

PAKET STEP BY STEP



Zu Beginn den Teig etwas länglich formen.



Die beiden Enden werden zu jeweils ca. 20 cm langen Teigrollchen geformt.



Die Teigrollchen werden über den Teig gehalten.



Anschließend kreuzt man die Schnüre über dem Laib.





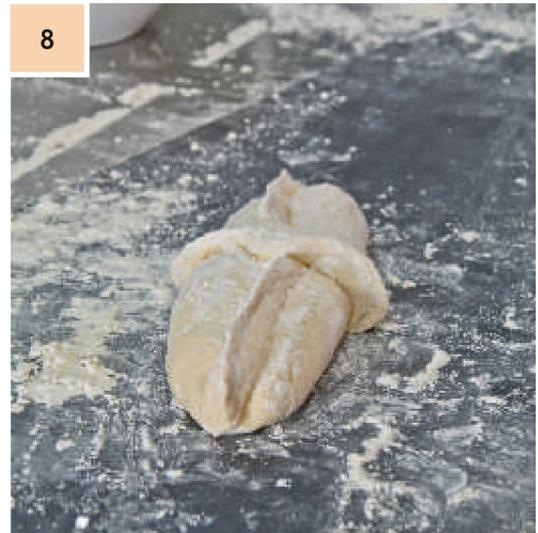
5 Die übereinander liegenden Teigschnüre am Teigling andrücken.



6 Den Teig drehen und die Schnüre auf der anderen Seite ebenfalls festdrücken.



7 Jetzt müssen die Laibe 30 Minuten ruhen.



8 Nach dem Ruhen können die Pakete fertig gebacken werden.



BAGUETTE OLIVE

1. Als Erstes eine kleine leere Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen und 130 g Oliven einwiegen. Diese gut mit klarem Wasser reinigen und zur Seite stellen.
2. Für den Teig Wasser und 400 g Weizenmehl in den Mixtopf geben, den Deckel verschließen und alles 20 Sekunden/ Stufe 1 verrühren. Danach den Teig mindestens 30-60 Minuten ruhen lassen.
3. Nun den Teig mit dem Spatel vom Messer lösen. Anschließend die restlichen 100 g Weizenmehl, Salz und Hefe zugeben und den Teig 2 Minuten/ Teigstufe kneten.
4. Die Oliven mit dem Spatel kurz untermischen und alles weitere 30-50 Sekunden/ Teigstufe kneten. Dabei den Spatel zur Unterstützung einsetzen.
5. Jetzt den fertigen Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen. Dann mit bemehlten Händen 2-3 Brotlaibe daraus formen, wie auf Seite 20 geschildert zusammenlegen und wieder 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend nach den Hinweisen auf S. 22 Baguettes aus den Brotlaiben formen. Nach einer letzten Ruhephase von 30 Minuten sind die Baguettes bereit zum Backen.
6. Wasserdampf sorgt dafür, dass die Kruste schön knusprig wird. Dazu unten in den Ofen eine ofenfeste Form mit etwa 300 ml Wasser stellen. Danach den Backofen auf 230 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
7. Die Baguettes nun mit ausreichendem Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Kräuter der Provence darüberstreuen. Vor dem Backen mit einem scharfen Messer mehrfach schräg die Oberfläche der Brote einschneiden. Nun können die Baguettes in den vorgeheizten Backofen eingebracht werden.
8. Damit die Feuchtigkeit abziehen kann, die Ofentür nach etwa 10 Minuten für kurze Zeit öffnen und die Backtemperatur danach auf 210 °C senken.
9. Die Baguettes Olive sind nach etwa 20 Minuten fertig und können zum Abkühlen auf Kuchengitter gelegt werden.



Für ca. 3 Baguettes

330 g kaltes Wasser
500 g Weizenmehl Type 550
10 g Hefe

10 g Meersalz
130 g schwarze Oliven ohne Steine

Zusätzlich:

Kräuter der Provence zum Bestreuen.



FOCACCIA KARTOFFEL

1. Zuerst Wasser, Weizenmehl und 100 g vom Hartweizengrieß in den Mixtopf geben und alles 20 Sekunden/ Stufe 1 verrühren. Die Mischung danach mindestens 15-30 Minuten ruhen lassen.
2. Nun die Teigmasse mit dem Spatel vom Messer ablösen, die restlichen 150 g Hartweizengrieß, Hefe, Meersalz und Mohnöl hinzugeben und alles 3 Minuten /Teigstufe kneten.
3. Den fertigen Teig aus dem Mixtopf nehmen und zum Ruhen für 30 Minuten in einer großen Schüssel beiseitestellen. Anschließend mit bemehlten Händen 2 Brotlaibe aus dem Teig formen und zusammenlegen, wie es auf S. 20 beschrieben ist. Dann die Teiglinge noch einmal 30 Minuten ruhen lassen.
4. Jetzt die Brotlaibe behutsam flach ausdrücken. Danach auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und noch einmal 30 Minuten ruhen lassen. Währenddessen die zuvor gekochten Grenaille-Kartoffeln in Hälften schneiden.
5. Damit die Brotkruste beim Backen in Wasserdampf schön knusprig werden kann, etwa 300 ml Wasser in einer ofenfesten Form unten in den Ofen stellen. Danach den Ofen bei Ober- und Unterhitze auf 230 °C vorheizen.
6. Vor dem Backen die beiden Brotlaibe mit Olivenöl einpinseln. Je 6 der halben Grenaille-Kartoffeln gleichmäßig verteilt in den Teig hineindrücken und die Focaccias mit gemahlener Haselnüssen und Parmesan bestreuen.
7. Nun sind die Focaccias backfertig und können in den Ofen geschoben werden.
8. Damit der überschüssige Dampf abziehen kann, nach 10 Minuten Backzeit kurz die Ofentür aufmachen. Danach die Backtemperatur auf 220 °C senken.
9. Fertig sind die Focaccias nach etwa 20 Minuten und können zum Abkühlen auf ein Kuchenrost gelegt werden.

MIXTIPP: Der Parmesankäse für das Dekor kann zu Beginn im Mixtopf auf Stufe 6 zerkleinert werden.



Für 2 Focaccias

330 g kaltes Wasser
250 g Weizenmehl Type 550
250 g Hartweizengrieß
10 g Hefe
10 g Meersalz
10 g Mohnöl

6 Grenaille-Kartoffeln, festkochende
Sorte, gekocht, zum Belegen

Zusätzlich:

Olivenöl zum Einstreichen
Haselnüsse, geröstet und gemahlen
Parmesankäse zum Bestreuen



MÜHLENBROT

1. Zunächst für das Quellstück 150 g Wasser in den Mixtopf geben und darin auf Stufe 1 erwärmen, bis es eine Temperatur von 40 °C erreicht hat. Dann Dinkelschrot, Kürbiskerne, Leinsaat und Amaranth hinzufügen und alles 5 Sekunden/ Stufe 3 verrühren. Anschließend das Quellstück in eine Schüssel geben und dort abgedeckt drei Stunden ziehen lassen. Vor der weiteren Zubereitung den Mixtopf kurz auswaschen.
2. Für den Sauerteig nun das Wasser im Mixtopf auf Stufe 1 erhitzen, bis es 30 °C warm ist. Dann das Roggenmehl und das Anstellgut in den Mixtopf geben und alles 10 Sekunden/ Stufe 3 vermischen. Danach die Teigmischung für 10 Minuten ruhen lassen, das ist wichtig für die Verquellung der Komponenten.
3. Anschließend für die Zubereitung des Brotteigs das Quellstück in den Mixtopf dazugeben und auch alle weiteren Zutaten, Roggenmehl, Weizenmehl, Meersalz, warmes Wasser und die in 25 g Wasser aufgelöste Hefe, hinzufügen. Den Teig zunächst 10 Sekunden/ Stufe 3 durchmischen. Danach den Teig nochmals 2 Minuten/ Teigstufe auskneten.
4. Nun den fertigen Teig aus dem Mixtopf nehmen und in einer Schüssel 40 Minuten ruhen lassen. Danach einen runden Brotlaib daraus formen.
5. Den Brotlaib jetzt für eine weitere halbe Stunde ruhen lassen. Anschließend mit bemehlten Händen zu einem flachen runden Brot formen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und das Brot darauf setzen.
6. Damit die Kruste des Brotes schön knusprig wird, muss eine Schale mit Wasser in den Ofen gestellt werden. Dazu am besten 300 ml Wasser in eine ofenfeste, rechteckige Form gießen und diese unten in den Ofen stellen. Danach den Ofen auf 235 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
7. Das Brot mit Roggenmehl bestäuben. Damit das Bild eines Mühlrads auf der Oberfläche entsteht, das Brot sternförmig einschneiden und dabei in der Mitte einen ca. 2 - 3 cm großen Kreis aus Teig belassen. Das Brot dann auf dem Backblech in den Backofen geben.
8. Nachdem 10 Minuten Backzeit um sind, für kurze Zeit die Ofentür öffnen, damit der Wasserdampf entweichen kann. Danach die Temperatur auf 215 °C senken.
9. Das Mühlenbrot ist nach ca. 40 Minuten fertig.



Für 1 Brot

Quellstück:

150 g	Wasser (40 °C)
50 g	Dinkelschrot
50 g	Kürbiskerne
25 g	Leinsaat
25 g	Amaranth

Roggensauerteig:

120 g	Wasser (30 °C)
150 g	Roggenmehl Type 1150

eine haselnussgroße Menge Anstellgut
(Grundstock zum Ansetzen von Sauerteig)

Teig:

270 g	Roggensauerteig
300 g	Quellstück
150 g	Roggenmehl Type 1150
150 g	Weizenmehl Type 550
10 g	Meersalz
8 g	Hefe
110 g	warmes Wasser (22 °C)



VITALIS

1. Zunächst für das Quellstück 200 g Wasser in den Mixtopf geben und darin auf Stufe 1 erwärmen, bis es eine Temperatur von 40 °C erreicht hat. Dann Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Haferflocken und Roggenschrot hinzufügen und alles 5 Sekunden/ Stufe 3 verrühren. Anschließend das Quellstück in eine Schüssel geben und dort abgedeckt drei Stunden ziehen lassen. Vor der weiteren Zubereitung den Mixtopf kurz auswaschen.
2. Für den Sauerteig nun das Wasser im Mixtopf auf Stufe 1 erhitzen, bis es 30 °C warm ist. Dann das Roggenmehl und das Anstellgut in den Mixtopf geben und alles 10 Sekunden/ Stufe 3 vermischen. Danach die Teigmischung für 10 Minuten ruhen lassen, damit die Komponenten verquellen können.
3. Anschließend für die Zubereitung des Brotteigs das Quellstück zum Sauerteig in den Mixtopf geben und die anderen Teigzutaten – Weizenvollkornmehl, Roggenvollkornmehl, Meersalz, die in 25 g Wasser aufgelöste Hefe und Wasser hinzufügen. Den Teig zunächst 10 Sekunden/ Stufe 3 durchmischen. Danach den Teig nochmals 2 Minuten/ Teigstufe auskneten.
4. Jetzt den fertigen Teig aus dem Mixtopf nehmen und für eine 30-minütige Ruhephase beiseite stellen. Danach mit bemehlten Händen behutsam 2 längliche Brotlaibe in gleicher Größe formen.
5. Damit die Brote eine knusprige, herzhafteste Kruste bekommen mit etwas kaltem Wasser bepinseln und die Brotlaibe anschließend in den Kürbis- und Sonnenblumenkernen wälzen, so dass ihre Oberfläche gleichmäßig bedeckt ist. Zum Backen 2 Kastenformen einfetten und die Brotlaibe hineinlegen. In den Formen müssen die Brote nun noch einmal 30 Minuten ruhen. Die Oberfläche wird nicht eingeschnitten.
6. Um eine besonders krosse Brotkruste zu bekommen, sollte ein Brot beim Backen Wasserdampf ausgesetzt sein. Dazu etwa 300 ml Wasser in eine flache ofenfeste Form gießen und diese unten in den Ofen stellen. Danach den Backofen auf 230 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
7. Zum Backen die Brote in den Kastenformen mit ausreichendem Abstand zueinander auf ein Backblech stellen und in den Ofen geben. Wenn eins der Brote noch nicht gebacken wird, bis zum Backen in der Form abgedeckt im Kühlschrank kaltstellen.
8. Damit der überschüssige Wasserdampf entweichen kann, etwa 10 Minuten nach Beginn der Backzeit die Ofentür für kurze Zeit aufmachen und danach die Backtemperatur auf 215 °C senken.
9. Die gesunden Vitalis-Brote sind nach etwa 50 Minuten ausgebacken.



Für 2 Brote:**Quellstück:**

200 g Wasser (40 °C)
35 g Kürbiskerne
15 g Sonnenblumenkerne, geröstet
50 g Haferflocken
150 g Roggenschrot

Roggensauerteig:

140 g Wasser (30 °C)
175 g Roggenmehl Type 1150
Haselnussgroße Menge Anstellgut
(Grundstock zum Ansetzen von Sauerteig)

Teig:

315 g Roggensauerteig
450 g Quellstück
125 g Weizenvollkornmehl
85 g Roggenvollkornmehl
10 g Meersalz
8 g Hefe
50 g Wasser

Dekormischung:

1 Teil Sonnenblumenkerne
2 Teile Kürbiskerne

