

Dam/ Kramer

Brotbacken

**Vom Vollkornbrot bis zum
Salz- und Süßgebäck**

4., erweiterte Auflage

**Leopold Stocker Verlag
Graz-Stuttgart**

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT	11
ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS SOWIE DIE WICHTIGSTEN BEGRIFFSERKLÄRUNGEN	12
GETREIDEBESCHREIBUNG	13
Das Getreidekorn	13
Getreidearten	14
ALLGEMEINES ÜBERS BROTBACKEN	17
Schematischer Ablauf des Brotbackens mit Sauerteig	17
Zubereitung des Grundsauerteiges	20
Aufbewahrung des Sauerteiges	20
Tips zur Zubereitung des Teiges mit Germ (Hefe)	21
Dampf!	22
Aufbewahrung der Germ (Hefe)	22
Schematischer Ablauf des Brotbackens mit Spezial-Backferment	22
Zubereitung des Ansatzes mit Spezial-Backferment	23
Aufbewahrung des Ansatzes mit Spezial-Backferment	23
Grundmengen für Sauerteig, Germ (Hefe), Spezial-Backferment . . .	24
Tips zum Kneten des Teiges	25
Tips zum Gehenlassen	26
Gehzeiten	26
Flüssigkeiten	26
Die Gewürze	27
Grundmenge	27
Spezialzutaten	28
Tips zum Backen	28
Tips zum Backofen	29
Tips zur Anheizzeit	30
Tips zum Backen im Römertopf	30
Tips zum Backen mit dem Brotback-Automaten	31
Aufbewahrung der Brote und des Gebäcks	31

REZEPTE MIT SAUERTEIG UND VOLLMEHL 33

Hausbrot I	34
Hausbrot II	35
Dinkelbrot	35
Dinkel-Weizenbrot	36
Gesundheitsbrot	36
Vollsojabrot	37
Schrotbrot, grob.	37
Schrotbrot - Kastenform.	38
Sonnenblumenbrot von Fr. Bugl.	39
Sonnenblumenbrot	40
Vollkornbrot	40
Bauernvollkornbrot	41
Buttermilchvollkornbrot	41
Vollkornbrot der landwirt. Fachschule Drauhofen.	42
Roggenbrot von Fr. Bugl.	42
Salamibrot	43
Käsebrot	43
Fünfkorn-Fruchtbrot	44
Sauerteigblitzbrot	44
Karottenbrot	45
Leinsamenbrot	45
Sauerkrautbrot	46
Bierbrot	46
Walnußbrot	47

REZEPTE FÜR BROTE MIT SPEZIAL-BACKFERMENT (DIÄTBROTE). 49

Dreikornbrot mit Spezial-Backferment	50
Sonnenblumenbrot mit Backferment	50
Nußbrot mit Spezial-Backferment	51
Früchtebrot mit Spezial-Backferment	51

REZEPTE FÜR BROTE MIT GERM 53

Helles Vollkornbrot in Kastenform.	54
--	----

Dinkelbrot in Kastenform	54
Dinkelbrot von Fr. Bugl	55
Käsebrot	56
Käsekräuterbrot	57
Sonnenblumenbrot	58
Kürbiskernbrot	58
Buchweizenbrot	58
Grünkernvollkornbrot	59
Kleiebrot	59
Maisbrot I	60
Fleck - Erntegebäck aus Kärnten	60
Zucchini Brot	61
Topfenbrot	62
Baguette	63
Toastbrot	63
Buttermilchbrot	63
Milchbrot	64
Milchbrot, fein	65
Bananenbrot	65
Früchtebrot	66

REZEPTE MIT SAUERTEIG UND AUSZUGSMEHL 67

Molkebrot der landw. Fachschule Drauhofen	68
Zwiebel- oder Speckbrot	68
Topfenbrot	69
Maisbrot II	69
Haferflockenwecken	70
Leinsamenbrot	70
Hausbrot	70
Knoblauchbrot	71
Kräuterbrot	71
Buttermilchbrot	72
Knäcke Brot	73
Haferbrot	74
Einfaches Kietzenbrot	74
Weihnachtliches Kietzenbrot der HBLA Pitzelstätten	75

KLEINGEBÄCK (SALZ- UND SÜSSGEBÄCK) 77

Schematischer Ablauf der Teigzubereitung für Kleingebäck 78

Vorschläge zur Gebäckausformung 81

Langsemmeln	81
Kümmelweckerln	82
Salzstangerln	82
Kipferln	83
Schnecken	84
Mohnweckerln, einfach	84
Mohnstriezerln	85
Phantasiegebäck	85
Partyräder	85
Bäckersonne	86
Rosinenlaibchen	86
Käsestangerln	86
Mohnweckerln, doppelt geschlungen	87
Knopfsemmeln	88
Bularknopf	90
Wiener Knopf	91
Mohnzöpfchen	93

REZEPTE FÜR KLEINGEBÄCK 95

Salz- und Weißgebäck	96
Germteig - Grundteig für Kleingebäck	96
Partystangerln	96
Partyweckerln	97
Schusterlaiberln	97
Salzstangerln I	98
Salzstangerln II	98
Kümmelweckerln	98
Dinkelkipferln	99
Brötchen	99
Frühstücksweckerln	100
Käserollen	101
Käsestangerln	101

Käsestangerln, fein	101
Käsebrötchen	102
Käseweckerln	102
Semmelweckerln	103
Leinsamenweckerln I	103
Leinsamenweckerln II	104
Semmeln	105
Mohnsemeln	106
Sesamsemeln	106
Pizzabrötchen	106
Zwiebelbaguette	107
Zwiebelfladen	107
Zwiebelweckerln mit Buttermilch	108
Zwiebelgebäck	108
Vollkornweckerln	109
Einfache Weckerin von Fr. Brantl	109
Anisweckerln	109
Grissini	110
Maiskräcker	110
Schneller Maisfladen	111
Roggenrahmflecken	111
Buttermilch weckerin	112
Buttermilchzöpfchen	112
Jourgebäck	113
Süßgebäck	114
Rosinenweckerln I	114
Rosinenweckerln II	114
Rosinenweckerln von Fr. Brantl	115
Feines Rosinenbrot (-brötchen)	115
Sonntags weckerin	116
Süße Weckerin	116
Osterpinze I	117
Osterpinze II	117
Kaffeebrot	118
Süßer Milchstollen	118

DER STRIEZEL (ZOPF)	119
Striezel-Rezept	120
Verschiedene Arten des Striezelflechtens	121
Vierstrangzopf (flache Form)	121
Vierstrangzopf (hohe Form)	123
Gerippter Fünfstrangzopf	124
Fünf strangzopf mit Wechselstrang.....	125
Wiener Sechsstrangzopf	126
Achtstrangzopf	128