

Für Sie in der Versuchsbäckerei erprobte Rezepte

Suchen Sie sich das gewünschte Mehlmischungsverhältnis aus und lesen Sie die gewünschte Rezeptur in der entsprechenden Spalte ab. Gerechnet haben wir, Sie müssen nur noch abwiegen.

Für ca. 750 g fertiges Brot

Verhältnis Roggen/Weizen in %	10/90	20/80	30/70	40/60	50/50
Roggenmehl Type 1150 in g	25	50	75	125	150
Weizenmehl Type 1050 in g	450	400	350	300	250
Sauerteig getrocknet* in g	25	50	75	75	100
Jodsalz in TL	2	2	2	2	2
Roggenmalz* in TL	1	1	1	1	2
Weizenkleber* in TL	1	1	1	2	1
Trockenhefe in TL	1,5	1,5	1,5	1,25	1,25
Wasser 25° C ca. in g	300	300	320	320	340

Für ca. 1000 g fertiges Brot

Verhältnis Roggen/Weizen in %	10/90	20/80	30/70	40/60	50/50
Roggenmehl Type 1150 in g	30	65	100	160	200
Weizenmehl Type 1050 in g	600	530	460	400	330
Sauerteig getrocknet* in g	40	65	100	100	140
Jodsalz in TL	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Roggenmalz* in TL	1,5	1,5	1,5	1,5	2,5
Weizenkleber* in TL	1,5	1,5	1,5	2,5	2,5
Trockenhefe in TL	1,5	1,5	1,5	1,25	1,25
Wasser 25° C ca. in g	400	400	430	440	450

* vom Hobbybäcker

TL = kleiner Meßbecher vom Backautomaten

Hobbybäcker Brotgewürz bayerische Art, Frankenart, Antons Allerlei, Bärlauch-Kräuter, Tante Rosina nach persönlichem Geschmack zugeben.

Backprogramm: Basis Bräunung: Dunkel

Bei der Verarbeitung von Vollkornmehl die Wassermenge um 20 - 40 g erhöhen und die Zugabe von Weizenkleber verdoppeln.

Toastbrot

500 g Toastbrotmehl
250 g Wasser
2 TL Backtag Trockenhefe

Backprogramm: Basis

Farbe: Hell

Dunkles Körndlbrot

500 g Dunkles Körndlbrot
1,5 TL Backtag Trockenhefe
330 g Wasser

Backprogramm: Basis

Farbe: Dunkel

Im großen Brotbackautomaten mit Doppelknetwerk 750 g Mehl verwenden, wenn Teig fertig geknetet ist - Stop drücken und Programm noch einmal starten.

Röggli

500 g Röggli
1 TL Backtag Trockenhefe
270 g Wasser

Backprogramm: Basis

Farbe: Dunkel

Elsässer Weißbrot

500 g Elsässer Brötchen
260 g Wasser
2 TL Backtag Trockenhefe

Backprogramm: Basis

Farbe: Hell

Lockerer Körndlbrot

250 g Dunkles Körndlbrot
250 g Toastbrotmehl
1 TL Backtag Trockenhefe
330 g Wasser

Backprogramm: Basis

Farbe: Dunkel

Kartoffelbrot

500 g Kartoffelbrot
1 TL Backtag Trockenhefe
380 g Wasser

Backprogramm: Basis

Farbe: Dunkel

Hefeteig / Stuten

400 g Hefeteigmehl
20 g Butter
3 TL Backtag
Trockenhefe

160 g Milch

Backprogramm: Basis

Farbe: Hell

Sechskornbrot

500 g Sechskornbrot
1 TL Backtag Trockenhefe
330 g Wasser

Backprogramm: Basis

Bräunung: Dunkel

1 TL = kleiner Messbecher vom BBA

Bitte beachten:

Rezepte auf das Fassungsvermögen des Brotbackautomaten umrechnen.

Tiroler Bauernbrot

500 g Tiroler Bauernbrot
380 g Wasser
1 TL Backtag Trockenhefe
Backprogramm: Basis
Farbe:Dunkel

Rustikus Brot

500 g Rustikus
1 TL Backtag Trockenhefe
380 g Wasser
Backprogramm: Basis
Farbe:Dunkel

Nordisches Körndlbrot

250 g Dunkles Körndlbrot
250 g Schwarzwälder Bauernbrot
1 TL Backtag Trockenhefe
350 g Wasser
Backprogramm: Basis
Farbe: Dunkel

Kornbrot hell

500 g Kornbrot hell
3/4 TL Backtag Trockenhefe
330 g Wasser
Backprogramm: Basis
Farbe: Dunkel

Sonnenblumenkernbrot

500 g Sonnenblumenkernbrot
3/4 TL Backtag Trockenhefe
320 g Wasser
Backprogramm: Basis
Farbe:Dunkel

Kürbiskernbrot

500 g Kürbiskernbrot
3/4 TL Backtag Trockenhefe
320 g Wasser
Backprogramm: Basis
Farbe:Mittel

Flotte-Lotte Dinkelvollkornbrot Plus

750 g Flotte-Lotte-Dinkelvollkornbrot
1/2 TL Backtag Trockenhefe
600 g Wasser ca. 20° C
Backprogramm: Vollkorn
Brotgröße: Großes Brot
Farbe:Dunkel

1 TL = kleiner Messbecher vom BBA

Tipp:

Wenn Sie gerne experimentieren, mischen Sie aus verschiedenen Hobbybäcker Backmischungen Ihr ganz spezielles Brot.

Dreikornbrot

500 g Dreikornbrot
1 TL Backtag Trockenhefe
320 g Wasser
Backprogramm: Basis
Farbe:Dunkel

Drittelbrot

500 g Drittelbrot
1 TL Backtag Trockenhefe
1 EL Weizenkleber
370 g Wasser
Backprogramm: Basis
Farbe: Dunkel

Himmel & Erde

500 g Himmel & Erde
1 TL Backtag Trockenhefe
360 g Wasser
Backprogramm: Basis
Farbe:Dunkel

Kornkruste

500 g Kornkruste
1 TL Backtag Trockenhefe
320 g Wasser
Backprogramm: Basis
Farbe: Dunkel

Dinkelmalzbrot

500 g Dinkelmalzbrot
1 TL Backtag Trockenhefe
330 g Wasser
Backprogramm: Basis
Farbe:Dunkel

Bauernbrot

500 g Bauernbrot
1 TL Backtag Trockenhefe
1 EL Weizenkleber
380 g Wasser
Backprogramm: Basis
Farbe:Dunkel

Schwarzwälder Bauernbrot

500 g Schwarzwälder Bauernbrot
3/4 TL Backtag Trockenhefe
330 g Wasser
Backprogramm: Basis
Farbe:Dunkel

Warum enthalten die Hobbybäcker Backmischungen keine Hefe?

- Damit Sie die richtige Menge für jeden Brotbackautomaten selbst bestimmen können.
- Damit mit der Backmischung traditionell im Backofen oder im Automaten gebackenes Brot optimal gelingt.

Hinweise Kneten und Backen mit dem Brotbackautomaten

Der Brotbackautomat eignet sich auch sehr gut als Teigknetmaschine für Brot-, Brötchen- und Pizzateige. Kneten Sie Ihren Teig im Brotbackautomaten und lassen ihn 20 - 30 Minuten ruhen.

Danach formen Sie aus dem Teig das gewünschte Brot und legen das Teigstück in einen Hobbybäcker Gärkorb. Wenn der Teig schön aufgegangen ist, kippen Sie ihn aus dem Gärkorb auf das Backblech. Dann können Sie das Teigstück nach Wunsch ausgarnieren, in den vorgeheizten Backofen schieben und mit Ober-/Unterhitze knusprig backen. Das Gleiche gilt auch für Brötchen- und Pizzateige.

Grundsätzliches

- Für den vollautomatischen Betrieb sind alle Toastbrote, Weißbrote, Dinkelbrote und Schwarzwälder Bauernbrote geeignet.
- Wenn Sie Körnerbrote, Mischbrote und Roggenmischbrote backen, helfen Sie dem Teig, wenn Sie ihn während der Knetung mit einem Kunststoff-Stielschaber etwas einkratzen.
- Teige mit hohem Roggenanteil lassen sich nur schlecht im Brotbackautomaten kneten, da sie einfach zu kurz und zu klebrig sind.
- Backmischungen, Mehle und alle Backzutaten genau wiegen und messen, damit die Teigfestigkeit stimmt.
- Alle Backzutaten vor der Verarbeitung in der Küche temperieren.
- Wenn Sie eine dekorative Oberkruste wünschen, warten bis die Uhr noch 60 Minuten anzeigt. Den Deckel öffnen und die Oberfläche des Teigstückes mit Mehl oder Schrot bestreuen. Sonnenblumenkerne, Getreideflocken, Reibekäse oder Sesam aufstreuen.
- Brot erst 20-30 Minuten nach Backzeitende aus dem Backautomaten nehmen. Damit wird die Restwärme für besseres Durchbacken genutzt.

Die vom Hobbybäcker-Versand ausgearbeiteten Rezepte sind in der Versuchsbäckerei erprobte Empfehlungen. Wir übernehmen dafür auch bei der ausschließlichen Verwendung von Hobbybäcker-Versand Backzutaten keinerlei Garantie. Bei den Füllmengen beachten Sie bitte die Herstellerempfehlungen.

Kürbiskern-Quarkbrot

500 g Kürbiskernbrot
1 TL Backtag Trockenhefe
100 g Magerquark
280 g Wasser

Backprogramm: Basis
Farbe: Mittel

Roggenmischbrot dunkel

400 g Kosakenbrot
100 g Elsässer Brötchen
1 TL Backtag Trockenhefe
360 g Wasser

Backprogramm: Basis
Farbe: Dunkel

Mischbrot

300 g Kosakenbrot
200 g Toastbrotmehl
1 TL Backtag Trockenhefe
330 g Wasser

Backprogramm: Toast
Farbe: Dunkel

Walnussbrot

400 g Schwarzwälder Bauernbrot
100 g Weizenschrot
100 g Walnüsse
1 TL Backtag Trockenhefe
350 g Wasser

Backprogramm: Toast
Farbe: Dunkel

Nussbrot

250 g Kosakenbrot
250 g Elsässer Brötchen
100 g Haselnüsse (geröstet)
1 TL Backtag Trockenhefe
330 g Wasser

Backprogramm: Toast
Farbe: Dunkel

Schwäbisches Dinkelbrot

500 g Schwäbisches Dinkelbrot
1 TL Backtag Trockenhefe
350 g Wasser

Backprogramm: Toast
Farbe: Dunkel

1 TL = kleiner Messbecher vom BBA

Bitte beachten:

Rezepte auf das Fassungsvermögen des Brotbackautomaten umrechnen.

Umrechnung der Rezepte auf das Fassungsvermögen der versch. Brotbackautomaten:

750 g Brot: 500 g Mehl ist die Rezeptur für ein 750 g Brot.

1000 g Brot: alle Zutaten der Rezeptur 500 g Mehl mit 1,34 multiplizieren

1300 g Brot: alle Zutaten der Rezeptur 500 g Mehl mit 1,75 multiplizieren

1500 g Brot: die doppelte Menge von allen Zutaten der Rezeptur von 500 g Mehl

1800 g Brot: alle Zutaten der Rezeptur 500 g Mehl mit 2,4 multiplizieren

Rezept Backmischungen & Zutaten

Schrot-Mischbrot

- 300 g Kosakenbrot
- 200 g Weizenschrot frisch gemahlen
- 1/2 TL Salz
- 1 TL Backtag Trockenhefe
- 340 g Wasser

Backprogramm: Basis

Farbe: Dunkel

Schinkenbrot

- 500 g Kartoffelbrot
- 1 TL Backtag Trockenhefe
- 100 g Schinkenwürfel
- 350 g Wasser

Backprogramm: Basis

Farbe: Dunkel

Knoflbrot

- 500 g Schwarzwälder Bauernbrot
- 1 TL Backtag Trockenhefe
- 1-2 gehackte Knoblauchzehen
- 5 g Kräutermischung
- 20 g Olivenöl
- 320 g Wasser

Backprogramm: Basis

Farbe: Mittel

Backzutaten vom Hobbybäcker

Eine ausführlichere Beschreibung und viele weitere Produkte finden Sie im Katalog.

Röstzwiebeln

- 200 g Dose
- Bestellnr. 553110

Sauerteig getrocknet

- 1 kg Packung
- Bestellnr. 500328

Weizensauerteig getrocknet

- 1 kg Packung
- Bestellnr. 500320

Brotbackmittel

Verbessert Volumen, Lockerung, Frischhaltung und Geschmack.

- 250 g Dose
- Bestellnr. 500304

Roggenmalz geröstet

- 400 g Dose
- Bestellnr. 500312

Südtiroler Brotgewürz

- 150 g Dose
- Bestellnr. 553100

Farbmalz

- 300 g Dose
- Bestellnr. 500310

Der natürliche Geschmacksverbesserer aus Weizen: Weizensauerteig getrocknet

Damit schmecken Brot, Brötchen, Vollkornbrötchen, Baguette, Seelen, Weißbrot, Grahambrot, Hefeteiggebäck und Panettone noch viel besser!

Die Wirkung von Weizensauerteig getrocknet

- Er verbessert
- die Teigbeschaffenheit
 - die Gebäcklockerung
 - die Kruste und Rösche
 - die Frischhaltung
 - den Geschmack und das Aroma

**Brotrezepte mit Hobbybäcker Weizensauerteig getrocknet
Für ca. 750 g fertiges Brot**

	Weißbrot	Weizen- mischbrot	Schwaben- länder
Verhältnis Roggen/Weizen in %	0/100	20/80	30/70
Roggenmehl Type 1150 in g		100	150
Weizenmehl Type 550 oder 812 in g	500	350	275
Weizensauerteig getrocknet* in g	25	50	75
Jodsalz in g	12	10	10
Trockenhefe* in TL	1,5	1	1
Wasser ca. 25° C in g	300	300	320

* vom Hobbybäcker

TL = kleiner Meßbecher vom Backautomaten

Herstellungsanleitung

Trockenhefe unter das Mehl mischen. Backprogramm: Basis

Wenn Sie diese Brote lieber frei stehend im Herd backen wollen:

Hefemenge um 1/2 TL erhöhen, Teig nach dem Kneten 30 Minuten ruhen lassen.
Teigstück formen und in einen Gärkorb legen, nach ca. 45 Minuten das Teigstück aus dem Gärkorb auf das Backblech kippen und in den vorgeheizten Ofen schieben.
Backtemperatur Heißlufttherd 220° C nach 10 Minuten abfallend auf 170° C
Backzeit: 50 - 55 Minuten.

Bei Vollkornmehl die Wassermenge um 20 - 40 g erhöhen.