

Ohne Mühe

Mit dem Brotbackautomat



Brot Backen

Facebook Edition

Zum schnellen Brot...

Inhaltsverzeichnis:

Im Inhaltsverzeichnis findet ihr alle wichtigen Informationen, die ihr zum E-Book braucht.

Vorwort

Brot Hacks

Ihr braucht

Kapitel 1: Klassik Brot

Brot 550

Vollkorn Weizen

Vollkorn Dinkel

Kapitel 3: Frischkäse Brot

Brot Exquisa Meerrettich

Brot Exquisa Kräuter

Brot Exquisa Paprika

Kapitel 5: Alkohol

Brot Bembel

Brot Ahorn Whisky Käse

Brot Whisky: Cromwell's Royal

Brot Whisky Zwiebel

Schwarzbier Brot

Kapitel: Sonstiges

Baguette

Nach Adam Riese

Abschiedsworte

Kapitel2: Garten Brot

Brot Rote Bete

Brot Zucchini

Brot Ochsenherz

Brot Knoblauch Tomate

Brot Knoblauch

Brot Gurken Topf

Kapitel 4: Fix Brot

Brot Zwiebelsuppe

Brot Kürbissuppe

Brot Bolognese

Brot Tomatensuppe

Kapitel 6: Kerne

Brot Sonnenblume

Brot Kürbiskern

Kapitel 7: Schlemmerbrot

Brot Brennessel

Brot Feta

Brot: Käse

Brot: Peperoni Mild

Brot Zwiebel

VORWORT:

Samt diesen Zeilen schreibe ich in über 1 Jahr Erfahrung als Hobbybäcker wir befinden uns im Jahr 2022.

Alles hat damit angefangen, meine Mama bestellte sich ein Brotbackautomat bei Amazon. Sofort war ich begeistert vom neuen Gerät, dessen Platz nun in meiner Küche ist. Anfangs hatte ich mir das alles schwerer vorgestellt, einfach muss auch nicht immer so kompliziert sein, also ganz locker mal ein Brot backen zu wollen muss doch nicht schwer sein. Als ich davon gelesen hab Knethaken sollen einfahrbar sein, dass viele Menschen am besten nur fertig Mischungen zum Backen nutzen wollen. War alles anfangs schwer im Umsetzen, aber ich wollte mehr Wünsche mit einbringen. Um zum Knethaken Problem zu kommen! Ich benutze meinen Brotbackautomaten am liebsten so wie er ist. Eben mit Knethaken hin oder her, er muss also nicht einfahrbar sein, weil ich jeden Tag damit etwas backe. Nicht nur Brot mit Fertigmischungen oder Normal, sondern auch Brötchen, Baguette, Pizza, Fladen, Schlauch Brot im Ofen, Backen mit Formen vieles, was sonst noch im Ofen geht. Der Knethaken ist eben das

wichtigste am Gerät. Du brauchst Wasser, Mehl, Salz, Trockenhefe für ein klassisches Brot. Aus diesen Basics machst du mehr. Bei Brot versuche ich immer auf Zucker zu verzichten außer bei Kuchen. Alle Rezepte sind aus den herkömmlichen Grundzutaten. Dazu braucht ihr nur noch je 1-mal.

Tomaten, Gurken, Zucchini, Kürbis, Möhren, Zwiebeln, Rote Bete, Knoblauch, Paprika, milde Peperoni, Oliven. Am liebsten in euren Brot, Schlauch, Brot, Baguette, Brötchen? Oder bei unseren Kuchen, Papaya, Kirschen, Sauerkirschen, Kiwi, Apfel geht so viel rein ... Alles an Käse lässt sich verbacken, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Brennesseln sogar Alkohol. Einfach köstlich so viel ist möglich mit euren Brotbackautomat aber auch im Ofen. Schlauchbrote backe ich auch gern im Moment es ist euch sicherlich bewusst das sich jedes Brot aus diesem E-Book auch im Ofen backen lässt als Leib, Form oder Schlauch. Jedes Brot hier könnt ihr auf verschiedene arten backen. Natürlich braucht ihr dafür mehr Geschick. Programm kneten und gehen oder Programm Rühren. Wenn ihr euer Brot auch

optisch tunen wollt, braucht ihr eben noch Zucker aber im Brotbackautomaten ist dies kein muss mit Zucker ein Brot zu backen. Einfach etwas durchkneten lassen. Dann ab in den Ofen zum Backen. Alles ist

leicht zu bewältigen. Nur zu Schritt für Schritt!

Facebook:www.facebook.com/BrotbackautomatRezepteNachbacken

Bilder

Ich werde in diesen Ebook keine Bilder zu den Rezepten dazulegen. Ihr Dürft eure Werke aber gern zeigen.

Brot Hacks

So einfach, ohne Mühe und ohne Sorge!

Kauft euch einen Brotbackautomaten ihr seid immerhin keine Profibäcker, zu mindestens noch nicht, ihr werdet begeistert sein. Im Schlauch geht's auch Einfach oder benutzt eine Backform zum Brot backen. Eure Teige müssen nicht stehen, ob sie halt haben, wisst ihr dann wenn das Brot fertig ist, ganz EINFACH!

Essig?

Normaler Essig 25% 1/2 bis 1TL zu 300-500 g Mehl kann man auch mal zum Brot backen benutzen. Wer sich unsicher ist kann Apfelessig zum Backen nehmen. Sind beides gute Resultate zaubert schön Kruste drauf, fluffig, saftig locker!

Trockenhefe?

Es gibt auch andere Möglichkeiten deine Trockenhefe zu testen. Ich möchte euch hier mal mit Bildern zeigen, wie dein Teig im Brotbackautomat aussehen könnte, wenn eure Trockenhefe keinen Weg nach oben geht. Hast Backen dann könnte es wohl mit an deiner Hefe liegen. du kein Erfolg beim



Perfekt! Sollte dein Teig so aufgehen wie im Bild 1 und 2 nach dem Knetprogramm im



Brotbackautomaten ist deine Trockenhefe noch haltbare Trockenhefe nach dem Kneten, Gehen und Ruhen von 1 Stunde und 30 Minuten. Sieht dein Teig so aus wie im Bild 3 und 4 ist es



abgelaufene Trockenhefe meine hier in diesem Bild ist 2 Jahre alt. Nach dem Kneten, Gehen und Ruhen ist das dann, wie ein großer Haufen Knete, der nichts mehr bringt, vor allem macht es keinen Schritt nach oben...

Zucker?

Zucker zum Brot bekomme ich auch beim Bäcker um die Ecke in Brot Brötchen oder Baguette, darum backe ich ohne Zucker bei mir in der Küche. Bei Zucker geht die Hefe schneller auf, aber ihr braucht nicht unbedingt Zucker zum Aufgehen. Ohne Zucker geht sie auch auf, nur etwas langsamer.

Salz?

Salz immer getrennt zu Trockenhefe und Wasser in eure Schüssel geben.

4 Zutaten für ein einfaches Brot, Brötchen, Baguette?

Wasser, Mehl, Salz, Trockenhefe!

Buttermilch?

Dein Brot bleibt länger frisch und saftig, der enthaltene Milchzucker karamellisiert an der Oberfläche und hinterlässt eine tolle Farbe.

Mehl zu Trockenhefe?

100g Mehl Trockenhefe 1,4g

500g zu 7g Trockenhefe

1000g Mehl zu 14g Trockenhefe

Mehl zu Backpulver?

300g Mehl 7g Backpulver ½ Tüte

500g Mehl 15g Backpulver 1Tüte

1kg Mehl 30g Backpulver 2 Tüten

Ihr braucht!

Zum Backen werden eigentlich Zwei gesunde Hände benötigt vielleicht noch etwas Geschicklichkeit. Zwei gesunde Hände vielleicht ist das für deine Karriere als Bäcker gleich mal zu viel. Dafür gibt es Abhilfe, nicht gleich verzweifeln. Denn für alles gibt es eine Lösung, in diesem Fall, solltest du zu einen Küchengerät Zurückgreifen. Ein Gerät bekannt als Brotbackautomat, hab hier mal ein Bild von **Rommelsbacher Ba550**. Noch wichtig ist eine **Küchenwaage** für eure Zutaten, um sie abzuwiegen Einen **Messbecher** für euer Wasser braucht ihr auch, ihr könnt euer Wasser auch abwiegen 300ml sind 300g.

Zutaten: Wasser, Mehl, Trockenhefe Salz

Anfänger: Küchenwaage, Messbescher für Flüssigkeit, Brotbackautomat

Fortgeschrittene.

Einen Bratschlauch, eine Backform, oder 2 Gesunde Hände.



Wie viel Strom verbraucht mein Gerät.

Berechnung für den Stromverbrauch vom ROMMELSBACHER:

Brotbackautomat BA 550.

Programm Normal

Betriebszeit 4 Stunden

3 Stunden Backvorgang: 0,024kwh

1 Stunde Warmhaltefunktion 0,003kwh

4 Stunden Gesamtzeit 0,027kwh

Bei einem Stromverbrauch von 25Cent kwh

500g Trockenhefe für 70 Brote

1 x 1kg Mehl sind ungefähr 2x Brote

1 x Brotbackmischung 60 Cent

pro Tag: 0,27 kWh 0,07 €

in der Woche (an 7 Tagen): 1,89 kWh 0,47 €

in 4 Wochen: 7,56 kWh 1,89 €

im Jahr: 98,28 kWh 24,57 €

in 5 Jahren: 491,40 kWh 122,85 €

in 10 Jahren: 982,80 kWh 245,70 €

1Kwh x 25 Cent

1 Brot 900g x kwh 0,027 0,07 €

70 x Brote in kwh 18,9kwh 4,7 €

1x Bäckerbrot von meinem Papa schlimmstenfalls bei Edeka Backshop.

Preis 1 Brot x 2,29 €

1x Bäckerbrot Axel vom Bäckermeister.

Preis 1 Brot x 4.10 €

Kapitel 1: Klassik Brot

Brot 550.

300ml Wasser

1Tl Salz

500g, 550 Weizen Mehl

7g Trockenhefe

Programm: Normal

Bräunung: Mittel

Extras: Aus

Gewicht:700g

- 1.Unbedingt auf das Backprogramm und Gewicht achten,
- 2.Deine Backzutaten sollten Zimmertemperatur haben.
- 3.Eine Tüte Trockenhefe sind 7g.
- 4.Zutaten nach der Reihenfolge.
- 5.Das Programm fürs Extra Fach: aus.

Brot Vollkorn Weizen.

350ml Wasser

1TL Salz

500g Weizen Vollkorn Mehl

1/2 TL Brotgewürz

7g Trockenhefe

Programm: Normal

Bräunung: Medium

Extras: Aus

Gewicht:700g

- 1.Unbedingt auf das Backprogramm und Gewicht achten,
- 2.Deine Backzutaten sollten Zimmertemperatur haben.
- 4.Zutaten nach der Reihenfolge.
- 5.Das Programm fürs Extra Fach: aus.

Brot Vollkorn Dinkel.

350ml Wasser

1TL Salz

500g Dinkel Vollkorn Mehl

7g Trockenhefe

Programm: Normal

Bräunung: Hell

Extras: Aus

Gewicht:700g

- 1.Unbedingt auf das Backprogramm und Gewicht achten,
- 2.Deine Backzutaten sollten Zimmertemperatur haben.
- 3.Eine Tüte Trockenhefe sind 7g.
- 4.Zutaten nach der Reihenfolge.
- 5.Das Programm fürs Extra Fach: aus.

Kapitel 2: Garten Brot

Brot Rote Beete. Weizen Vollkorn Mehl

Rote Beete Brot Mit Weizen Vollkorn Mehl und Sonnenblumenkerne.

Ihr braucht zusätzlich einen Hochleistungsmixer.
In deinen Hochleistungsmixer kommen diese Zutaten:
2 bis 3 gekochte Rote Beete Knollen mit Wasser.

Für deinen Brotbackautomat benötigst du:

300ml Rote Beete Erzeugnis aus deinem Mixer	Programm: Normal
2EL Speiseöl	Bräunung: Mittel
1EL Salz	Extras: Aus
100g Sonnenblumenkerne	Gewicht:700g
500g (Weizen Vollkorn Mehl)	
Trockenhefe 7g	

- 1.Unbedingt auf das Backprogramm und Gewicht achten,
- 2.Deine Backzutaten sollten Zimmertemperatur haben.
- 3.Eine Tüte Trockenhefe sind 7g.
- 4.Zutaten nach der Reihenfolge.
- 5.Das Programm fürs Extra Fach: aus.

Zucchini Brot 550.

Zucchini Brot 550	7g Trockenhefe
100ml Wasser	Programm: Normal
Gehobelte Zucchini 300g	Bräunung: Dunkel
500g Mehl 550	Extras: Aus
1TL Salz	Gewicht:700g

- 1.Unbedingt auf das Backprogramm und Gewicht achten,
- 2.Deine Backzutaten sollten Zimmertemperatur haben.
- 3.Eine Tüte Trockenhefe sind 7g.
- 4.Zutaten nach der Reihenfolge.
- 5.Das Programm fürs Extra Fach: aus.

Brot Ochsenherz.

300ml Fleischtomate Ochsenherz, 2 Knoblauchzehen mit etwas Wasser aus dem Hochleistung Mixer.

500g 550 Mehl

1/2TL Essig

1TL Knoblauchpulver

1TL Salz

1EL getrockneter Schnittlauch

7g Trockenhefe

Programm: Normal

Bräunung: Dunkel

Extras: Aus

Gewicht:700g

- 1.Unbedingt auf das Backprogramm und Gewicht achten,
- 2.Deine Backzutaten sollten Zimmertemperatur haben.
- 3.Eine Tüte Trockenhefe sind 7g.
- 4.Zutaten nach der Reihenfolge.
- 5.Das Programm fürs Extra Fach: aus.

Brot Knoblauch Tomate.

Brot Knoblauch Tomate.

Ihr braucht zusätzlich einen Hochleistungsmixer.

In deinen Hochleistungsmixer kommen diese Zutaten:

3 Tomaten mit Wasser

Im Brotbackautomat

300ml Frische Tomate aus dem

Mixer

500g 550 Mehl

1TL Knoblauch Pulver

1TL Salz

7g Trockenhefe

Programm: Normal

Bräunung: Dunkel

Extras: Aus

Gewicht:700g

- 1.Unbedingt auf das Backprogramm und Gewicht achten,
- 2.Deine Backzutaten sollten Zimmertemperatur haben.
- 3.Eine Tüte Trockenhefe sind 7g.
- 4.Zutaten nach der Reihenfolge.
- 5.Das Programm fürs Extra Fach: aus.

Brot Knoblauch.

300ml Wasser
500g 550 Mehl
Knoblauch 3-5 Zehen
1TL Salz
7g Trockenhefe

Programm: Normal
Bräunung: Mittel
Extras: Aus
Gewicht:900g

- 1.Unbedingt auf das Backprogramm und Gewicht achten,
- 2.Deine Backzutaten sollten Zimmertemperatur haben.
- 3.Eine Tüte Trockenhefe sind 7g.
- 4.Zutaten nach der Reihenfolge.
- 5.Das Programm fürs Extra Fach: aus.

Brot Gurken Topf.

300 ml Wasser, lauwarm
3 x Gurke aus Gurkenglas
150 g Mehl, Roggen
350 g Mehl, Weizen
7g Trockenhefe

1 TL Salz
Programm: Normal
Bräunung: Mittel
Extras: Aus
Gewicht:700g

Die Gurken habe ich im Nicer Dicer feingewürfelt.

- 1.Deine Backzutaten auf Zimmertemperatur.
- 2.Eine Tüte Trockenhefe sind 7g.
- 3.Zutaten nach der Reihenfolge.
- 4.Das Programm fürs Extra Fach: aus.

Kapitel 3: Frischkäse Brot

Brot Exquisa Meerrettich.

300 ml Wasser, lauwarm
100g Exquisa Meerrettich
500g 550 Mehl
7g Trockenhefe
1 TL Salz

Programm: Normal
Bräunung: Mittel
Extras: Aus
Gewicht:700g

Evt. 2-3 kleine Gurken aus dem Gurkenglas. Die Gurken habe ich im Nicer Dicer feingewürfelt.

- 1.Deine Backzutaten auf Zimmertemperatur.
- 2.Eine Tüte Trockenhefe sind 7g.
- 3.Zutaten nach der Reihenfolge.
- 4.Das Programm fürs Extra Fach: aus.

Brot Exquisa Kräuter.

300 ml Wasser, lauwarm
100g Exquisa Kräuter
500g 550 Mehl
7g Trockenhefe
1 TL Salz

Programm: Normal
Bräunung: Mittel
Extras: Aus
Gewicht:700g

Evt. 2-3 kleine Gurken aus dem Gurkenglas. Die Gurken habe ich im Nicer Dicer feingewürfelt.

- 1.Deine Backzutaten auf Zimmertemperatur.
- 2.Eine Tüte Trockenhefe sind 7g.
- 3.Zutaten nach der Reihenfolge.
- 4.Das Programm fürs Extra Fach: aus.

Brot Exquisa Paprika.

300 ml Wasser, lauwarm
100g Exquisa Paprika
500g 550 Mehl
7g Trockenhefe
1 TL Salz

Programm: Normal
Bräunung: Mittel
Extras: Aus
Gewicht:700g

Evt. 2-3 kleine Gurken aus dem Gurkenglas. Die Gurken habe ich im Nicer Dicer feingewürfelt.

- 1.Unbedingt auf das Backprogramm und Gewicht achten,
- 2.Deine Backzutaten auf Zimmertemperatur.
- 3.Eine Tüte Trockenhefe sind 7g.
- 4.Zutaten nach der Reinform.
- 5.Das Programm fürs Extra Fach: aus.

Kapitel 4: Fix Brot

Brot Zwiebelsuppe.

Im Brotbackautomat
3500ml Wasser
500g 550 Mehl
1TL Salz
2 EL Olivenöl
7g Trockenhefe
1 Tüte Zwiebelsuppe

Programm: Normal
Bräunung: Dunkel
Extras: Aus
Gewicht:700g

- 1.Unbedingt auf das Backprogramm und Gewicht achten,
- 2.Deine Backzutaten sollten Zimmertemperatur haben.
- 3.Eine Tüte Trockenhefe sind 7g.
- 4.Zutaten nach der Reihenfolge.
- 5.Das Programm fürs Extra Fach: aus.

Brot Kürbissuppe.

Im Brotbackautomat
300ml Wasser
500g 550 Mehl
1TL Salz
2 EL Olivenöl
7g Trockenhefe
1 Tüte Kürbissuppe

Programm: Normal
Bräunung: Dunkel
Extras: Aus
Gewicht:700g

- 1.Unbedingt auf das Backprogramm und Gewicht achten,
- 2.Deine Backzutaten sollten Zimmertemperatur haben.
- 3.Eine Tüte Trockenhefe sind 7g.
- 4.Zutaten nach der Reihenfolge.
- 5.Das Programm fürs Extra Fach: aus.

Brot Tomatensuppe.

Im Brotbackautomat

300ml Wasser

500g 550 Mehl

1TL Salz

2 EL Olivenöl

7g Trockenhefe

1 Tüte Tomatensuppe

Programm: Normal

Bräunung: Dunkel

Extras: Aus

Gewicht:700g

- 1.Unbedingt auf das Backprogramm und Gewicht achten,
- 2.Deine Backzutaten sollten Zimmertemperatur haben.
- 3.Eine Tüte Trockenhefe sind 7g.
- 4.Zutaten nach der Reihenfolge.
- 5.Das Programm fürs Extra Fach: aus.

Brot Bolognese.

Im Brotbackautomat

300ml Wasser

500g 550 Mehl

1TL Salz

2 EL Olivenöl

7g Trockenhefe

1 Tüte Bolognese

Programm: Normal

Bräunung: Dunkel

Extras: Aus

Gewicht:700g

- 1.Unbedingt auf das Backprogramm und Gewicht achten,
- 2.Deine Backzutaten sollten Zimmertemperatur haben.
- 3.Eine Tüte Trockenhefe sind 7g.
- 4.Zutaten nach der Reihenfolge.
- 5.Das Programm fürs Extra Fach: aus.

Kapitel 5: Alkohol

Bembel Brot.

300ml Apfelwein
500g Vollkorn Weizen Mehl
7g Salz
7g Trockenhefe

Programm: Normal
Bräunung: Mittel
Extras: Aus
Gewicht:700g

- 1.Unbedingt auf das Backprogramm und Gewicht achten,
- 2.Deine Backzutaten sollten Zimmertemperatur haben.
- 3.Eine Tüte Trockenhefe sind 7g.
- 4.Zutaten nach der Reinforme.
- 5.Das Programm fürs Extra Fach: aus.

Brot: Ahorn Whisky Käse

Wasser:300ml
Salz: 2TL
Whisky Pfeffer: 1/4TL
Geriebener Ahorn Whisky Käse :
100g
Vollkorn Weizen Mehl: 500g

Trockenhefe: 7g
Programm: Normal
Bräunungsgrad: Mittel
Gewicht: 900gramm
Extras: Aus

- 1.Unbedingt auf das Backprogramm und Gewicht achten,
- 2.Deine Backzutaten sollten Zimmertemperatur haben.
- 3.Eine Tüte Trockenhefe sind 7g.
- 4.Zutaten nach der Reinforme.
- 5.Das Programm fürs Extra Fach: aus.

Brot Whisky: Cromwell's Royal, Dinkel Vollkorn.

ohne Hefe

200ml Cromwell's Royal, geht auch
anderer Whisky

300ml Wasser

500g Dinkel Vollkorn Mehl

100g Röstzwiebeln

10g Salz

1 Tüte Backpulver 15g

Programm: Normal

Bräunung: Dunkel

Extras: Aus

Gewicht:900g

- 1.Unbedingt auf das Backprogramm und Gewicht achten,
- 2.Deine Backzutaten sollten Zimmertemperatur haben.
- 3.Eine Tüte Backpulver sind 15g.
- 4.Zutaten nach der Reihenfolge.
- 5.Das Programm fürs Extra Fach: aus.

Brot Whisky Zwiebel.

Ohne Hefe,

angepasst für den Brotbackautomat.

In Erinnerung an Frank Sinatra

Danke Marlex_Kocht für deine Idee!

200ml Whisky

300ml Wasser

500g 550 Mehl

100g Röstzwiebeln

1EL Salz

1 Tüte Backpulver 15g

Programm: Normal

Bräunung: Medium

Extras: Aus

Gewicht:700g

- 1.Unbedingt auf das Backprogramm und Gewicht achten,
- 2.Deine Backzutaten sollten Zimmertemperatur haben.
- 3.Eine Tüte Backpulver sind 15g.
- 4.Zutaten nach der Reihenfolge.
- 5.Das Programm fürs Extra Fach: aus.

Schwarzbier Brot.

3 Zutaten!

300ml Schwarzbier

500g 550 Mehl

7g Trockenhefe

Programm: Normal

Bräunung: Dunkel

Extras: Aus

Gewicht:700g

- 1.Unbedingt auf das Backprogramm und Gewicht achten,
- 2.Deine Backzutaten sollten Zimmertemperatur haben.
- 3.Eine Tüte Trockenhefe sind 7g.
- 4.Zutaten nach der Reihenfolge.
- 5.Das Programm fürs Extra Fach: aus.

Kapitel 6: Kerne

Brot: Sonnenblumenkerne

Wasser: 300ml

Salz: 1TL

100g Sonnenblumenkerne

Weizen Vollkorn Mehl: 500g

Trockenhefe: 7g

Programm: Normal

Bräunungsgrad: Mittel

Gewicht: 900gramm

Extras: Aus

1. Unbedingt auf das Backprogramm und Gewicht achten,
2. Deine Backzutaten sollten Zimmertemperatur haben.
3. Eine Tüte Trockenhefe sind 7g.
4. Zutaten nach der Reihenfolge.
5. Das Programm fürs Extra Fach: aus.

Brot: Kürbiskerne

Wasser: 300ml

Salz: 1TL

100g Kürbiskerne

Weizen Vollkorn Mehl: 500g

Trockenhefe: 7g

Programm: Normal

Bräunungsgrad: Mittel

Gewicht: 900gramm

Extras: Aus

1. Unbedingt auf das Backprogramm und Gewicht achten,
2. Deine Backzutaten sollten Zimmertemperatur haben.
3. Eine Tüte Trockenhefe sind 7g.
4. Zutaten nach der Reihenfolge.
5. Das Programm fürs Extra Fach: aus.

Kapitel 7: Schlemmerbrot

Brot: Brennessel

Wasser: 300ml

Salz: 1TL

35g getrocknete Brennesselblätter

Weizen Mehl: 500g

Trockenhefe: 7g

Programm: Normal

Bräunungsgrad: Mittel

Gewicht: 900gramm

Extras: Aus

- 1.Unbedingt auf das Backprogramm und Gewicht achten,
- 2.Deine Backzutaten sollten Zimmertemperatur haben.
- 3.Eine Tüte Trockenhefe sind 7g.
- 4.Zutaten nach der Reihenfolge.
- 5.Das Programm fürs Extra Fach: aus.

Brot: Feta

Wasser: 300ml

Salz: 1TL

100g Feta

1EL Olivenöl

Mehl: 500g

Trockenhefe: 7g

Programm: Normal

Bräunungsgrad: Mittel

Gewicht: 900gramm

Extras: Aus

- 1.Unbedingt auf das Backprogramm und Gewicht achten,
- 2.Deine Backzutaten sollten Zimmertemperatur haben.
- 3.Eine Tüte Trockenhefe sind 7g.
- 4.Zutaten nach der Reihenfolge.
- 5.Das Programm fürs Extra Fach: aus.

Brot: Käse

Wasser: 300ml

Salz: 1TL

100g geriebener Käse

10g Vollfettmargarine

Mehl: 500g

Trockenhefe: 7g

Programm: Normal

Bräunungsgrad: Mittel

Gewicht: 900gramm

Extras: Aus

- 1.Unbedingt auf das Backprogramm und Gewicht achten,
- 2.Deine Backzutaten sollten Zimmertemperatur haben.
- 3.Eine Tüte Trockenhefe sind 7g.
- 4.Zutaten nach der Reihenfolge.
- 5.Das Programm fürs Extra Fach: aus.

10 Minuten vor Schluss des Backvorgangs kannst du gern noch eine Scheibe Käse oben drauflegen.

Brot: Peperoni Mild

Wasser: 300ml

Salz: 1TL

1Handvoll Peperoni, klein schneiden

1EL Olivenöl

Mehl: 500g

Trockenhefe: 7g

Programm: Normal

Bräunungsgrad: Mittel

Gewicht: 900gramm

Extras: Aus

- 1.Unbedingt auf das Backprogramm und Gewicht achten,
- 2.Deine Backzutaten sollten Zimmertemperatur haben.
- 3.Eine Tüte Trockenhefe sind 7g.
- 4.Zutaten nach der Reihenfolge.
- 5.Das Programm fürs Extra Fach: aus.

Brot: Olive, Peperoni mild

Wasser: 300ml

Salz: 1TL

1 Handvoll Oliven In hälften schneiden,
abtropfen lassen

1 Handvoll Peperoni klein schneiden,
abtropfen lassen

1El Olivenöl

Mehl: 500g

Trockenhefe: 7g

Programm: Normal

Bräunungsgrad: Mittel

Gewicht: 900gramm

Extras: Aus

- 1.Unbedingt auf das Backprogramm und Gewicht achten,
- 2.Deine Backzutaten sollten Zimmertemperatur haben.
- 3.Eine Tüte Trockenhefe sind 7g.
- 4.Zutaten nach der Reifolge.
- 5.Das Programm fürs Extra Fach: aus.

Brot: Zwiebel

Wasser:300ml

Salz: 1TL

100g getrocknete Zwiebel

Mehl: 500g

Trockenhefe: 7g

Programm: Normal

Bräunungsgrad: Mittel

Gewicht: 900gramm

Extras: Aus

- 1.Unbedingt auf das Backprogramm und Gewicht achten,
- 2.Deine Backzutaten sollten Zimmertemperatur haben.
- 3.Eine Tüte Trockenhefe sind 7g. 4.Zutaten nach der Reifolge.
- 5.Das Programm fürs Extra Fach: aus.

Kapitel 8: Sonstiges

3 Baguette

Mit dem Brotbackautomat, schnelles einfaches Baguette

Ohne Mühe!

Benötigt wird eine Backform für Baguettes

Wasser:300ml

Salz: 1TL

Mehl: 500g

Trockenhefe: 7g

Programm: Kneten

- 1.Unbedingt auf das Backprogramm und Gewicht achten,
- 2.Deine Backzutaten sollten Zimmertemperatur haben.
- 3.Eine Tüte Trockenhefe sind 7g. 4.Zutaten nach der Reiffolge.
- 5.Das Programm fürs Extra Fach: aus.

Nach dem Programm rühren mit euren Brotbackautomat holt ihr den Teig heraus, macht das mit einer Teig Karte, Legt euren Teig in eine Schüssel lasst ihn 1 Stunde gehen. Wenn ihr das gemacht habt schneidet ihr euren Teig auf einer Arbeitsplatte in 3 gleiche Teile, dann in eure Backformen legen. Nun nochmal den Teig gehen lassen für 45 Minuten, deckt euer Blech bitte mit einem sauberen Tuch ab. Nachdem ihr die Oberfläche eures Baguettes nochmal mit Wasser bepinselt, wird sie etwas mit Mehl bestreut, schneidet dann noch mit eure Küchenschere kleine Scheitel rein.

Als letzten Schritt stellt ihr eine Tasse mit Wasser oder eine Keramikschale in euren Ofen. Heizt ihn auf 250 Grad vor darauffolgend legt ihr euer Blech in den Ofen für 15 bis 20 Minuten. Stellt die Zeit aber erst auf 15 Minuten und überprüft mal kurz euer Werk,

Bilder in der nächsten Seite



Nach Adam Riese im Schlauch

Ihr benötigt einen Bratschlauch

600ml Wasser, 1kg Mehl, 20g Salz, 14 Gramm Trockenhefe

Alles in einer Schüssel verrühren dann 1 Stunde gehen lassen. Nun einen Leib formen in den Schlauch packen ein Kreuz oder Scheitel ins Brot ziehen 20-30 Minuten ruhen lassen. Einfach noch in den Backofen unter 220grad für 25 bis 30 Minuten. Fertig ist dein Brot mit über 1,4 Kilo Gewicht.



Letzter Tipp:

Wie ich in meinen Zeilen am Anfang meines Ebook beschrieben hatte. Jedes Brot Rezept lässt sich auch mit etwas Glück in einem Schlauch als Brot, oder ganz als Leib im Backofen backen. Ihr braucht nicht unbedingt einen Brotbackautomaten dazu. In einen Brotbackautomaten ist das natürlich einfacher.

Abschiedsworte:

Ich bedanke mich bei den vielen Menschen mit ihren Facebook Seiten, und Gruppen. Von deren Wissen ich lernen durfte, wie im Brotbackautomat richtig Brot gebacken wird an alle, die mein Brot bewertet hatten, sie fanden es einfach mal toll, gaben mir Feedback in ihrer Erfahrung zurück. An die vielen Mitglieder mit ihren schönen Ideen Brot zu backen. Ich verbesserte alle Rezepte noch mal in diesen Ebook für alle Facebook Member meiner Seite und fasste alles für euch zusammen, noch einfacher, damit ihr schön mühelos euere Brote backen könnt. Echte Hobby Bäcker werdet wie ich. Das ihr auch so ein Spaß habt wie ich denn und natürlich auch guten Hunger wie ich mit euren Lieben mitbringt. Ohne zu zweifeln, ohne Backen zu können vor alledem ohne Vorkenntnisse von den ganzen Prozeduren. Damit verabschiede ich mich aus diesen Ebook ich hoffe, ihr habt genau so viel Freude wie ich mit alle dem back Geflüster.

Viele liebe Grüße

liv_fb@icloud.com



Post:

Oliver Föllner Amesdorfer Str.6 39439 Güsten

