

Brot- und Brötchenrezepte

Zerteil
Roggenbrötchen
Rezept finden
Sie auf **Seite 5**

Le Creuset Antihaff-Backformen
Das Sortiment im Überblick



Springform
20, 24 und 26 cm



Kastenform
23 und 30 cm



Rohrbodenform und Springform mit Rohrboden
26 cm



Gugelhupfform
22 cm



Quiche- und Obstkuchenform
26 und 28 cm



Muffin-, Minimuffin-, Tartelette- und Madeleineform



Backformen
23 x 23 cm und
33 x 23 cm



Backblech
31 x 31 cm



Backblech hoch
31 x 28 cm



Backblech doppelwandig
38 x 35,5 cm



Brat- und Auflaufform
33 x 29 cm



Pizzablech
32,5 cm

Aus Liebe zum Backen

**Die Deutsche
Brotkultur**
Seit 2014
Weltkulturerbe

Le Creuset Antihaff-Backformen

- Mit verstärktem Rand für leichtes Handling
- Langlebige, leicht zu reinigende Antihaffbeschichtung auf der Innen- und Außenseite
- Säurebeständig: ideal zum Brotbacken

LIFETIME*
GUARANTEE
LIMITED WARRANTY
GARANTIE A VIE LIMITÉE



*Garantie auf die fehlerfreie und einwandfreie Materialbeschaffenheit des Produktes für dessen Lebenszeit, längstens jedoch für einen Zeitraum von 30 Jahren ab Herstellungsdatum.

Zerlei Roggenbrötchen

Zubereitung

Hefe in 350 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mit Weizen-, Roggenmehl, Sauerteig, Butter, Salz und Zucker zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Den Teig halbieren, eine Hälfte mit Meersalz, fein gewürfelte Tomaten und Oregano und die andere Hälfte mit braunem Zucker, Cranberries und Mandeln verkneten. Aus den Teighälften jeweils 6 Brötchen formen, auf das Backblech legen und weitere ca. 50 Minuten gehen lassen.

Brötchen vorsichtig mit Wasser bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Gas: Stufe 3, Umluft 160° C) ca. 25-30 Minuten backen. Eigelb und Milch verquirlen und die Brötchen ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit damit bestreichen. Brötchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 60 Minuten
Kühlzeit: ca. 25-30 Minuten

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (= 21 g)
 200 g Weizenmehl Type 550
 400 g Roggenmehl Type 1150
 75 g Natur-Sauerteig (fertig käuflich)
 1 EL weiche Butter
 2 TL Salz
 1/2 TL Zucker

Für die pikante Variante:

1 TL grobes Meersalz
 1 EL getrocknete Tomaten
 1 EL geschnittene Oregano

Für die süße Variante:

1 TL brauner Zucker
 3 EL gehackte Cranberries
 1 EL gehackte Mandeln

Außerdem:

1 Eigelb
 1 EL Milch

TIPP

Das doppelwandige Backblech garantiert eine gleichmäßige Hitzeverteilung und ebenmäßige Bräunung!



Doppelwandiges Backblech
 38 x 35,5 cm

Knäckebrot



Zubereitung

Mehl, Haferflocken, Körner, Salz, Öl und 350 ml Wasser verrühren und ca. 60 Minuten ruhen lassen.

Brotteig auf dem Backblech verteilen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 190° C (Gas: Stufe 4, Umluft 170° C) 20 Minuten backen. Mit einem Pfannenwender das Brot in 16 Stücke teilen und weitere 30-35 Minuten backen.

Knäckebrot vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
Ruhezeit: ca. 60 Minuten
Backzeit: ca. 50-55 Minuten

Zutaten

120 g Dinkelvollkornmehl
120 g Haferflocken
120 g gemischte Körner
(z.B. Kürbis-, Sonnenblumenkerne, Sesam und Leinsamen)
1 TL Salz
50 ml Sonnenblumenöl

TIPP

Das Rezept ist gedacht für 16-18 Knäckebrotstücke. Mit einem Dip ist das Knäckebrot eine gesunde und leckere Knabberalternative.



Quadratisches Backblech
31 x 31 cm



Kräftiges Bauernbrot

Zubereitung für ca. 15 Scheiben

Hefe in 450 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mit Weizen-, Roggenmehl, Salz und Buttermilch zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig zu einem Brotlaib formen und auf dem Backblech weitere 30 Minuten gehen lassen.

Brotteig im vorgeheizten Backofen bei 240° C (Gas: Stufe 6, Umluft 220° C) ca. 15 Minuten backen. Die Temperatur auf 200° C (Gas: Stufe 4, Umluft 180° C) reduzieren und weitere ca. 45 Minuten backen. Brot auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Ruhezeit: ca. 60 Minuten

Backzeit: ca. 60 Minuten

Zutaten

- 1/2 Würfel Hefe (= 21 g)
- 700 g Dunkles Weizenmehl Type 1050
- 100 g Roggenmehl Type 1150
- 2 TL Salz
- 70 ml Buttermilch

TIPP

Verwenden Sie unser hohes Backblech in der Größe 31 x 28 cm. Es eignet sich auch gut für halbierte Rezepte für Blechkuchen.



Hohes Backblech
31 x 28 cm

Walnussbrot



Zubereitung

Mehl, Backpulver, Salz und Nüsse vermischen. Malzbier zugeben und den Teig gut verrühren.

Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Gas: Stufe 3, Umluft 160° C) ca. 45 Minuten backen.

Das Brot aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Backzeit: ca. 45 Minuten

Zutaten

500 g Dinkelvollkornmehl
1 Pck. Backpulver
2 TL Salz
70 g gehackte Walnüsse
500 ml Malzbier

TIPP

Dieses Brot ist schnell gemacht, denn es muß nicht gehen sondern kommt direkt in den Ofen. Die Walnüsse können auch gegen Sonnenblumenkerne ausgetauscht werden.



Kastenform
23 cm



No-Knead-Brot

Zutaten

800 g Weizenmehl Type 550
1 TL Trockenhefe
2 EL Salz
2 Prise Zucker
Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

Mehl, Hefe, Salz, Zucker und 640 ml Wasser kurz verrühren und abgedeckt ca. 18-20 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Backofen mit einer Springform auf 240° C (Gas: Stufe 6, Umluft 220° C) vorheizen. Den Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche geben und zwei- bis viermal falten.

Brotteig in die heiße Springform geben und im Backofen ca. 40-50 Minuten backen. Brot auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Ruhezeit: ca. 18-20 Stunden

Backzeit: ca. 40-50 Minuten

TIPP

Was ist No-Knead-Brot? Der Name sagt es bereits: bei der Herstellung des No-Knead Bread (knead = kneten) wird - abgesehen von der Vermengung der einzelnen Zutaten zu einem homogenen Teig - völlig auf das Kneten oder sonstige Bearbeiten des Teiges verzichtet. Das Ergebnis ist ein äußerst schmackhaftes und saftiges Brot.



Springform
26 cm



Eiweiß-Muffins



Zubereitung

Mehl und Backpulver vermischen, Quark, Eier, Haferflocken, Körnermix und Salz zugeben und verrühren.

Den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in der gefetteten Muffinform verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 4, Umluft 180 °C) ca. 25 Minuten backen. Die Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Backzeit: ca. 20 Minuten

Zutaten

80 g dunkles Weizenmehl
Type 1050
1 Päckchen Backpulver
250 g Quark
4 Eier
80 g Haferflocken
80 g Körnermix (zum Beispiel:
Kürbis-, Sonnenblumen-,
Sesam- und Leinsamenkerne)
1 TL Salz

TIPP

Durch die hochwertige Antihaffbeschichtung der Muffinform lassen sich die Muffins mühelos aus der Form nehmen.



12er Muffinform





Le Creuset GmbH • Einsteinstraße 44 • 73230 Kirchheim/Teck

Tel.: + 49 (0) 70 21 97 49 0 • Fax: + 49 (0) 70 21 97 49 69
service.de@lecreuset.com

Österreich:

Tel.: + 43 (0) 15 45 86 21 • Fax: + 43 (0) 15 45 86 25
service.at@lecreuset.com

Le Creuset Swiss AG • Allmendstrasse 14a • 5612 Villmergen

Tel.: + 41 (0) 56 61 00 03 0 • Fax: + 41 (0) 56 61 00 03 4
service.ch@lecreuset.com