







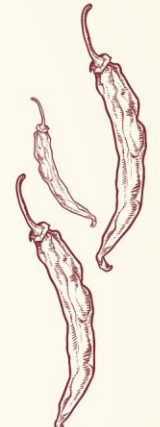
# Apfel-Streusel-Kuchen



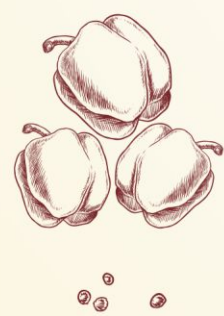
600 g Weizenmehl Typ 550  
80 g Hefe  
100 g Zucker  
2 Pck. Vanillezucker  
etwas Salz  
2 Eier  
100 g weiche Butter  
4 EL Öl  
250 ml lauwarme Milch



Alles zusammen 5 - 7 Minuten kneten und  
50 Minuten ruhen lassen. Das Blech mit Öl einpinseln, den Teig  
gleichmäßig ausrollen, bis er die gewünschte Größe erreicht hat.  
Den Teig auf das Blech legen und an den Rändern andrücken.  
4000 g Äpfel schälen, achteln und den Teig damit so  
dicht belegen, dass er völlig bedeckt ist.



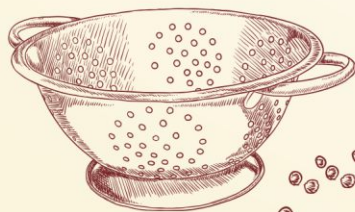
Aus 600 g Weizenmehl Typ 550,  
400 g Butter, 400 g Zucker und etwas Salz die Streusel herstellen  
und gleichmäßig über die Apfelstückchen geben. Bei 200 °C  
etwa 30 - 40 Minuten backen.



Dieses Rezept stammt nicht von mir.  
Es ist ein Auszug aus den Büchern: 'Brot-Zeit! Backgeheimnisse einer Müllerin'  
ISBN 978-3-8354-1172-2 und 'Holzbacköfen im Garten' ISBN 978-3-936896-69-5.



Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren  
Ihre Regina König





# Brot backen kinderleicht



700 g Mehl (300 g Roggenmehl Typ 1150, 200 g Dinkelvollkornmehl, 200 g Weizenmehl Typ 1050) in eine große Schüssel sieben.

Wir drücken eine Mulde ins Mehl. 1 Tl Zucker hinzufügen  
1 Päckchen Trockenhefe oder einen Würfel Frischhefe (40 g) einbröseln  
100 ml lauwarmes Wasser einrühren - einen cremigen Brei rühren  
Alles mit ein wenig Mehl zudecken und warten bis der Teig sich entwickelt  
und die Mehlschüssel Risse bekommt.

3 Tl Meersalz an den Rand. Wichtig: nicht auf die Hefe!

4 Tl Brotgewürz nach Belieben



1 Tasse Sauerteig oder 30 g Fertigsauer (gibt es im Reformhaus) nehmen  
500 ml lauwarmes Wasser einrühren und alles zu einem gleichmäßigen Brei verrühren  
noch ca. 300 g Mehl (z.B. Weizen, Roggen, Dinkel) einarbeiten

Die Hände mit Mehl einreiben



Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf etwas Mehl legen, ca. 10 Minuten kneten,  
bis sich eine seidig glänzende Oberfläche bildet und das Klebergerüst  
ganz aufgeschlossen ist (gegebenenfalls noch etwas Mehl hinzufügen)

Die Hände mehlen

Die Schüssel über den Teig stürzen und eine Stunde warten,  
danach die Luftkammern zusammendrücken.

Danach kann man das Brot verzieren und anschließend muss es  
noch einmal für 30 Minuten gehen.

Bei 250° C in den heißen Ofen schieben,

der nach 10 Minuten auf 180° runtergekühlt sein sollte.

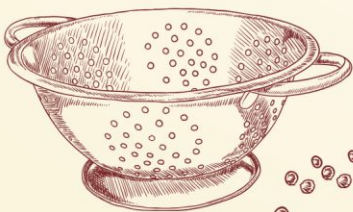


Alle Luftklappen schließen und noch mindestens 1 Stunde backen.  
Das Brot ist fertig, wenn wir auf den Boden klopfen und es hohl klingt.

Dieses Rezept stammt nicht von mir.


Es ist ein Auszug aus den Büchern: 'Brot-Zeit! Backgeheimnisse einer Müllerin'  
ISBN 978-3-8354-1172-2 und 'Holzbacköfen im Garten' ISBN 978-3-936896-69-5.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren  
Ihre Regina König






# Tipps - Brot backen




Die beste Triebkraft hat Hefe bei 30 - 32° C, bei 57° C geht sie kaputt  
Hefe sollte in Flüssigkeit aufgelöst werden,  
um sich gleichmäßiger im Teig zu verteilen  
Umgerechnet kommen auf 1 Liter Flüssigkeit 40 g frische Hefe (1 Würfel)  
• Haben wir eine Teig mit vielen Zutaten wie  
z. B. Sämereien (also Körner) erhöhen wir die Hefezugabe  
- ebenso bei kalter Witterung -  
Hefe sollte luftig, kühl und trocken aufbewahrt werden



## Hinweise zur Brotzubereitung:

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben - nur dann geht der Teig gut auf.  
Optimal wären 27° C, es reichen aber auch 21° C.

Hefe- oder Sauerteige nicht in der Zugluft stehen lassen, damit sich der Teig beim Gehen nicht „verköhlt“ wird er mit einem Tuch abgedeckt und vor Zugluft geschützt.  
Sauerteige gehen langsamer als Hefeteige, daher kann man den Vorteig auch schon am Vorabend bereiten. Geknetet wird am besten mit den Händen, dann wird das Brot schön luftig und locker. Drehen und Drücken ist beim Kneten sehr wichtig.



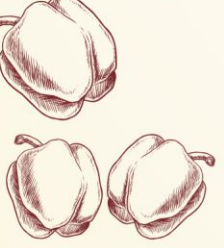
Den Teig wieder und wieder von außen in die Mitte ziehen, draufdrücken und ihn ein wenig drehen, dann sich das gebildete Eck in die Mitte ziehen, drücken und drehen, immer im Kreis herum, bis der Teig beginnt, kalt zu schwitzen.

Roggenbrot klebt immer, also vorsichtig mit dem Mehl umgehen.

Es wird immer unter das Brot gemehlt - nie auf das Brot.

Die Teigruhezeiten hängen stark von der Raumtemperatur ab.

Ideal sind um die 28° C. Der Teig wird am besten mit einer Folie abgedeckt.  
Das Verhindert das Austrocknen der Oberfläche und lässt ihn besser aufgehen.  
Wichtig ist, dass sich das Volumen verdoppelt hat, bevor wir weiterarbeiten.





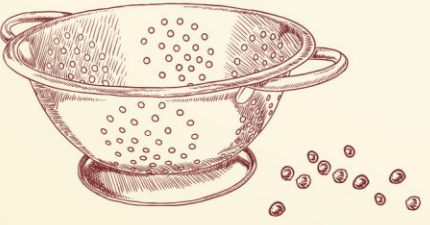
Die Kruste wird glänzend, wenn sie vor dem Backen mit einer Mischung aus einem geschlagenen Ei und einem Esslöffel Milch bestrichen wird.

Knusprig wird's, wenn es oben und seitlich mit Eiweiß, das mit einem Löffel Wasser verschlagen wurde, eingepinselt wird.

Damit die Rinde nicht reißt, wird das Brot vor dem Einschieben mit heißem Wasser oder Milch bestrichen. Eine glänzende Brotrinde erzielt man, wenn das Brot kurz vor dem Ende der Backzeit nochmals mit heißem Wasser bepinselt wird.

Will man eine würzige Brotruste, gibt man etwas Salz ins Wasser.

Je höher der Roggenmehlanteil, desto länger hält sich das Brot, wird aber auch umso flacher.





# Butterkuchen

*Dieses Rezept ist für ein Backblech der Größe 40 x 60 cm ausgelegt. Für ein handelsübliches Herdblech sollten die Zutatenmenge halbiert werden.*

*1000 g Weizenmehl Typ 550  
180 g Hefe  
150 g Zucker  
etwas Salz  
500 ml lauwarme Milch  
150 g weiche Butter*

*Alle Zutaten zusammen 5 Minuten kneten und 30 Minuten ruhen lassen. Dann auf Blechgröße ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.*

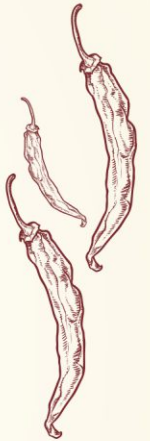
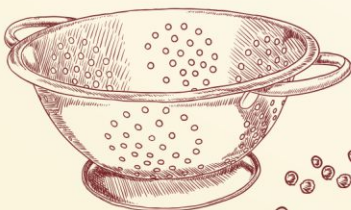
*250 g sehr weiche Butter auf dem ausgerollten Teig verstreichen. 150 g Zucker und 2 Päckchen Vanillezucker mischen und auf den Teig gleichmäßig verteilen. 150 g gehobelte Mandeln darüber streuen und 15 bis 20 Minuten bei 200° C backen.*

*Sofort nach dem Backen, solange der Kuchen noch heiß ist, 750 ml flüssige Sahne direkt aus dem Becher gleichmäßig über den Kuchen gießen.*

*Dieses Rezept stammt nicht von mir.*


*Es ist ein Auszug aus den Büchern: 'Brot-Zeit! Backgeheimnisse einer Müllerin' ISBN 978-3-8354-1172-2 und 'Holzbacköfen im Garten' ISBN 978-3-936896-69-5.*

*Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren  
Ihre Regina König*







# Italienisches Brot mit Tomaten und Pinienkernen



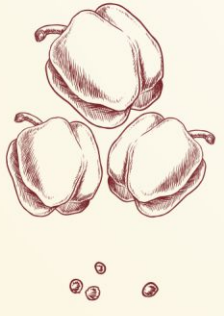
500 g Dinkelmehl Typ 630 i  
1 EL Zucker, 1 Prise Salz, 1 Pck. Trockenhefe  
250 ml Wasser, 3 EL Olivenöl  
100 g getrocknete Tomaten  
50 g geröstete Pinienkerne  
100 g Pecorino (italienischer Schafskäse)  
1 EL italienische Gewürzmischung  
oder Bruschetta-Gewürz



Mehl in eine Schüssel geben,  
Hefe, Zucker und Wasser hinzufügen und  
einen geschmeidigen Teig bereiten. Diesen lassen wir  
an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen. Er sollte sein  
Volumen verdoppeln. Besonders geschmackvoll wird er,  
wenn er die ganze Nacht an einem kühlen Ort geht.

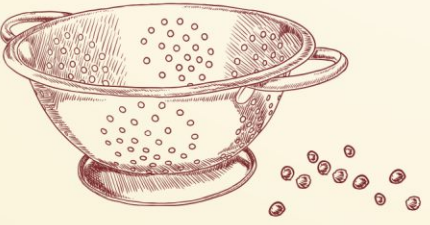


Anschließend kommen die restlichen Zutaten hinzu und  
wir formen den Teig zu 12 kleinen Laibchen, die wir auf ein, mit  
Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Wichtig ist nun das Abdecken  
mit Folie! Sie schützt das Gebäck vor dem Austrocknen.



Der Ofen sollte auf 250° C aufgeheizt sein, wenn wir unsere  
Laibchen hineinschieben. Mit dem Pflanzensprüher etwa 10 mal  
in die Backkammer sprühen - wir brauchen Dampf.

Gebacken wird das Ganze 5 Minuten bei 250° C und  
dann bei 170° C ca. 25 Minuten.



Dieses Rezept stammt nicht von mir.  
Es ist ein Auszug aus den Büchern: Brot-Zeit! Backgeheimnisse einer Müllerin  
ISBN 978-3-8354-1172-2 und Holzbacköfen im Garten ISBN 978-3-936896-69-5.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren  
Ihre Regina König





# Käsebrötchen

1000 g Weizenmehl Typ 812  
600 ml Wasser  
120 g Hefe, 40 g Salz  
40 g Malz, 15 g Pfeffer

Alles zusammen 5 bis 8 Minuten  
kneten und 50 Minuten ruhen lassen.  
Den Teig gut durchkneten und 36 Teiglinge  
a ca. 50 g zu runden Brötchen formen.

Mit etwas Wasser besprühen und  
mit Käse bestreuen. Nach einer Stunde Ruhezeit  
die Teiglinge mit Wasser besprühen.

In den Ofen auch reichlich  
Wasser spritzen und die Teiglinge bei  
200° C ca. 20 Minuten backen.

Dieses Rezept stammt nicht von mir.  
Es ist ein Auszug aus den Büchern: *Brot-Zeit! Backgeheimnisse einer Müllerin*  
ISBN 978-3-8354-1172-2 und *Holzbacköfen im Garten* ISBN 978-3-936896-69-5.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren  
Ihre Regina König





# Knoblauchfladen

1000 g Weizenmehl Typ 812  
120 g Hefe, 40 g Salz, 50 g Malz  
15 g Pfeffer (in den Teig)  
1,5 kleine Gläser Knoblauchpaste  
600 ml Wasser  
Zum Bestreuen: Etwa 20 g Pfeffer,  
20 g Paprikapulver und  
200 g Käse.

Alle Zutaten zusammen 5 - 8 Minuten kneten,  
dann 50 Minuten ruhen lassen und danach gut durchkneten.  
8 Teiglinge a ca. 240 g zu kleinen Kugeln formen.

Die Teiglinge 10 Minuten ruhen lassen, dann flach klopfen,  
mit Wasser besprühen, mit Käse bestreuen und  
mit Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Wenn die Teiglinge nach einer Stunde auf etwa die  
doppelte Größe aufgegangen sind, die Fladen mit Wasser  
besprühen und auch in den Ofen reichlich Wasser  
für eine gute Krustenbildung spritzen und  
18 bis 20 Minuten bei 230° C backen.

Dieses Rezept stammt nicht von mir.  
Es ist ein Auszug aus den Büchern: *Brot-Zeit! Backgeheimnisse einer Müllerin*  
ISBN 978-3-8354-1172-2 und *Holzbacköfen im Garten* ISBN 978-3-936896-69-5.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren  
Ihre Regina König







# Pitabrot



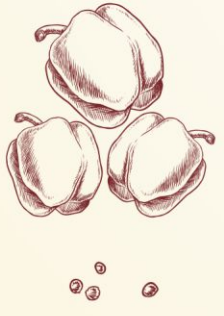
6 Tassen Weizenmehl Typ 550  
3 Tassen kaltes Wasser, 1 EL Salz



Das gesiebte Mehl wird  
mit dem Salz vermischt und in eine Schüssel gegeben.  
Dann schütten wir nach und nach das Wasser hinzu und  
kneten alles durch, bis sich ein dicker Teig bildet.



Den Teig schneiden wir in 10 bis 12 kleine Stücke und  
formen kleine Bällchen daraus. Diese drücken wir flach in längliche  
Ovale, legen sie auf ein bemehltes Brett, bestreuen sie mit etwas  
Mehl und lassen sie 45 Minuten gehen.



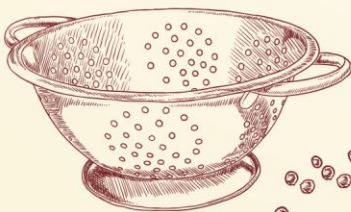
Bei 250° C backen wir sie dann 5 bis 6 Minuten.  
Der Geschmack ist wunderbar, wenn wir sie noch einmal  
auf einen Rost legen und mit Knoblauchbutter einstreichen.  
Anschließend werden die Taschen auseinander  
geschnitten und mit Schaschlik gefüllt.



Dieses Rezept stammt nicht von mir.  
Es ist ein Auszug aus den Büchern: Brot-Zeit! Backgeheimnisse einer Müllerin  
ISBN 978-3-8354-1172-2 und Holzbacköfen im Garten ISBN 978-3-936896-69-5.



Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren  
Ihre Regina König








# Pizza




500 g Weizenmehl Typ 405  
20 g Trockenhefe  
125 ml lauwarmes Wasser, Salz  
4 EL Olivenöl



*Das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel sieben, die in Wasser aufgelöste Hefe einarbeiten, das Öl hinzufügen und so viel Wasser verwenden, bis wir einen geschmeidigen Teig erhalten, der jetzt kräftig durchgearbeitet wird. Zum Gehen wird der Teig mit Folie oder einer warmen Schüssel zugedeckt und ruht nun für 30 Minuten.*

*Man kann ihn aber auch in einem 8-Liter-Gefrierbeutel geben, gut verschließen und in den Kühlschrank legen.*

*Er ist dann am nächsten Tag perfekt, kann aber auch zwei Tage im Kühlschrank bleiben. Zum Ausarbeiten teilen wir den Teig in zwei Hälften und rollen ihn mit dem Nudelholz in runde, etwa 1 cm dicke Teigplatten aus.*



*Wir belegen nun die Pizza nach Geschmack. Gebacken wir die Pizza bei großer Hitze (350° C) für ca. 5 bis 10 Minuten. Wir können den Teig aber auch in einer Bratpfanne backen. Diese dazu erhitzten und, wenn sie sehr heiß ist, eine der Teigplatten ohne Fettzugabe hineingeben, mit der Gabel einstechen und immer wieder wenden, bis sie schön knusprig und goldbraun ist.*



*Als Pizzabrot mit Rosmarin oder Oregano würzen und etwas Knoblauch darauf geben - köstlich!!*


*Dieses Rezept stammt nicht von mir.  
Es ist ein Auszug aus den Büchern: Brot-Zeit! Backgeheimnisse einer Müllerin  
ISBN 978-3-8354-1172-2 und Holzbacköfen im Garten ISBN 978-3-936896-69-5.*

*Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren  
Ihre Regina König*






# Roggen-Sauerteig-Brot




200 g Sauerteigansatz (bekommt man beim Bäcker seines Vertrauens) mit 300 g Roggenvollkornmehl und 300 ml Wasser verrühren und mit einem Tuch abdecken.




Über Nacht bei Zimmertemperatur reifen lassen. Nach 18 Stunden ist dieser Sauerteig gebrauchsfertig. 200 g davon wieder in ein sauberes Schraubglas geben und im Kühlschrank für das nächste Brot aufbewahren.




200 g Sauerteig (vorstehend)  
700 g Roggenvollkornmehl, 300 g Weizenvollkornmehl  
3 Tl Salz, ½ Würfel Hefe



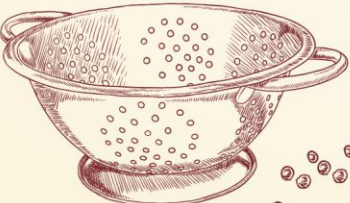
Einen Sauerteigansatz herstellen:  
Abgewogenen Sauerteigansatz (500 g), Weizenvollkornmehl, übriges Roggenvollkornmehl (400 g) und Salz mischen. Hefe zerbröckeln, zufügen und ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten, dabei nach und nach 450 ml lauwarmes Wasser zugeben. Teig auf wenig Roggenmehl 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen.



Dann halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu zwei runden Broten kneten. Zwei Schüsseln oder Garkörbe (20 cm) mit Kartoffelstärke leicht bestäuben und Teig mit der Naht nach oben hineingeben. Zugedeckt mindestens 1 Stunde gehen lassen. - Backofen auf 250 °C vorheizen.



Brote vorsichtig mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech stürzen. 10 Minuten backen. Dann Ofentemperatur auf 200 °C reduzieren und weitere 40 - 45 Minuten backen. Eventuell zum Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken, damit die Kruste nicht zu dunkel wird.



Dieses Rezept stammt nicht von mir.  
Es ist ein Auszug aus den Büchern: Brot-Zeit! Backgeheimnisse einer Müllerin ISBN 978-3-8354-1172-2 und Holzbacköfen im Garten ISBN 978-3-936896-69-5.



Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren  
Ihre Regina König





# Schweinekrustenbraten

**5000 g Schweinekrustenbraten**  
**6 Gemüsezwiebeln**  
**1 Knoblauchknolle, 15 Karotten**  
**2500 g Kartoffeln**

*Das Fleisch nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Zwiebeln, Knoblauch und Karotten in große Stücke schneiden und mit in die Backwanne geben.*

*Alles für eine Stunde bei 250° C in den Backofen schieben und den Braten alle 15 Minuten mit Bier begießen.*

*Kartoffeln wie gewohnt schälen, waschen, in kleine Stücke schneiden, gut salzen, ebenfalls im Backofen 1 Stunde mit backen.*

*Nach zwei Stunden ist der Schweinekrustenbraten verzehrbereit.*

*Dieses Rezept stammt nicht von mir.  
Es ist ein Auszug aus den Büchern: 'Brot-Zeit! Backgeheimnisse einer Müllerin' ISBN 978-3-8354-1172-2 und 'Holzbacköfen im Garten' ISBN 978-3-936896-69-5.*

*Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren  
Ihre Regina König*