis eine Teigkugel entsteht.

Die Teigkugel in eine saubere Schüssel legen und mit Frischhaltefolie bedecken. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Teigkugel auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz kneten und in vier gleich große Stücke teilen. Die Teigstücke mit der Teigrolle zu großen Kreisen (20–22 cm Durchmesser) ausrollen.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Pitabrote darin 3–5 Minuten backen. Nach der Hälfte Zeit wenden.

Die Pita herausnehmen etwas abkühlen lassen und nach Belieben belegen.

**200 g Weizenmehl  
Type 405 und etwas mehr  
für die Zubereitung**  
**8 g frische Hefe**  
**1 TL Zucker**  
**4 g Salz**  
**1 TL neutrales Pflanzenöl**  
**120 ml lauwarmes Wasser**



**Ergibt  
4 Pitabrote**



**Zubereitung:  
15 Minuten**



**Backzeit:  
ca. 20 Minuten**



**Gehzeit:  
1 Stunde**



# CHEESE NAAN



**Naan ist ein ungesäuertes Brot, das seit Jahrhunderten vor allem in Zentral- und Südostasien, aber auch in vielen anderen Regionen der Welt gern gegessen wird. Die aus Indien stammende Familie Gupta fügte dem Rezept 1976 auf Wunsch der Gäste ihres Pariser Restaurants Käse hinzu. Geboren war das Cheese Naan.**

Den Knethaken an der Küchenmaschine anbringen. Mehl, zerkrümelte Hefe, Backpulver, Zucker und Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Alles auf Stufe 1 vermengen, dann Öl, Wasser und Joghurt hinzufügen. 6 Minuten auf Stufe 2 kneten, bis eine Teigkugel entsteht.

Die Teigkugel in eine saubere Schüssel legen und mit Frischhaltefolie bedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche legen und in zwölf gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück mit einer Teigrolle zu einem Kreis (16 cm Durchmesser) ausrollen. Die Hälfte der Teigfladen mit Frischkäse bestreichen, dabei ringsum einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Die übrigen Teigfladen darauflegen und die Ränder ringsum fest zusammendrücken.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Fladen darin 5 Minuten nacheinander backen. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Herausnehmen und warm servieren.

**500 g Weizenmehl  
Type 550 und etwas mehr  
für die Zubereitung**  
**8 g frische Hefe,  
zerkrümelte**  
**1 TL Backpulver**  
**5 g Zucker**  
**5 g Salz**  
**4 EL neutrales Pflanzenöl**  
**180 ml lauwarmes Wasser**  
**125 g Naturjoghurt**  
**12 TL Frischkäse**



**Ergibt  
6 Naan-Brote**



**Zubereitung:  
15 Minuten**



**Backzeit:  
30 Minuten**



**Gehzeit:  
1 Stunde**



# PESTO-BROT, GLUTENFREI



Wasser, Zucker und Hefe in einer Schüssel vermengen und 10 Minuten ziehen lassen.

Den Flachrührer an der Küchenmaschine anbringen. Mehl, gemahlene Mandeln und Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und alles auf Stufe 1 vermengen. Die Wasser-Hefe-Mischung und 1 EL Pesto hinzufügen und 3 Minuten auf Stufe 2 kneten, bis eine glatte Masse entsteht.

Hände, Arbeitsfläche und Teig gut mit Mehl bestäuben und eine Kugel formen. Die Teigkugel mit den Händen flach drücken, bis ein Rechteck von etwa 30 x 20 cm entsteht. Das restliche Pesto über die gesamte Teigfläche verteilen. Den Teig aufrollen und zu einer Spirale eindrehen.

Den Teig in eine runde Backform (20 cm Durchmesser) geben, die mit Backpapier ausgelegt ist. Mit einem feuchten Küchentuch bedecken und 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Brot mit Olivenöl bestreichen und mit Pinienkernen bestreuen. Dann das Brot 25 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Küchengitter vollständig abkühlen lassen. Zum Servieren in Scheiben schneiden.

**250 ml lauwarmes Wasser**  
**5 g Rohrzucker**  
**5 g Trockenhefe**  
**220 g glutenfreies Mehl**  
**und etwas mehr für die**  
**Zubereitung**  
**30 g gemahlene Mandeln**  
**15 g Salz**  
**4 EL Pesto**  
**1 EL Olivenöl**  
**1 EL Pinienkerne**



**Ergibt**  
**1 Brot**



**Zubereitung:**  
**25 Minuten**



**Backzeit:**  
**25 Minuten**



**Gehzeit:**  
**1 Stunde**

# ROTE-BETE- BRÖTCHEN



Den Knethaken an der Küchenmaschine anbringen. Mehl, Rote-Bete-Saft, Olivenöl, Hefe und Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und alles 8 Minuten auf Stufe 1 vermengen.

Die Rührschüssel mit einem sauberem Küchentuch bedecken und den Teig 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche setzen und in zehn gleich große Stücke teilen. Aus jedem Teigstück eine Kugel formen: Dazu jeweils eine Seite eines Teigstück auseinanderziehen und zur Mitte hin einschlagen. Dies wiederholen, bis ein rundes Brötchen entstanden ist. Dann den Teigling umdrehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit den restlichen Teigstücken ebenso verfahren. Die Brötchen mit einem Küchentuch bedeckt 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Brötchen mit Olivenöl bestreichen und mit den Sesamsamen bestreuen. Im Ofen 18 Minuten backen. Die Brötchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

**500 g Weizenmehl  
Type 812 und etwas mehr  
für die Zubereitung**  
**300 ml Rote-Bete-Saft**  
**50 ml Olivenöl und etwas  
mehr zum Bestreichen**  
**8 g Trockenhefe**  
**10 g Salz**  
**1 EL schwarze  
Sesamsamen**



**Ergibt  
10 Brötchen**



**Zubereitung:  
20 Minuten**



**Backzeit:  
18 Minuten**



**Gehzeit:  
1 Stunde  
45 Minuten**

