

# Recipies Recipies Toastbrot Käsefondue

Rainer M. Krug Rainer M. Krug Rainer M. Krug Rainer M. Krug

<2016-02-20 Sat> March 14, 2016 <2016-02-20 Sat> March 14,  
2016March 14, 2016March 14, 2016

## Contents

<b>1</b>	<b>Our Famous Brown Bread</b>	<b>1</b>
1.1	Recipe . . . . .	1
1.2	Verdict . . . . .	2
<b>2</b>	<b>Toastbrot nach "Das Brot Backbuch"</b>	<b>3</b>
2.1	Recipe . . . . .	3
2.2	Verdict . . . . .	4
2.3	Tweaking . . . . .	4
<b>3</b>	<b>Käsefondue Savoyarde</b>	<b>5</b>
3.1	Recipe . . . . .	5
<b>4</b>	<b>Lapin sauté chasseur</b>	<b>6</b>
<b>5</b>	<b>Books</b>	<b>7</b>

## 1 Our Famous Brown Bread

### 1.1 Recipe

- 150 gr Roggen
- 250 gr de pain au graines
- 100 gr 65 blée
- 50 gr de flocons d'avoine
- 2 cc de levure
- 1 cc sel
- 450 ml de l'eau

- 0.5 cc sucre
- 1 cs l'huile
- 1 cs de miel
- 1 cs molasse
- 15 – 30 minutes gehen lassen, Volumen verdoppelt
- 180°C ca. 1h

## **1.2 Verdict**

Better now, but should rise for an hour!

## 2 Toastbrot nach "Das Brot Backbuch"

This recipe is from "Das Brot Back Buch" (Geisler 2013)



### 2.1 Recipe

- 10 gr Frischhefe
- 7 gr Salz
- 70 gr Wasser

Mischen und 4 – 12 Stunden im Kühlschrank lagern

- 365 gr 65 blée
- 170 gr Wasser
- 20 gr Süße Sahne
- 10 gr Zucker

Mischen mit dem Hefeansatz 5 Minuten Küchenmaschine kneten - 10 Minuten bis straffer, elastischen Teig

- 20 gr Butter

in kleinen Stücken dazugeben, 10 Minuten zweiter Stufe kneten, nicht kleben und seidenmatt.

2 Stunden gehen lassen (24°C), nach 1h falten  
rundwirken

15 Minuten entspannen

Kastenform mit etwas Öl und Mehl bestäuben

40cm langen Strang rollen, in 4 Teile schneiden und quer in Kastenform hintereinander legen

1.5 h bei 24°C gehen lassen  
210°C vorgeheizten Ofen mit Schwaden 30 Minuten, nach 10 Minuten Schwaden ablassen.  
danach Brot aus Form nehmen und weiter 10 Minuten ohne Form backen  
In heißem zustand mit Wasser bestreichen  
Auf Gitterrost komplett unbedeckt komplett abkühlen lassen

## **2.2 Verdict**

- Nur 5 Minuten ohne Form gebacken da schon recht dunkel.
- Optisch etwas dunkel

## **2.3 Tweaking**

- 10 gr Zucker nur
- 150 gramm Wasser - teig war recht feucht und brauchte recht viel Mehl
- Backen bei Herdeinstellung 210°C und 15 Minuten nach abdampfen

### 3 Käsefondue Savoyarde

This is for two and a half persons and the combination of cheeses is suggested by our local Cheese Shop, Le Cellier A Fromages, by Marie Montini.

To work best, you need a cast iron or ceramic pot as otherwise the heat is too much concentrated in the center where the burner is.



#### 3.1 Recipe

- 500 gr cheese (200 per person) (e.g. 1 part Comté, 2 parts Vacherain, two parts third forgotten)

cut in small pieces or grate

- 250 ml dry white wine (e.g. Riesling)
- 1 clove garlic (squashed or cut or ...)

heat up and add cheese slowly - **stirring continuously!**

- 1 tbsp Speisestärke
- 2 tbsp wine

mix together and add to the wine / cheese mix.

The temperature should not be cold (no bubbling) or too hot (lots of bubbling). Just about bubbling a bit.

Again: when eating, stir with the forks!

Enjoy.

## **4 Lapin sauté chasseur**

See [MeilleurduChef.com](http://MeilleurduChef.com)

## 5 Books

Lutz Geisler (2013), Das Brot Back Buch - Grundlagen & Rezepte für ursprüngliches Brot (2013). ISBN 978-3-8001-8277-0 bei Ulmer Verlag, bei Amazon.de