

etwas Wasser oder auch Bier einpinseln.

## Buttermilchbrot

Dieses Brot aus Roggenschrot und Haferflocken ist zugleich kernig und saftig. Ein Genuss vor allem morgens zum Frühstück, mit zerlaufender Butter und köstlichem Imkerhonig.

- **Portionen:** für zwei Brote, ca. 20 Scheiben
- **Zeitaufwand:** ca. 80 Minuten, plus mindestens 80 Minuten für die Teigruhe
- **Schwierigkeitslevel:** Bäckergerelle

### Zutaten:

- 100 Gramm Vollkorn-Roggenschrot
- 250 Gramm Weizenmehl (Type 1050)
- 250 Gramm Reismehl
- 470 Milliliter lauwarme Buttermilch
- 1 Würfel frische Hefe (42 Gramm)
- 40 Gramm Sauerteig
- 50 Gramm Haferflocken und zwei Esslöffel Haferflocken
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Teelöffel Salz

### Zubereitung:

- 1) Roggenschrot und 450 Milliliter Buttermilch verrühren, 20 Minuten quellen lassen. Hefe in den Mix bröseln, darin auflösen. Sauerteig, Zucker und Salz darunter rühren.
- 2) Weizenmehl, Reismehl und 50 Gramm Haferflocken in einer Schüssel vermischen. Die Buttermilchmischung zugeben und alles mit dem Knethaken des elektrischen Handrührgeräts oder mit den Händen zu einer glatten Teigkugel verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 60 Minuten gehen lassen.
- 3) Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Teig zu zwei ovalen Brotlaiben formen und in jeweils einen mit einem Stück Backpapier ausgelegten Spankorb (ersatzweise kleine Kastenform) legen. Teig rautenförmig mit einem Messer einschneiden, mit der restlichen Buttermilch bestreichen und mit Haferflocken bestreuen. Brot im vorgeheizten Backofen 50 Minuten backen.

### Tipp:

Dieses Buttermilchbrot ist prima, wenn Sie Gäste zum Brunch oder zu einem rustikalen Abendbrot erwarten. Es lässt sich sowohl mit süßem als auch herzhaftem Belag herrichten und schmeckt warm aus dem Ofen am besten.

## Dinkelbrot

Dinkel ist ein mit Weizen eng verwandtes Getreide, jedoch ursprünglicher und leichter

bekömmlich – auch und gerade für Menschen, die problematisch auf Weizen reagieren. Außerdem enthält das Urkorn viele gesunde Vitamine und Mineralien, aber auch sehr viel Gluten.

- **Portionen:** ergibt ein Brot mit ca. 10 Scheiben
- **Zeitaufwand:** ca. 1 ¼ Stunden
- **Schwierigkeitslevel:** Bäckerlehrling

### **Zutaten:**

- 300 Gramm Dinkelmehl (Type 630)
- 1 Päckchen Trockenhefe
- ½ Teelöffel Salz
- 1 Prise Zucker
- 2 Esslöffel Pflanzenöl (Raps, Sonnenblume oder Olive)
- Wasser
- Fett und Mehl für die Form
- Kastenform

### **Zubereitung:**

- 1) Zunächst die Hefe mit dem Zucker in lauwarmem Wasser auflösen. Mehl, Salz, Pflanzenöl, Zucker sowie das Hefewasser in eine große Schüssel geben und mit den Knethaken eines Handrührgeräts kräftig vermengen. Bei Bedarf Wasser hinzufügen, der Teig sollte dickflüssig sein.
- 2) Kastenform einfetten und bemehlen. Brotteig hineinfüllen, mit einem Tuch abdecken und in der Form mindestens 30 Minuten gehen lassen. Das Volumen sollte sich anschließend stark vergrößert haben.
- 3) Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft 160 Grad), anschließend das Brot auf der mittleren Schiene in ca. 30 Minuten fertigbacken.

### **Tipp:**

Das Dinkelbrot schmeckt nicht nur pur gut, Sie können auch allerlei Würzmittel mit in den Teig geben. Probierenswert sind etwa gehackte, getrocknete Tomaten, gehackte Walnüsse oder Haselnüsse, Samen wie Leinsamen oder Chia...

## **Früchtebrot**

Früchtebrote sind in vielen Regionen typisch für die Weihnachtszeit. Getrocknete Früchte, Nüsse sowie Rosinen, Zitronat und Orangeat sorgen für das charakteristische weihnachtliche Aroma.

- **Portionen:** ergibt zwei Laibe á ca. 12 Scheiben
- **Zeitaufwand:** 80 Minuten Backzeit plus mindestens drei Stunden Ruhezeit
- **Schwierigkeitslevel:** Bäckermeister

## **Zutaten:**

### **Für die Füllung:**

- 250 Gramm getrocknete Pflaumen ohne Stein
- 250 Gramm getrocknete Aprikosen
- 250 Gramm getrocknete Birnen
- 200 Gramm entsteinte Datteln
- 100 Gramm Walnusshälften
- 100 Gramm Haselnusskerne
- 50 Gramm Zitronat
- 50 Gramm Orangeat
- 100 Gramm Rosinen
- 100 Gramm Zucker
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- 1 Prise Anis
- 1 Prise Nelkenpulver
- 1 Prise Salz
- 6 Esslöffel Rum oder Kirschwasser

### **Für den Teig:**

- 500 Gramm Weizenmehl (Type 405)
- 1 Päckchen Trockenbackhefe
- 50 Gramm Zucker
- 50 Gramm Butter
- 250 Milliliter Milch

## **Zubereitung:**

1) Pflaumen, Aprikosen, Birnen und Datteln in einer Schüssel mit reichlich lauwarmem Wasser bedeckt über Nacht einweichen. Am nächsten Tag das Wasser abgießen, die Früchte in einem Sieb gut abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. In eine große Schüssel füllen.

2) Walnüsse, Haselnüsse, Zitronat und Orangeat grob hacken. Zusammen mit den Rosinen, dem Zucker, den Gewürzen und dem Alkohol zu den Früchten geben. Alles miteinander gut vermischen und ungefähr eine Stunde durchziehen lassen.

3) Für den Hefeteig das Mehl mit der Trockenbackhefe in einer Schüssel gut vermischen. Alle anderen Teigzutaten zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Hefeteig so lange kneten und schlagen, bis er Blasen wirft und nicht mehr an der Schüssel klebt.

4) Unter die eine Hälfte des Teiges die Früchte kneten, die andere Hälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn zu zwei gleich großen Rechtecken ausrollen. Aus der Fruchtemasse zwei längliche Laibe formen und mit nassen Händen glattstreichen.

5) Je einen Laib auf die Teigplatten legen. Die Teigländer mit Wasser bepinseln, den Teig über die Fruchtefüllung schlagen und gut andrücken. Die Brote auf ein gefettetes

Backblech geben. Mit einem Tuch abdecken und mindestens drei Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad), Brote mit lauwarmem Wasser bepinseln und im vorgeheizten Ofen fertig backen.

### **Tipp:**

Üppig mit Butter bestrichen schmeckt das Fruchtebrot am besten. Vor dem Anschnitt sollte es jedoch einige Tage durchgezogen sein.

## **Haferflockenbrot**

Der Mix aus drei verschiedenen Getreidesorten macht dieses Brot gesund und bekömmlich. Für die Extraportion Vitamine und Mineralstoffe sorgen nicht nur die kernigen Haferflocken, sondern auch das kräftige Roggenvollkornmehl.

- **Portionen:** ergibt ein Brot mit ca. 12 Scheiben
- **Zeitaufwand:** ca. 2 ½ Stunden
- **Schwierigkeitslevel:** Bäckerlehrling

### **Zutaten:**

- 300 Gramm Weizen- oder Dinkelmehl (Type 405 oder 630)
- 200 Gramm Roggenmehl (Vollkorn)
- 55 Gramm kernige Haferflocken
- einige Esslöffel Haferflocken zum Bestreuen
- 15 Gramm Salz
- 1 Esslöffel Brotgewürzmischung
- ½ Würfel frische Hefe (Kühlregal)
- 1 Prise Zucker
- 375 Milliliter warmes Wasser

### **Zubereitung:**

1) Hefe mit dem Zucker durch Rühren im Wasser auflösen. Mehle in eine große Schüssel geben, restliche Zutaten sowie Hefewasser hinzufügen und mit dem Knethaken eines Handrührgeräts kräftig kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

2) Schüssel mit einem Tuch abdecken und anderthalb Stunden an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat. Danach Teig erneut kräftig durchkneten und in eine gefettete und bemehlte Kastenform geben. Die Oberfläche mehrmals mit einem Messer anritzen und mit Wasser bestreichen. Noch einmal eine halbe Stunde ruhen lassen.

3) Backofen auf 170 Grad vorheizen (Umluft 150 Grad), in der Zwischenzeit das Brot erneut mit Wasser bepinseln und mit den Haferflocken bestreuen. Anschließend in etwa 50 Minuten fertigbacken.

### **Tipp:**

Auf diesem feinen, milden Vollkornbrot schmecken sowohl süße als auch herzhaft Beläge. Vor allem bei Kindern ist Haferflockenbrot sehr beliebt.

## Hefezopf

Brot oder Kuchen? Diese Frage ist beim Hefezopf nicht einfach zu beantworten, denn der süße Striezel – wie das Gebäck in Süddeutschland und Österreich auch bezeichnet wird – wird mit Ei, Butter und Zucker gebacken. Am besten schmeckt er jedoch dick mit Butter und fruchtiger Marmelade bestrichen!

- **Portionen:** ergibt ein Brot mit ca. 20 Scheiben
- **Zeitaufwand:** ca. 1 ½ Stunden
- **Schwierigkeitslevel:** Bäckerlehrling

### Zutaten:

- 750 Gramm feines Weizenmehl (Type 405)
- 125 Gramm Zucker
- 1 Würfel Frischhefe (Kühlregal)
- 375 Milliliter lauwarme Milch
- 100 Gramm Butter
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- lauwarme Milch zum Bestreichen

### Zubereitung:

1) Mehl in eine große Schüssel sieben. Am besten funktioniert für dieses Rezept feines Kuchenmehl oder eine Mischung aus herkömmlichen Weizen- und Kuchenmehl. Die Hefe zusammen mit etwas warmer Milch und einem Teelöffel Zucker in einer Tasse auflösen, in eine Vertiefung zum Mehl hinzugeben und ca. 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

2) Die restlichen Zutaten hinzugeben und mit dem Knethaken eines Handrührgeräts kräftig kneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Teig erneut mit einem Tuch abdecken und etwa 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat.

3) Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, kräftig durchkneten und in drei gleich große Teile teilen. Daraus ebene Rollen formen und aus diesen einen Zopf flechten. Diesen mit lauwarmer Milch einpinseln.

4) Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Hefezopf in ca. 30 Minuten backen, anschließend auskühlen lassen.

### Tipp:

Der süße Hefezopf schmeckt übrigens nicht nur mit Marmelade, sondern auch mit Butter bestrichen und einem milden Käse belegt – Gouda, Butterkäse oder Edamer passen besonders gut.