Selbstgemachtes

- Brot
  - Schnelles Brot
  - Rezepte
  - Königleche Burger Buns
  - Frische brötchen
  - Sub (Teichners
  - Kräuterbaguettes
  - 3 Stunden brot (Jo Semola)
  - Einfaches Fladenbrot (Teichners)
- Nudeln
- Käse
  - Mozzarella
  - Echten Mozzarella selber machen – einfach ohne Plastikmüll
- Knoblauch Öl

Brot

Brot

Schnelles Brot



Quelle

Link zum Original Rezept

Erfahrungen

Beim Backen ohne form wird es hart an der kruste

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
500g	Mehl	Typ 550 aber auch Typ 405 Weizenmehl (Vollkorn oder Dinkel auch möglich
9g	Salz	
7g	Hefe frisch	alternativ 1/2 Päckchen Trockenhefe
360g	Wasser lauwarm	

Zubereitungszeit

Zeit	in Minuten
Vorbereitungszeit	5
Arbeitszeit	5
Ruhezeit	1,5h (90min)
Backzeit	50 (30+20)
Gesamtzeit	150min

Zubereitung

Schritt 1

Zuerst **500 g Mehl mit 9 g Salz** in einer Schüssel vermengen. In einer **separaten Schüssel 7 g Hefe mit 360 g lauwarmem Wasser** verrühren. Anschließend das Wasser zum Teig geben und daraus einen Teig kneten. Das geht mit den Händen, einer Teigkarte oder einem Holzlöffel.

Schritt 2

Wenn ein Teig entstanden ist, gibst Du diesen auf eine bemehlte Arbeitsfläche und **knetest alles rund 5 Minuten durch**. Solange, bis der Teig richtig weich und geschmeidig geworden ist.

Tipp: *Wenn Du eine Küchenmaschine hast, kannst Du den Teig auch gern auf mittlerer Stufe mit dem Knethaken kneten.*

Schritt 3

Nun lässt Du den Teig mit einem sauberen Geschirrhandtuch abgedeckt **mindestens 1 Stunde lang ruhen**. Achte darauf, dass der Teig nicht zu kühl und nicht in der Zugluft steht.

Schritt 4

- etzt knetest Du den Teig nochmals durch und schlägst die äußeren Seiten drei Mal zur Mitte hin um. Dann formst Du einen runden Laib und setzt das Brot mit der Falz nach unten auf ein Stück Backpapier.

Schritt 5

Du kannst das Brot nun **mit Mehl bestäuben** und an der Oberseite **mehrmals einritzen**. Anschließend lässt Du es abgedeckt nochmals rund 30 Minuten ruhen. In dieser Zeit heizt Du den Backofen mit einem Topf samt Deckel auf 250 Grad Celsius (Ober-/Unterhitze) auf.

Schritt 6

Wenn sowohl Backofen als auch der Topf heiß sind, nimmst Du den Topf aus dem Ofen und nimmst den Deckel ab. Verwende dabei Ofenhandschuhe. Lasse das Brot samt Backpapier in den Topf fallen, setze den Deckel auf und **lasse alles 30 Minuten im Ofen backen**.

Schritt 7

Nach diesen 30 Minuten reduzierst Du die Hitze auf 200 Grad Celsius, nimmst den Deckel mit Ofenhandschuhen ab und

lässt das Brot weitere 20 Minuten backen.

Schritt 8

Jetzt nimmst Du das fertige Brot vorsichtig aus dem Topf und lässt es auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen. **Ich wünsche Dir einen guten Appetit!**

Rezepte

- https://www.tastybits.de/rezepte/brot-snacks-dips/schnelles-5-minuten-brot-backen
- https://www.sat1.at/tv/fruehstuecksfernsehen/rezepte/leckere-kurkuma-broetchen
- https://www.kamelur.at/blog/unser-rezept-fuer-kurkuma-broetchen

Anstellgut

- https://www.zentrum-der-gesundheit.de/rezepte/backen/brote/sauerteig-brot
- https://josemola.de/rezepte/anstellgut/

Brot

Königleche Burger Buns



Quelle

Link zum Original Rezept

Erfahrungen

Ein Eiweiß mit etwas Wasser vermengen und die Brötchen bepinseln, bevor sie in den Ofen kommen. Das gibt ein richtig schönes glänzendes Brötchen.

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
1 Tasse	Milch	
1/2 Tasse	Wasser	
1/4 Tasse	Butter	
2 Tassen	Weizenmehl	405 glatt
1 ½ Tassen Mehl, ca.		
1 Tüte	Trokenhefe	
1/2 TL	Zucker	
1/2 TL	Salz	
1 stk	Ei	
Mehl Für die arbeitsfläche		

Zubereitungszeit

	Zeit in minuten (Stunden)
Arbeitszeit	

	Zeit in minuten (Stunden)
Gehzeit	
Backzeit	
Gesamtzeit	

Zubereitung

Schritt 1

In einem kleinen Topf Milch, Wasser und Butter vermengen und auf ca. 50 °C erwärmen.

Schritt 2

n einer großen Schüssel 2 Tassen Mehl mit Zucker, Salz und Trockenhefe vermischen und langsam die warme Flüssigkeit einrühren. Dann das Ei dazu schlagen und wieder gut vermischen. Das restliche Mehl immer halbe tassenweise dazu mengen und kneten.

Schritt 3

Wenn der Teig einigermaßen konsistent ist, auf einer leicht gemehlten und glatten Oberfläche gut durchkneten.

Schritt 4

Danach den Teig in etwa 12 gleich große Stücke zerteilen, in die gewünschte Form bringen und auf ein gefettetes Backblech oder Backpapier legen. Danach zudecken und etwa 30 Minuten rasten lassen.

Schritt 5

Bei vorgeheizten 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Heißluft) etwa 10 - 12 Minuten, oder bis sie goldbraun sind, backen.

Brot

Frische brötchen

xandra Frick (www.backduft.at)



Die Polsterbrötchen sind außen knackig und

Quelle

VN (Oma)

Zutaten

für ca 10 brötcheen

Menge	Zutat	Bemerkung
350g	Wasser	ca. 20°
400g	Weizenmehl 700	
50g	Hartweizenmehl	
50g	Roggenmehl	
5g	Hefe	
15g	Salz	
10g	Backmalz	
	Öl	für schüssel

Zubereitungszeit

	Zeit in minuten (Stunden)
Arbeitszeit	

	Zeit in minuten (Stunden)
Gehzeit	
Backzeit	
Gesamtzeit	

Zubereitung

Schritt 1 (Am Vortag)

Alle Zutaten des Teiges werden abgwogen und in eine Rührschüssel gegeben. Mit einer Küchenmaschine oder von Hand werden alle zutaten zu einem glatten Teig geknetet. Die empfohlenen knetdauer beträgt 6 min. Langsam und Zwei Minuten schnell. Dere teig wird in einer geölten schüssel zugedecht und ungefähr eine Stunde rasten gelassen. Nach etwar 30min. wird der Teig einmal gedehtn und gefaltet. Am ende noch einmahl dehen und falten.

Schritt 2

Nun den teig gut abgedeckt über nacht in den kühlschrank. (ca. 12h)

Schritt 3 (Am Backtag)

Den teig eine Stunde vor dem weiterverarbeiten aus dem kühlschrank nehmen und auf eine mit Roggenmehl bemehlte Arbeitsfläche legen. Anschlie0end wird er der Länge nach einmal durchgeschnitten und in einzelne Stücke abgestochen. Die Teiglinge werden auf ein Backpapier gelegt und abgedeckt für ca. 15 Minuten gehen gelassen.

Schritt 4

Backofen auf ober und unterhitze bei 250°C vorheizen. Die Brote werden nun in den Ofen geschoben und bei 250°C Ober- und Unterhitze ca. 15 bis 17 Minuten auf mitlerer Schiene bei viel Dampf Gebacken.

Brot

Sub (Teichners



Quelle

Link zum Original Rezept

Erfahrungen

Hier könnte zusatzinfo Stehen

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
520g	Weizenmehl	Type 00 (Type550)
330g	Milch	3,5% Fett
20g	Weiche Butter	

Menge	Zutat	Bemerkung
15g	Hefe	
13g	Slaz	
7g	Zucker	

Zubereitung

1 Alle Zutaten (außer Butter) in eine Schüssel geben & kneten. Dann die Butter einarbeiten – nach 12 Min-15 Minuten ist der Teig geschmeidig ausgeknetet. Von Hand dauert das etwa 20 Minuten.
2 Dehnen, falten & zu einer Kugel formen. In einer geölten Schüssel 60 Minuten mit einem feuchten Küchentuch ruhen lassen.
3 Teig in 3 Stücke teilen, rundwirken & 15 Min. mit einem feuchten Küchentuch entspannen lassen.
4 Ausrollen, rechteckig formen, aufrollen & Naht verschließen. Aufs Blech legen & 60 Minuten mit einem feuchten Küchentuch gehen lassen.
5 Mit Ei-Milch-Mix bestreichen, einschneiden, toppen & bei 190°C für 19-21 Minuten mit viel Dampf backen.

Brot

Kräuterbaguettes



Quelle

Link zum Original Rezept

Erfahrungen

Salz nicht vergessen! + Auch gut zum gefrieren

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
520g	Weizenmehl	Typ00 (oder Typ550)
330g	Wasser	
10g	weiche Butter	
10g	Olivenöl	
15g	Hefe	
13g	feines Meersalz	
7g	Zucker	

Zubereitung

1 Für den Teig Mehl, Wasser, Salz, Hefe, Olivenöl, Zucker und Butter in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig auf die Arbeitsplatte geben, ein paar mal dehnen & falten, auf Spannung schleifen und dann in einer leicht geölten Schüssel 60 Minuten abgedeckt mit einem feuchten Tuch ruhen lassen.

2 Nach dieser Zeit den Teig entgasen, auf die Arbeitsplatte stürzen und in drei gleich große Stücke teilen. Ziehe das Stück dann von außen in die Mitte, wende es und schleife es auf Spannung. So dürfen die Kugeln 15 Minuten auf der Arbeitsplatte abgedeckt entspannen.

3 Bestäube danach deine Arbeitsplatte mit Mehl, lege den Teigling darauf und beginne ihn mit einem Nudelholz dünn auszurollen. Richte den Fladen rechteckig aus und rolle ihn zu einer Stange auf. Verschließe nun die Naht und lege die Stangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. So dürfen diese nochmal 60 Minuten mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt ruhen. 4 Währenddessen kannst du eine schnelle Kräuterbutter vorbereiten. Dazu einfach Butter, Petersilie, Knoblauch, Parmesan, Salz, Pfeffer und optional Chili Flocken in einen Mixer geben und starten. Fertig.

5 Nach den 60 Minuten die Stangen mit einer scharfen Klinge einschneiden und dann vorbacken im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad mit viel Dampf für etwa 10-12 Minuten.

6 Anschließend längs einschneiden, die Kräuterbutter auf die Schnittflächen streichen und wieder zurück in den Ofen für weitere 6-8 Minuten.

Brot

3 Stunden brot (Jo Semola)



Quelle

Link zum Original Rezept

Erfahrungen

Hier könnte zusatzinfo Stehen

Zutaten

HAUPTTEIG:

- 500g Weizenmehl 550
- 350g Wasser
- 25g Altbrot
- 10g Salz
- 10g Hefe

Zubereitung

1. Alle Zuataten sollten Raumtemperatur haben und werden gemeinsam in eine Schüssel gegeben und für 10 Minuten zu einem glatten Teig geknetet
2. Abgedeckt nun für 1h bei 25°C oder 1,5h bei Raumtemperatur reifen lassen
3. Das Brot in die gewünschte Form bringen und in einen Gärkorb geben
4. Abgedeckt eine weitere Stunde bei 25°C oder 1,5h bei Raumtemperatur reifen lassen
5. Ofen auf 250°C vorheizen
6. Brot auf ein Backblech stürzen, Ofen auf 230°C reduzieren und mit viel Dampf für 15 Minuten anbacken
7. Dann den Dampf ablassen und das Brot für weitere 30 Minuten bis zur gewünschten Bräune ausbacken

Brot

Einfaches Fladenbrot (Teichners)



Quelle

Link zum Original Rezept

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
Poolish Vorteig		
175g	Weizenmehl	Type 00
175g	klates Wasser	
0,5g	frishe Hefe	
Hauptteig		
	PoolishVorteig	
210g	Weizenmehl	Type 00
75g	klates Wasser	
15g	Olivenöl	
8g	Salz	
8g	Narturjoghurt	
4g	Hefe	
Außerdem		
1 Eigelb		
+ etwas narturjoghurt		
+ Sasma und Schwarzkümmel	zum besträuen	

Zubereitungszeit

	Zeit in minuten (Stunden)
Arbeitszeit	
Gehzeit	
Backzeit	
Gesamtzeit	

Zubereitung

- **Vorteig (Poolish) ansetzen**
  - Hefe im Wasser auflösen, Mehl einrühren, bis eine zähflüssige Paste entsteht.
  - Abgedeckt 14–24 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- **Hauptteig herstellen**
  - Vorteig, Mehl, Hefe, Wasser und Joghurt mischen.
  - 3–4 Minuten langsam kneten, dann Geschwindigkeit erhöhen.
  - Öl einarbeiten, anschließend Salz.
  - Insgesamt ca. 13 Minuten kneten, bis der Teig glatt und elastisch ist.
- **Dehnen & Falten**
  - Teig auf die Arbeitsfläche geben, mehrmals dehnen, falten und drehen, bis eine glatte, gespannte Oberfläche entsteht.
  - Zu einer Kugel schleifen, in eine leicht geölte Schüssel legen, abdecken und 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen.
- **Teig portionieren**
  - Teig auf die Arbeitsfläche stürzen und in Stücke à ca. 220 g teilen.
  - Zu runden Kugeln formen (auf Spannung schleifen).
  - Auf ein Backblech mit Backpapier legen, abdecken und 60 Minuten gehen lassen.
- **Bestreichen & Formen**
  - Eigelb mit etwas Joghurt verrühren.
  - Teiglinge damit bestreichen.
  - Mit den Fingerspitzen das typische Fladenmuster eindrücken.
  - Mit Schwarzkümmel und Sesam bestreuen.
- **Backen**
  - Ofen mit Backstahl oder -stein auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
  - Teiglinge mit Dampf 16–20 Minuten backen.
- **Abkühlen & Servieren**
  - Brote 10–15 Minuten auskühlen lassen.
  - Nach Wunsch sofort genießen, einfrieren oder später verwenden.

Nudeln

Käse

Käse

Mozzarella



Quelle

Link zum Original Rezept

Erfahrungen

Hier könnte zusatzinfo Stehen

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
4L	Volmilch	
1/2 Tablette pflazliches Lab	Lab	
1 1/2 TL	Zitronensäure	
2 TL	Salz	
180ml	Wasser	

Zubereitungszeit

	Zeit in minuten (Stunden)
Arbeitszeit	
Gehzeit	
Backzeit	
Gesamtzeit	

Zubereitung

Schritt 1

Zuerst legst du deine Utensilien und Zutaten zurecht. Dann bereitest du zunächst die Gerinnungsmittel vor. Dazu löst du die Zitronensäure in 120 ml und das Lab in 60 ml Wasser – so verteilt sich beides später gleichmäßig in der Milch.

Schritt 2

Ein Topf mit dickem Boden kommt nun zum Einsatz und auf den Herd. Befülle ihn mit der kompletten Vollmilch und halte das Thermometer griffbereit. Jetzt gießt du die Zitronensäure an, verrührst sie und erhitzt die Milch auf genau 32 °C. Ziehe den Topf dann vom Herd, verrühre das Lab gründlich mit der Milch und lasse den Käse für gut 10 Minuten abgedeckt stehen. Rühre hier auf keinen Fall weiter und versuche, den Topf so wenig wie möglich zu bewegen!

Schritt 3

Wenn du jetzt den Deckel anhebst, kannst du sehen, wie sich die Molke (das ist die Flüssigkeit) vom Käsebruch (der festere Teil, aus dem der Mozzarella entstehen wird) getrennt hat. Den Käsebruch vorsichtig in ca. 2 cm große Stücke teilen – das klappt am besten mit einem Messer. Sobald alles gleichmäßig zerteilt ist, erhitzt du den Käse auf 43 °C und hältst die Temperatur für 3 Minuten konstant. Währenddessen rührst du mehrmals vorsichtig um.

Schritt 4

Während sich der Mozzarella weiter verfestigt, legst du ein Tuch in das Sieb und stellst es in eine tiefe Schüssel; damit fängst du gleich die Molke auf. Nun hebst du den Mozzarella-Bruch mit einem Schöpflöffel aus dem Topf und füllst ihn in das Sieb. Hier darf er jetzt so lange abtropfen, bis fast keine Molke mehr im Sieb vorhanden ist, das wird etwa 30 Minuten dauern. **Achtung!** Drück ihn auf keinen Fall aus, er soll ganz von allein Flüssigkeit verlieren.

Schritt 5

Sobald der Käsebruch gut abgetropft ist, gießt du die Molke zurück in den Topf, streust das Salz ein und erhitzt sie auf 85 °C. Nun geht es ans Eingemachte: das Formen des Mozzarellas. Dazu schneidest du den Käse zuerst in 4 gleichmäßige Stücke, aus denen die typischen Kugeln entstehen sollen. Eines der Stücke gibst du nun auf den Schöpflöffel und tauchst es dann für 5 bis 10 Sekunden in die heiße Molke. Dadurch lässt sich der Mozzarella mit den Händen auseinanderziehen und mehrfach zusammenfalten. So erhält der typisch italienische Käse seine faserige und glatte Konsistenz.

Tipp: Trage beim Ziehen des Mozzarellas am besten Handschuhe. So schützt du dich vor Verbrühungen.

Schritt 6

Wenn du den Käse etwa drei- bis viermal eingetaucht und gefaltet hast, ist die Konsistenz perfekt. Anschließend musst du ihn nur noch zu einer kleinen Kugel formen. Dabei kannst du überschüssigen Käse abreißen und diesen später in den restlichen Kugeln unterbringen. Den Mozzarella zum Schluss für eine Minute in kaltes Wasser tauchen und fertig – jetzt kannst du den Mozzarella direkt genießen oder zu Caprese und mehr weiterverarbeiten.

Käse

Echten Mozzarella selber machen – einfach ohne Plastikmüll



Quelle

Link zum Original Rezept

Erfahrungen

Hier könnte zusatzinfo Stehen

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
2L	Frische Milch mind 3,5% Fett	am besten nicht homohenisierte MIlch aus der Pfandflasche, keine H-Milch
1 gestr. TL	Zitronensäure	
nach herstellerangaben	Lab	
2 TL	Salz	

Tipp: Wer Büffelmozzarella nach italienischem Vorbild machen möchte, kann etwas fettere und geschmacksintensivere Büffelmilch verwenden. Frisch ist sie allerdings außerhalb Italiens schwer zu bekommen.

Zubereitungszeit

	Zeit in minuten (Stunden)
Arbeitszeit	
Gehzeit	
Backzeit	

	Zeit in minuten (Stunden)
Gesamtzeit	

Zubereitung

1. Milch in einen Topf geben.
2. Zitronensäure in etwa 40 ml Wasser auflösen, zur Milch geben und umrühren.
3. Milch langsam mithilfe des Thermometers auf genau 32 °C erhitzen. Von der Kochstelle nehmen.
4. Lab in einem bis zwei Esslöffeln Wasser auflösen, zur Milch geben und einige Sekunden lang gut verrühren.
5. Deckel auf den Topf legen und die Milch zehn Minuten lang erschütterungsfrei ruhen lassen.
6. Die Masse mit einem Löffel am Topfrand vorsichtig etwas herunterdrücken und kontrollieren, ob die Gallerte fest und die Molke klar ist. Wenn nicht, noch einige Minuten stehen lassen.
7. Die Gallerte mit einem langen Messer bis zum Topfboden in etwa zwei mal zwei Zentimeter große Quadrate schneiden, dann vorsichtig etwas umrühren, um etwa walnussgroße Bruchstücke zu erhalten. Die Größe des Käsebruchs ist entscheidend dafür, wie fest der Käse wird. Durch sehr kleine Gallertestücke könnte der Mozzarella gummiartig werden.
8. Sieb in die Schüssel hängen und ein Tuch in das Sieb legen.
9. Gallerte mit einem Schaumlöffel oder kleinen Sieb aus dem Topf in das große Sieb geben.
10. Molke etwa 20 Minuten lang durch das eigene Gewicht abtropfen lassen. Das Tuch nicht auswringen!
11. Abgetropfte Molke zur restlichen Molke zurück in den Topf geben und auf etwa 85 °C erhitzen. Falls nur wenig Flüssigkeit vorhanden ist, mit höchstens ebensoviel Wasser auffüllen
12. Mit dem Schaumlöffel ein faustgroßes Stück der Gallerte abteilen und vorsichtig für etwa 20 Sekunden in die heiße Molke tauchen. Dann herausheben, kurz abtropfen lassen und den Klumpen etwas kneten.
13. Erneut in die Molke geben, wieder herausnehmen und stärker kneten. Um die für Mozzarella typisch faserige Konsistenz zu erhalten, wird die Masse abwechselnd etwas auseinandergezogen und gefaltet. Nach zwei bis drei Tauchgängen ist die Masse gleichmäßig elastisch.
14. Zum Schluss eine Kugel formen, indem wie bei einem Hefeteig die Masse auf der Unterseite zusammengezogen wird.
15. Eine kleine Schüssel mit kaltem Wasser füllen und die Mozzarellakugel zum Festigen der Form für einige Minuten hineingeben.

16. Den Rest der Gallerte ebenso zu Mozzarellakugeln verarbeiten. Die Größe der Kugeln kannst du nach Belieben bestimmen.
    Damit ist der Mozzarella fertig!

    Gelagert werden die Käsekugeln im Kühlschrank in der abgekühlten, leicht gesalzenen Molke oder Molke-Wasser-Mischung. Je nach Geschmack und Menge der Molke etwa zwei Teelöffel Salz zugeben. Am besten schmeckt der Mozzarella nach einem Tag Ruhezeit, er hält sich zudem einige Tage. Du kannst ihn aber auch direkt nach der Herstellung verwenden.

Knoblauch Öl



Quelle

Link zum Original Rezept

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
1L	Sonnenblumenöl	
4-5 Knollen	Knoblauch	

Zubereitung

Schritt 1

Knoblauch Horizontal mit Sägemesser halbieren.

Schritt 2

Sonnenblumenöl auf 90°C erhitzen

Schritt 3

Knoblauch mit schale in einen mixer und Heißes öl dazugeben und Mixen.

Schritt 4

Nun die Masse durch ein tuch filtern