

Brot

Grundrezept

475 g Weizenmehl
25 g Roggenmehl
1 Päckchen frische Hefe
1 gestrichener Teelöffel Salz
1 gestrichener Eßlöffel Zucker
1/4 TL Koriander
1 Prise Nelken
1/8l Wasser
1/8l Milch
0,05 l Zitronensaft

Mehl und alle Gewürze in eine Schüssel geben; Flüssigkeiten mischen und körperwarm erhitzen, Hefe reinbröckeln und so lange rühren, bis sie vollständig aufgelöst ist; das Gemisch zum Mehl geben, gut verrühren, auf einen Tisch schütten und mit den Händen mindestens 10 Minuten kneten (Teig zu einem Kloß formen und abwechselnd mit je einer Hand auf den Tisch drücken), Teig wieder in die Schüssel geben, ein sauberes Tuch drauflegen und an einem warmen Ort zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. Ein Backblech mit Öl einfetten; Teig nach Wunsch formen, aufs Blech legen, mit einem scharfen Messer schrägläufige Querschnitte anbringen, mit dem Tuch zudecken und an einem warmen Ort nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen. Bei 200 Grad ca. 20 - 30 Minuten backen.

Wer mag, kann 1 Eigelb mit Sahne verquirlen und die Brote damit vor dem Backen bestreichen.

Selbstverständlich kann der Teig auch in einer Küchenmaschine geknetet werden.

Formen: Fladenbrot (gesamter Teig)
Stangenbrote (4 Stück von je 1/4 Teig)
Kränze (2 Stück von je 1/2 Teig)
Brotlaib (gesamter Teig)
Brötchen (ca 12 - 15 Stk.)

Es kann statt Milch und Wasser Buttermilch oder Buttermilch und Wasser genommen werden, dann geht der Teig besser auf und wird ein wenig säuerlich; wird nur Buttermilch genommen, braucht mensch mehr als 1/4l: Der Teig sollte immer ganz geschmeidig sein, darf aber nicht kleben – bei Unsicherheit etwas mehr Flüssigkeit nehmen, Mehl kann ganz leicht nachgegeben werden.

Weißbrot/Baguette

500g Weizenauszugsmehl + 1 Handvoll Roggenmehl
0,05 Zitronensaft, je 0,1 Milch und Wasser
2 lange Rollen

Nussbrot

500g Weizenvollkornmehl
100g ganze Haselnüsse
0,15 Buttermilch, 0,125 Wasser
Kastenform

Maisbrot

350g Weizenauszugsmehl, 175g Maismehl (eventuell weniger, wenn's krümelt)
0,1 Milch, 0,15 Wasser, 0,02 Olivenöl
1 ovaler Laib

Kümmelbrot

125g Weizenvollkornmehl, 375g Weizenauszugsmehl
1 EL ungemahlener Kümmel
wie Weißbrot
1 Fladen
Eigelb mit 2 EL Sahne verquirlen, draufstreichen, mit Kümmel bestreut backen

4-Korn-Brot

250g Roggenmehl, 250g Weizenauszugsmehl
150g Sonnenblumen-, Kürbiskerne, Leinsaat, Sesam in etwa gleichen Anteilen
0,15 Buttermilch, 0,125 Wasser
2 ovale

Kürbiskernbrot

500g Dinkelmehl
100g Kürbiskerne
0,275 Buttermilch
2 kurze dicke Baguettes

Sonnenblumenbrot

500g Weizenvollkornmehl
100g Sonnenblumenkerne
0,1 Milch, 0,15 Wasser, 0,02 Olivenöl
1 langes Baguette

Zwiebelbrot

Je 170g Weizenvollkorn-, Weizenauszugs- und Roggenmehl
250g grob gehackte und in Olivenöl braun gebratene Zwiebel (gibt 'ne schöne Matscherei!)
0,05 Zitronensaft, je 0,1 Milch und Wasser
1 rundes

Schinkenbrot

500g Dinkelmehl
250g gewürfelten und ausgebratenen Schinken samt ausgetretenem Fett, dadurch
Flüssigkeitsbedarf nicht exakt bestimmbar, Buttermilch und Wasser
2 kurze dicke Baguettes

Kräuterbrot

375g Weizenauszugsmehl, 125g Weizenvollkornmehl
je 1 Bund gehackte Blatt Petersilie, Schnittlauch, Dill, nach Belieben etwas Salbei, Borretsch
ca. 0,2 Milch, 1 Ei, 30g geschmolzene Butter
1 langes Rechteck, eventuell Kasten

Naan

500g Weizenauszugsmehl
0,2 Joghurt, 0,05 geschmolzene Butter, 1 Ei
5 „Tränen“: nach dem Gehen je 1/5 des Teiges zur Kugel formen, nochmals kurz gehen
lassen, zu einer runden Platte drücken, die Mitte soll dünn, die Ränder etwas dicker sein, eine
Seite etwas ausziehen, dass eine Tränenform entsteht, mit zerlassener Butter bestreichen und
mit Mohnsamen bestreut backen (dauert kürzer als andere Brote – beobachten!)