

# Mein selbstgebackenes Brot



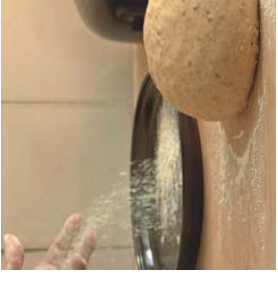
LIPAINITDE

  
Emile Henry  
FRANCE

P. 04 Tipps für jeden Rezeptschritt

## P.06 Mein hausgebackenes Brot

- p. 07 Weißbrot: mein schnelles Rezept
- p. 08 Weißbrot: mein langsames Rezept
- p. 09 Brotblume aus rustikalem Vollkornbrot
- p. 10 Landbrotkranz mit Speck und geriebenem Käse



## P.11 Meine Baguettes

- p. 12 Ein unverwechselbar französisches Baguette
- p. 13 Fougasses mit Ziegenkäse
- p. 14 Ficelles mit Oliven
- p. 15 Baguettes Viennoises



## P.16 Mein Brot aus der Form

- p. 17 Glutenfreies Brot
  - p. 18 Toastbrot
  - p. 19 Weißbrot mit Leinsamen und Parmesan
  - p. 20 Dänisches Roggen-Sesam-Brot
- P. 22 Pflege & Garantie







# Mein selbstgebackenes Brot

Das ganze Geheimnis für ein knuspriges Brot ist eine erhöhte und im Verhältnis zum Volumen des Brots exakt regulierte Feuchtigkeit beim Backen. Die Formen von Emile Henry schaffen dieselben Feuchtigkeitsbedingungen wie in einem traditionellen Brotbackofen. Somit erhalten Sie gutes hausgebackenes Brot.

## 1 FÜR EINEN GELINGENEN TEIG

### › DIE PROPORTIONEN

Die Grundzutaten sind Mehl, Wasser, Hefe und Salz. Ihr Verhältnis ist penibel genau einzuhalten, was sowohl für die Herstellung von Brot als auch Baguette gilt. Füge ich zu viel Hefe hinzu, verliert das Brot an Geschmack, und im gebackenen Brot entsteht ein Hohraum. Verwende ich zu wenig Wasser, wird die Krume krümelig und trocken. Aber Achtung! Wenn ich zu viel Wasser nehme, wird die Krume nicht nur klebrig und fest, sondern der Teig fällt außerdem beim zweiten Gehen und beim Backen zusammen. Er kann dann, wenn das Brot backt, die Form und den Deckel verkleben. Dann wird es schwierig, die Form zu öffnen. Um genau das zu vermeiden, gebe ich das Wasser immer nach und nach hinzu, um sicherzustellen, dass die Menge genau stimmt. Das Ziel ist ein elastischer Teig, der gut hält, aber nicht an den Fingern klebt.

### › DAS KNETEN

Das Kneten wirkt sich auf das im Mehl enthaltene Gluten aus. Je mehr das Gluten bearbeitet wird, desto elastischer wird der Teig und desto knuspriger das Brot. Sie können Ihren Teig so lange kneten, wie Sie möchten. Achten Sie jedoch darauf, den Teig nie zu schnell zu kneten (mit einer Küchenmaschine beispielsweise), denn dies führt dazu, dass der Teig bereits erhitzt und der Backvorgang in Gang gesetzt wird. Der Teig verliert dabei seine Elastizität. Es ist also wichtig, den Teig stets langsam zu kneten.

### › DIE EINZUHALTENDEN BEDINGUNGEN

Brotteig muss mindestens zweimal gehen. Er muss dabei abgedeckt sein, damit er nicht austrocknet. Zumeist verwendet ich dazu ein Tuch, das den Sauerstoff durchlässt, und ich achte darauf, dass er vor Zugluft geschützt an einem Platz mit Raumtemperatur steht: Ist es zu kalt, kann die Hefe nicht gären, ist es jedoch zu warm, gärt die Hefe zu schnell und der Teig bläht sich auf.

Aber Achtung! Ich halte die Gärzeiten meiner Rezepte immer ein. Ließe man einen Teig zu lange gehen, würde er sich zu sehr aufblähen und die Hefe überbeanspruchen. Als Folge würde er beim Backen zusammenfallen, die Unterform mit dem Deckel verschweißen, und die Krume wäre sehr kompakt.

Ich lasse den Teig immer zweimal gehen und kneten ihn dazwischen gut durch. Dadurch wird das Kohlendioxid entfernt, das sich beim ersten Gehen gebildet hat. Sobald der Teig auf diese Weise entgast worden ist, forme ich ihn. Ich gebe dem Teig das gewünschte Aussehen, bevor ich ihn zum zweiten Mal direkt in der mit dem Deckel verschlossenen Form gehen lasse. Direkt vor dem Backen bereite ich den Ausbund vor: Mit einer Bäckerklinge ritze ich die Oberfläche mit einer schnellen, kontinuierlichen Geste ein. Diese Einschnitte bewirken, dass die Krume an einigen Stellen leichter aufbricht und das Brot gleichmäßig aufbacken kann. Ohne diese Schnitte wäre die Kruste schwerer zu durchschneiden und zu essen!

## 3 DAS BACKEN: WIE IN EINEM TRADITIONELLEN OFEN

### › DAS PRINZIP DES BROTBACKENS

Brotteig besteht zur Hälfte aus Wasser. Dieses verdunstet während des Backvorgangs und verwandelt sich in Wasserdampf. Dieser Dampf senkt sich wieder auf den Teig herab und verdunstet erneut. Auf diese Weise erhält man eine luftige und elastische Brotkrume und eine goldbraune und knusprige Kruste.



### › DIE BROTLGLOCKE VON EMILE HENRY

Die innen nicht emaillierte Haube bewirkt, dass sich der Wasserdampf nach Verdunstung wieder auf das Brot herabsenkt und bis zum Ende des Backvorgangs komplett absorbiert wird. Durch die vollständige Verdunstung des Wasserdampfs kann das Brot beim Backen trocknen. Brote, die oftmals großvolumig sind, benötigen eine Form, die gut schließt. Nur dann kann die Kruste beim Backen ausreichend dick und knusprig werden. Bei den ersten Malen und da jeder Ofen anders ist, kann ich die Haube 10 Minuten vor der geplanten Zeit entfernen, herausnehmen (aufpassen, dass Sie sich nicht verbrennen!) und die restliche Backzeit anpassen. Wenn das Brot gar ist, lasse ich es auf der Platte ohne Haube abkühlen, damit die Kruste beim Abkühlen schön knusprig bleibt.



### › DIE BAGUETTEFORM VON EMILE HENRY

Der innen nicht emaillierte Deckel bewirkt, dass sich der Wasserdampf nach Verdunstung wieder auf die Baguettes herabsenkt und bis zum Ende des Backvorgangs komplett absorbiert wird. Durch die vollständige Verdunstung des Wasserdampfs können die Baguettes beim Backen trocknen. Die Öffnungen unterstützen die schnelle Ableitung des Kohlendioxids. Dadurch erhalten die volumenmäßig kleineren Baguettes eine feine Kruste und die richtige Baguettestruktur. Gegen Ende der Backzeit nehme ich den Deckel ab und lasse die Baguettes noch 2 Minuten im Ofen, damit sie eine schöne goldbraune Farbe erhalten. Und ich lasse sie ohne Deckel abkühlen, damit die Kruste beim Abkühlen schön knusprig bleibt.



### › DIE BROTFORM VON EMILE HENRY

Der innen nicht emaillierte Deckel bewirkt, dass sich der Wasserdampf nach Verdunstung wieder auf das Brot herabsenkt und bis zum Ende des Backvorgangs komplett absorbiert wird. Durch die vollständige Verdunstung des Wasserdampfs kann das Brot beim Backen trocknen. Die Brotform wird im traditionellen Ofen verwendet. Ihre Glocke aus feuerfester Keramik sorgt für den Feuchtigkeitsgehalt, den Ihr Brot beim Backen benötigt. Das beim Backen entstehende Kohlendioxid kann durch die kleinen Löcher in der Basis und im Deckel entweichen, wobei der Feuchtigkeitsgehalt trotzdem ausreichend groß bleibt, um ein knuspriges Brot zu erhalten. Im Gegensatz zu Baguettes oder anderen runden Broten muss die Oberfläche des Brots nicht eingeschritten werden.



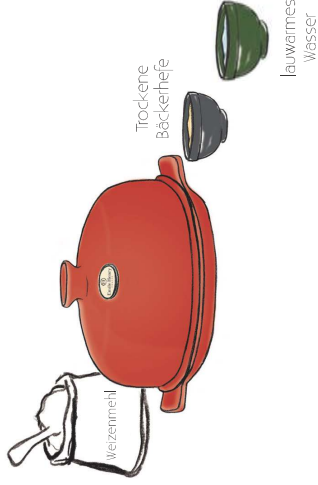
# Mein hausgebackenes Brot



## Weißbrot: mein schnelles Rezept

**Zubereitung + Ruhezeit:** 1 Stunde 15 min

**Backzeit:** 25 min



Trockene  
Bäckerhefe

lauwarmes  
Wasser

### ZUBEREITUNG

- Ich erwärme das Wasser in einem Topf.
- In einer Rührschüssel vermische ich das Mehl mit dem Salz, dem Zucker und der Trockenhefe.
- Ich gieße lauwarmes Wasser darüber und knete den Teig 2 bis 3 Minuten mit den Händen durch.
- Ich forme den Teig zu einer Kugel, bedecke diese mit einem Küchentuch und lasse sie für die erste Gärung 20 Minuten ruhen.
- Ich knete den Teig erneut mit den Händen durch, damit das Gas entweichen kann und der Teig absinkt.
- Ich forme den Teig zu einer schönen Kugel, die ich in die eingemehlte Brotbackform lege.
- Ich lasse den Teig 45 Minuten unter dem glockenförmigen Deckel gehen. Während dieser zweiten Gärung erhält das Brot sein endgültiges Volumen.
- Ich bestreiche die Oberfl äche des Teigs mit Hilfe eines Pinsels mit Milch und bestäube ihn mit ein wenig Mehl. Mit dem Bäckermesser aus Keramik mache ich einen schnellen Einschnitt.
- Dann schiebe ich die Brotbackform mit Deckel für 35 Minuten in den auf 240° C vorgeheizten Backofen.

7

FÜR  
EIN BROT  
VON  
CA. 800G

500 g Weizenmehl Typ 405  
10 g feines Salz  
10 g Zucker  
15 g Backhefe/trocken  
3cl Milch  
300 g lauwarmes Wasser

### WÜSSTEN SIE SCHON?

**Wie sieht das Ergebnis dieses schnellen Rezeptes aus?**  
Das Brot ist goldbraun und knusprig, aber seine Kruste ist weniger markant und ausgeprägter als beim Rezept ohne Durchkneten.

**Warum verwende ich Mehl der Typ 405 für dieses Rezept?**

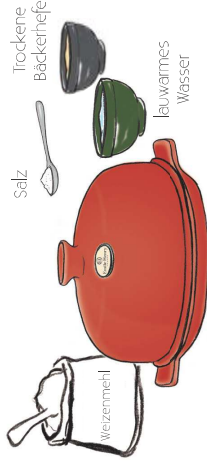
In diesem Schnellrezept werden einfache Zutaten verarbeitet: ich habe mich daher für ein klassisches Haushaltsmehl entschieden. Sie können natürlich auch Mehl der Typ 550 verwenden.





# Weißbrot : mein langsames Rezept

**Zubereitung + Ruhezeit:** 2 Tage **Backzeit:** 1 Stunde



- 500 g Weizenmehl Typ 550
- 10 g Salz
- 10 g Zucker
- 10 g Backhefe, trocken oder frisch
- 1 EL Öl
- Saft aus einer 1/2 Zitrone
- 300 g lauwarmes Wasser

FÜR EIN BROT VON CA. 800G

## ZUBEREITUNG TAG 1

- In einer Rührschüssel vermische ich das Mehl, das Salz, den Zucker und die Trockenhefe. Wenn ich frische Hefe verwende, löse ich sie in ein wenig Wasser auf, bevor ich sie in den Teig mische.
- Ich gebe das Öl, den Zitronensaft und das lauwarme Wasser hinzu und knete den Teig 2 bis 3 Minuten durch.
- Ich decke die Schüssel mit einem Küchentuch ab und lasse den Teig 1, 5 Stunden in einem wohltemperierten, vor Zugluft geschützten Raum aufgehen.
- Ich knete den Teig erneut mit den Händen durch, damit das Gas entweicht.
- Ich bedecke die Schüssel mit Frischhaltefolie und stelle sie für 10 bis 12 Stunden in den Kühlschrank.

## ZUBEREITUNG TAG 2

- Ich knete den Teig zügig mit den Händen durch, wobei ich ihn mehrmals übereinander falte. Ich bestäube den Boden der Brotbackform mit Mehl und lege den zu einer Kugel geformten Teig hinein.
- Ich schneide den Teig ein: mit Hilfe des Bäckermessers mache ich mehrere feine Einschnitte. Ich schließe den glockenförmigen Deckel der Brotbackform und lasse den Teig erneut 1,5 Stunden bei Zimmertemperatur aufgehen. 2
- Ich bestreiche den Teig mit ein wenig Milch und bestäube ihn mit etwas Mehl. Ich schließe den Deckel.
- Ich schiebe die Brotbackform in den kalten Ofen und schalte diesen auf 240° C. 3 Ich backe das Brot 1 Stunde lang auf.
- Ich lasse das gebackene Brot auf dem Boden der Brotbackform ohne Deckel abkühlen.



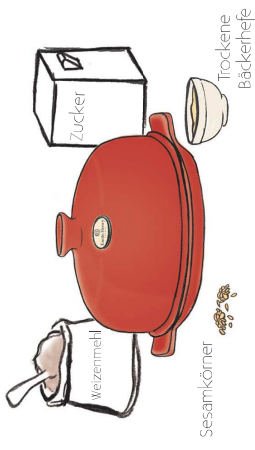
**Warum muss der Ofen am Anfang des Backvorgangs kalt sein?**  
Dank dieser Vorgehensweise kann das Brot noch weiter aufgehen, bevor die Hefe durch die hohen Backtemperaturen abgetötet wird.

## WÜSSTEN SIE SCHON ?

**Wie sieht das Ergebnis dieses langsamen Rezeptes aus?**  
Das Brot ist gut aufgebakken, goldbraun und knusprig. Seine Kruste ist kross und die Brotkrume luftiger als beim schnellen Rezept.  
**Wie bekomme ich eine besonders dicke und traditionelle Kruste?**  
Es gibt zwei Möglichkeiten. Entweder ich entferne das Küchentuch 30 Minuten vor Ende der letzten Gärung, so dass die Kruste schon vor dem Backen an der Luft erhärtet. Oder ich entferne den Deckel 15 Minuten vor Ende der Backzeit und schlaße die Temperatur auf 200° C herunter, damit das Brot nicht verbrennt.

# Brotblume aus rustikalem Vollkornbrot

**Zubereitung + Ruhezeit:** 2,5 Stunden **Backzeit:** 45 min



- 350 g Vollkorn-Weizenmehl
- 220 g Wasser
- 10 g Backhefe, trocken
- 10 g Zucker
- 8 g Salz
- 2 EL Sesamkörner

FÜR EIN BROT VON CA. 600G

## WÜSSTEN SIE SCHON ?

**Welche Zutaten benötigt man für eine glutenfreie Version?**  
Ich ersetze das Weizenmehl durch: 200 g Vollkorn-Reismehl, 50 g Quinoa-mehl, 50 g Sojamehl und 50 g Kartoffelstärke. Und ich füge mein Wasser zu meinem Teig hinzu: statt 220 g Wasser nehme ich einfach 300 g!

**Warum verwende ich in diesem Rezept keine frische Backhefe?**  
Trockenhefe arbeitet langsamer, sodass die Brotkugeln gleichmäßig aufbacken können und die Brotblume ihre schöne Form behält.

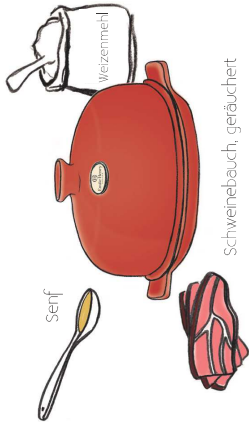


**TIP**

Dies ist ein einfaches und authentisches Brot, mit einer dunkleren Kruste und Brotkrume. Ich genieße es getoastet, zusammen mit Salat oder Rohkost.

# Landbrotkranz mit Speck und geriebenem Käse

Zubereitung + Ruhezeit: 🕒 3 Stunden **Backzeit:** 🕒 50 minutes



## ZUBEREITUNG

- Ich schneide den Schweinebauch in kleine Speckwürfel, die ich ohne Fettzugabe in der Pfanne anbrate. Ich lasse die Speckwürfel abkühlen.
- Im Behälter einer Küchenmaschine oder in einer Rührschüssel vermische ich das Mehl, das Salz, den Zucker, die Trockenhefe und die Speckwürfel.
- Ich füge das lauwarme Wasser hinzu und knete den Teig 2 bis 3 Minuten mit den Händen durch. Wenn ich eine Küchenmaschine verwende, lasse ich den Teig auf langsamer Stufe durchkneten.
- Ich decke den Teig mit einem Küchentuch ab und lasse ihn 1,5 Stunden in einem wohltemperierten Raum aufgehen.
- Ich knete den Teig erneut mit den Händen durch, damit das Gas entweicht.
- Ich forme einen schönen Kranz mit einem Loch in der Mitte (8 bis 10 cm Durchmesser), den ich auf den mit Mehl bestäubten Boden der Brotbackform lege. 3 Ich bestreibe den Teig mit Senf und bestreue ihn mit geriebenem Käse.
- Ich lasse den Brotkranz erneut 1 Stunde bei Raumtemperatur und geschlossenem Deckel aufgehen. Bei diesem Rezept wird das Brot nicht mit dem Bäckermesser eingeschnitten: Senf und geriebener Käse bilden eine schöne Kruste.
- Ich schiebe die Backform in den kalten Ofen, schalte diesen auf 240° C und backe den Brotkranz 50 Minuten auf.

**TIPP** Dieses Brot ist fast eine Mahlzeit für sich! Sein einzigartiger Geschmack passt besonders gut zu einer warmen Suppe.

Meine

# Baguettes

- 400 g weißes Weizenmehl Typ 550
- 200 g Wasser
- 10 g Backhefe trocken
- 10 g Zucker
- 5 g Salz
- 80 g Schweinebauch, geräuchert
- 1 EL scharfer Senf
- 100 g geriebener Käse

FÜR EIN BROT VON CA. 800G

## WÜSSTEN SIE SCHON ?

### Wodurch könnte man das Weizenmehl ersetzen?

Für einen intensiveren Geschmack kann ich das Weizenmehl durch eine Mischung aus Vollkorn-Weizenmehl und Roggenmehl ersetzen.

### Warum muss ich den Teig mit einem Küchentuch abdecken?

Das Küchentuch verhindert, dass der Teig während der Gärung zu trocken wird. Es ermöglicht außerdem eine gute Luftzirkulation, die für das Aufgehen des Teigs wichtig ist.





# Ein unverwechselbar französisches Baguette

**Zubereitung + Ruhezeit:** 1 Stunde + 10 Min

**Backzeit:** 25 min



375 g Weizenmehl Typ 550  
215 g Wasser  
7 g Feinsalz  
5 g trockene Bäckerhefe

FÜR 3  
BAGUETTES

## ZUBEREITUNG:

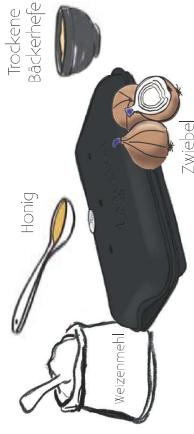
- Das Wasser auf ca. 40 °C erhitzen.
- Ich mische Mehl, Salz und Trockenhefe in einer großen Schüssel. Ich gebe das lauwarme Wasser dazu und arbeite die Masse 5 Minuten durch, bis eine glatte Kugel entsteht.
- Ich decke die Schüssel mit einem Tuch ab und lasse den Teig bei Raumtemperatur vor Zugluft geschützt 40 Minuten gehen.
- Ich knete den Teig noch einmal durch, um das Kohlendioxid zu entfernen, teile ihn in drei gleichgroße Kugeln und mehle ihn. Ich drücke jede Kugel mit der Hand flach und forme dabei schnell ein Viereck.
- Danach rolle ich mit einem Nudelholz ca. 10 cm breite Streifen aus, die etwas länger als die Mulden in der Form sind. Ich schlage den längsten Rand 2/3 nach innen und lege danach den anderen darüber. Die Rolle, die so lang wie die Mulden ist, umdrehen.
- Ich mehle die Form und lege in jede Mulde (mit der Falte nach oben) eine Teigrolle. Ich schließe die Form mit dem Deckel und lasse den Teig bei Raumtemperatur vor Zugluft geschützt weitere 20 Minuten gehen. Ich heize den Backofen auf 250 °C vor.
- Ich bepinsle die Baguettes mit Wasser und schneide die Oberseite an mehreren Stellen tief ein.
- Ich schiebe die Baguettes in den Ofen und backe sie 25 Minuten bei 240 °C. Gegen Ende der Backzeit nehme ich den Deckel ab und lasse die Baguettes 2 Minuten weiter backen, damit sie schön goldbraun werden.

12

# Fougasses mit Ziegenkäse

**Zubereitung + Ruhezeit:** 1 Stunde und 5 Min

**Backzeit:** 25 min



270 g Weizenmehl Typ 550  
140 g lauwarmes Wasser  
2 EL Olivenöl  
5 g Feinsalz  
5 g trockene Bäckerhefe  
1 Zwiebel  
200 g Ziegenfischkäse  
1 TL getrockneten Rosmarin  
50 g geriebener Emmentaler  
3 EL flüssiger Honig

FÜR 3  
FOUGASSES

## ZUBEREITUNG:

- Ich schwitzte die in feine Ringe geschnittene Zwiebel in einer Pfanne mit dem Olivenöl ca. 10 Minuten an, Beiseite stellen. Ich erhitze das Wasser auf ca. 40 °C.
- Ich mische Mehl, Salz und Trockenhefe in einer großen Schüssel. Ich gebe das lauwarme Wasser und das Olivenöl dazu und arbeite das Ganze 5 Minuten durch, bis eine glatte Kugel entsteht. Ich decke den Teig mit einem Tuch ab und lasse ihn bei Raumtemperatur vor Zugluft geschützt 30 Minuten gehen.
- Ich knete den Teig noch einmal durch, um das Kohlendioxid abzuleiten, teile ihn in drei gleichgroße Kugeln und mehle diese.
- Ich drücke jede Kugel mit der Hand flach und forme dabei schnell ein Viereck. Danach rolle ich mit einem Nudelholz ca. 10 cm breite Streifen aus, die etwas länger als die Mulden in der Form sind. Die angeschwitzten Zwiebelringe und den zerkrümelten Ziegenkäse verteile ich als dünnen Streifen in der Mitte.
- Ich schlage den längsten Rand 2/3 nach innen und lege danach den anderen darüber. Die Rolle, die so lang wie die Mulden ist, umdrehen.
- Ich mehle die Form und lege in jede Mulde (mit der Falte nach oben) eine Teigrolle. Ich schließe die Form mit dem Deckel und lasse den Teig bei Raumtemperatur vor Zugluft geschützt weitere 20 Minuten gehen. Ich heize den Backofen auf 250 °C vor.
- Ich bepinsle die Brote mit Wasser und schneide sie von oben recht tief bis zur Füllung ein. Die gesamte Oberseite bestreue ich mit Rosmarin und dem geriebenen Emmentaler. Ich schiebe sie in den Ofen und backe sie 25 Minuten.
- Nach 25 Minuten nehme ich den Deckel ab und lasse sie 2 Minuten weiter backen, damit die Brote schön goldbraun werden. Dann nehme ich die Fougasses aus dem Ofen und träufele den Honig in die Kerben.

13

## WÜSSTEN SIE SCHON ?

**Womit werden Fougasses zu einer vollständigen Mahlzeit, und was kann man dazu essen?**  
Fougasses können mit Champignons de Paris, Hähnchenfleischstreifen oder kleinen Kartoffelscheiben gefüllt werden. Allerdings sind diese Zutaten zuvor in einer Pfanne zu garen. Eine schöne Begleitung für Fougasses ist ein guter Feld- oder Rucolasalat mit knackigem Gemüse, z. B. Karottenjulienne, Kirschtomaten, Staudensellerieblättern, und einer nicht zu sauren Balsamicovinalgrette.

## Womit kann man die Füllung ersetzen?

Womit man möchte: mit gebratenen Speckwürfeln, Oliven, Anchovis, geräucherter Lachs...

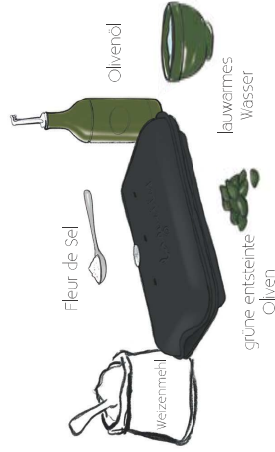
TPD

Ich kann die Gemüsesorten mit anderen Zutaten ersetzen: Oliven, Sardellen des geräucherter Lachses etc.



# Ficelles mit Oliven

**Zubereitung + Ruhezeit:** 55 min **Backzeit:** 25 min



## ZUBEREITUNG

- Ich erhitze das Wasser auf ca. 40 °C.
- Ich mische die Mehle, das Salz und die Trockenhefe in einer großen Schüssel. Ich gebe das lauwarme Wasser und das Olivend dazu und arbeite das Ganze 5 Minuten durch, bis eine glatte Kugel entsteht.
- Ich decke den Teig mit einem Tuch ab und lasse ihn bei Raumtemperatur vor Zugluft geschützt 30 Minuten gehen.
- Ich knete den Teig noch einmal durch, um das Kohlendioxid abzulassen, teile ihn in drei gleichgroße Kugeln und mehle diese. Ich drücke jede Kugel mit der Hand flach und forme dabei schnell ein Viereck. Danach rolle ich mit einem Nudelholz ca. 10 cm breite Streifen aus, die etwas länger als die Mulden in der Form sind.
- Ich ordne die Oliven hintereinander farblich abwechselnd in der Mitte an. Ich schlage den längsten Rand 2/3 nach innen und lege danach den anderen darüber. Die Rolle, die etwa so lang wie die Mulden ist, drehe ich dann um.
- Ich mehle die Form und lege in jede Mulde (mit der Falte nach oben) eine Teigrolle. Ich schließe die Form mit dem Deckel und lasse den Teig bei Raumtemperatur vor Zugluft geschützt weitere 10 Minuten gehen. Ich heize den Ofen auf 250°C vor.
- Ich bepinsels die Ficelles mit Wasser und schneide sie von oben recht tief bis zu den Oliven ein. Ich bestreue die gesamte Oberfläche mit Fleur de Sel. Ich schiebe sie in den Ofen und backe sie 25 Minuten. Nach 25 Minuten nehme ich den Deckel ab und lasse die Ficelles 2 Minuten weiter backen, damit sie schön goldbraun werden.

**TPP** Ich kann die Oliven durch einen getanen Speck ersetzen, um vorher zu springen, oder von den Würfeln des Käses.

14

# Baguettes viennoises

**Zubereitung + Ruhezeit:** 50 min **Backzeit:** 25 min



## ZUBEREITUNG

- Ich stelle die Butter heraus, damit sie weich wird. Ich erhitze das Wasser auf ca. 40 °C.
- Ich mische Mehl, Salz, Zucker, Milchpulver und die Bäckerhefe in einer großen Schüssel. Ich gebe das lauwarme Wasser darüber und verarbeite den Teig 2 bis 2 Minuten mit der Hand. Ich gebe die weiche Butter hinzu und knete, um eine homogene Masse zu erhalten.
- Ich forme eine Kugel und decke die Schüssel mit einem Tuch ab. Den Teig lasse ich bei Raumtemperatur vor Zugluft geschützt 20 Minuten ruhen.
- Ich knete den Teig noch einmal durch, um das Kohlendioxid abzulassen, teile ihn in drei gleichgroße Kugeln und mehle diese.
- Ich drücke jede Kugel mit der Hand flach und forme dabei schnell ein Viereck. Danach rolle ich mit einem Nudelholz ca. 10 cm breite Rechtecke aus, die etwas länger als die Mulden in der Form sind. Ich schlage den längsten Rand 2/3 nach innen und lege danach den anderen darüber. Die Rolle, die etwa so lang wie die Mulden ist, drehe ich dann um.
- Ich mehle die Form und lege in jede Mulde (mit der Falte nach oben) eine Teigrolle. Ich schließe die Form mit dem Deckel und lasse den Teig bei Raumtemperatur vor Zugluft geschützt weitere 20 Minuten gehen. Ich heize den Backofen auf 250 °C vor.
- Ich bepinsels die Baguettes mit dem geschlagenen Ei. Ich schneide die Oberseite recht tief ein. Ich schiebe die Baguettes in den Ofen und backe sie 25 Minuten bei 240 °C. Gegen Ende der Backzeit nehme ich den Deckel ab und lasse die Baguettes 2 Minuten weiter backen, damit sie schön goldbraun werden.

15

FÜR 3  
BAQUETTES

- 340 g Weizenmehl Typ 550
- 200 g lauwarmes Wasser
- 7 g Feinsalz
- 14 g Milchpulver
- 30 g Puderzucker
- 5 g trockene Bäckerhefe
- 60 g weiche Butter
- 1 Ei

## WÜSSTEN SIE SCHON ?

**Warum wird hier Milchpulver verwendet?**  
Das Milchpulver macht diese Baguettes schön weich und leicht, anders als flüssige Milch.

**Erzielt man mit flüssiger Butter dasselbe Ergebnis wie mit weicher Butter?**

Nein, die Butter muss weich und nicht flüssig sein. Bei flüssiger Butter trennt sich das Fett von der Molke, deswegen ist das Resultat nicht identisch.





# Mein Brot aus der Form



## glutenfreies Brot

Zubereitung + Ruhezeit: 1 Std. 40 Min

Backzeit: 45 min



## WÜSSTEN SIE SCHON ?

Weiße Mehlmischungen eignen sich für glutenfreie Brotrezepturen?

Ich verwende Soja-, Reis-, Mais- und Kastanienmehl, das ich mit Gurarkernmehl mische, weil es (anstelle des Glutens) den Teig elastisch macht und für ausgevogene Brote sorgt.

Wird das Brot auch mit glutenarmen Mehlen knusprig?

Nein, es ist möglich, dass das Brot nicht ebenso knusprig und weich wird, wenn man Typ-55-Mehl gegen andere Mehle austauscht. Aus diesem Grund verwende ich ca. 25 % Typ-55-Mehl, um die brottypischen Eigenschaften zu bewahren.



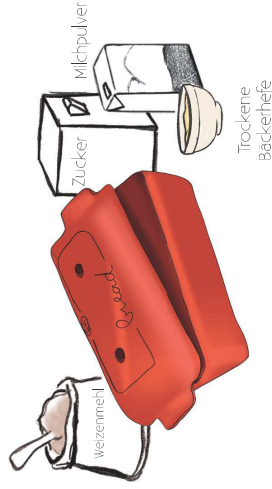
## ZUBEREITUNG

- Ich erhitze das Wasser auf ca. 40 °C.
- Ich mische die Mehle, das Salz und die Trockenhefe in einer großen Schüssel.
- Ich gebe lauwarmes Wasser hinzu und knete gut, bis eine glatte Kugel entsteht.
- Ich decke die Schüssel mit einem Tuch ab und lasse den Teig 40 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
- Ich buttere und mehle die Form.
- Ich knete den Teig noch einmal durch, um das Kohlendioxid abzulassen.
- Ich forme einen Zylinder und lege ihn in die Form.
- Ich decke die Form mit dem Deckel zu und lasse den Teig 50 Minuten bei Raumtemperatur gehen.
- Ich heize den Ofen auf 230 °C vor.
- Ich bepinsle die Brotoberseite mit Wasser.
- Ich schiebe die Form mit Deckel in den Ofen und lasse den Teig 45 Minuten backen.
- Ich nehme das Brot aus dem Ofen, lasse es 5 bis 10 Minuten abkühlen und löse es dann aus der Form.

# Toastbrot

**Zubereitung + Ruhezeit:** 1 Std. 20 Min

**Backzeit:** 35 min



## ZUBEREITUNG

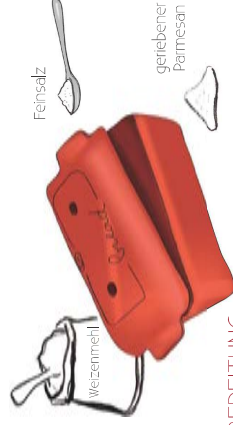
- Ich stelle die Butter heraus, damit sie weich wird.
- Ich erhitze das Wasser auf ca. 40 °C.
- Ich mische Mehl, Salz, Zucker, Milchpulver und die Bäckerhefe in einer großen Schüssel.
- Ich füge das warme Wasser hinzu, arbeite alles durch, gebe die weiche Butter hinzu und knete gut, um eine glatte Kugel zu erhalten.
- Ich decke die Schüssel mit einem Tuch ab und lasse den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
- Ich buttere und mehle die Form.
- Ich knete den Teig noch einmal durch, um das Kohlendioxid abzuleiten.
- Ich forme einen Zylinder und lege ihn in die Form.
- Ich decke die Form mit dem Deckel zu und lasse den Teig 40 Minuten bei Raumtemperatur gehen.
- Ich heize den Backofen auf 220 °C vor.
- Ich bepinsle die Oberseite des Brots mit Wasser.
- Ich schiebe die Form mit Deckel in den Ofen und lasse den Teig 35 Minuten backen.
- Ich nehme das Brot aus dem Ofen, lasse es 5 bis 10 Minuten abkühlen und löse es dann aus der Form.

18

# Weißbrot mit Leinsamen und Parmesan

**Zubereitung + Ruhezeit:** 1 Std. 20 Min

**Backzeit:** 35 min



## ZUBEREITUNG

- Ich erhitze das Wasser auf ca. 40 °C.
- Ich mische die Mehle, das Salz, 60 g geriebenen Parmesan und die Trockenhefe in einer großen Schüssel.
- Ich gebe lauwarmes Wasser hinzu und knete gut, bis eine glatte Kugel entsteht.
- Ich decke die Schüssel mit einem Tuch ab und lasse den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
- Ich buttere und mehle die Form.
- Ich knete den Teig noch einmal durch, um das Kohlendioxid abzuleiten.
- Ich forme einen Zylinder und lege ihn in die Form.
- Ich decke die Form mit dem Deckel zu und lasse den Teig 40 Minuten bei Raumtemperatur gehen.
- Ich heize den Ofen auf 230 °C vor.
- Ich bepinsle die Oberseite des Brots mit Wasser und bestreue sie mit dem restlichen geriebenen Parmesan.
- Ich schiebe die Form mit Deckel in den Ofen und lasse den Teig 35 Minuten backen.
- Ich nehme das Brot aus dem Ofen, lasse es 5 bis 10 Minuten abkühlen und löse es dann aus der Form.

## TIPP

**Zutaten für ein einfaches Weißbrot:**  
500 g Weizenmehl Typ 550  
10 g Feinsalz  
15 g trockene Bäckerhefe  
280 g lauwarmes Wasser  
Dieselbe Vorgehensweise und Backzeit wie oben.

19

500 g Weizenmehl Typ 550  
10 g Feinsalz  
15 g trockene Bäckerhefe  
280 g lauwarmes Wasser  
Dieselbe Vorgehensweise und Backzeit wie oben.

## WÜSSTEN SIE SCHON ?

Weiße Mehle sollte man verwenden, wenn man ein Spezialbrot backen möchte!  
Sie können verschiedene Mehle mischen, um immer andere Geschmacksrichtungen zu erzielen.

Womit kann man Weizenmehl (Typ 550) mischen, um Spezialbrote herzustellen?  
Im Interesse der Abwechslung kann man andere Mehle verwenden: Roggenmehl für dunkles, kräftig schmeckendes Brot, Kastanienmehl für mildes, etwas süßes Brot mit einem besonderen Geschmack, Vollkornmehl für rustikalere Sorten mit einem typischen, etwas bitteren und sauren Brotgeschmack, Körner für ein Brot, dessen Krume mit knackigen Körnern angereichert ist, und Leinmehl für ein gelbes, leichtes und dezent duftendes Brot.



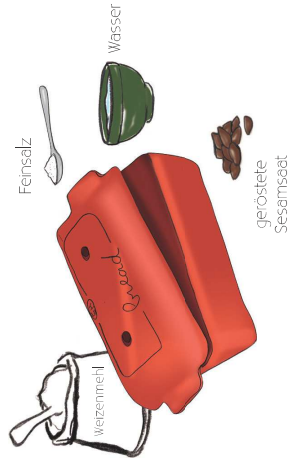
19



# Dänisches Roggen- Sesam-Brot

**Zubereitung + Ruhezeit:** 🕒 1 Std. 40 Min

**Backzeit:** 🕒 2, 45 min



## ZUBEREITUNG

- Ich erhitze das Wasser auf ca. 40 °C.
- Ich mische die Mehle, das Salz, den Ahornsirup, 50 g Sesamsaat und die Bäckerhefe in einer großen Schüssel.
- Ich gebe lauwarmes Wasser hinzu und knete gut, bis eine glatte Kugel entsteht.
- Ich decke die Schüssel mit einem Tuch ab und lasse den Teig 40 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
- Ich buttere und mähle die Form.
- Ich knete den Teig noch einmal durch, um das Kohlendioxid abzulassen.
- Ich forme einen Zylinder und lege ihn in die Form.
- Ich decke die Form mit dem Deckel zu und lasse den Teig 50 Minuten bei Raumtemperatur gehen.
- Ich heize den Backofen auf 230 °C vor.
- Ich bepinsle die Oberseite des Brots mit Wasser und bestreue sie mit der restlichen Sesamsaat.
- Ich schiebe die Form mit Deckel in den Ofen und lasse den Teig 45 Minuten backen.
- Ich nehme das Brot aus dem Ofen, lasse es 5 bis 10 Minuten abkühlen und löse es dann aus der Form.

20

# Pflege & Garantie

- 600 g Roggenmehl
- 200 g Weizenmehl Typ 550
- 60 g geröstete Sesamsaat
- 3 EL Ahornsirup
- 15 g Feinsalz
- 20 g trockene Bäckerhefe
- 500 g Wasser

## WÜSSTEN SIE SCHON ?

**Warum muss dieser Teig langsam geknetet werden?**  
Das Kneten beeinflusst das Gluten, das für ein knuspriges und sehr homogenes Brot sorgt. Aus diesem Grund muss der Teig mit der Hand oder mit der Küchenmaschine gut und langsam geknetet werden, damit er sich nicht erwärmt.

**Welche Hefe sollte man nehmen?**  
Am besten trockene Bäckerhefe, die leichter zu verarbeiten ist und sich beim Gehen stabiler verhält.





#### › PFLEGE

Entfernen Sie vor der ersten Benutzung alle Etiketten von Ihrem Produkt, eventuelle Klebeflecken und reinigen Sie es danach sorgfältig.

Die Brotbackformen von Emile Henry sind für traditionelle Öfen bestimmt. Sie dürfen nicht direkt über eine Flamme oder auf eine ähnliche Wärmequelle gestellt werden (Höfen, elektrische Kochplatte, Induktion...).

Mehlen Sie die Form großzügig, wenn Sie sie die ersten zwei bis drei Mal benutzen. Mit der Zeit bildet die Keramik auf natürliche Weise Anti-Haft-Eigenschaften aus, nur bei den ersten Malen kann etwas anhaften. Die Form ist spülmaschinengeeignet, wobei ihre kulinarischen Eigenschaften und Farbe erhalten bleiben.

Bringen Sie die warme Platte nicht in Kontakt mit kaltem (kalte Flächen oder kaltes Wasser). Stellen Sie die Form, nachdem Sie sie aus dem Ofen genommen haben, auf eine neutrale Fläche (Holzbrett, Tuch usw.).

Wenn die Reinigung der Form schwierig ist, erhitzen Sie Wasser mit etwas weißem Essig (oder einem Produkt für Geschir) und lassen Sie dieses Gemisch einige Stunden einwirken. Nach dieser Behandlung wird die Form mit einem Wisch wieder wie neu!

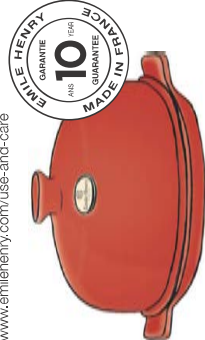
Es empfiehlt sich, die Form wie jedes Geschirr vor dem Wegräumen gut abzutrocknen. Sie bleibt so länger schön.

#### › GARANTIE

Jede festgestellte Finish-Schwankung ist auf die handwerkliche Fertigung zurückzuführen und beeinträchtigt die kulinarischen Qualitäten Ihrer Brotbackform nicht. Wenn Sie Fragen haben, können Sie uns unter der folgenden Adresse kontaktieren: [info@emileandco.com](mailto:info@emileandco.com)

Über diesen Weg erhalten Sie auch Ihre Garantiebestätigung, wodurch Sie in Ihrer Nutzung sowie bezüglich Ihrer Modalitäten flexibler sind.

Die Gebrauchsanweisung für Ihre Brotbackform finden Sie auf [www.emilehenry.com/use-and-care](http://www.emilehenry.com/use-and-care)

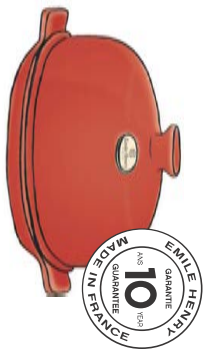


#### › GARANZIA

Gli stampi Emile Henry sono garantiti 10 anni. La nostra garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione o di qualità del prodotto utilizzato in condizioni domestiche normali e nel rispetto delle istruzioni d'utilizzo contenute in questo libretto.

Tutte le variazioni di finitura constatate sono dovute al lavoro artigianale realizzato e non altera in niente le qualità culinarie del vostro stampo. Per segnalare l'eventuale attivazione della vostra garanzia, vi invitiamo a registrarvi sul nostro sito, al seguente indirizzo : [www.emilehenry.com/garantie](http://www.emilehenry.com/garantie).

In questo modo riceverete la conferma della validità della vostra garanzia che vi darà maggiore flessibilità nella sua attivazione e modalità d'uso. Per le istruzioni di utilizzo del vostro stampo per il pane, visitate il sito [www.emilehenry.com/use-and-care](http://www.emilehenry.com/use-and-care).



#### › MANUTENZIONE

Al primo utilizzo, eliminare tutte le etichette del prodotto, utilizzando anche un solvente delicato, se necessario, quindi pulire tutto scrupolosamente. Gli stampi per il pane Emile Henry sono adatti all'utilizzo nel forno tradizionale. Non sono invece concepiti per un utilizzo diretto sul fuoco o altro tipo di calore simile (alogeno, elettrico, induzione...).

Durante i primi utilizzi, infornare minuziosamente lo stampo. La ceramica diviene naturalmente antistatica con il passare del tempo, ma non lo è per quanto riguarda i primi utilizzi. Il vostro stampo può essere lavato in lavastoviglie : le sue proprietà culinarie saranno preservate ed il colore resterà intatto.

Quando il piatto è caldo, non porcelo a contatto con il freddo (superficie fredda o acqua fredda). All'uscita dal forno, porcelo su una superficie neutra (piano in legno, canovaccio, ecc.)

Se il vostro stampo è ostico da pulire, fate riscaldare dell'acqua con dell'aceto di vino bianco (oppure del detersivo per piatti) e lasciatelo in ammollo in questo miscuglio per qualche ora. Dopo questo step, un semplice colpo di spugna sarà sufficiente a farlo ritornare come nuovo!

Come tutti i prodotti della vostra cucina, vi invito ad asciugarli bene prima di riporli, si conserveranno meglio.