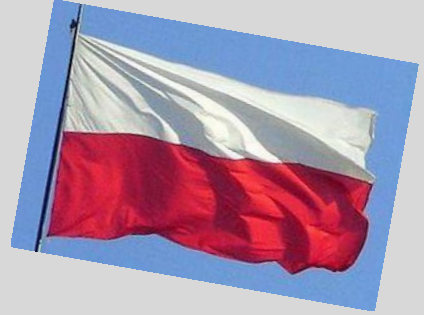




Pyszne przepisy na chleb Niemcy i Polska



Brot ist Immaterielles Kulturerbe Deutschlands: Die Deutsche Brotkultur wurde 2014 in das Bundesweite Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes aufgenommen. Damit gehört Brot zur "Vielfalt der lebendigen kulturellen Ausdrucksformen, die unmittelbar von menschlichem Können getragen werden" und gilt als besonders schützenswert. Und vor allem: **es schmeckt!**

Aber nicht nur in Deutschland gehört Brot zu den wichtigsten Lebensmitteln, auch in Polen gilt: Unser tägliches Brot gib uns heute!

Daher haben wir einige typische Brotrezepte aus den beiden Ländern zusammengetragen und wünschen viel Spaß beim Nachbacken und GUTEN APPETIT!

Grußwort???

Dank Unterstützer??

Impressum

Inhaltsverzeichnis

-Rezepte aus Deutschland



Buchweizen-Mischbrot.....	3
Dinkel Hefezopf rustikal.....	5
Schwabenlaib.....	7
Ulmer Zuckerbrot	9
Bauernbrot mit Hefe.....	11
Leinsamen Brot.....	13
Paderborner Landbrot.....	15
Schwarzbrot.....	16
Pumpernickel.....	17
Kartoffelbrot.....	18
Michaelibrot	19
St. Martinusbrötchen.....	20
Käsebrot.....	21
Kartoffelbrot.....	22
Roggenmischbrot.....	23
Weißbrot (Weck)	24

-Rezepte aus Polen



Brot mit Sonnenblumenkern und Leinsamen (auf Sauerteig).....	25
Rogen Vollkornbrot (auf Sauerteig).....	26
Vollkornbrot mit „ Zaparka“	27
Zwiebelbrot.....	28
Ländliches Brot	29
Milchbrot auf Sauerteig mit Sesam	30
Weizen - Roggenmehl Brot.....	31
Vollkornbrot mit Honig.....	32
Kümmelbrot.....	33

Inhaltsverzeichnis auf polnisch



Buchweizen-Mischbrot

Zutaten: (750 g Brot)

Für den Hefeansatz:

25 g frische Hefe
1 TL Zucker
4 EL lauwarmes Wasser

Für den Brotteig:

375 g dunkles Weizenmehl Type 1050
125 g Buchweizenmehl
2 TL Salz (12 g)
300 ml lauwarmes Wasser
etwas zusätzliches Mehl zum Kneten



Zubereitung:

Für die Zubereitung von diesem **Buchweizen-Mischbrot** mit nussartigem Beigeschmack zuerst den Hefeansatz vorbereiten. Frische Hefe mit Zucker und 4 EL lauwarmem Wasser in einer kleinen Schüssel zu einer Hefemilch verrühren, eine Prise Mehl darüber streuen und mit einem Tuch abgedeckt ca. 15 Minuten in der Küche zum Gären der Hefe stehen lassen.

Weizenmehl, Buchweizenmehl und 12 g Salz in eine größere Backschüssel geben und gut vermischen. Mit der Hand in der Mitte des Mehles eine tiefe Mulde eindrücken und die gegärte Hefemilch in diese Vertiefung einfüllen.

Zusammen mit 300 ml lauwarmen Wasser mit dem Knethaken eines Handmixers einen geschmeidigen Hefe-Brotteig kneten. Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer mit etwas Mehl bestreuten Arbeitsfläche nochmals ein paar Minuten kräftig durchkneten.



Den Teigballen wieder in die Backschüssel zurück legen und mit einem Tuch an einem anderen warmen Ort solange stehen lassen, bis sich das Teigvolumen deutlich verdoppelt hat. Den Teig nun ein letztes Mal gründlich durchkneten, dabei die im Teig enthaltene Luft fest heraus drücken. Anschließend den Teig zu einem runden



oder länglichen Brotlaib formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Den Backofen auf 225° C (Ober/Unterhitze) aufheizen. Nachdem sich der Teig auf das Doppelte vergrößert hat das Brot mit lauwarmen Wasser einpinseln, mit etwas Mehl bestreuen, mit einem Holzspieß ein paar Mal tief einstechen und in die Mitte der vorgeheizten Backröhre schieben. Gleich darauf zügig etwa 100 ml kaltes Wasser auf den Boden der Backröhre gießen und sofort die Backofentüre schließen. Dadurch entwickelt sich sehr schnell viel Dampf, welcher dem Brot während dem Backvorgang zu einer schönen Kruste verhilft.

Das Brot zunächst mit Ober/Unterhitze bei 225° C 15 Minuten backen. Dann die Backofentemperatur auf 190° C zurückschalten und ca. 30 weitere Minuten backen.

Das Brot vom Blech heben und auf einem Drahtgitter auskühlen lassen.



Dinkel Hefezopf rustikal

Zutaten: für 1000 g Dinkelzopf

- 1 Würfel (42g) frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 5 EL lauwarme Milch

Für den Brotteig:

- 500 g helles Dinkelmehl Type 630
- 100 g Dinkel Vollkornmehl
- 2 TL Salz (12 g)
- 3 zimmerwarme Eier Gr. M
- 3 EL Rapsöl oder Sonnenblumenöl
- 150 ml lauwarme Milch

Zum Bestreichen und Bestreuen:

- 1 Eidotter mit etwas Milch verquirlt
- 2 - 3 EL Sonnenblumenkerne



Zubereitung:

Für die Zubereitung von diesem **Dinkel Hefezopf rustikal** wird zuerst die frische Hefe leicht zerbröckelt zusammen mit 1 TL Zucker und 5 EL lauwarmen Milch zu einer einheitlichen Hefemilch verrührt.

Beide Dinkelmehlsorten in einer Backschüssel oder gleich in der großen Rührschüssel von der Küchenmaschine vermengen. In die Mitte vom Mehlgemisch mit der Hand eine Mulde eindrücken, die Hefemilch einfüllen. Ringsum das Öl, Salz und drei aufgeschlagene Eier geben.

Nun entweder mit den Knethaken vom elektrischen Handmixer oder mit einem Rührlöffel oder mit der Küchenmaschine mit den Knethaken zusammen mit ca. 150 ml lauwarmen Milch einen geschmeidigen glatten Brotteig kneten. Dabei den Teig in der Küchenmaschine zuerst etwa 1 Minute auf höchster Einstellung, danach auf Stufe 2 langsam noch höchstens 5 Minuten kneten. Bei Verwendung der Knethaken vom elektrischen Handmixer ebenfalls höchstens 5 Minuten kneten.



Den Teigballen kurz aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen nochmals durchkneten. Danach den Teig in die Backschüssel zurück legen und mit einem Tuch abgedeckt, an einem warmen Ort solange stehen lassen, bis sich das Teigvolumen deutlich verdoppelt hat.

Den Brotteig nun nochmals auf der Tischplatte durchkneten.

Anschließend den Teig in etwa drei gleich schwere Teigstücke teilen.

Aus jedem Teigstück eine etwa 40 50 cm lange Teigschnur rollen und mit den drei Teigschnüren einen Zopf flechten. Diesen Hefezopf auf

das mit Backpapier ausgelegte

große Backblech vom Backofen legen und nochmals etwas hochkommen lassen.



Während dieser Zeit den Backofen auf 220° C aufheizen.

1 Eidotter mit wenig Milch verquirlen, den inzwischen erneut etwas in die Höhe aufgegangenen Dinkelzopf mit dem Eigemisch satt einstreichen und mit den Sonnenblumenkernen bestreuen.

Das Dinkelbrot in die Mitte des auf 220° C vor geheizten Backofen einschieben und zunächst 15 Minuten bei dieser Einstellung backen. Danach die Temperatureinstellung auf 200° C zurück schalten und den Hefezopf in noch weiteren ca. 20 Minuten fertig backen oder solange, bis der Zopf eine schöne Farbe angenommen hat.

Den Dinkel Hefezopf auf einem Kuchengitter liegend auskühlen, danach in Alufolie (keine Frischhaltefolie) gewickelt über Nacht ruhen lassen.

Am nächsten Morgen hat man auf diese Weise ein wie frisch gebackenes Dinkelbrot mit knuspriger Kruste mit feinem Nussgeschmack.



Schwabenlaib

Zutaten: für ca. 1200 g Brot

Für den Brotteig:

250	g	Sauerteig (nach Rezept Sauerteig ansetzen)
350	g	Weizenmehl Type 1050
150	g	Dinkelvollkornmehl
3		gekochte, mittelgroße Kartoffeln (250 g)
1	EL	Salz (15 – 18 g)
2	EL	Öl
175	ml	lauwarmes Wasser
2		gestrichene EL Kümmelsamen

Für den Hefeansatz:

30	g	frische Hefe
1	TL	Zucker
3 – 4	EL	lauwarmes Wasser

Außerdem:

etwa 50 - 100 g Weizenmehl extra zum Kneten

Zubereitung:

Sauerteig in die Backschüssel, beide Mehlsorten darüber geben und mit der Hand eine kleine Vertiefung in das Mehl eindrücken.

In diese Mulde die Hefe, etwas zerbröckelt, Zucker und lauwarmes Wasser geben, mit einem TL leicht vermischen, eine Prise Mehl darüberstäuben und zugedeckt etwa 15 Minuten stehen lassen.

Nun ringsum auf das Mehl das Salz, Öl und die gekochten, durch eine Presse gedrückten Kartoffeln, verteilen. Mit dem Knethaken eines elektrischen Handmixers zusammen mit 175 ml lauwarmem Wasser einen festen Brotteig kneten. Die Zugabe der Flüssigkeit ist von der Feuchtigkeit der Kartoffeln und wie flüssig der Sauerteig in der Schüssel war, abhängig.





Diesen Teig nun mit den Händen, zusammen mit immer wieder etwas zusätzlichem Mehl, in etwa 5 – 7 Minuten, zu einem glatten, nicht mehr klebenden festen Brotteig verkneten.

Bei Verwendung von Kümmel, diesen zuvor auf einem Küchenbrett mit einem Messer etwas zerkleinern, oder in einem Mörser leicht zerstoßen, anschließend ebenfalls mit unterkneten. In die Backschüssel etwas Mehl auf den Schüsselboden streuen, den Brotteig in die Schüssel legen.



Den Teig mit einem Tuch abgedeckt, an einem warmen Ort, bis zur doppelten Teigmenge aufgehen lassen. Anschließend den Brotteig erneut auf der Tischplatte kräftig durchkneten.

Ein etwa 30 cm langes Brot, ein rundes Brot, oder 2 kleinere Brote aus dem Teig formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ohne Abdeckung nochmals für etwa 35 - 45 Minuten, oder bis zum Erreichen des doppelten Teigvolumens, in der warmen Küche stehen lassen.

Backofen auf 250° C Ober/Unterhitze vorheizen, dabei auf den Boden der Backröhre eine Schüssel mit Wasser stellen.

Das hochgegangene Brot kurz vor dem Einschieben in den Backofen mit etwas lauwarmem Wasser einpinseln, mit einem Messer ein paar Mal schräg einschneiden und etwas Mehl oder Kümmel darüber streuen.

In den aufgeheizten Backofen in der Mitte der Backröhre einschieben und zunächst 10 - 12 Minuten backen. Anschließend die Backofentemperatur auf 180° C zurück schalten und das Bauernbrot in noch weiteren 40 - 45 Minuten

langsam fertig backen.

Wurde ein großes rundes Bauernbrot aus dem Brotteig geformt, die Backzeit um 10 - 15 Minuten verlängern.

Das Brot auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.



Ulmer Zuckerbrot

Zutaten: für ca. 900 g Zuckerbrot

30	g	frische Hefe
1	TL	Zucker
4	EL	lauwarme Milch
1	Prise	Mehl
250	g	Weizenmehl Type 550
250	g	Dinkelmehl Type 605
1		gestrichener TL Salz
100	g	Zucker
1	TL	Anis ganz
2	TL	Fenchel ganz (5 - 6 g)
100	ml	heller Malaga Süßwein
6 - 7	TL	Rosenwasser
60	ml	lauwarme Milch
30	g	geschmolzene Butter
2		Eier Gr. M
		etwas zusätzliches Mehl zum Bearbeiten



Zubereitung:

Für die Zubereitung wird zunächst ein klassischer Hefebrotteig vorbereitet. Dazu frische Hefe in eine kleinere Schüssel bröseln, mit Zucker vermischen, 4 EL lauwarmes Wasser hinzu geben und glatt rühren. 1 TL Mehl darüber stäuben und mit einem Tuch abgedeckt ca. 15 Minuten in der warmen Küche stehen lassen. Während dieser Zeit beide Mehlsorten (oder auch nur eine Mehlsorte) mit Salz und Zucker vermischen.

Gewürze hinzu geben, dabei den ganzen Fenchel zuvor mit dem Mörser klein stoßen, oder man streut die Fenchelsamen auf einen Unterteller und zerdrückt den Samen etwas mit dem Boden einer Kaffeetasse.

Butter in einer Tasse schmelzen. Milch erwärmen. Malagawein, oder einen anderen süßen hellen Dessertwein (Madeira, süßer Sherry, Tokajer usw.) in eine Tasse füllen. 4 TL Rosenwasser hinzugeben und miteinander vermischen.

In die Mehlmischung eine tiefe Mulde eindrücken. In diese Vertiefung die vorgegärte Hefe gießen. Ringsum die aufgelöste Butter und die aufgeschlagenen Eier geben. Nun





mit den Knethaken des Handmixers einen Hefeteig kneten. Dabei nach und nach die lauwarme Milch und die Wein- Rosenwassermischung mit einarbeiten bis ein glatter Hefeteig entstanden ist.

Den Teig auf der Tischplatte noch ein paar Minuten kräftig mit den Händen durchkneten, dabei immer wieder etwas Mehl hinzu geben, bis ein gut formbarer und standfester Brotteig entstanden ist.

Den süßen Brotteig wieder in die Backschüssel legen, mit einem Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort auf das doppelte Teigvolumen hochkommen lassen. Den Teig erneut durchkneten.

Nun kann man das Ulmer Zuckerbrot wie sonstiges Brot auf einem Backblech backen, man sollte dem Teig, damit er nicht zu sehr in die Breite fließt etwas Halt beim Formen geben. Dazu den Teig zu einem flachen Rechteck drücken, dieses zu einer Rolle aufrollen, die beiden Enden wie bei einem Strudel nach unten klappen, auf das vorbereitete Backblech legen und an einem warmen Ort nochmals gut in die Höhe kommen lassen. Auf diese Weise behält das Zuckerbrot seine Form beim Backen.

Oder man verwendet eine zuvor mit Butter ausgestrichene, mit etwas Mehl bestäubte Kapselform von ca. 30 cm Länge zum Backen, den Teig in die Form eindrücken und an einem warmen Ort nochmals gut aufgehen lassen.

Den Backofen auf 200° C Ober/Unterhitze vorheizen. Das Zuckerbrot vor dem Einschieben in den Backofen in der Mitte mit einem spitzen Messer einmal sehr tief einschneiden, es ist gewollt, dass es während des Backens in der Mitte aufreißt.

In den Backofen, im unteren Drittel der Backröhre stehend einschieben und ca. 30 - 35 Minuten backen.

Sollte das Brot auf der Oberseite zu schnell braun werden, in den letzten 10 Minuten der Backzeit ein Stück Backpapier oder Aluminiumfolie darüber legen.



Das Ulmer Zuckerbrot noch warm an der Oberseite mit dem restlichen Rosenwasser einpinseln, danach auf einem Kuchenrost zum Auskühlen legen.



Bauernbrot mit Hefe

Zutaten: (ca. 1450 g Bauernbrot)

- 1 kg dunkles Weizenmehl Typ 1050
(oder halb helles Mehl Typ 405 und halb dunkles Mehl)
- 1 Würfel frische Hefe (42 g) mit 1 TL Zucker und 2 - 3 EL lauwarmen Wasser angerührt
- 1 EL Salz ca. 20 g
- 600 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Pflanzenöl

Zubereitung:

Für das **Bauernbrot** Mehl mit Salz in einer großen Schüssel mischen. Die Hefe zusammen mit einer Prise Zucker in einer Tasse mit lauwarmem Wasser anrühren. Mit der Hand in der Mitte des Mehles eine tiefe Mulde eindrücken.

Die Hefemischung in die zuvor ins Mehl eingedrückte Vertiefung einfüllen, mit etwas Mehl bestäuben und mit einem Tuch abgedeckt ca. 10-15 Minuten zum Gären der Hefe stehen lassen.

600 ml warmes Wasser in einem Gefäß abmessen. Anschließend entweder mit den Knethaken des elektrischen Handmixers, in der Küchenmaschine mit dem Knethaken oder mit den Händen den Brotteig vorbereiten.



Dabei unter fortwährendem Kneten nach und nach das lauwarme Wasser und 2 EL Pflanzenöl zugeben und solange kneten, bis der Teig sich als glatter Teigballen vom Schüsselrand löst.

Eventuell während dem Knetvorgang zusätzlich immer wieder etwas Mehl ringsum an der Seite zugeben.

Den Brotteig kurz aus der Schüssel nehmen und auf einer mit etwas Mehl bestreuten Arbeitsfläche für etwa 2 Minuten nochmals gut mit den Händen durchkneten.



Anschließend wieder in die große Backschüssel einlegen, mit Frischhaltefolie und einem Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort stehend bis zum doppelt Teigvolumen aufgehen lassen.

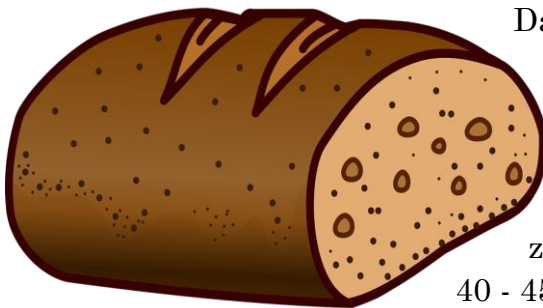
Den Brotteig aus der Schüssel nehmen und noch einmal durchkneten.

Dabei entweder einen großen Brotlaib oder 2 kleinere Laibe formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Bauernbrote erneut mit dem Küchentuch abdecken und den Teig an einem warmen Platz stehend noch mal auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

Kurz vor dem Backen das Bauernbrot mit Hilfe eines Kuchenpinsels mit lauwarmem Wasser einstreichen und zusätzlich mit einem scharfen Messer an der Oberseite etwas einschneiden. Mit etwas Mehl bestäuben.

Backofen rechtzeitig auf 230° C vorheizen, dabei noch in den kalten Backofen zuvor eine kleine Schüssel mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen und miterhitzen.



Das Backblech mit dem Bauernbrot oder 2 kleineren Broten in die Mitte des Backofens einschieben.

Zuerst 15 Minuten bei 230° C backen, dann auf 200° C zurückschalten und das Bauernbrot in 40 - 45 Minuten fertig backen.

Bei 2 kleineren Bauernbroten die Backzeit um 15 Minuten verkürzen.



Leinsamen Brot

Zutaten: (ca. 900 g Brot)

500 g Mehl Type 1050
100 g Leinsamen geschrotet
1 TL Salz (10 – 12 g)
375 ml lauwarmes Wasser

Für den Hefeteigansatz:

1 Würfel frische Hefe (42g)
1 TL Zucker
5- 6 EL lauwarmes Wasser

Außerdem:

Etwas zusätzliches Mehl zum Kneten
1 EL Leinsamenschrot zum Bestreuen

Zubereitung:

Für die Zubereitung zuerst den Hefeteigansatz vorbereiten:

Frische Hefe etwas zerbröckelt in eine kleine Schüssel geben.

1 TL Zucker darüber streuen, mit 5 – 6 EL lauwarmen Wasser verrühren.

Mit einem Tuch abgedeckt, etwa 15 Minuten in der warmen Küche stehend, gären lassen.



In der Zwischenzeit abgewogenes Mehl und Leinsamen geschrotet in eine große Backschüssel geben und miteinander vermischen.

In die Mitte der Mehlmischung mit der Hand eine tiefe Mulde eindrücken, ringsum auf den Mehlrand das Salz streuen.

Die vorgegärte Hefemischung in die vor bereitete Mehlmulde eingießen und zusammen mit 375 ml lauwarmen Wasser mit

den Knethaken des elektrischen Handmixers oder in der Küchenmaschine zu einem Brotteig verkneten. Dabei das Wasser nach und nach zugeben, soviel Wasser wie notwendig ist, um einen zwar standhaften, aber nicht zu festen Teig zu erhalten, da der Leinsamen im Teig später noch etwas nachquellen kann.

Den Mixer ausschalten und den Brotteig nun mit den Händen, zusammen mit etwas Mehl 2 – 3 Minuten kräftig durchkneten, bis ein glatter Teigballen entstanden ist.

Den Teig in der Backschüssel liegend, mit einem Tuch abgedeckt, an einem warmen Ort stehend, auf die doppelte Teigmenge aufgehen lassen. Den Teig aus der Schüssel



nehmen und nochmals mit den Händen zusammen mit etwas Mehl gut durchkneten. Nun den Teig entweder in ein Gärkörbchen legen, was sehr hilfreich für eine schöne gleichmäßige Form des später gebackenen Brotes verhilft, oder den Teig zu einem runden, oder länglichen Brotlaib formen und gleich auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und das Brot wiederum an einem warmen Ort stehend, ohne weitere Abdeckung auf das doppelte Teigvolumen aufgehen lassen.

Verwendet man ein Gärkörbchen, den Teig im Körbchen aufgehen lassen, erst danach auf das mit Papier ausgelegte Backblech stürzen.

Rechtzeitig den Backofen auf 230° C vorheizen, zuvor eine Schüssel mit Wasser auf den Boden des kalten Backofens stellen.

Wenn das Brot gut die doppelte Höhe erreicht hat, dieses ganz mit lauwarmen Wasser einpinseln und mit etwas zusätzlichem Leinsamen bestreuen.

Zuletzt mit einem Holzspieß an verschiedenen Stellen ein paar Mal bis auf den Boden kurz einstechen.

Das Backblech mit dem Brot in die Mitte der Backröhre einschieben und zunächst bei 230° C 15 Minuten backen.

Danach die Temperatur des Backofens auf ca. 190 - 200° C zurückschalten und das Brot in weiteren 40 – 45 Minuten fertig backen.

Die Backofentür öffnen, das Brot kurz ausdampfen lassen, danach auf ein Kuchengitter zum Auskühlen legen.





Paderborner Landbrot

Arbeitszeit: ca. 45 Min. Ruhezeit: ca. 17 Std.

150	g	Roggenmehl, 1150
150	g	Wasser
30	g	Anstellgut (ASG)
135	g	Roggenmehl
150	g	Weizenmehl (Vollkorn)
160	g	Weizenmehl, 1050
355	g	Wasser
12	g	Salz
10	g	Hefe



Zubereitung:

Aus den ersten 3 Zutaten einen Sauerteig herstellen:

Alles verrühren und 16 Std. bei Raumtemperatur reifen lassen.

30 g davon wieder abnehmen und zu seinem Anstellgut zurückgeben.

Alle Zutaten und den hergestellten Sauerteig
7 Minuten kneten. Danach 20 Minuten den
lassen.

Anschließend in eine entsprechende
geben und ca. 60 Minuten an einem warmen
lassen

15 Minuten backen bei 240 °C bis die
Bräune erreicht ist, dann fallend auf 180 °C 45 Minuten fertig backen.



zusammen
Teig ruhen

Kastenform
Ort gehen

gewünschte



Schwarzbrot

1	l	Buttermilch, lauwarm
1	Becher	Zuckerrübensirup
2	Würfel	Hefe
2	Tl	Salz
500	g	Weizenmehl
500	g	Roggenschrot
500	g	Weizenschrot



Zubereitung:

Die ersten 5 Zutaten miteinander verrühren und 30 Minuten zugedeckt stehen lassen. Dann Roggenschrot und Weizenschrot zugeben und unterrühren. Eine Brotbackform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen.



Den Backofen auf ca. 160 C Ober-/Unterhitze aufheizen und das Brot darin ca. 3 Stunden abbacken. In der letzten Stunde das Brot mit Alufolie abdecken.

Nach dem Backen das Brot mit einem nassen Tuch umwickeln und auskühlen lassen. Das Brot dann bis zum Anschneiden noch 12 Stunden in dem Tuch ruhen lassen.



Pumpernickel

1	kg	Roggenschrot, mittelfein
50	g	Pumpernickel, alt oder Roggenschrot grob
50	g	Roggensauerteig
900	ml	Wasser
20	g	Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, vermengen und mit dem Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine ca. 25 Minuten zu einem Teig kneten. Den Teig abgedeckt 45 – 60 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 165° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Etwas Wasser in ein Blech mit hohem Rand gießen. Den gegangenen Teig in eine bemehlte Brotbackform geben und auf das Blech mit dem Wasser setzen. Auf der mittleren Schiene im Ofen backen.

Nach ca. einer Stunde auf 100° C herunterregeln. Die Backzeit beträgt insgesamt 24 Stunden.

Den Pumpernickel aus dem Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen und vorsichtig aus der Form stürzen.





Kartoffelbrot

500	g	Kartoffel (mehligkochend)
½	Würfel	Hefe (frisch)
250	g	Weizenvollkornmehl
500	g	Roggenmehl (Type 1150)
½	Pck	Sauerteigextrakt (7,5 g; aus dem Reformhaus)
1	EL	Meersalz
		Mehl (zum Bearbeiten)

ZUBEREITUNG

Für das Brot die Kartoffeln gründlich abspülen und ungeschält etwa 25 Minuten kochen. Abgießen, noch heiß die Schale abziehen und Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Die Hefe zerbröckeln und mit beiden Mehlsorten und dem Sauerteig mischen.

Kartoffeln, Salz und etwa 330 ml kaltes Wasser dazugeben und alles mit den Händen zu einem festen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt etwa 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen kräftig durchkneten, zu einer Kugel formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Etwas Mehl darüberstäuben und eine große Schüssel darüberstülpen. Kartoffelteig nochmals etwa 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad, Umluft 200 Grad, Gas Stufe 5 vorheizen.

Die Schüssel abnehmen und das Brot im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten backen.

Die Temperatur auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 herunterschalten, das Brot weitere 25-30 Minuten backen. Das Brot ist gar, wenn es beim Klopfen daran hohl klingt. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



Michaelibrot

1	Tasse	Sauerteig (backfertig; oder 1 EL Sauerteigpulver in 75 ml Wasser aufgelöst)
3	EL	Körnermischung (z. B. mit Sonnenblumenkernen, Sesam)
500	g	Roggenmehl (Type 1150)
500	g	Weizenmehl (Type 1050)
1	Pck	Trockenhefe
½	TL	Zucker
3	TL	Meersalz
3	TL	Brotgewürz (oder Fenchel, Anis, Kümmel und Koriander)
		Mehl (zum Formen)
		Korianderkörner, Roggenschrot oder Kleie fürs Backblech

ZUBEREITUNG

Den Sauerteig und die Körnermischung verrühren und über Nacht stehen lassen.

Beide Mehlsorten mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Trockenhefe, Zucker und etwa 125 ml lauwarmes Wasser in der Mulde zu einem Mehlbrei verrühren und mit etwas Mehl bestäuben. Zugedeckt stehen lassen, bis der Vorteig, kleine Blasen schlägt.

Salz und Brotgewürze auf dem Mehllrand verteilen und den Sauerteig mit der Saatenmischung und etwa ½ l Wasser zufügen. Alles miteinander mindestens 8 Minuten zu einem schönen Hefeteig verkneten, dabei immer den Teig von außen nach innen falten.

Ein Gärkörbchen mit Mehl ausstreuen und auf den Boden Korianderkörner geben. Den Teig hineinlegen und mindestens eine Stunde gehen lassen.

Roggenschrot auf ein Backblech schütten und den aufgegangenen Teiglaib daraufgeben. Den Backofen auf 250 Grad, Umluft 230 Grad, Gas Stufe 6-7 vorheizen und das Brot auf die mittlere Schiene setzen.

Eine Tasse Wasser auf den Boden gießen, damit ordentlich Dampf entsteht, und das Brot 10 Minuten backen.

Die Temperatur auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 zurückschalten und das Brot etwa 50 Minuten weiterbacken.

Es ist gar und durchgebacken, wenn es beim Klopfen hohl klingt.



St. Martinusbrötchen

150	g	Quark
75	g	Zucker
1	Pck	Vanillezucker
1	Prise	Salz
6	El	Öl
4	El	Milch
300	g	Mehl
1	Pck	Backpulver
1		Eigelb

Quark mit Zucker, Vanillezucker, Salz, Öl und Milch verrühren. Mehl und Backpulver mischen und über die Quarkmasse sieben, schnell zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Kleine Brötchen formen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Brötchen mit Eigelb bepinseln. Bei 190 °C 15 - 20 Minuten backen.





Käsebröt

Zutaten:

1 kg	Weizenmehl
1 Würfel	Hefe
1 Tl	Zucker
3 gestr. Tl	Salz
2	mittelgroße geschnittene Zwiebeln
600 g	gewürfelten Gouda
300 g	gewürfelten Emmentaler
700 ml	lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, Hefe in einer Vertiefung zerbröckeln, mit 1 Tl Zucker und etwas Wasser zu einem Vorteig anrühren. Dann 10 Minuten gehen lassen. Am Rand des Vorteigs Salz und Zwiebelstückchen verteilen. Nach und nach das aufgewärmte Wasser mit einem Rührlöffel oder Handmixer unterrühren. So lange schlagen, bis der Teig nicht mehr am Schüsselrand klebt. Die Käsewürfel mit dem Teig verkneten. Den Teig auf ein mit Backpapier oder Backschrot (oder Paniermehl) vorbereitetes Backblech geben und zu einem runden Laib formen. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Der Teig darf dabei ruhig etwas auseinander fließen. Im vorgeheizten Backofen zunächst 19 Minuten bei 250 Grad backen, dann bei 180 Grad für weitere 80 Minuten, damit das Brot eine schöne dicke Kruste bekommt. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Kartoffelbrot

Zutaten:

1,7	kg	mehlig kochende Kartoffeln
500	g	Weizenmehl Typ 550
1		Würfel Hefe (42 g)
1	TL	Zucker
1/8	L	Milch
1	EL	Salz

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und die Hälfte davon in Salzwasser ca. 20 Minuten garen.

Kartoffeln abgießen und fein zerstampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken.

Die andere Hälfte fein reiben.

Milch mit Zucker leicht erwärmen und darin die Hefe auflösen.

Die Hefemilch etwa 10 Minuten gehen lassen, bis die Hefe Blasen bildet.

Mehl mit Hefemilch, Salz, den durchgedrückten gekochten und geriebenen rohen Kartoffeln samt entstandener Flüssigkeit zu einem festen Teig verkneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Teig nochmals durchkneten, halbieren und zu 2 Laiben formen.

Laibe auf ein gefettetes Blech setzten und noch einmal gut 30 Minuten gehen lassen.

Bei 220 °C ca. 15 Minuten und weiter bei 200 °C ca. 35 Minuten backen.

Eine Schale mit Wasser zur Verdunstung mit in den Backofen stellen.



Roggenmischbrot

Zutaten:

600	g	Roggenmehl Typ 1150
400	g	Weizenmehl Typ 1050
1		Würfel Hefe (42 g)
1	TL	Zucker
$\frac{3}{4}$	L	Wasser
1	EL	Salz
150	g	Sauerteig (Reformhaus oder Bäcker)

Zubereitung:

Mehl in eine größere Schüssel geben.

In der Mitte eine Vertiefung drücken.

Die Hefe mit etwa 5 EL lauwarmem Wasser und Zucker zu einem Brei verrühren und in die Mehlmulde geben.

Mit etwas Mehl verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis die Hefe Blasen bildet.

Dann das restliche Wasser, Salz und Sauerteig dazu geben und alles in etwa 10 Minuten sehr gut durchkneten.

Teig zugedeckt etwa 1 Stunde gegen lassen.

Dann wieder gut durchkneten und zu einem großen Laib oder zwei kleinere Laibe formen.

Laibe auf ein gefettetes Backblech legen oder in Kastenformen füllen.

Noch einmal etwa 1 Stunde zugedeckt gehen lassen, bis sich der Umfang verdoppelt hat.

Oberfläche mit einem scharfen Messer leicht einritzen und mit lauwarmem Wasser bestreichen.

Bei 220 °C ca. 15 Minuten und weiter bei 200 °C ca. 45 Minuten backen.

Eine Schale mit Wasser zur Verdunstung mit in den Backofen stellen.



Weißbrot (Weck)

Zutaten:

550	g	Mehl
60	g	Zucker
1	Prise	Salz
50	g	Butter
300	ml	Milch
20	g	Hefe
1		Ei
		etwas Sahne

Zubereitung:

100 ml Milch leicht erwärmen und darin die Hefe auflösen.

Mit wenig Mehl und 1 Teelöffel Zucker den Hefeansatz zu einem sämigen Teig verrühren und an einem mäßig warmen Platz stellen, damit das Gemisch auf das doppelte seiner ursprünglichen Menge aufgeht.

Während dessen das übrige Mehl mit Zucker, Salz und der restlichen Milch vermischen und alles gut durchkneten.

Dann die erwärmte Butter dazugeben und einarbeiten bis sich der Teig vom Untergrund löst.

Dann das Hefegemisch einarbeiten und wiederum gut durchkneten.

Den Teig in eine Schüssel geben und mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Platz stellen, wo er in Ruhe aufgehen kann. (Das kann eine Stunde und mehr dauern.)

Ist der Teig aufgegangen, wird er nochmals durchgeknetet.

Aus dem Teig einen Zopf flechten und entweder auf ein Backblech legen oder in eine Kastenform füllen. (kann auch ohne flechten in einer Kastenform gebacken werden)

Wieder mit einem Tuch bedecken und noch einmal aufgehen lassen.

Ei mit etwas Sahne verquirlen.

Zopf mit verquirlter Eiersahne einpinseln und in vorgeheizten Backofen bei 180 °C in etwa 30 Minuten backen.

In den Teig nach dem ersten Ruhen können Nusskerne und Rosinen eingearbeitet werden.

Aus dem Teig können auch Brötchen geformt werden. Dann die Backzeit etwas reduzieren.



Brot mit Sonnenblumenkern und Leinsamen (auf Sauerteig)

Zutaten für Getreide:

35 g Leinsamen
100 g Wasser

Zutaten für Sauerteig

75 g Weizenmehl
90 g Wasser
2 Esslöffel aktiver Sauerteig

Zutaten für Brotteig:

380 g Weizenbrotmehl
40 g helles Roggenmehl
60 g geröstete Sonnenblumenkerne
30g gerösteter Leinsamen
175 g Wasser
18 g (1 Esslöffel) Salz (meiner Meinung nach sind 3/4 Esslöffel genug)
130 g eingeweichter Leinsamen (siehe oben)
170 g Sauerteig (siehe oben)

Am Tag vor dem Backen Leinsamen ins kaltes Wasser geben und mit Folie abdecken. Wir lassen es von 12 bis 16 Stunden zum einweichen.

Die Sauerteigbestandteile vermischen und bei Raumtemperatur 12 bis 16 Stunden zugedeckt lassen.

Am nächsten Tag alle Zutaten des Brotteigs vermischen. In der Maschine ca. 3 Minuten, manuell bis zu 10 Minuten. Eventuell die Mehl- oder Wassermenge korrigieren (der Teig sollte mittengenau sein) und kurz wieder kneten. Den Teig 2 bis 2,5 Stunden ruhen lassen. Während des Aufstiegs nach ca. 1 Stunde den Teig nochmals kneten. Zu diesem Zweck die Teigkugel auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte flachdrücken und leicht auf ihre Oberfläche schlagen, um Gase loszuwerden.

Nach der oben genannten Zeit, bilden Sie einen ovalen oder länglichen Laib und legen Sie sanft (zusammengelegt) in die Backform/Backkorb, um es wachsen zu lassen. Die Wachstumszeit beträgt etwa 2 bis 2,5 Stunden bei 25°C. Bei kaltem Wetter, bei einer Temperatur von beispielsweise 10 °C, kann diese Zeit auf 8 Stunden, in einem Kühlschrank (6 °C) auf 18 Stunden verlängert werden.

Legen Sie das Brot aus dem Korb an eine warme Platte und schneiden Sie es vorsichtig ab, um zu prüfen, ob es gut gewachsen ist. Backen Sie es für ungefähr 40 - 45 Minuten bei 220°C.

Hinweis: Ich fügte 1/4 Teelöffel Trockenhefe von mir zum Brotteig hinzu.



Rogen Vollkornbrot (auf Sauerteig)

Zutaten für Sauerteig:

50g Rogensauerteig
225g Vollkorn - Roggenmehl
225g Wasser

Zutaten für Brotteig:

500g Roggenbrotmehl
150g Roggenkleie
500g heißes Wasser
100g Sonnenblumenkerne
Lauwarmes Wasser (so viel, wie das Mehl einnehmen kann)
1 Esslöffel Salz
1 Esslöffel Zucker
500g Sauerteig

Sauerteig wird 1,5 Tages vor dem geplanten Backen gemacht. In einem Glass setzten wir erst 1/3 von dem Mehl und Wasser. Den ganzen Prozess verteilen wir auf 3 gleich Etappen, wo in dem Zweiten fügen wir noch ein weiteres 1/3 und dann nochmals, nach der selben Zeit. So nach 1,5 Tag werden wir einen guten Roggensauerteig bekommen . ca. 500g, Es soll in der so ca. 25 C bewahrt werden.

An dem Abend bevor dem Backen weicht man die Roggenkleie im heißen Wasser und deckt man es mit einer Folie.

An dem Tag des Backens mischt man den Sauerteig, Mehl, Roggenkleie und Sonnenblumenkern zusammen mit lauwarmen Wasser. Die Konsistenz sollte eher dünn sein. In einem separaten Behälter löst man Salz und Wasser auf und langsam in das Teig einmischt.

Danach fühlt man die Backform bis die Hälfte mit dem Teig und schmiert es mit lauwarmen Wasser. Wir halten es ca. 2 Stunden an einer warmen Stelle zum Wachsen.

Wir backen den Brot 30Minuten in 200 C und danach noch ca. 25 Minuten in 180 C. Nach dem Backen wird der Brot aus der Form ausgenommen und abgekühlt.



Vollkornbrot mit „Zaparka“

Zutaten für Sauerteig

1 Esslöffel von aktiven Gärstoff
150g Vollkorn – Roggenmehl
250g Wasser

Alles wird zusammen gemischt bis es flüssig ist (auch kann man ein bisschen mehr Wasser einmischen) und dann auf 12 bis 16 Stunden zum Reifen abgestellt.

Zutaten für „Zaczyn“ und „Zaparka“

Zaparka:

200g Vollkorn – Roggenmehl Typ 2000
400g heißes Wasser

Das Mehl und Wasser mischen und warten bis es kühlt.
Zaczyn:

400g Sauerteig
600g gekühltes Zaparka
200g lauwarmes Wasser
300g Vollkorn – Roggenmehl Typ 2000

Alles zusammenmischen und eine Nacht in warmen Ort aufbewahren.

Zutaten fürs Brotteig:

Das ganze Zaczyn
500g Vollkorn – Roggenmehl Typ 2000
1,5 Esslöffel Salz
1 Esslöffel Kümmel

Das alles mischen und kneten. Man darf ein bisschen Wasser geben.

Den gemachten Brotteig ins Backform legen und in einem warmen Ort halten, das es aufwächst.

Wir backen den Teig in einer fallenden Temperatur, d.h. erst 10 Minuten in 250 C , danach 10 Minuten in 220 C und danach 40 Minuten in 200 C.

Nach dem Backen wird der Brot aus der Form ausgenommen und abgekühlt.



Zwiebelbrot

Zutaten:

- 0,5 kg Weizenmehl
- 2 kleine Löffel von Trockenhefe
- 1 und $\frac{3}{4}$ Glass vom heißen Wasser
- 1 Esslöffel von Salz
- 2 Löffel Öl
- 1 flaches kleines Löffeln von Zucker
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 3 Esslöffel von Milch

Die Zwiebeln werden klein gehackt und auf Öl angebraten und später von dem Fett entwässert.

Das Mehl wird mit Salz, Trockenhefe, Zucker durchsiebt und zu dem geben wir Öl, die angebratenen kalten Zwiebeln und während des Kneten allmählich Wasser.

Wir geben den Teig in eine Schüssel, die vorher mit Mehl bestreut wurde und halten es unter Abdeckung ca. 40 Minuten oder bis es sich gedoppelt hat.

Danach kneten wir den Teig. Wir legen den gemachten Teig in eine mit Öl geschmierte Backform und stellen es nochmals ab für 40 min. Danach schmieren wir es von Oben mit Milch. Wir backen es 40 Minuten in 200 C. Sollte sich der Brot von oben anbrennen muss man es mit einer Folie abdecken und weiterbacken.



Ländliches Brot

Zutaten:

400g Weizenmehl Typ 1850
200 g Weizenmehl Typ 650
 $\frac{1}{2}$ vom Stück von Trockenhefe
300ml heißes Wasser
2 Eier
2 Esslöffel vom weichen Butter
2 kleine Löffel vom Zucker
2 kleine Löffel vom Salz

Zerbröckelte Trockenhefe, Zucker, Wasser und 2 Esslöffel von Weizenmehl mischen. Den Teig abdecken und in Warmen zum Wachsen aufbewahren.

Den Rest von dem Mehl durchsieben und mit Salz, Butter und dem Teig mischen. Danach die Eier zugeben und 15 min kneten. Alles abdecken und in Warmen zum wachen abstellen.

Den Küchenbrot mit Mehl bestreuen und Brotleib formen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und darauf den Brotleib. Wir backen es 45 Minuten in 200 C.



Milchbrot auf Sauerteig mit Sesam

Zutaten für Sauerteig:

50g Rogensauerteig
225g Vollkorn - Roggenmehl
225g Wasser

Zutaten fürs Brotteig:

1,5 klein Löffel Salz
180g aktives Sauerteig
350ml lauwarmes Milch
400g Weizenmehl Typ 650
200g Vollkorn Weizenmehl
50g Sesam

Sauerteig wird 1,5 Tages vor dem geplanten Backen gemacht. In einem Glass setzten wir erst 1/3 von dem Mehl und Wasser. Den ganzen Prozess verteilen wir auf 3 gleich Etappen, wo in dem Zweiten fügen wir noch ein weiteres 1/3 und dann nochmals, nach der selben Zeit. So nach 1,5 Tag werden wir einen guten Roggensauerteig bekommen . ca. 500g, Es soll in der so ca. 25 C bewahrt werden.

Wir mischen das Weizenmehl mit dem Vollkorn Weizenmehl und geben den Sauerteig, Sesam und Salz hinzu. Danach gießen wir das lauwarme Milch hinein und kneten es solange, bis es zu einer elastischen Kugel wird.

Den fertigen Teig lassen wir abgedeckt für 2,5Stunden wachsen.

Danach legen wir den Teig auf eine mit Mehl bestreuten Blatt und formieren ein Brot und bestreuen es mit Sesam von oben.

Den Teig legen wir danach in einem Backkorb, der vorher mit Sesam und Mehl bestreut ist und lassen unter Bedeckung die nächsten 2 Stunden wachsen.

Den Backofen machen wir auf 250 C an. Den Teig von dem Backkorb geben wir an eine mit Backpapier ausgelegte Backplatte.



Weizen - Roggenmehl Brot

Zutaten für Sauerteig:

20dag Vollkorn Roggenmehl
200 ml Wasser
4 Löffel fertigen Roggensauertieg

Eingeweichtes Sonnenblumenkern
2 Gläser Sonnenblumenkern
2 kleine Salzlöffel
3 Gläser Wasser

Zutaten fürs Brotteig:

35 dag Weizenbrotmehl
20dag Vollkornroggenmehl
450ml lauwarmes Milch
1 Löffel Öl
1 Glass Sesam oder Leinsamen
Eingeweichtes Sonnenblumenkorn

Sauerteig wird 1,5 Tages vor dem geplanten Backen gemacht. In einem Glass mischen wir die allen Zutaten. So nach 1,5 Tag werden wir einen guten Sauerteig bekommen. Es soll in der so ca. 25 C bewahrt werden.

Die Sonnenblumenkerne mischen wir mit Salz und begießen mit zwei Gläser heißes Wasser. Wir stellen es ab für 5 Minuten. Dann saugen wir es ab. Es dient der Säuberung der Sonnenblumenkerne aus Chemikalien.

Aus den allen Zutaten kneten wir den Teig und stellen es ab für 2 bis 4 Stunden. Nach dieser Zeit kneten wir den Teig nochmals und legen wir es in eine Backform, die wir vorher mit Öl und Hafenklee austreichen. Danach streichen wir es mit Wasser und überschütten mit Mohn. Wir decken es ab und warten bis es wächst.

Nachdem es gewachsen ist, stellen wir es in ein noch kaltes Backofen und stellen es an 220 C . Wenn das Backofen die Temperatur erreicht backen wir das Brot noch 20 Minuten darin. Dann nehmen wir es aus der Backform und stellen es nochmals in den Backofen für 15 – 25 Minuten in 200 C.



Vollkornbrot mit Honig.

Zutaten fürs Brotteig:

6 Gläser von Vollkornweizenmehl

$\frac{1}{4}$ Glass braunes Zucker

$\frac{1}{4}$ Glass Honig

1 $\frac{1}{2}$ Glass heißes Wasser

$\frac{1}{4}$ Glass von lauwarmen Wasser

1 Löffel getrocknetes Hefe

$\frac{1}{4}$ Glass vom aufgelösten Wasser

2 Löffel Fett

1 Löffel Salz

1 Löffel Zucker

Wir mischen das Braunzucker mit Honig, Salz und Fett. Wir gießen siedend heißes Wasser ein und mischen bis sich alles aufgelöst. Danach kühlt man es ab bis es lauwarm ist. Wir lösen den weißen Zucker in $\frac{1}{4}$ Glass Wasser ein. Wir nehmen die Hefe aus der Packung und lassen es für 10 Minuten weilen. Danach geben wir dieses ins lauwarme Wasser und beim der Mischung geben wir das Vollkornweizenmehl hinein. Wenn alles gemischt ist, kneten wir den Teig und lassen es weilen für 1 bis 1,5 Stunden bis es wächst. Die Backform wird eingefettet und wir legen den Teig hinein und lassen es wieder für 1 bis 1,5 Stunden. Wir backen den Brot für 25 – 30 Minuten in 190 C.



Kümmelbrot

200g Weizenmehl
250g Roggenmehl
20g frische Hefe
 $\frac{1}{4}$ L Wasser
40g Fett
1 Eigelb
1 kleines Löffel Kümmel
 $\frac{1}{2}$ kleines Löffel Kümmel getrocknetes Petersiliengrün
 $\frac{1}{2}$ kleines Löffel Dill
 $\frac{1}{2}$ kleines Löffel Basilikum
 $\frac{1}{2}$ kleines Löffel Oregano
Pfeffer und Salz

Wir mischen die beiden Arten von Mehl und sieben es durch in eine Schüssel. In dem Mehl machen wir eine Spalte und legen die zerkrümelte Hefe hinein. Danach geben wir noch Zucker hinein und mischen alles mit ein paar Löffel Wasser und kneten. Den gemachten Teig lassen wir 15 Minuten wachsen. Wir geben den Rest von dem Wasser, Margarine, Eigelb und Salz zu den Teig und kneten den Teig. Wir backen den Brot in 240 C. für 15 Minuten. Sollte es noch nicht richtig gebackt sein, bringen wir die Temperatur auf 230 C und lassen es noch 10 Minuten.



Rezepte aus Polen

