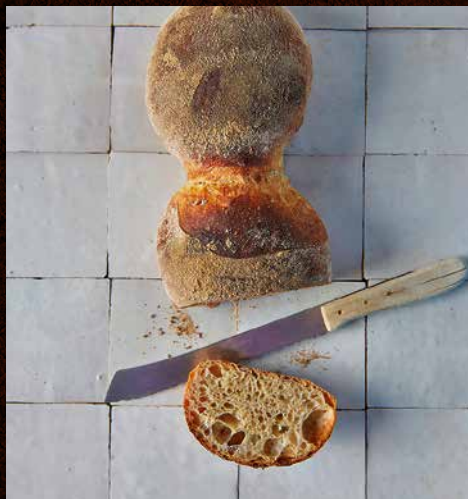


HÄUSSLER BACKDORF
Fotografie: Maria Brinkop

DAS GROSSE HOLZOFEN BACKBUCH



Mit
Rezeptbeiträgen
von
**JOHANN
LAFER**

**Brot, Brötchen, Kuchen & Süßes:
75 kreative Rezepte**

CHRISTIAN





INHALT

Vorwort Johann Lafer	8
Einführung zum Brot backen	9
BROT	29
BRÖTCHEN	113
SÜSSES	171
Register	216
Über die Autoren	222
Über die Fotografin	222

SAATENBROT

Für 2 Brote

Für den Sauerteig

- 160 g Roggenvollkornmehl
- 152 g warmes Wasser (40 °C)
- 8 g Anstellgut

Für das Brühstück

- 350 g Wasser
- 50 g Sesamsaat
- 40 g Sonnenblumenkerne
- 30 g Kürbiskerne
- 40 g Leinsamen
- 55 g geschrotet oder geflocktes Kamut
- 5 g Salz

Für den Hauptteig

- vorbereiteter Sauerteig
- vorbereitetes Brühstück
- 400 g Weizenmehl Type 1050
- 240 g Roggenmehl Type 1150
- 6 g Hefe
- 14 g Salz
- ca. 160 g Wasser
- 160 g Quark
- 16 g Rübenzucker

Sauerteig

Die Zutaten miteinander verrühren und etwa 16–18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Kochstück

Das Wasser aufkochen. Die übrigen Zutaten vermischen. Das Wasser hinzufügen und mit einem Kochlöffel verrühren. Dann abgedeckt 12–16 Stunden stehen lassen.

Hauptteig

Die Zutaten für den Hauptteig etwa 6–8 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Dann etwa 20 Minuten ruhen lassen.

Stückgare

Die Brote zu etwa 750 g schweren Portionen abwiegen und rund wirken. Anschließend länglich formen, mit Wasser abstreichen und nach Belieben in Saaten wälzen. Die Portionen in große Holzbackformen geben und abgedeckt für 12–16 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag für 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen und anschließend nach Anleitung backen.

Im Holzbackofen

Bei 270 °C einschießen
Backzeit: 60 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen

Oberhitze 270 °C
Unterhitze 190 °C
Ofen eingeschaltet lassen
Backzeit: 60 Minuten

Im Haushaltsbackofen

Bei 250 °C einschießen,
nach 15 Minuten auf 210 °C
Backzeit: 60 Minuten





DINKELKNAUZEN

Für 10 Stück

- 1000 g Dinkelmehl Type 630
- 30 g weizenfreies Backmalz
- 20 g Salz
- 5-10 g frische Hefe
- ca. 700 g kaltes Wasser
- Mehl zum Bestreuen

Sauerteig

Die Zutaten miteinander verrühren und etwa 16–18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Kochstück

Alle Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem glatten und glänzenden Teig kneten (Richtwerte: 1-Gang-Maschine ca. 8 Minuten; 2-Gang-Maschine: 6 Minuten langsam, 2 Minuten schnell; NOVA: 6 Minuten auf Stufe 2, 2 Minuten Stufe 4).

Danach den abgedeckten Teig im Kühlschrank oder in einem sehr kühlen Raum (ca. 10 °C) über Nacht in einer ausreichend großen Schüssel ruhen lassen. Aus dem Teig ca. 150 g schwere Knauzen formen und sofort in den Ofen geben.

Wichtig: Werden die Knauzen direkt auf dem Stein gebacken, den Boden der Knauzen mit Streumehl bestreuen damit sie nicht kleben bleiben.

Im Holzbackofen

Bei 270 °C einschießen
Backzeit: 15 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen

Oberhitze 270 °C
Unterhitze 180 °C
Backzeit: 15 Minuten

Im Haushaltsbackofen

Bei 250 °C einschießen
Backzeit: 15 Minuten



ENGADINER NUSSTORTE

Für 1 Rundform Ø 28 cm

Für den Mürbteig

- 300 g Weizenmehl Type 550
- 100 g Puderzucker
- 200 g Butter
- 1 Ei (50 g)
- 1 Prise Salz

Für die Nussfüllung

- 400 g Walnusskerne
- 400 g Zucker
- 70 g Wasser
- 70 g Honig
- 400 g Sahne
- gemahlener Zimt, Vanillepulver, Salz

Mürbteig

Die weiche Butter mit Puderzucker verrühren. Das Eigelb und das Mehl dazu geben und miteinander verkneten. Den Teig mindestens 3–4 Stunden (oder über Nacht) kalt stellen.

Anschließend den kühlen Teig kurz ankneten und auf etwa 3–4 mm ausrollen. Stippen und in die Form legen. Den überschüssigen Teig nochmal zusammenkneten und rund auf die Größe der Form ausrollen. Auf eine Tortenplatte geben und kühl stellen.

Nussfüllung

Die Walnusskerne etwas zerkleinern, auf ein Blech geben und für etwa 10 Minuten im vorgeheizten Ofen anrösten.

Den Zucker und das Wasser in einem Topf zu einer hellen Karamellmasse kochen. Parallel die Sahne in einem weiteren Topf mit dem Honig auf 60 °C erwärmen. Die warme Mischung dann unter ständigen Rühren mit der Karamellsauce vermengen. Glatt rühren und langsam bei mittlerer Temperatur auf 115 °C aufkochen.

Dann den Topf vom Herd ziehen. Den Zimt, das Vanille und die Walnüsse unterrühren.

Zusammenstellung

Die Nussfüllung in die mit Mürbteig gefüllte Backform geben und gleichmäßig verteilen. Anschließend die Mürbteigplatte aus dem Kühlschrank holen und den Kuchen damit abdecken. Diesen mit Ei abstreichen und nach Anleitung backen.

TIPP

Vor dem Backen kann die Gebäckoberfläche mit einer Gabel beliebig eingedrückt und verziert werden.

Im Holzbackofen

Bei 230 °C einschießen
Backzeit: ca. 25–30 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen

Oberhitze 230 °C
Unterhitze 150 °C
Backzeit: ca. 25–30 Minuten
Ofen bleibt angeschaltet

Im Haushaltsbackofen

Bei 180 °C einschießen
Backzeit: 25–30 Minuten



Kross & Knusprig!

Im Zuge bewusster Entschleunigung des Alltags und der gleichzeitigen Hinbewegung zu qualitativem Genuss, steht in vielen Gärten mittlerweile ein Holzbackofen. Hierfür nimmt man sich Zeit, erlebt echtes Backhandwerk und authentischen Geschmack. Mit diesem Buch erhalten alle Hobbybäcker die perfekte Inspiration für abwechslungsreiche Brot, Brötchen & Kuchen. Holzofenbrot, Holzofenbaguette, Holzofenpizza ... Welch himmlische Aromen!

- Mit Vorwort und Rezeptbeiträgen von Johann Lafer
- 75 erprobte Backrezepte für den Holzbackofen
- Alle Rezepte lassen sich auch im normalen Backofen zubereiten



Das große Holzofen-Backbuch
Brot, Brötchen, Kuchen & Süßes:
75 kreative Rezepte.

Mit Vorwort und Rezeptbeiträgen
von Johann Lafer

224 Seiten, ca. 120 Abb.,
Format 19,3 x 26,1 cm

Hardcover, Leseband, Folienprägung
€ [D] 29,99 | € [A] 30,90 | sFr. 41,50
ISBN: 978-3-95961-687-4
WG: 457

