



OMNIA® - Brot backen mit dem Omnia

Gebunden, 64 Seiten,
mit 25 farbigen Abbildungen
Preis € 14,95 [D]
ISBN 978-91-983182-6-5

Dieses Brotbackbuch richtet sich an alle, die auf
frische Brötchen und knuspriges Brot unterwegs nicht
verzichten möchten.

Auszüge aus dem Inhaltsverzeichnis

Brote

- 10 5 Minuten Körnerbrot
- 12 Bierbrot
- 18 Französisches Baguette
- 24 Graubrot mit /ohne Brotgewürz
- 32 Kartoffelbrot
- 34 Laugenkranz
- 34 Osterzopf mit Rosinen und Mandeln
- 40 Türkisches Fladenbrot
- 42 Vollkornbrot

Brötchen

- 50 Frühstücksbrötchen
- 54 Milchhörnchen
- 54 Rosinenbrötchen
- 56 Roggenbrötchen mit Hefe
- 58 Scones



Bei diesem Backbuch wurde mit einer erfahrenen Bloggerin und erklärten Wohnmobilreisenden zusammengearbeitet.



Brot backen
mit dem OMNIA®

Rezeptbeispiele aus dem OMNIA® Brotbackbuch

HEFETEIG

Für 10 Brötchen
Vorbereitung: 20 Minuten
Ruhezeit: 12 Stunden
Backzeit: 35 Minuten

500 g Mehl, Type 405
1 Tüte Trockenhefe
1 Prise Zucker
1,5 TL Salz
350 ml Wasser, lauwarm

Frühstücksbrötchen

Am Vorabend die trockenen Zutaten in eine große Schüssel geben. Mit lauwarmem Wasser verrühren. Der Teig ist feucht und klebrig. Die Schüssel über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Am Morgen den aufgegangenen Teig durchkneten, zu einer Rolle formen und in 10 gleich große Stücke teilen. Mit bemehlten Händen zu Brötchen formen und nebeneinander in die Backform setzen.

5 min. auf größer, dann 30 min. auf kleinster Hitze.

Tipp: Die Brötchen können mit Samen oder Kernen bestreut, alternativ mit Rosinen, Schokolade oder Röstzwiebeln gefüllt werden. Für jedes Brötchen etwa 1 EL Topping verwenden. Nach dem Formen kapförmig in Saaten oder Kerne tauchen bzw. 1 EL Füllung einarbeiten.

Auf dem Bild: Mohn, gerösteter Sesam, Rosinen, Chiasamen, Sonnenblumenkerne, Röstzwiebeln, Schokolade, Kürbiskerne, Leinsamen



50

HEFETEIG

Für 1 Brot
Vorbereitung: 35 Minuten
Ruhezeit: 30-60 Minuten
Backzeit: 25 Minuten

Für den Teig:

375 g Mehl, Type 405
5 g Trockenhefe
1 TL Zucker
120 ml Wasser, lauwarm
15 g Butter/Margarine
115 ml Milch
2 TL Salz

Glasur Laugenkranz:

100 ml Wasser
5 g Natron
grobes Salz zum Bestreuen,
und/oder Samen zum Bestreuen

Silikonform

Laugenkranz oder Osterzopf

Das Mehl in eine große Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde formen. Hefe, Zucker und lauwarmes Wasser hineingeben. Vorsichtig mit einer Gabel ein wenig verrühren und mit Mehl bestreuen. Für 15 min. ruhen lassen, bis die Hefe anfängt, Bläschen zu werfen. In der Zwischenzeit Butter und Milch erwärmen. Sobald die Butter geschmolzen ist, den Topf vom Herd nehmen und die Mischung lauwarm abkühlen lassen. Anschließend das Salz und die Milch-Butter-Mischung zum Mehl geben. Alles mit einer Gabel verrühren.

Jetzt den Teig auf einer Arbeitsfläche 8 min. kneten. Sollte dieser zu sehr kleben, noch etwas Mehl hinzugeben. Zum Schluss sollte sich der Teig weich anfühlen. Danach einen Strang (70 cm) formen, diesen mit einem Messer längs in 3 gleiche Stränge teilen und zu einem Zopf flechten. Den Hefezopf in die Backform mit der Silikonform legen. Abgedeckt an einem warmen, zugfreien Ort 30 - 60 min. gehen lassen. Nach der Ruhezeit 100 ml Wasser aufkochen. Den Herd ausstellen und 5 g Natron zum Wasser geben. Die heiße Lauge großzügig mit einem Pinsel auf dem Hefekranz verteilen. Mit grobem Salz und/oder mit Samen bestreuen.

3 min. auf größer, dann 10 min. auf kleinster, am Ende 12 min. auf größerer Hitze.

Wie wär's mal mit ...

einem Osterzopf mit Rosinen und Mandeln? Dann 100 g Rosinen in den Teig einarbeiten und zu einem Zopf flechten. Nach dem Aufgehen den Zopf mit einem verflühten Eigelb bestreuen und mit Mandelblättern bestreuen (Natronlauge und grobes Salz weglassen).



34