

ANNA WALZ

# BROT BACKEN

Wie das aus dem Ofen duftet

KÜCHENRATGEBER



Mit **kostenloser App** zum  
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



## BESSER ALS VOM BÄCKER

Mmh, wie das duftet! Das Messer schneidet krachend in die knusprig braune Kruste und die erste Scheibe gibt es gleich noch ofenwarm – frisch gebackenes Brot ist einfach unwiderstehlich. Und nie schmeckt es so gut wie aus dem eigenen Backofen. Dann braucht es oft nicht mehr als etwas Butter und ein paar Körnchen Salz – schon ist man satt und zufrieden.

Das Schönste: Selbst Brot backen kann so einfach sein! Aus Mehl, Wasser, Salz und ein bisschen Hefe entstehen fluffiges Weißbrot, knusprige Brötchen oder süße Zimtschnecken. Und mit dem Dinkel-Leinsamen-Kastenbrot oder einem kräftigen Malzbier-Gewürzbrot können Sie dem Bäcker um die Ecke glatt Konkurrenz machen!

Aber nehmen Sie sich zum Brotbacken etwas Zeit und genießen Sie es mit allen Sinnen. Ich garantiere Ihnen, dass es sich lohnen wird. Spätestens beim ersten Bissen in die knusprige, warme, herrlich duftende Kruste Ihres selbst gebackenen Brotes sind Sie überzeugt. Versuchen Sie's!

Ihre

A. Walz

---

### MIT DER »GU KOCHEN PLUS«-APP WIRD IHR KÜCHENRATGEBER INTERAKTIV

So einfach geht's: Sie brauchen nur ein Smartphone und eine Internetverbindung



**1. APP HERUNTERLADEN**  
Laden Sie die kostenlose »GU Kochen Plus«-App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.



**2. REZEPTBILD SCANNEN**  
Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.



**3. FUNKTIONEN NUTZEN**  
Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.

# DIE HILFSMITTEL

**Brot selbst backen ist gar nicht schwer. Hier das Handwerkszeug, das Sie brauchen, um erfolgreich mit dem Backen zu starten!**

## ROST

Darauf kühlt Brot am liebsten ab. Das fertig gebackene Brot vom Backstein oder Backblech heben und auf den Rost setzen. Er verhindert, dass sich beim Abkühlen auf der Unterseite Kondenswasser bildet – und die Kruste bleibt schön knackig.

## PIZZASTEIN

Er wird einfach auf  
Vorheizen mit in da  
So speichert er die  
gebacken werden  
Unterseite eine bes



## GÄRKÖRBCHEN

Die Körbchen aus Peddigrohr halten frei geformtes Brot beim Gehen in Form. Es gibt sie im gut sortierten Haushaltswarenladen oder im Internet. Bevor der Teig hineinkommt, wird das Körbchen mit Mehl bestäubt, nach der Benutzung klopft man es einfach aus oder säubert es mit einer trockenen Bürste. Auf keinen Fall abspülen!

Das Backofengitter gelegt und schon beim unteren Drittel des Backofens geschoben. Ofenwärme. Brote, die auf dem Stein gehen schnell auf und bekommen auf der anders knusprige Kruste.

## TEIGKARTE

Günstig in der Anschaffung und ungeheuer praktisch! Es gibt Teigkarten aus Plastik und welche aus Metall. Ich bevorzuge die Variante aus Plastik, da sie elastischer ist. Die Karte ist vielseitig einsetzbar, z. B. zum Falten, Teilen und Formen von Teig und zum Auskratzen der Teigschüssel.



## WAAGE

Genaueres Wiegen ist enorm wichtig beim Backen, denn schon kleine Mengenunterschiede können das Backergebnis beeinflussen. Verwenden Sie am besten eine Waage, die grammgau wiegt, z. B. eine Digitalwaage.



## SPRÜHFLASCHE

Fein versprühtes Wasser auf dem Brotlaib bewirkt wahre Wunder: Durch das Benetzen der Teigoberfläche mit Wasser bekommt das Brot beim Backen ein größeres Volumen und eine knusprige Kruste. Am einfachsten klappt das Besprühen mit einer schlichten Blumenprühflasche aus dem Bau- oder Gartenmarkt.





## DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

### **Darauf können Sie sich verlassen:**

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

### **Wir möchten für Sie immer besser werden:**

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Wir tauschen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um. Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

*Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.*

KV

# INHALT

## TIPPS UND EXTRAS

---

### Umschlagklappe vorne:

Die Hilfsmittel

- 4 Rein in die Backstube!
- 6 Grundrezept Sauerteig
- 64 Resteküche – So gar nicht von gestern

### Umschlagklappe hinten:

Tipps und Tricks aus meiner Backstube  
Bis zum letzten Krümel ...

## 8 DIE KRÄFTIGEN

---

- 10 Dinkel-Leinsamen-Kastenbrot
- 12 Sauerteigweißbrot
- 15 Kartoffelbrot mit Rosmarin
- 16 Tomaten-Mohn-Stangen
- 17 Dinkel-Maronen-Brot
- 18 Brot ganz ohne Kneten
- 20 6-Korn-Vollkornbrot mit Kürbiskernen
- 22 Knusperbrötchen
- 24 Goldene Sonntagsbrötchen
- 25 Orientalische Burgerbrötchen
- 26 Roggen-Krustenbrot mit Honig
- 28 Malzbier-Gewürzbrot

## 30 DIE INTERNATIONALEN

---

- 32 Ciabatta
- 34 Knäckebrot
- 36 Kleine Pitabrote
- 37 Grissini
- 38 Baguettes
- 40 Maisbrot mit Jalapeños
- 42 Focaccia mit Trauben und Rosmarin
- 44 Knoblauchkranz

## 46 DIE SÜSSEN

---

- 48 Schokoladen-Haselnuss-Brot
- 50 Kokos-Maracuja-Osterkranz
- 52 Hefezopf mit Zitronenmarzipan
- 54 Orangen-Brioche
- 56 Zimtschnecken
- 58 Ingwer-Mohn-Striezel
  
- 60 Register
- 62 Impresum



# GRUNDREZEPT SAUERTEIG

190 g Roggenvollkornmehl | 300 ml lauwarmes Wasser

Für 500 g | 15 Min. Zubereitung | 4 Tage Ruhen | Pro 100 g ca. 110 kcal, 4 g EW, 1 g F, 21 g KH



**1** In einer großen Schüssel 50 g Mehl mit 100 ml Wasser verrühren. Den Teigansatz abgedeckt an einem warmen Ort (ca. 24°) 3 Tage ruhen lassen.



**2** Währenddessen den Ansatz einmal pro Tag mit einem Schneebesen durchrühren und danach wieder abdecken.



**3** Am vierten Tag morgens 80 g Mehl und 100 ml Wasser einrühren. Den Ansatz wieder abdecken. Am Abend 60 g Mehl und 100 ml Wasser unterrühren.



**4** Am fünften Tag hat der Sauer Teig eine lockere Konsistenz und duftet angenehm säuerlich. Er ist jetzt fertig und kann zum Backen verwendet werden.



**5** Für den Vorrat 50 g Sauer Teig abnehmen, in ein Schraubglas füllen und kühlen. Dieses »Anstellgut« ist im Kühlschrank ca. 1 Woche haltbar.

## TIPP

Der Klassiker für Sauer Teig ist natürlich Roggenmehl. Aber Sie können Ihren Sauer Teig auch mit Weizenmehl ansetzen. Doch verwenden Sie dafür unbedingt Weizenvollkornmehl. Zum Füttern darf es dann auch Weizenmehl der Type 550 sein.



## MULTITALENT SAUERTEIG

Sauerteig ist für viele Brote ein Muss. Ihn selbst herzustellen, ist gar nicht schwer – und fleißige Bäckerinnen haben stets ein Gläschen mit Anstellgut im Kühlschrank.

### URSPRÜNGLICH UND GUT

Im Sauerteig entstehen aus Wasser und Mehl auf natürliche Weise Milchsäurebakterien und Hefepilze. Diese natürlichen Triebmittel ersetzen einen Teil der Industriehefe. Aber sie können noch mehr: Sie geben dem Brot ein intensives säuerliches Aroma, festigen das Teiggerüst, schützen es vor Schimmelbefall und machen es somit länger haltbar. Außerdem werden die im Roggenmehl enthaltenen Nährstoffe aufgespalten und für den menschlichen Körper verfügbar gemacht.

### ANSTELLGUT FÜTTERN

Das Glas mit dem Anstellgut schlummert im Kühlschrank und wartet auf seinen Einsatz. Um es dabei aktiv zu halten, muss es einmal pro Woche »gefüttert« werden, auch wenn nicht gebacken wird. Dafür 100 g Mehl und 100 ml Wasser unterrühren und ca. 2 Std. an einem warmen Ort stehen lassen. Danach reduziert man die Menge im Glas

wieder auf 50 g, und das Anstellgut darf im Kühlschrank bis zum nächsten Mal weiterschlummern.

### ANSTELLGUT AUFWECKEN

Ist der Backtag in Sicht, wird das Anstellgut am Vorabend »aufgeweckt«. Dafür mit 100 g Mehl und 100 ml Wasser füttern und 10–12 Std. an einem warmen Ort aufwachen lassen. Danach ist der Sauerteig aktiv genug zum Backen. Vom aktiven Sauerteig nimmt man dann wieder 50 g ab und bewahrt sie als neues Anstellgut im Kühlschrank auf. Dieses wieder jede Woche füttern und bei Bedarf zum nächsten Backen aufwecken.

### IN TROCKENEN TÜCHERN

Im Backeifer vergisst man leicht, etwas Sauerteig als Anstellgut aufzubewahren. Gut, wenn man da eine Portion getrockneten Sauerteig hat! Dafür einfach übrigen Sauerteig dünn auf einem mit Backpapier belegten Blech verstreichen. Über Nacht trocknen lassen, dann die Brösel in einem Glas aufbewahren. Vor dem Backen 100 g davon mit 100 ml Wasser und 1 EL Mehl verrühren und 10–12 Std. stehen lassen. Jetzt haben Sie backfertigen Sauerteig, von dem Sie wieder einen Teil als Anstellgut im Kühlschrank aufbewahren können.

# SAUERTEIGWEISSBROT

Außen dunkel und knusprig, innen aber saftig und aromatisch. Dieses feine Weißbrot ist perfekt fürs Frühstück oder für die weltbesten Sandwichs!

500 g Weizenmehl (Type 550)  
35 g flüssiger Sauerteig (selbst  
angesetzt oder im Beutel)  
¼ Würfel frische Hefe (10 g)  
10 g Salz

**Außerdem:**  
neutrales Öl und Mehl  
zum Arbeiten  
Gärkörbchen (28 cm lang)  
1 Handvoll Eiswürfel

## Pur und gut

Für 1 Brot (ca. 20 Scheiben) |  
20 Min. Zubereitung |  
2 Std. Ruhen |  
35 Min. Backen  
Pro Scheibe ca. 90 kcal,  
3 g EW, 0 g F, 19 g KH

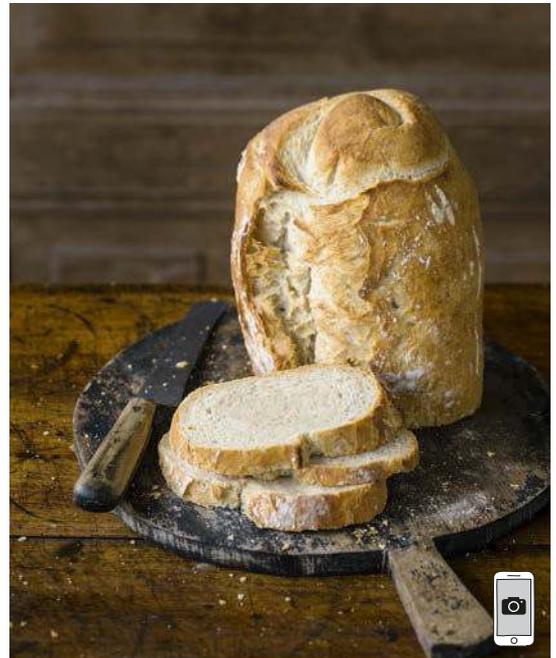
**1** Mehl, Sauerteig und Hefe von Hand oder in der Küchenmaschine mit Knethaken auf kleinster Stufe 5 Min. verrühren. Dabei langsam 270–300 ml lauwarmes Wasser dazugießen. Den Teig dann 3 Min. auf mittlerer Stufe weiterkneten. Salz zugeben und alles in 2 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine geölte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. ruhen lassen.

**2** Die Teigränder mit einer Teigkarte mehrmals nach innen falten und dabei dehnen (Bild 1). Den Teig wieder 30 Min. gehen lassen, dann nochmals falten und 30 Min. ruhen lassen.

**3** Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche länglich wirken. Dafür den Teig zu einem Rechteck flach drücken und die Querseiten übereinanderschlagen (Bild 2). Das Rechteck um 90° drehen und mit Spannung längs aufrollen. Die Nahtstelle mit Daumen und Zeigefinger zusammendrücken (Bild 3).

**4** Den Laib mit der Naht nach unten in das bemehlte Gärkörbchen legen und abgedeckt gehen lassen. Währenddessen den Backofen mit Pizzastein (2. Schiene von unten) und Backblech (unten) auf 250° vorheizen. Die Druckprobe machen (siehe Klappe hinten) und bei Bedarf noch etwas länger gehen lassen.

**5** Den Laib auf ein bemehltes Brett stürzen, mit Wasser besprühen, mit Mehl bestäuben und dreimal quer einschneiden. Den Laib auf den Pizzastein schieben, die Eiswürfel aufs Blech geben und das Brot ca. 35 Min. backen. Nach 15 Min. den Backofen auf 220° schalten. Die Klopfprobe machen (siehe Klappe hinten) und das Brot auf einem Rost abkühlen lassen.



# MALZBIER-GEWÜRZBROT

Eine echte Bereicherung auf dem Abendbrotstisch! Mit seinem malzig-würzigem Aroma stiehlt dieses Brot glatt Käse und Schinken die Show.

3 Kardamomkapseln  
1 TL Koriandersaat  
1 TL Fenchelsaat  
300 g Roggenmehl (Type 1150)  
200 g Weizenmehl (Type 550)  
60 g flüssiger Sauerteig (selbst  
angesetzt oder im Beutel)  
40 g Zuckerrübensirup  
25 g frische Hefe  
300 ml lauwarmes Malzbier  
10 g Salz

**Außerdem:**  
neutrales Öl und Mehl  
zum Arbeiten  
Gärkörbchen (25 cm Ø)  
1 Handvoll Eiswürfel

## Urig und gut

Für 1 Brot (ca. 20 Scheiben) |  
20 Min. Zubereitung |  
3 Std. Ruhen |  
45 Min. Backen  
Pro Scheibe ca. 105 kcal,  
3 g EW, 0 g F, 22 g KH

- 1 Kardamomkapseln im Mörser anstoßen, die Schalen entfernen. Koriander und Fenchel zugeben und alles fein zerstoßen.
- 2 Zerstoßene Gewürze, beide Mehlsorten, Sauerteig, Sirup und Hefe von Hand oder in der Küchenmaschine mit Knethaken auf kleinster Stufe verrühren. Dabei langsam 280–300 ml Bier dazugießen. Den Teig 5 Min. auf mittlerer Stufe weiterkneten. Das Salz zugeben und alles in 2 Min. zu einem trockenen Teig verkneten. Den Teig in eine geölte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. ruhen lassen.
- 3 Die Teigränder mit einer Teigkarte mehrmals nach innen falten und den Teig wieder 1 Std. gehen lassen.
- 4 Danach den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rund wirken (siehe S. 23). Den Laib mit der Naht nach oben in das bemehlte Gärkörbchen legen, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und 45–60 Min. ruhen lassen. Währenddessen den Backofen mit Pizzastein (2. Schiene von unten) und Backblech (unten) auf 250° vorheizen. Die Druckprobe machen (siehe Klappe hinten) und den Laib bei Bedarf noch etwas länger gehen lassen.
- 5 Den Laib auf ein bemehltes Brett stürzen, mit Wasser besprühen und mit einem scharfen Messer ein offenes Quadrat einritzen. Den Laib vom Brett auf den Pizzastein schieben, die Eiswürfel auf das Backblech geben und das Brot 40–45 Min. backen. Nach 15 Min. den Backofen auf 220° zurückschalten. Zuletzt die Klopffprobe machen (siehe Klappe hinten) und das Brot auf einem Rost abkühlen lassen.



# KNOBLAUCHKRANZ

Kräuterbutter-Baguette ist ein alter Hut? Stimmt! Denn seitdem es bei uns zum Grillen diesen Brotkranz gibt, können wir uns nichts mehr anderes vorstellen.

370 g Weizenmehl (Type 405)

2 EL Zucker

2 TL Trockenhefe

2 TL Salz

1 EL Olivenöl

**Für die Füllung:**

4 Knoblauchzehen

5 Stängel Petersilie

4 Zweige Thymian

1 Zweig Rosmarin

80 g Greyerzer

50 ml Olivenöl

**Außerdem:**

Olivenöl und Mehl

zum Arbeiten

Tarteform (26 cm Ø)

**Stück für Stück genießen**

Für 1 Brot (ca. 16 Stücke) |

40 Min. Zubereitung |

1 Std. Ruhen |

35 Min. Backen

Pro Stück ca. 140 kcal,

4 g EW, 6 g F, 19 g KH

**1** Für den Teig Mehl, Zucker, Trockenhefe, Salz und Olivenöl von Hand oder in der Küchenmaschine mit Knethaken auf kleinster Stufe 5 Min. verrühren. Dabei langsam  $\frac{1}{4}$  l lauwarmes Wasser dazugießen. Dann alles 5 Min. auf mittlerer Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. ruhen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

**2** Inzwischen für die Füllung den Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie, Thymian und Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Petersilie mit den Stielen fein schneiden, die Thymianblättchen und Rosmarinnadeln abzupfen und ebenfalls fein schneiden. Den Käse reiben. Knoblauch, Kräuter und Käse mit dem Olivenöl verrühren.

**3** Den Backofen mit einem Backblech (2. Schiene von unten) auf 200° vorheizen. Die Tarteform mit Öl einfetten und den Boden der Form mit Backpapier belegen.

**4** Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einer ca. 40 cm langen Rolle formen. Diese in 16 Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der Käsemischung bestreichen und überlappend ringförmig in die Form legen. Auf das Blech stellen und das Brot im Ofen in ca. 35 Min. goldbraun backen. Den Brotkranz warm servieren oder auf einem Rost abkühlen lassen.



# SCHOKOLADEN-HASELNUSS-BROT

Nicht jeder startet gern mit Spiegeleiern und Speck in den Tag. Süßfrühstücker wie mich lockt man eher mit diesem nussigen Brot aus dem Bett.

80 g Haselnusskerne  
500 g Weizenmehl (Type 550)  
40 g Kakaopulver  
30 g Honig  
20 g flüssiger Sauerteig (selbst  
angesetzt oder im Beutel)  
¼ Würfel frische Hefe (10 g)  
60 g backfeste Schokotropfen  
10 g Salz

**Außerdem:**  
neutrales Öl und Mehl  
zum Arbeiten  
Gärkörbchen (28 cm lang)  
1 Handvoll Eiswürfel

## Knuspernussig

Für 1 Brot (ca. 22 Scheiben) |  
25 Min. Zubereitung |  
2 Std. Ruhen |  
35 Min. Backen  
Pro Scheibe ca. 125 kcal,  
4 g EW, 4 g F, 20 g KH

- 1 Die Haselnusskerne grob hacken. Mehl, Kakaopulver, Honig, Sauerteig und Hefe von Hand oder in der Küchenmaschine mit Knethaken auf kleinster Stufe 5 Min. verrühren. Dabei langsam 300–320 ml lauwarmes Wasser dazugießen. Den Teig dann 3 Min. auf mittlerer Stufe weiterkneten. Nüsse, Schokotropfen und Salz zugeben und alles in 2 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine geölte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. ruhen lassen.
- 2 Die Teigränder mit einer Teigkarte mehrmals nach innen falten. Den Teig wieder 30 Min. gehen lassen, dann nochmals falten und erneut 30 Min. ruhen lassen.
- 3 Den Teig danach auf der bemehlten Arbeitsfläche länglich wirken (siehe S. 13). Den Laib mit der Naht nach oben in das bemehlte Gärkörbchen legen und mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt gehen lassen. Währenddessen den Backofen mit Pizzastein (2. Schiene von unten) und Backblech (unten) auf 250° vorheizen. Die Druckprobe machen (siehe Klappe hinten) und den Laib bei Bedarf noch etwas länger gehen lassen.
- 4 Den Laib auf ein bemehltes Brett stürzen, mit Wasser besprühen und mit einem scharfen Messer längs einschneiden. Den Laib vom Brett auf den Pizzastein schieben und die Eiswürfel auf das Blech geben. Das Brot ca. 35 Min. backen, nach 15 Min. den Backofen auf 220° schalten. Die Klopfbprobe machen (siehe Klappe hinten) und das Brot auf einem Rost abkühlen lassen.



## FEUCHT UND HEISS

Zum Backen von Broten ist Heißluft (Umluft) nicht geeignet. Sie trocknet die Oberfläche des Teiglings aus und das Brot bekommt schnell eine zu feste Kruste. Sie gibt dann nicht mehr nach und nimmt dem Brot so die Chance, im Ofen weiter aufzugehen. In heißer Luft gebackene Brote sind deshalb recht hart und kompakt. Um die Oberfläche zu befeuchten und länger elastisch zu halten, wird mit Wasser oft Dampf im Ofen erzeugt. Wichtig ist in jedem Fall eine hohe Backtemperatur. Sie lässt den Teig schnell aufgehen und verhindert so, dass er langsam breit läuft und außer Form gerät. Nach der Anbackphase wird die Ofentemperatur dann reduziert, damit das Brot langsam zu Ende backen kann und keine zu dunkle Kruste bekommt.



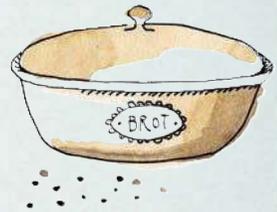
## PROBEN AUF EXEMPEL

Druckprobe: Um zu testen, ob der Teig ausreichend gegangen ist, drückt man mit dem Finger ca. 1 cm tief hinein. Federt er zu drei Vierteln zurück, ist der Teig genügend aufgegangen. Klopfprobe: Sie zeigt an, ob das Brot fertig gebacken ist. Dafür das Brot umdrehen und gegen den Boden klopfen. Klingt es hohl, ist das Brot durchgebacken.

## ... AUS MEINER BACKSTUBE

### STÄBCHENPROBE

Mit einem Holzstäbchen testet man, ob klebrige und weiche Teige bzw. gefüllte Brote (z. B. der Hefezopf mit Zitronenmarzipan) durchgebacken sind. Das Stäbchen einfach in die dickste Stelle des Teigs stechen, ein paar Sekunden warten und es dann wieder herausziehen. Haftet kein Teig mehr daran, sind Brot oder Kuchen auf jeden Fall gar.



### FRISCH BLEIBEN!

Brot bleibt am besten in Papiertüten, Backpapier oder Leinenbeuteln eingepackt im Brotkasten frisch. Vorgeschnitten oder am Stück kann man es aber auch prima in Gefrierbeuteln tiefkühlen und dann bei Zimmertemperatur wieder auftauen lassen. So haben Sie auch am Wochenende oder nach dem Urlaub immer ein frisches Brot im Haus!

# BIS ZUM LETZTEN KRÜMEL ...

Heute soll es lieber süß sein? Gerne! Egal, ob Weißbrot oder Hefezopf – für diese Rezepte eignen sich Reste von allen neutralen oder süßen Broten.



## FRENCH-TOAST-AUFLAUF

Für 4 Personen: 250 g Weißbrot (am besten Baguette) in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. In einem Topf 60 g Butter mit 60 g Zuckerrübensirup, 2 EL Zucker, 1 Pck. Vanillezucker und 1 Prise Salz schmelzen. Die Buttermischung in eine kleine Auflaufform (ca. 15 × 20 cm) gießen und die Brotscheiben hineinschichten. Danach 100 ml Milch mit 3 Eiern (M) und 1 Prise Zimtpulver verquirlen. Die Milchmischung gleichmäßig über das Brot gießen. Den Auflauf abgedeckt mindestens 8 Std. oder über Nacht kühl stellen, damit sich das Brot vollsaugen kann. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Auflauf im Ofen (Mitte) in ca. 40 Min. goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.



## SÜSSE KNÖDEL

Für 26 Stück: 90 g trockenes Weißbrot klein würfeln. 400 ml Milch, Mark von 1 Vanilleschote, 1 Prise Salz und 2 TL abgeriebene Bio-Orangenschale aufkochen. 170 g Hartweizengrieß einrühren, Brot untermischen. 80 g Butter mit 90 g Puderzucker in ca. 3 Min. cremig rühren. 2 Eier (M) einrühren. Unter den Grieß mengen und 50 Min. quellen lassen. Bei Bedarf mit Semmelbröseln binden. Aus der Masse 26 Knödel formen und in siedendem Wasser in 9–12 Min. gar ziehen lassen. 100 g Semmelbrösel und 50 g gemahlene Haselnüsse 2–3 Min. in 70 g Butter rösten. 3 EL Zucker und 1 Prise gemahlene Kardamom unterrühren. Die Knödel abtropfen lassen, in den Bröseln wenden. Mit Vanillesauce servieren.

# TIPPS UND TRICKS ...

Übung macht den Meister – aber mit einigen Kniffen gelingt auch Ihnen schon bald das perfekte Brot.

## DIE HAUPTAKTEURE

Kruste und Krume sind die Fachbegriffe für das Brotäußere und Brotinnere. Die Kruste hält das Brot frisch und bewahrt sein Aroma. Außerdem sorgt sie durch ihre dunkle Röstung für eine knusprige Komponente und einen intensiven Geschmack. Für eine besonders glänzende Kruste das Brot gleich nach dem Backen mit kaltem Wasser bepinseln. Eine gute Krume hingegen ist alles andere als knusprig, sondern elastisch, feucht und aromatisch. Ihre Porung ist je nach Brotsorte grob oder fein, gleichmäßig oder ungleichmäßig. Je feuchter der Teig, desto größer ist die Porung.

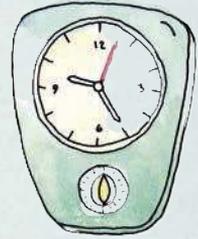
## EIN WARMES PLÄTZCHEN

Brotteig mag es warm, ca. 24° sind ideal. Suchen Sie ihm also ein kuscheliges Plätzchen und decken Sie ihn gut mit Frischhaltefolie ab. So eingemummelt geht er schön auf. Ist der Teig dann zu einem Laib geformt, deckt man ihn mit einem feuchten Küchentuch ab. Daran klebt garantiert nichts fest.



## ZEIT = GESCHMACK

Gönnen Sie sich zum Brotbacken etwas Zeit. Klar, der Gehrprozess ist wichtig, damit der Brotteig schön aufgeht und Krume und Kruste die richtige Struktur bekommen. Aber auch für den Geschmack ist Zeit ein sehr wichtiger Faktor. Sauerteig z. B. braucht einfach ein bisschen länger, damit er sich optimal entwickelt. Dabei entstehen viele Aromastoffe, die Sauerteigbrot den typischen Duft und Geschmack verleihen. Brot backen auf die Schnelle – das ist meist keine gute Idee. Besser ist es, Sie halten die im Rezept angegebene Ruhezeit ein: Der Lohn dafür ist herrlich aromatisches und lockeres Brot.



## RICHTIG GEKNETET IST HALB GEWONNEN

Das Kneten ist sehr wichtig für die perfekte Konsistenz von Teig, Kruste und Krume. Weizenreiche Teige müssen intensiv geknetet werden, um ein gutes Teiggerüst auszubilden. Sie sind nach dem Kneten elastisch und fühlen sich trocken an. Roggenlastige Teige dürfen nicht überknetet werden. Sie sind nach dem Kneten meist völlig unelastisch. Sie bilden das Teiggerüst, das eine schöne Krume erzeugt, durch einen Quellvorgang aus. Brotteige werden am besten in einer Küchenmaschine oder von Hand geknetet.



## DAS KRIEGT JEDER GEBACKEN!

Was gibt es Schöneres als ofenwarmes, duftendes Brot? Noch besser als vom Bäcker schmecken urig kräftiges Krustenbrot, luftiges Ciabatta und süßer Hefezopf aus der eigenen Backstube. Schritt für Schritt und mit vielen Profi-Tipps erklärt, gelingt das Brotbacken wirklich jedem.

Das ist Genuss pur!

Gelingt garantiert: Jedes Rezept von GU dreifach geprüft

So einfach geht's: Alle wichtigen Handgriffe in Step-Fotos

Absolut anfängertauglich: Rezepte von Baguette bis Vollkornbrot



Mit **kostenloser App** zum  
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 457 Backen  
ISBN 978-3-8338-4462-1



9 783833 844621



PEFC

€ 8,99 [D]  
€ 9,30 [A]

[www.gu.de](http://www.gu.de)

**G|U**