

Kochkurs Brot und Brötchen

Foccacia

750g Mehl
500ml Wasser
etwas Olivenöl
20g Salz
20g Zucker
1 Würfel Hefe

Olivenöl, Kräuter, Oliven, getrocknete Tomaten

Laugenbrötchen

30 g Hefe
1 Tl Zucker
800 g Dinkelmehl
40 g Butter
2 Tl Salz
Lauge
Sonnenblumenkerne
Kürbiskerne
Fleur de sel
Sesamsaat

Hefe zerkrümeln. Mit 200 ml lauwarmem Wasser und Zucker verrühren. Hefemischung, Mehl, Butter und Salz in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührers 4 Min. zu einem glatten Teig verkneten. evtl. noch etwas Wasser zugeben: es soll ein weicher, aber nicht klebriger Teig entstehen. Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.

Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, zu einer Rolle formen. Mit einem scharfen, in Mehl getauchten Messer in 12 gleich große Stücke teilen.

Ablaugen, mit Körnern bestreuen und nach einer kurzen Gare bei 230 Grad 18-20 Minuten backen.

Bagels

600 Mehl
2TL Salz
250g Milch
1 Würfel Hefe
2 El Olivenöl
50g Butter
1 Ei
50g Zucker
5g Natron
Mohn Sesam

Mehl mit Salz Mischen. Milch handwarm erwärmen, Hefe zugeben und anrühren. Hefemilch mit 175ml lauwarmen Wasser und dem Olivenöl zum Mehl geben und alles etwa 5 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten. Teig kurz ruhen lassen. Butter schmelzen und abkühlen lassen. Mit dem Ei unter den Teig kneten, den Teig weiter ruhen lassen. Teig nochmal gut durchkneten, erneut ruhen lassen.
10 Stück zu Bagles formen. Ofen auf 230 Grad vorheizen.
1 Liter Wasser und Natron in einem Topf aufkochen, Bagles portionsweise 1 Minute garen. Mit Sesam bestreuen, 15 min. backen.

Zwiebelbrot

je 500 Weizen und Roggenvollkornmehl
2TL Koriander
1 TL Kümmel
1 TL Muskat
Pfeffer, 1El Salz und 1 Prise Anis
1 Würfel Hefe
700ml Bier
150g Sauerteig

Beide Mehl, Gewürze und Salz in eine Schüssel geben. Hefe mit kaltem Bier und Sauerteig verrühren. Hefemischung zum Mehl geben und gründlich verkneten. Ruhen lassen. In Form bringen, Mit Wasser bepinseln, Zwiebeln und Kümmel aufstreuen und bei 230 Grad ca. 10 Min. backen.

Viel Spaß und Gruß,

Kilian Schön