

Glutenfrei 1

Florian Greistorfer



*Dedicated to me.*



# **Inhaltsverzeichnis**

<b>Brot und Brötchen</b>	<b>1</b>
1.    Sauerteig . . . . .	2
2.    Sauerteigbrot . . . . .	3
<b>Kuchen und Torten</b>	<b>4</b>
1.    Schwarzwälder Kirschtorte . . . . .	5



A large, round loaf of bread with a cracked, rustic crust sits on a light-colored wooden cutting board. A single slice has been cut from the right side, revealing a soft, porous interior. The board is scattered with small pieces of bread crust. In the background, through a window, a lush green forest is visible. To the right, a dark-colored pot or bowl sits on a surface.

# Brot und Brötchen

# **1. Sauerteig**

## **Zutaten**

260g    Mehl  
260ml    Wasser

- 1.** Tag 1: 30g Mehl und 30ml Wasser in einem verschließbaren Gefäß vermengen und offen stehen lassen.
- 2.** Tag 2-4: 30g Mehl und 30ml Wasser zum Ansatz hinzufügen und Gefäß offen stehen lassen.
- 3.** Tag 5: 30g vom Ansatz herauswiegen und mit 70g Mehl und 70ml Wasser vermengen und offen stehen lassen. Den Rest entsorgen.
- 4.** Tag 6: 70g Mehl und 70ml Wasser zum Ansatz hinzufügen und Gefäß offen stehen lassen.
- 5.** Tag 7: Erstes Brot kann gemacht werden. Bei den ersten Versuchen etwas Trockenhefe dazugeben, da der Sauerteig noch nicht genug Kraft entwickelt hat.

## **2. Sauerteigbrot**

### **Zutaten**

140g	Mehl
140ml	Wasser
30g	Sauerteigansatz
500g	Mehl
450ml	Wasser
10g	Salz
4EL	Olivenöl

- 1.** Am Vortag Sauerteigansatz mit 140g Mehl und 140ml Wasser vermengen und verschlossen stehen lassen.
- 2.** Vom Sauerteigansatz 30g herauswiegen und für das nächste Mal verschlossen in den Kühlschrank stellen.
- 3.** Den Sauerteigansatz im Wasser auflösen.
- 4.** Mit Mehl, Salz und Olivenöl vermengen und für 10-15 Minuten kneten.
- 5.** Gärkörbchen oder Kastenform ausmehlen und den Teig über Nacht (min. 8 Stunden) zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- 6.** Ofen auf 250°C Umluft mit einer Schale Wasser vorheizen.
- 7.** Brot aus dem Gärkörbchen stürzen und für 50 Minuten backen. Nach 10 Minuten Temperatur auf 220°C reduzieren.

# Kuchen und Torten



## **1. Schwarzwälder Kirschtorte**

### **Zutaten**

5	Eier
1 Prise	Salz
200g	Zucker
2 Pkg	Vanillezucker
250g	Mehl
1 Pkg	Backpulver
3 EL	Kakaopulver
1 EL	Rum
800g	Kirschen
400g	Gelierzucker 2:1
200ml	Wasser
500ml	Schlagobers
2 Pkg	Sahnesteif
1 Schuss	Zitronensaft
200g	Schokoraspeln

- 1.** Kirschen entkernen und mit dem Gelierzucker und Wasser zum Kochen bringen, anschließend köcheln lassen.
- 2.** Ofen auf 190°C (Umluft 175°C) vorheizen. Eier, Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Kakao und Rum in einer Rührschüssel glatt rühren.
- 3.** Teig in eine Springform geben und für 25-30 Minuten backen.
- 4.** Den fertigen Boden in 3 Teile schneiden.
- 5.** Boden und Kirschmasse kühlen lassen.
- 6.** Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und Zitronensaft zugeben.
- 7.** Den ersten Boden auf eine Platte legen und den Springformrand oder einen Tortenring darum herum stellen. Darauf die Kirschmasse gleichmäßig verteilen.
- 8.** Den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken. Ein Drittel des Schlagobers gleichmäßig darauf streichen.
- 9.** Den dritten Boden auflegen und leicht andrücken. Den restlichen Schlagobers gleichmäßig auf und um die Torte streichen. Mit Schokoraspeln garnieren.
- 10.** 16 Tupfen Schlagobers gleichmäßig am Rand der oberfläche verteilen und darauf entkernte Kirschen platzieren. Torte vor dem servieren 3-4 Stunden kaltstellen.