

Veronika Pichl



BROTBACKAUTOMAT

Das Rezeptbuch

Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Pizzateig
und mehr einfach selbst backen



riva

Milchbrötchen mit Schokodrops



FÜR 10-12 STÜCK

ZUTATEN:

Für den Teig:

1½ TL Trockenhefe
500g Weizenmehl
Type 405
1 TL Zucker
1½ TL Salz
350 ml Milch

Sonstiges:

80–100 g Schokodrops
Zartbitter

Teigprogramm: **Normal**

1. Teig aus dem BBA entnehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. Schokodrops beimengen und den Teig zu einer Rolle formen. Diese dann in 10–12 etwa gleich große Stücke teilen.
2. Die Teigstücke erst zu einer Kugel rollen, dann etwas flach drücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.
3. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
4. Ein backofenfestes Gefäß mit Wasser befüllen und auf den Boden des Backofens stellen.
5. Brötchen in den Ofen geben und 20–25 Min. backen.



Dinkel-Seelen



FÜR 6 STÜCK

ZUTATEN:

Für den Teig:

1½ TL Trockenhefe
500 g Dinkelmehl Type 630
1 TL Zucker
1½ TL Salz
320 ml Wasser

Sonstiges:

1 EL grobes Meersalz
1 EL Kümmel

Teigprogramm: **Normal**

1. Teig aus dem BBA entnehmen. In eine Schüssel umfüllen und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Am nächsten Tag den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zu einem Viereck (ca. 25 x 20 cm) ausbreiten.
3. Eine Ecke bis etwa über die Mitte falten. Mit den restlichen Ecken genauso verfahren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.
4. Danach in etwa 6 gleich große Stücke teilen und diese jeweils zu einer etwa 20 cm langen Stange/Rolle ausziehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Wieder zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.
5. Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
6. Seelen mit Wasser bepinseln und nach Belieben mit Salz und Kümmel bestreuen.
7. Ein backofenfestes Gefäß mit Wasser befüllen und auf den Boden des Backofens stellen.
8. Seelen in den Ofen geben und ca. 20 Min. backen.

Wichtig: Dieser Teig sollte über Nacht ruhen!



Vollkornbrötchen



FÜR 8–10 STÜCK

ZUTATEN:

1 TL Trockenhefe
300 g Weizenvollkornmehl
½ TL Zucker
1 TL Salz
20 g Butter
200 ml Wasser
1 EL Leinsamen
1 EL Sonnenblumenkerne

Teigprogramm: **Normal**

1. Teig aus dem BBA entnehmen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einer Rolle formen. Diese dann in 8–10 etwa gleich große Stücke teilen.
2. Teigstücke erst rollen, dann alle etwas flach drücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Jeweils mit Wasser bestreichen und kreuzförmig einschneiden.
3. Mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.
4. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
5. Ein backofenfestes Gefäß mit Wasser befüllen und auf den Boden des Backofens stellen.
6. Brötchen in den Ofen geben und 20–25 Min. backen.

Tipp: Saaten und Kerne nach Belieben hinzufügen, z. B. Chiasamen, Kürbiskerne und Hanfsamen.

