

Brote

Baguette	2
Laugenbrötchen	2
Sandwichbrot	2
Sauerteig Weizenbrot	3
Sesamkringel	3
Weizenbrot	3

Baguette

wirklich viel, viel, viel zu lange

- | | | | |
|----------|-------------------------------|--|---|
| 1 | 113 g
Prise
120 g | kaltes Wasser
Hefe
Weizenmehl | Die Zutaten für den Starter mischen bis ein weicher Teig entsteht, für 14 Stunden oder über Nacht stehen lassen, der Starter sollte sich vergrößert haben und Blasen werfen |
| 2 | 20g
255 g
418 g
11 g | Hefe
lauwarmes Wasser
Weizenmehl
Salz | Die Zutaten für den Teig mit dem Starter mischen und kneten bis ein sehr weicher und geschmeidiger Teig entsteht, der Teig sollte noch kleben. Den Teig in eine leicht gefettete Form geben und 45 Minuten ruhen lassen, danach den Teig kurz kneten und die Ecken in die Mitte falten (Bei einer Schüssel etwa 4 mal ein Teigstück am Rand nehmen, leicht nach oben ziehen und in die Mitte drücken). Danach nochmal 45 Minuten ruhen. |
| 3 | | | Teig auf eine leicht gefettete Arbeitsfläche geben und in drei Stücke teilen. Aus jedem Stück einen Ball formen und 30 Minuten ruhen lassen. Dann die Teigstücke in Baguetteform bringen. Die Teigbaguettes idealerweise in eine Baguetteform geben,sonst auf ein Backblech und etwa 45 Minuten gehen lassen. |
| 4 | | | Ofen auf 230°C vorheizen, Baguettes in den Ofen geben, mit einem Messer oben etwa einen cm einritzen, großzügig mit Wasser besprühen und backen bis sie goldbraun sind. |

Laugenbrötchen

2 Personen

- | | | | |
|----------|--------------------------|---------------------------------|---|
| 1 | 280 g
1 Paket
20 g | Wasser
Trockenhefe
Zucker | Zutaten mischen und 10 Minuten ruhen lassen |
| 2 | 500 g
10 g
60 g | Weizenmehl
Salz
Butter | Zutaten mindestens 10 Minuten kneten, der Teig sollte leicht klebrig sein. Einölen und eine Stunde ruhen lassen |
| 3 | | | Teig in 4 Kugeln formen, viel Oberflächenspannung erzeugen und 30 Minuten ruhen lassen |
| 4 | 1 L
45 g
10 g | Wasser
Kaiser-Natron
Salz | Zutaten in einem Topf geben und aufkochen lassen, dann Temperatur senken so dass es nicht mehr kocht. Die Teigbällchen mit einer Schaumkelle für 45 Sekunden in den Topf geben und 1-2 mal wenden, dann auf ein Backblech geben und ein Kreuz einritzen. Grobes Salz auf die Brötchen geben und bei 210°C 20 min backen oder bis die Brötchen sehr braun sind |

Sandwichbrot

3 Stunden

- | | | | |
|----------|----------------|----------------------------------|---|
| 1 | 17 g
140 ml | frische Hefe
lauwarmes Wasser | Hefe in etwas vom Wasser auflösen und 15 Minuten ruhen lassen, die Hefe sollte kleine Blasen werfen |
|----------|----------------|----------------------------------|---|

2	360 g 113 g 50 g 25 g 8 g	Weizenmehl Milch geschmolzene Butter Zucker Salz	Alle Zutaten mischen bis der Teig nicht mehr am Rand der Schüssel kleben bleibt. So lange kneten bis der Teig geschmeidig wird
3			Teig in eine leicht gefettete Form geben und so lange gehen lassen, bis er sich sehr weich anfühlt, etwa 1-2 Stunden. Den Teig einmal kurz kneten, dann oval formen und auf ein Backblech geben. 1 Stunde gehen lassen und bei 180°C 30-35 Minuten backen

Sauerteig Weizenbrot

			4 Stunden
1	227 g 150 ml 7 g 300 g	Sauerteigstarter Wasser Salz Weizenmehl	Alle Zutaten mischen, dann eine Stunde zugedeckt ruhen lassen
2	150 ml 1/2 Block	Wasser Hefe	Hefe in Wasser auflösen und zum Teig geben, dann solange kneten bis er flexibel und weich wird. 90 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
3			Den Teig in eine Kugel formen und Oberflächenspannung bilden, dann eine Stunde gehen lassen. Eine halbe Stunde vor Ende des Aufgehens den Ofen auf 230°C vorheizen und einen Dutch Oven mit Deckel in den Ofen geben
4			Den Teig sehr vorsichtig in den Dutch Oven legen, mit lauwarmen Wasser besprühen und einmal quer einritzen. 15 Minuten mit Deckel backen, dann den Deckel herunter nehmen und etwa 10 Minuten backen bis das Brot gebräunt ist

Sesamkringel

Weizenbrot

			2,5 Stunden
1	1 Block 450 ml 14 g	Hefe lauwarmes Wasser Zucker	Hefe und Zucker in dem Wasser mischen und 10 Minuten ruhen lassen. Hinweis: Wenn im Standmixer gemischt wird, weniger Wasser(400ml) benutzen

2	11 g	Salz
	663 -	
	723 g	Weizenmehl

Etwa 10 Minuten kneten, oder bis der Teig weich und geschmeidig wird und kaum noch klebt. Den Teig einölen und 1-2 Stunden in einer abgedeckten Schale aufgehen lassen, oder bis er sich verdoppelt hat. Teig einmal kurz kneten, in gewünschte Form bringen und 45 Minuten gehen lassen. Ofen auf 220°C vorheizen, wenn ein Dutch Oven benutzt wird mit in den Ofen geben. Das Brot vorsichtig in den Ofen oder Dutch Oven legen, mit Wasser besprühen und einritzen. 15 Minuten mit dem Deckel des Dutch Oven backen, dann 15 min ohne.