

HEFETEIG FÜR NEUJAHRSFISCH

FLAUMIG, SAFTIG UND PERFEKT GEEIGNET FÜR VERSCHIEDENSTE FORMEN



STÜCK

10 à 100g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

3,5 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

3,5 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

WEIZENVORTEIG - DAMPFL

125g	Weizenmehl 700
125g	Milch (22-24°C)
20g	Hefe

HAUPTTEIG

370g	Weizenmehl 480
100g	Vollei
40g	Dotter
75g	Butter
60g	Zucker
40g	Schlagobers
20g	Honig
7g	Salz
12g	STROH-Rum
	geriebene Schale einer Zitrone

1. WEIZENVORTEIG - DAMPFL

Für das Dampfl alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt bei Zimmertemperatur für eine Stunde reifen lassen.

2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig den reifen Vorteig mit, bis auf Butter und Salz, allen anderen Zutaten vermengen und so für ca. 7-9 Minuten langsam mischen. Nach der schonenden Mischphase Butter und Salz dem Teig zugeben und etwas schneller zu einem glatten Teig auskneten. Mit der Hand kann ruhig bis zu 16-20 Minuten geknetet werden. Die optimale Teigtemperatur nach dem Mischen beträgt 24-27°C. Den weichen Teig dann 40 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

Aufbereitung

Den Teig nach der Teigruhe auf eine mit Weizenmehl bestäubte Arbeitsfläche geben, in Stücke zu 100g teilen und rundschleifen. Die geschliffenen Teiglinge nun zugedeckt für 15 Minuten entspannen lassen und danach zu den länglichen Weckerl falten und zu Fischen formen, flachdrücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Die Fische mit Ei bestreichen, an einem warmen Ort für 20-30 Minuten aufgehen lassen, sie ein zweites Mal bestreichen und direkt danach mit der Schere, Rosinen und Messer ausfertigen und backen.

Backen

Das Blech mit den Fischen in den auf 185°C vorgeheizten Ofen geben und für 14-15 Minuten goldbraun backen. Die fertigen Zöpfe auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 24-27°C



Teigruhe 40 min



Backtemperatur 185°C



Backdauer 14-15 min



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3



SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3



SCHWIERIGKEITSGRAD

3 / 3

RUSTIKALES WEIZENBROT

AROMATISCHE KRUSTE, SAFTIGE KRUME UND VIEL AROMA



STÜCK

1 à 750g



ZUBEREITUNGSZEITGESAMT

15 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

3 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

WEIZENSAUERTEIG

160g	Weizenruchmehl
160g	Wasser 28°C
20g	Anstellgut

HAUPTTEIG

160g	Wasser (30-32°C)
	reifer Sauerteig
245g	Weizenmehl 700
5g	Backhefe
15g	Altbrot
9g	Salz

1. WEIZENSAUERTEIG

Für den Sauerteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt an einem warmen Patz (24-27°C) für 11-12h reifen lassen.

2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig die Altbrotbrösel im Wasser für 15 Minuten quellen lassen, mit Weizenmehl, Sauerteig, Hefe, und Salz 6 Minuten langsam mischen und danach glatt auskneten. Mit der Hand kann ruhig bis zu 10 Minuten geknetet werden. Die optimale Teigtemperatur nach dem Mischen beträgt 24-26°C. Den weichen Teig dann 45-50 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

Aufbereitung

Den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben und zum Laib falten. Danach mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Simperl setzen und mit einem Tuch abgedeckt 40 Minuten ruhen lassen.

Tipp: Der Teig sollte beim Falten schön auf Spannung gebracht werden, so bekommt der Brotlaib ein schönes Volumen. Wird der Teig aber zuviel bearbeitet, wird die Glutenstruktur wieder beschädigt und das Brot wird etwas kompakter werden.

Backen

In der Zwischenzeit den Aromapot mit Deckel ins Backrohr stellen und auf 245°C aufheizen. Den Laib aus dem Simperl mit dem Schluss nach unten in den Topf geben, einschneiden zudecken, die Temperatur auf 230°C reduzieren und den Laib 20 Minuten im geschlossenen Topf backen. Danach das Brot weitere 20 Minuten im offenen Topf fertig backen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 24-26°C



Teigruhe 45-50min



Backtemperatur 245°C / 230°C



Backdauer 40-45 Minuten

WEIZENWECKERL MIT

AUSSEN RESCH, INNEN SAFTIG UND DURCH DEN SAUERTEIG BESONDERS AROMATISCH



STÜCK

1 Kastenform à 750g



ZUBEREITUNGSZEITGESAMT

50 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

40 Minuten



SCHWIERIGKEITSGRAD

3 / 3

ZUTATEN

ROGGENSAUERTEIG

105g Waldstaudevollkornmehl
105g Wasser 35°C
10g Anstellgut

KOCHSTÜCK

35g Roggenvollkornmehl
120g Wasser

HAUPTTEIG

130g Wasser (30-32°C)
abgekühltes Kochstück
reifer Sauerteig
5g Hefe
105g Roggenvollkornmehl
105g Dinkelvollkornmehl
10g Honig
25g Sonnenblumenpaste
8g Salz
Öl für Backform

1. WALDSTAUDES AUERTEIG

Für den Sauerteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt an einem warmen Patz (24-27°C) für 13-15h reifen lassen.

2. KOCHSTÜCK

Das Mehl in einem Topf leicht anrösten und dann mit dem Wasser verrühren und unter ständigen Rühren zu einer dickflüssigen Masse aufkochen. Das Kochstück mindestens 3 Stunden zugedeckt abkühlen lassen.

3. SONNENBLUMENPASTE

Sonnenblumenkerne für 30 Minuten bei 175°C im Backofen leicht rösten und dann zu einer feinen Paste pürieren. Das dadurch freierdende Öl der Sonnenblumenkerne und die Röstaromen machen das Brot besonders saftig und aromatisch.

4. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig den reifen Sauerteig und das abgekühlte Kochstück mit allen anderen Zutaten in eine Schüssel geben und für 8 Minuten langsam mischen. Dieses Rezept enthält sehr viel Wasser, der Teig wird dadurch sehr weich. Beim Mischen des Teiges muss man daher besonders darauf achten, dass sich die ganze Masse wirklich gut durchmischt und vom Knetwerkzeug der Küchenmaschine wirklich alles erreicht wird. Die optimale Teigttemperatur nach dem Mischen beträgt 26-28° C. Den weichen Teig dann 40 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

Aufbereitung

Den Teig auf eine mit Schrot bemehlte Arbeitsfläche geben und vorsichtig zu einem Wecken formen. Den Teigling in Schrot wälzen und in die gut geölte Backform geben.

Tipp: Die neue Backform vor der Verwendung mit Öl austreichen und im 200°C heißen Backrohr für 15 Minuten ausbrennen. Ausgebrannt und nochmals mit einem Tuch geölt, geht das fertige Toastbrot ganz sicher aus der Form.

Backen

Den fertig aufgegangenen Teigling nun in das auf 240° C vorgeheizte Backrohr schieben und gut beschwaden. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 190 °C reduzieren und das Kastenbrot für weitere 50 Minuten backen. Das fertig gebackenen Brot aus der Form geben und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Hard Facts Hauptteig



Teigttemperatur 26-28°C



Teigruhe 40 min



Backtemperatur 240°C / 190°C



Backdauer 55-65 min

FLUTÉS

KNUSPRIGES WEIZENKLEINGEBÄCK MIT OLIVENÖL UND HARTWEIZENMEHL



STÜCK

5 à 100g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

13 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

2,5 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

WEIZENSAUERTEIG

80g	Weizenmehl 700
80g	Wasser 35°C
10g	Anstellgut

HAUPTTEIG

120g	Wasser (22-24°C) reifer Sauerteig
140g	Weizenmehl 700
55g	Hartweizenmehl
3g	Backhefe
3g	Malzcuveé
8g	Olivenöl
6g	Salz

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 24-26°C



Teigruhe 60 min



Backtemperatur 235°C



Backdauer 17-19 min

1. WEIZENSAUERTEIG

Für den Sauerteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt an einem warmen Patz (24-27°C) für 11-12h reifen lassen.

2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig das Wasser in eine Schüssel geben, Sauerteig, Mehle, Hefe, Salz, Malz und Olivenöl zufügen. 8 Minuten langsam mischen und ca. 4 Minuten schnell auskneten. Der Teig soll eine glatte Oberfläche haben, sich vom Schüsselrand lösen und ca. 24-26°C warm sein.

Den Teig dann 60 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

Aufbereitung

Den Teig auf eine mit Roggenmehl bemehlte Arbeitsfläche geben und in 10 Stücke teilen. 5 Teiglinge mit etwas Olivenöl bestreichen, die restlichen 5 Teiglinge darauf legen und zu Weckerl formen. Diese auf ein bemehltes Tuch mit Schluss nach unten für 30 Minuten zur Gare stellen. Haben die Flutés die gewünschte Gare erreicht, sie umgedreht (mit Schluss nach oben) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Backen

In das auf 235° C vorgeheizte Backrohr schieben und mit Schwaden ca. 18 Minuten backen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Tipp: Schwaden bezeichnet den Wasserdampf, der am Anfang des Backprozesses im Ofen erzeugt wird und ist für das Volumen, den Glanz und die Kruste besonders wichtig. Um diesen zu erzeugen, kann man zum Beispiel zu Beginn des Backens 3-4 Eiswürfel auf den Boden des Backrohrs legen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

MÜRBE KIPFERL MIT VORTEIG

KURZE BESCHREIBUNG ZU DEN KIPFERN HIER EINFÜGEN



STÜCK

8 à 60g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

50 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

40 Minuten



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

VORTEIG

26g	Weizenmehl 700
16g	Wasser
1g	Hefe
1g	Salz

HAUPTTEIG

	Vorteig
230g	Weizenmehl 700
70g	Wasser 28°C
70g	Vollmilch 22°C
22g	Zucker
22g	Butter
12g	Hefe
4g	Salz

1. VORTEIG

Für den Vorteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt bei Zimmertemperatur für 2 Stunden rasten lassen. Danach den Teig für 12-24 Stunden im Kühlschrank bei 4-6°C zugedeckt reifen lassen.

2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig den reifen Vorteig und alle anderen Zutaten mischen und so lange unten bis ein glatter homogener Teig entsteht. In der Küchenmaschine auf langsamster Stufe rund 4-6 Minuten. Mit der Hand kann ruhig bis zu 8 Minuten geknetet werden. Die optimale Teigttemperatur nach dem Mischen beträgt 25-26°C. Den weichen Teig dann 30 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

Aufbereitung

Den Teig auf eine mit Roggenmehl 500 bemehlte Arbeitsfläche geben und in 8 gleich große Stücke (ca. 60g) teilen. Die Teiglinge Rundschleifen, sie auf eine leicht bemehlte Fläche geben und für rund 10 Minuten zugedeckt rasten lassen. Die runden Teiglinge nun mit Weizenmehl oder Roggenmehl 500 bestreuen und mit einem Rollholz oval ausrollen. Aus dem ausgerollten Teilungen nun die Kipferl rollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und mit für 30 Unten an einem warmen Ort rasten lassen.

Backen

Das Backrohr auf 220°C vorheizen und das Blech einschieben und mit Schwaden ca. 89 Minuten goldgelb backen. Danach auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Hard Facts Hauptteig



Teigttemperatur 25-26°C



Teigruhe 30 min



Backtemperatur 220°C



Backdauer 89 min