



© 2023 Lisa Brandt

Druck und Distribution im Auftrag der Autorin:
tredition GmbH, Heinz-Beusen-Stieg 5, 22926 Ahrensburg, Deutschland
Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Für die
Inhalte ist
die Autorin verantwortlich. Jede Verwertung ist ohne ihre Zustimmung
unzulässig. Die
Publikation und Verbreitung erfolgen im Auftrag der Autorin, zu erreichen
unter: tredition
GmbH, Abteilung "Impressumservice", Heinz-Beusen-Stieg 5,
22926 Ahrensburg, Deutschland.

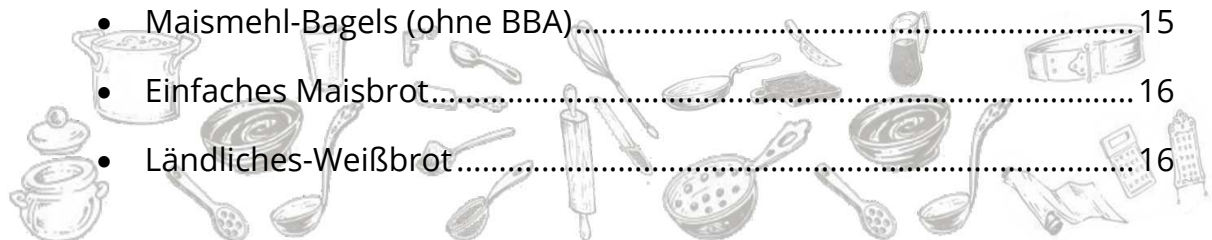




Inhaltsverzeichnis



Einleitung	1
Warum wir Brotbackautomaten lieben	2
Wie funktioniert ein Brotbackautomat?	3
Brot in fünf einfachen Schritten	4
Häufige Probleme beim Brotbacken.....	6
Tipp & Tricks	9
Häufig gestellte Fragen.....	10
R E Z E P T E	11
EINFACHE BROTSORTEN	12
• Einfaches Mandelbrot.....	12
• Klassisches Pumpernickel-Brot	12
• Einfaches Weißbrot	13
• Extra buttriges Weißbrot	13
• Buttermilch-Vollkornbrot	14
• Kümmel-Roggenbrot.....	14
• Maismehl-Bagels (ohne BBA).....	15
• Einfaches Maisbrot.....	16
• Ländliches-Weißbrot.....	16



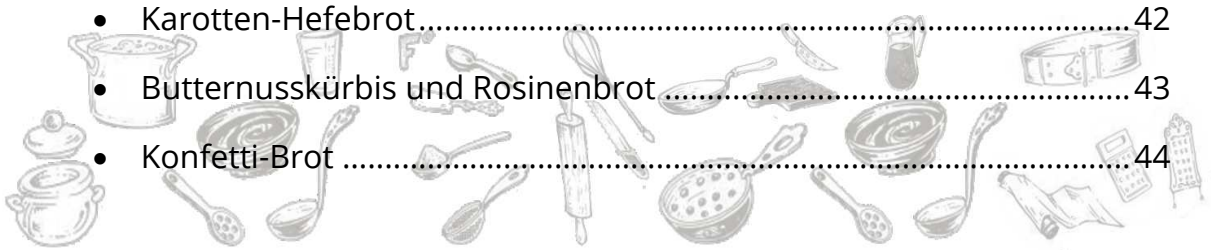
• Weizenknäckebrot.....	17
• Weiches Eierbrot.....	17
• Kartoffelbrot.....	18
• Haferkleie-Melasse-Brot	18
• Schnelles Haferflockenbrot.....	19
• Kakao-Roggenbrot.....	19
• Zuckerhaltiges Weizenbrot.....	20
• Kleie-Brot	20
• Brioche (ohne BBA)	21
• Veganes Weißbrot	22
• Italienisches Weißbrot	22
• Reismehl Reisbrot.....	23
• Anadama Weißbrot	23
• Englisches Muffinbrot.....	24
• Cranberry Orangen Frühstücksbrot.....	24
• Buttermilch-Honig-Brot	25
• Vollkorn-Frühstücksbrot.....	25
• Weiches Weißbrot	26
• Zimt Rosinenbrot.....	26
• Preiselbeeren & Rosinenbrot.....	27
• Bauernbrot.....	27

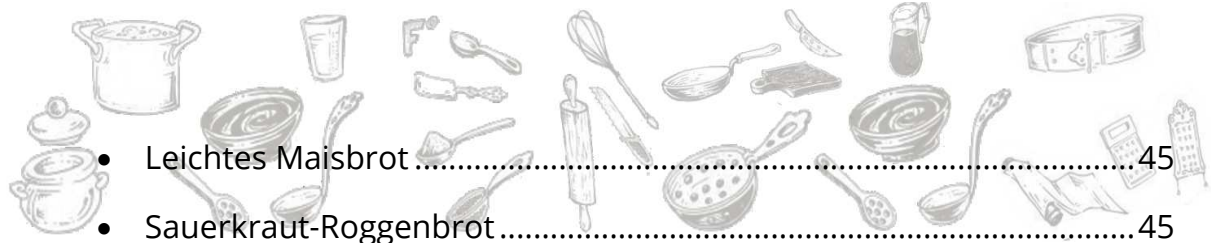


FRÜHSTÜCKS-BROTE 28

- Brot mit getrockneten Kirschen und Mandeln 28
- Aprikosen-Haferbrot 29
- Bananen-Haferflocken-Brot mit Macadamia-Nüssen 30
- Schokoladen-Aprikosen-Walnuss-Orangen-Brot 31
- Orangen-Zimt-Brot 32
- Granola-Brot 33
- Apfel-Pekannuss-Brot 33
- Brot mit Preiselbeeren und goldenen Rosinen 34
- Griechisches Johannisbeerbrot 35
- Mohn-Pflaumen-Brot 36
- Brot mit Kürbis und Preiselbeeren 37
- Dunkles Rosinenbrot 38
- Ricotta-Nuss-Brot 39
- Rum-Pflaumen-Brot 40

GEMÜSE-BROTE 41

- Rote-Bete-Brot 41
 - Brot mit gerösteter roter Paprika 42
 - Karotten-Hefebrot 42
 - Butternusskürbis und Rosinenbrot 43
 - Konfetti-Brot 44
- 



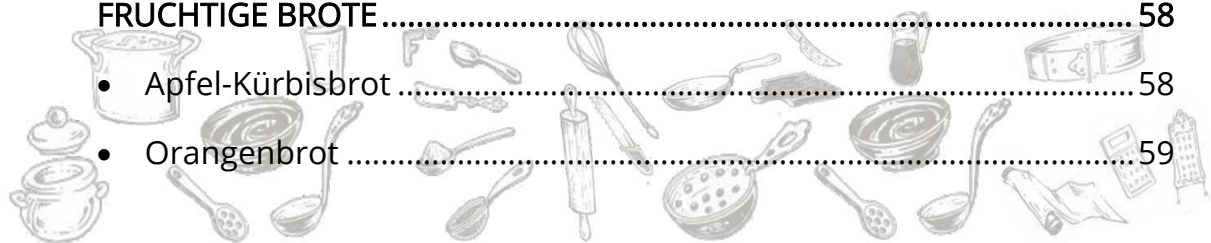
• Leichtes Maisbrot	45
• Sauerkraut-Roggenbrot	45
• Kartoffelpüree-Brot	46
• Zwiebel- und Schnittlauchbrot	46
• Thymian-Kartoffelbrot	47
• Käsiges Tomaten-Kräuter-Brot	47
• Süßkartoffel-Brot	48
• Kürbis-Hefeteigbrot	49
• Kürbisbrot mit Kokosnuss-Mandel-Belag	50
• Zucchini-Haferflocken-Brot	51
• Brokkoli und Blumenkohlbrod	51

SÜßE-BROTE

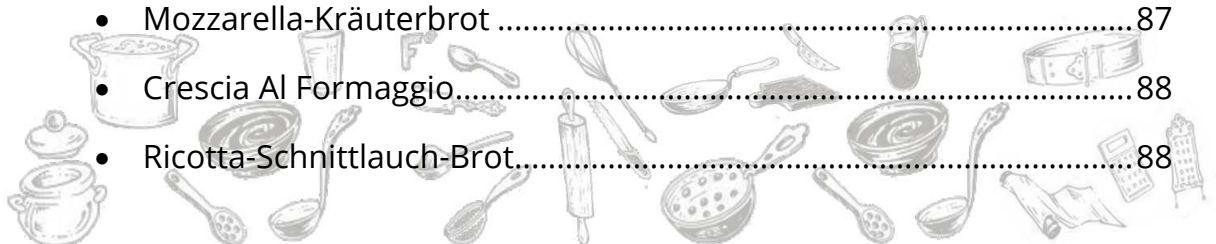
• Kirschen-Schokoladen-Brot	52
• Schokoladen-Hallah	53
• Schokoladenbrot mit Datteln und Pistazien	54
• Mexikanisches Schokoladenbrot	55
• Apfel-Honig-Challah	56
• Pistazien, Minze und Schokoladenbrot	57

FRUCHTIGE BROTE

• Apfel-Kürbisbrot	58
• Orangenbrot	59



• Bananensplit-Laib.....	59
• Apfelkuchen	60
• Rosinenbrot.....	61
• Gewürz-Apfel-Brot.....	61
• Leckeres Hafer-Apfel-Brot.....	62
• Pfirsichbrot.....	63
• Pflaumenbrot.....	64
• Zimt-Rosinen-Brot	65
• Würziges Blaubeer-Brot	66
• Ananas-Brot	67
• Schwarzes Olivenbrot	67
• Zitrus-Cranberry-Brot	68
• Blaubeer-Brot	69
• Ananas-Karotten-Brot.....	70
• Orangen-Cranberry-Pekannuss-Brot.....	70
• Gewürz-Kürbis-Brot.....	71
• Blaubeer-Haferflocken-Brot.....	72
• Bananen-Nuss-Brot.....	72
• Weizenbrot mit Cranberrys und Walnüssen.....	73
• Erdbeer-Mürbeteig-Brot.....	73
• Ananas Kokosnuss Brot.....	74



• Fruchtsirup Brot.....	75
• Zitronen Limetten Heidelbeer Brot.....	76
• Preiselbeer-Joghurtbrot.....	77
KÄSE-BROTE.....	78
• Cheddar-Käsebrot	78
• Basilikum-Cheddar-Brot	78
• Blauschimmelkäse-Zwiebel-Brot.....	79
• Schweizer Käsebrot	80
• Cheddar-Bier-Brot	80
• Doppel-Käsebrot.....	81
• Asiago-Käsebrot mit Knoblauch	82
• Schwarzes Oliven-Käsebrot.....	83
• Cheddar-Chipotle-Brot.....	83
• Jalapeño-Cheddar-Brot	84
• Ziegenkäsebrot	84
• Hüttenkäsebrot nach Bauernart	85
• Einfaches Hüttenkäsebrot.....	85
• Hüttenkäse-Dill-Brot	86
• Mozzarella-Kräuterbrot	87
• Crescia Al Formaggio.....	88
• Ricotta-Schnittlauch-Brot.....	88

• Feta-Oregano-Brot.....	89
• Feta-Spinat-Brot.....	89
• Tex-Mex Jalapeño-Brot	90
• Parmesan-Weißbrot.....	90
• Pinienkerne und Walnuss-Käsebrot.....	91
• Mozzarella-Salami-Brot.....	92
BRÖTCHEN & PIZZA	93
• Haus-Pizzateig.....	93
• Po Boy-Rollen.....	94
• Butterige Brötchen.....	95
• Traditionelle Brötchen	96
• Vegane Dinner-Brötchen.....	97
PIKANTE BROTE.....	98
• Brot mit gebranntem schwarzem Pfeffer	98
• Anis Zitronen Brot	99
• Kardamonbrot	99
• Würziges Cajun Brot.....	100
SANDWICH-BROTE.....	101
• Sandwich Brot.....	101
• Luftiges Weichbrot	101
• Zajirushi Brot.....	102

• Ciabata Brot (ohne BBA).....	103
--------------------------------	-----

GLUTENFREIE BROTE 104

• Glutenfreies Schwarzbrot.....	104
• Glutenfreie französisches Brot	105
• Glutenfreie Pizza.....	105
• Glutenfreie Brötchen zum Aufbacken	106
• Glutenfreies Rosinenbrot	107
• Einfaches glutenfreies Sandwich-Brot.....	108
• Glutenfreies Vollkornbrot.....	109
• Körnerfreies Chia-Samen-Brot	110
• Körnerfreies Kürbiskuchenbrot.....	111
• Körnerfreies Haferflockenbrot	112
• Glutenfreies Ricotta-Sauerteigbrot	112
• Glutenfreies Kartoffelbrot	113
• Glutenfreies Sorghum-Brot.....	113

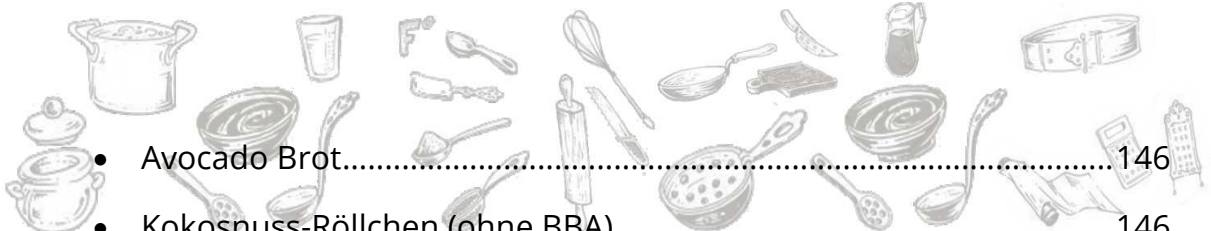
SAUERTEIGBROTE 114

• Knoblauch Kräuter Fladenbrot (ohne BBA).....	114
• Einfache Dinner Rolls (ohne BBA).....	115
• Knuspriges Sauerteigbrot.....	115
• Sauerteig Boule (ohne BBA)	116
• Kräuterbaguette (ohne BBA).....	117



• Sauerkraut-Brot	117
WEIZENVOLLKORNBROTE	118
• Dakota-Brot	118
• Weizenvollkornbrot mit Honig und Hafer	119
• Würziges Weizenvollkornbrot	119
• Kartoffel-Vollkornbrot	120
• Weizenvollkornbrot	120
NUSS-SAMEN-BROTE	121
• Flachs- und Sonnenblumenkernbrot	121
• Indisches Graham-Brot	122
• Superkorn-Brot	123
• Stonehenge-Brot	124
• Drei-Korn-Brot	125
• Sennebec-Brot	126
• Gekeimtes Weizen-Beeren-Sauerteigbrot	127
• Buttermilch-Sonnenblumenkern-Brot	128
• Roggenbrot mit Kümmelsamen	129
• Mandel-Dattel-Brot	129
• Leinsamen-Sonnenblumenkern-Brot	130
• Gemischtes Saatenbrot	130
• Nuss-Haferflocken-Brot	131

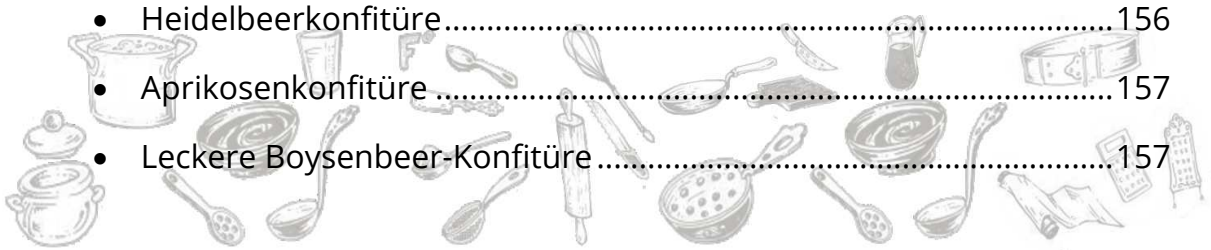


- 
- Avocado Brot..... 146
 - Kokosnuss-Röllchen (ohne BBA)..... 146
 - Rotes-Paprika-Brot 147

SPEZIAL-BROTE..... 148

- Orangen-Buchweizen-Brot..... 148
- Kastanien-Polenta-Brot 149
- Einfaches Gerstenbrot 149
- Maismehl-Honig-Brot..... 150
- Teff-Honig-Brot..... 150
- Buchweizen-Hirse-Brot..... 151
- Polenta-Hirse-Brot..... 151
- Pekannuss-Kastanien-Mehlbrot 152
- Honig-Soja-Brot 153

MARMELADEN & KONFITÜREN..... 154

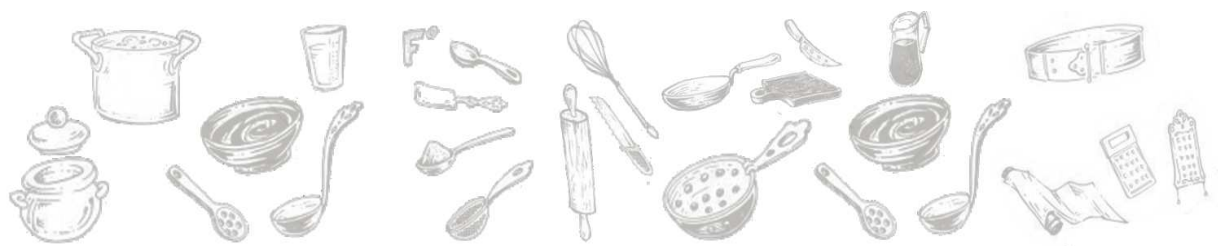
- Kürbis-Apfel-Butter 154
 - Zitronen-Kirsch-Konfitüre..... 154
 - Heidelbeerkonfitüre..... 155
 - Einfache Apfelbutter 156
 - Heidelbeerkonfitüre..... 156
 - Aprikosenkonfitüre 157
 - Leckere Boysenbeer-Konfitüre..... 157
- 



• Zitronige Kiwi-Konfitüre.....	158
• Himbeerkonfitüre.....	158
• Chutney aus Limette, Mango und Rosinen	159
• Himbeerkonfitüre.....	160
• Pfirsichkonfitüre	161
• Konfitüre aus Rhabarber und getrockneten Aprikosen	162
• Erdbeerkonfitüre	163
BONUS: ZUCKERFREIE KUCHEN/TORTEN/BROTE	164
• Schokoladenkaffeekekuchen	164
• Leckerer Orangenkuchen.....	165
• Himbeer-Zitronen-Kuchen	166
• Pflaumen-Zimt-Kuchen.....	167
• Marmorkuchen	168
• Rhabarber-Erdbeerkuchen mit Marzipan	169
• Heidelbeer-Zitronenkuchen.....	170
• Pfirsich-Kuchen	170
• Pflaumenkuchen.....	171
• Schneller Kokosnuss-Walnuss-Kuchen.....	171
• Cremiger Erdbeerkuchen	172
• Schokoladenkuchen.....	173
• Ahornbiskuit-Zitronenkuchen.....	174



• Schokoladen-Lavakuchen.....	175
• Mandelkuchen	175
Kleine Erinnerung.....	176
ÜBER DEN AUTOR.....	177



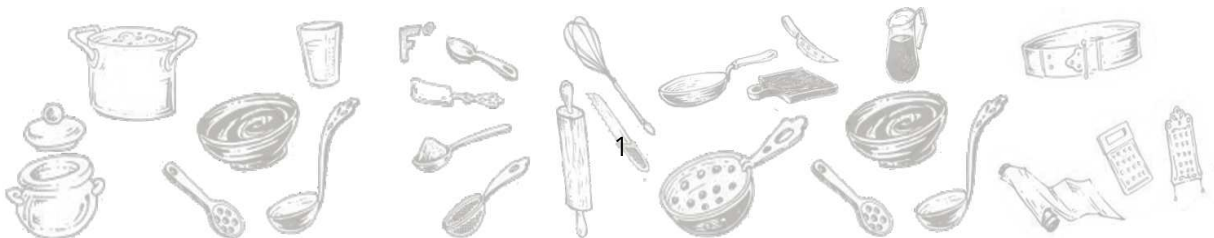


Hallo, zunächst möchte ich mich bei Ihnen für den Kauf dieses Buches bedanken. Ich werde Ihnen in diesem Buch die Vorzüge und den Nutzen, den Sie mit diesem **Brotbackautomat-Kochbuch** haben zugutekommen lassen.

Viele Menschen sind besorgt über die Rolle, die Kohlenhydrate bei Gewichtszunahme und Diabetes spielen, und das zu Recht. Leider bedeutet das manchmal, Dinge wie Brot zu meiden. Aber wenn Sie Ihr eigenes Brot backen, muss das nicht der Fall sein. Während handelsübliches Brot oft mit zusätzlichem Zucker oder minderwertigem Mehl versetzt ist, kann das Brot, das Sie zu Hause in Ihrem Brotbackautomaten herstellen, so viel gesünder sein und trotzdem lecker schmecken.

Von der Begrenzung des zugesetzten Zuckers über die Verwendung eines proteinverstärkenden Sauerteigs bis hin zur Zugabe von gesunden Nüssen und Vollkorngetreide können Sie Brot herstellen, das vollgepackt ist mit Nährstoffen und Geschmack. Und das Beste ist, dass Sie Brot mit echten, gesunden Zutaten anstelle von Zucker und Chemikalien backen können.

Nun wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Lesen und natürlich beim Nachkochen!





Der Hauptgrund, warum Sie Ihren Brotbackautomaten lieben werden, ist die unglaubliche Vielfalt an Broten, die Sie herstellen und genießen können, ohne stundenlang in der Küche zu stehen. Nachfolgend 3 Gründe, warum Ihr Brotbackautomat schnell zu Ihrem Lieblingsküchengerät werden kann.

1. Spart Strom

Denken Sie daran, wie warm Ihre Küche wird, wenn Sie etwas im Ofen backen, besonders in den Sommermonaten. Selbst wenn Sie einen gut isolierten Backofen haben, kostet der Betrieb eines Backofens immer noch mehr als der eines Brotbackautomaten. Man geht davon aus, dass der Stromverbrauch eines Standard-Brotbackautomaten etwa so hoch oder niedriger ist als der einer Kaffeemaschine, nämlich etwa 9 Kilowattstunden für 15 Stunden pro Monat.

2. Einfach und flexibel

Sie haben Zeit, andere Aufgaben zu erledigen, Besorgungen zu machen oder den Rest einer großen Mahlzeit zuzubereiten, ohne sich um das Brot in der Maschine kümmern zu müssen. Bei der traditionellen Brotherstellung müssen Sie selbst Hand anlegen und benötigen einen erheblichen Zeitaufwand.

3. Das Aufräumen ist ein Kinderspiel

Wenn Sie schon einmal Brot ohne Maschine gebacken haben, kennen Sie die schmutzigen Schüsseln, die Mehlschwemme beim Kneten des Teigs und den Abwasch der Pfannen oder Backbleche. Mit dem Brotbackautomaten brauchen Sie nur die Zutaten einzukippen und ein paar Messbecher und Löffel zu waschen. Außerdem lassen sich die Eimer des Brotbackautomaten leicht abwischen, wenn der Laib fertig ist.





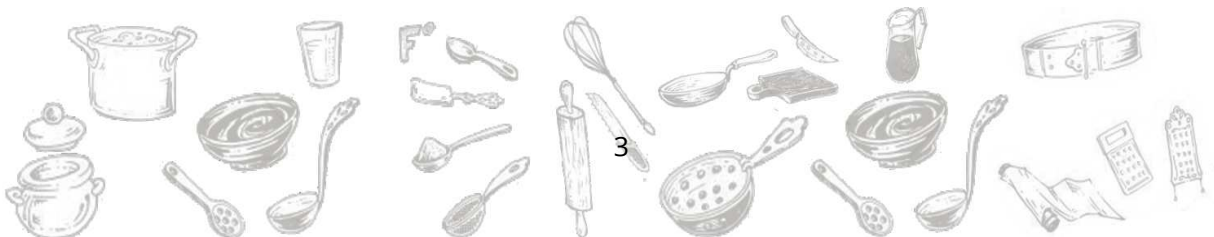
Zuerst setzt man das Rührwerk in die Form ein. Wenn die Form aus der Maschine genommen ist, können Sie die Zutaten abmessen und in die Form geben.

Danach müssen Sie nur noch den Behälter in den Automaten (die Maschine) stellen, das gewünschte Programm über das elektronische Bedienfeld auswählen und den Deckel schließen.

Eines der ersten Dinge, die der Brotbackautomat macht, ist das Kneten des Teigs - Sie werden die Geräusche hören. Falls Ihr Brotbackautomat mit einem Sichtfenster ausgestattet ist, können Sie den gesamten Backvorgang beobachten, was ziemlich faszinierend ist.

Nach der Knetphase wird es für einige Zeit still - es folgt die Gärphase. Die Maschine lässt den Teig ruhen und aufgehen. Dann folgt eine weitere Knetrunde und die Gärphase.

Schließlich schaltet sich der Backofen des Brotbackautomaten ein, und Sie werden den Dampf bemerken, der durch den Dampfabzug aufsteigt.





Brot in fünf einfachen Schritten

Brotbackautomaten sind mühelos und einfach zu bedienen. Geben Sie die Zutaten in der vom Hersteller empfohlenen Reihenfolge ein. Bei den meisten Maschinen fügen Sie zuerst die Flüssigkeiten und dann die trockenen Zutaten hinzu, oder wie es Ihre Maschine vorschreibt. Alle zu verwendenden Zutaten sollten Zimmertemperatur haben oder anders angegeben sein.

1. Messen Sie die Zutaten ab und geben Sie sie in die Brotbackform. Bevor Sie die Zutaten einfüllen, nehmen Sie den Brotkasten aus dem Gerät (andernfalls können die Zutaten leicht auf die Heizelemente verschüttet werden, wo sie verbrennen). Es ist notwendig, die Zutaten mit Hilfe einer Waage und den Messbechern und -löffeln, die Ihrem Brotbackautomaten beiliegen, genau zu berechnen. Geben Sie die Zutaten in der richtigen Reihenfolge für Ihr Gerät in die Backform (beachten Sie die Anweisungen des Herstellers).

2. Setzen Sie die Brotbackform in den Brotbackautomaten ein und schließen Sie den Deckel. Der Deckel sollte sicher einrasten, wenn der Griff heruntergeklappt ist.

3. Wählen Sie das entsprechende Programm. Wählen Sie die passende Größe des Brotes und die Farbe der Kruste. Stellen Sie bei Bedarf auch den Timer ein.

4. Drücken Sie auf „Start“. Der Brotbackautomat beginnt mit dem Mischen, Kneten, Wachsen und Backen und macht Sie darauf aufmerksam, wenn es Zeit ist, zusätzliche Zutaten wie Samen oder Nüsse hinzuzufügen (mit einem Piepton). Am Ende des Programms kündigt ein Piepton an, dass das Programm beendet und das Brot gebacken ist.



5. Stürzen Sie den Laib auf ein Drahtgitter und lassen Sie ihn abkühlen. Die meisten Brotbackautomaten halten den gebackenen Laib bis zu einer Stunde lang warm. Nehmen Sie die Brotform aus der Maschine, indem Sie den Deckel mit Ofenhandschuhen öffnen. Drehen Sie die Form auf den Kopf und schütteln Sie sie mehrmals, bis sich der Laib löst. Verwenden Sie ein hitzebeständiges Werkzeug, das die antihaftbeschichtete Oberfläche nicht zerkratzt, z. B. einen Holzspatel oder einen Löffel, um das Knetmesser aus dem Teig zu entfernen. Schalten Sie den Laib entsprechend um und lassen Sie ihn vor dem Aufschneiden mindestens 30 Minuten (idealerweise länger) abkühlen.





Der Erfolg beim Brotbacken in einem Brotbackautomaten kann von vielen verschiedenen Faktoren abhängen. Hier sind einige häufige Probleme bei der Brotherstellung:

1. Kein Aufgehen

- Die Hefe ist alt oder unsachgemäß gelagert
- Die Zutaten sind falsch abgemessen
- Mehl hat einen geringen Glutengehalt
- Zu wenig Hefe
- Temperatur der Zutaten ist zu hoch
- Zu niedrige Temperatur der Zutaten
- Zu viel Salz
- Zu viel oder zu wenig Zucker
- Salz ist mit der Hefe in Berührung gekommen

2. Zu starkes Aufgehen

- Zu viel Hefe
- Zu wenig Salz
- Wassertemperatur ist falsch
- Eimer ist zu klein für die Rezeptgröße

