







Sarah Crosetti

Süßes
Hefegebäck
Die besten Rezepte für
Hörnchen, Brioche & Co.

Bassermann

Inhalt

- Kneten, schnupern, genießen 7
So gelingt der Hefeteig 8
- Bananenbrot mit Schokotropfchen 10
Pistazienbrot mit Orangenblütenwasser 12
Karamellbrot mit Vanille & Walnüssen 14
Brioche nach Pariser Art 16
Weißbrot aus der Normandie 18
Überbackenes Zuckerbrot 20
Brötchen mit Cranberrys 22
Brioche mit Orangenblütenaroma 24
Brioche mit Safran 26
Brioche mit Birnen 28
Hefekuchen mit Cremefüllung 30
Königskuchen 32
Sauerteigzopf rustikal 34
Milchbrötchen mit zweierlei Schokolade 36
Heidelbeerrolle 38
Hefezopf mit Orangenaroma 40
Blume mit Schokoladenkern 42
Brötchen »Hot Cross Buns« 44
- Kleine Zitronenbrötchen 46
Schneckenkuchen mit Spekulatius 48
Sticky Buns mit Karamell und Pekannüssen 50
Süßkartoffelkuchen 52
Veganer Hefezopf 54
Schweizer Schokoschnecken 56
Zimtbrötchen 58
Hefebrot mit Mohn 60
Mantou – Chinesische Dampfbrötchen 62
Würzige Apfelschnecke 64
Placek mit Streuseln 66
Zopf mit zwei Strängen 68
Zopf mit drei Strängen 69
Zopf mit vier Strängen 70
Brot mit gedrehten Strängen 71
Brioche nach Pariser Art 72
Schweizer Schokoschnecken 73
Zimtbrötchen 74
Sticky Buns 75
- Rezeptverzeichnis 76
Dank 76
Impressum 77

Kneten, schnuppern, genießen

Der Duft von süßem Hefebrot lässt an Familie und Gemütlichkeit denken. Wer greift da nicht gern zweimal zu? Ob traditionelle Klassiker oder moderne Interpretationen: Es ist kein Zufall, dass Hefengebäck in den Bäckereien vieler Länder ein Dauerbrenner ist.

Meine Leidenschaft für Hefengebäck wurde in meiner Kindheit geweckt, als ich meiner Großmutter beim ausdauernden Kneten des Teigs zusah. Begierig wartete ich, bis sie ein warmes, weiches Hefebrot aus dem Ofen holte und mir eine Scheibe mit Erdbeerkonfitüre – selbstverständlich selbst gemacht mit Früchten aus dem Garten – bestrich. Das hingebungsvolle Kneten, das Warten während der Teigruhe, der Duft von Mehl und die goldene Kruste haben mich fasziniert. Als ich älter wurde, habe ich selbst immer weiter gebacken und schließlich das Bäckerhandwerk zu meinem Beruf gemacht.

Auf meinen Reisen habe ich passionierte Bäcker getroffen und Rezepte aus aller Welt kennengelernt. Das hat mich zu zahlreichen Gebäckkreationen inspiriert, von denen ich hier eine kleine Auswahl vorstellen möchte.

Sie finden auf diesen Seiten traditionelle, moderne und süße Rezepte, Rezepte für kleine und große Runden, und natürlich viele Tipps und Tricks, damit Ihnen das Gebäck in der eigenen Küche gut gelingt.

Zwei Empfehlungen möchte ich Ihnen gleich zu Beginn ans Herz legen: Gehen Sie die Bäckerei mit Leidenschaft an, und gönnen Sie dem Teig die Ruhe, die er braucht.

Sarah Crosetti

So gelingt der Hefeteig

Kneten, kneten und noch mal kneten

Ein guter Hefeteig steht und fällt mit dem Kneten. Viele von uns versuchen, hier Zeit zu sparen, dabei kann man gar nicht zu lange kneten. Wenn Sie eine Küchenmaschine verwenden, muss in den meisten Rezepten bei mittlerer Geschwindigkeit 10 bis 15 Minuten geknetet werden. Wenn Sie Ihren Teig mit der Hand bearbeiten, planen Sie am besten 20 bis 30 Minuten Muskelarbeit ein. Das scheint viel, ist aber sinnvoll. Stellen Sie sich gern einen Timer, um die erforderliche Zeit einzuhalten.

Dem Teig Ruhe gönnen

Auch die Teigruhe ist für das Gelingen unerlässlich. Bitte keine Eile, keine Abkürzungen! Darunter würden Konsistenz und Geschmack leiden, denn je länger der Teig ruht, desto besser entwickeln sich seine Aromen.

Kalte Teigruhe

Beachten Sie die Temperaturempfehlungen in den Rezepten. Der Teig darf nicht zu warm ruhen. Bei Kälte arbeitet die Hefe langsamer, die Aromen entwickeln sich gut und vor allem ist der Teig viel leichter zu handhaben. Für Babka, Zimtschnecken oder chinesische Brötchen lassen Sie den Teig in der Kälte ruhen, dann wird das Formen und Falten viel einfacher. Denken Sie daran, dass die meisten Teige mit Butter zubereitet werden und darum dazu neigen, während der Bearbeitung schnell weich zu werden.

Den Teig im Auge behalten

Die Formgebung bestimmt, wie Ihr Hefengebäck aussehen wird. Nehmen Sie sich Zeit und bestreuen Sie Arbeitsfläche und Nudelholz regelmäßig mit Mehl. Heben Sie den Teig an, um zu prüfen, ob er klebt. Wenn Sie das Gefühl haben, dass er schnell weich wird, stellen Sie ihn für ein paar Minuten zurück in den Kühlschrank. Die Textur des Teigs kann je nach Jahreszeit, aber auch je nach Umgebung, Luftfeuchtigkeit und Raumtemperatur variieren. Achten Sie immer auf den Zustand Ihres Teigs.

Platz für die letzte Teigruhe

Nach dem Formen legen Sie die Teile mit ausreichendem Abstand zueinander. Sie dürfen nicht zusammenkleben. Brote dürfen die Form nur zu zwei Dritteln ausfüllen. Während der letzten Ruhephase kann der Teig noch einmal kräftig aufgehen. Wenn die Abstände zwischen kleinen Teigstücken zu klein sind, kleben sie zusammen, und wenn die Form zu voll ist, quillt der Teig über den Rand.



Goldbraune Kruste

Zum Bestreichen schwört jeder Bäcker auf sein eigenes Geheimnis: Ei, Milch, Eigelb, Gemüsedrink, Butter, usw. Ich für meinen Teil verwende ein ganzes Ei, verquirlt mit einem Esslöffel Wasser. Diese Mischung verleiht dem Gebäck Glanz, und die Oberfläche wird golden, aber nicht zu dunkel. Wenn Sie nur Eigelb verwenden, wird das Hefegebäck schnell dunkel, und mit Milch wird es etwas blass. Mit verdünntem Ei habe ich die besten Erfahrungen gemacht.

Letzter Schritt: Backen und aus der Form nehmen

Die Backzeit kann von Ofen zu Ofen variieren, sie hängt aber auch von der Form des Gebäcks ab. Sogar die Knetzeit spielt eine Rolle. Die in den Rezepten angegebenen Zeiten sind nur Richtwerte. Um den Backvorgang zu überprüfen, kontrollieren Sie zunächst das Aussehen des Teigs: Er sollte aufgegangen und goldbraun sein. Stechen Sie dann mit einem spitzen Messer in die Mitte des Teigs. Wenn beim Herausziehen Teigspuren daran haften, muss der Hefeteig noch einen Moment länger gebacken werden.

Nehmen Sie das Gebäck nicht sofort nach dem Backen aus der Form, sondern lassen Sie es 10–15 Minuten ruhen, damit es fester wird und sich leicht aus der Form lösen lässt. Zu lange darf es aber auch nicht in der Form bleiben, sonst kann sich Kondenswasser bilden, und der Teig wird feucht und weich.

Bananenbrot mit Schokotröpfchen

Für 6 Personen • Zubereitungszeit: 15 Min. • Teigruhe: 4 Std. •
Backzeit: 20 Min.

20g frische Hefe oder
1 Beutel Trockenhefe
110ml lauwarme Milch
500g Weizenmehl Type 405
2 sehr reife Bananen
40g Zucker
5g Salz
1 Ei (Größe M)
120ml lauwarmes Wasser
90g weiche Butter +
50g zum Formen
150g große Schokotröpfchen
1 Ei mit 1 EL Wasser ver-
quirlt, zum Bestreichen

Tipp

Es macht gar nichts, wenn die Bananen schon etwas braun sind. Je reifer sie sind, desto aromatischer schmeckt dieser Kuchen.

Formgebung

siehe Abbildungen Seite 71

Teig

Hefe und lauwarme Milch (max. 30°C) in einer Schüssel verrühren. 10 Minuten stehen lassen, bis die Mischung schaumig aussieht. Mehl, zerdrückte Bananen, Zucker und Salz in einer Schüssel vermengen. Eine Vertiefung in die Mitte drücken. Das Ei und das Wasser mit der Hefemilch verquirlen und in die Vertiefung gießen.

Nun das Mehl allmählich mit einem Teigspatel oder Kochlöffel mit den flüssigen Zutaten vermengen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die weiche Butter in Flöckchen einarbeiten. 5–10 Minuten von Hand kneten. Wenn der Teig stark klebt, etwas mehr Mehl zugeben. Das Kneten ist wichtig, damit sich das Gluten im Teig entwickelt und der Teig gut aufgeht. Wenn Sie eine Küchenmaschine haben, kneten Sie den Teig 10 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit, bis er sich von der Schüsselwand löst.

Teigruhe

Den Teig in eine eingeölte Schüssel legen und mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken. Etwa 1 Stunde an einem mäßig warmen (ca. 20°C), zugluftfreien Platz ruhen lassen. Danach den Teig zusammendrücken, damit Luft entweichen kann. Wieder in die Schüssel legen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 2 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Während dieser zweiten Teigruhe entwickeln sich die Aromen.

Formgebung

Den Teig rechteckig ausrollen. 50g Butter zerlassen und das Teigrechteck damit bestreichen. Die Schokotröpfchen darauf verteilen, dann den Teig falten wie auf Seite 71 dargestellt. Den Teig in der Form mindestens 40 Minuten bei Zimmertemperatur oder im kurz angeheizten und dann ausgeschalteten Backofen gehen lassen. Achtung: Die Temperatur darf 30°C nicht überschreiten. Dies ist die dritte und letzte Teigruhe.

Backen

Wenn der Teig gut aufgegangen ist, die Oberfläche mit dem verquirlten Ei bestreichen. 20 Minuten bei 180°C backen.