

Kevin Buch

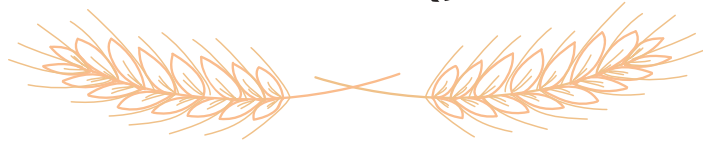
TOP
T

Süßes
BROT



Süßes

BROT



Kevin Buch

INHALT

Süßes Brot – meine Leidenschaft	4
Zutaten	6
Wissenswertes über Hefe	8
Backformen & Co.	10



Aus Liebe zum Hefeteig

Grundrezept für süßen Hefeteig	14
Klassischer Brioche-Laib	16
Mohn-Brioche-Wecken	18
Orangenbuchteln	20
Cinnamon-Rolls mit Frischkäseglasur	22
Kärntner Reindling	24
Schokoladenlaib	26
Birnen-Karamell-Striezel	28
Süßes Mandel-Toastbrot	30
Chocolate-Chip-Zupfbrot	32
Nuss-Nougat-Babka	34
Baba au Rhum mit Cranberrys	36
Fruchtige Franzbrötchen	38
Swirl-Bread mit Zimt und Rosinen	40
Buttermilchbrötchen mit Pfirsichkonfitüre	42



Quickbread

Was ist Quickbread?	46
Grundrezept für Quickbread	48
Quickbread „Very Berry“	50
Bananenbrot	52
Coffee-Cake-Quickbread	54
Zucchiniibrot	56
Irish Soda-Bread	58
Blaubeer-Quickbread	60
Kokos-Limetten-Quickbread	62



Für besondere Anlässe

Warum Hefeteig verschenken?	66
Dreikönigskuchen	68
Osterpinze	70
Hot Cross Buns	72
Allerheiligen-Striezel	74
Krampus	78
Früchtebrot	80
Christstollen mit Haselnüssen	82
Panettone al cioccolato	84
Brotbackmischung zum Verschenken	86



Volles Korn voraus

Grundrezept für süßen Vollkornhefeteig	90
Vollkorn-Mohnstrudel	92
Vollkornlaib mit Honig und Haferflocken	94
Dinkelbrüchies	96
Vollkorn-Challa	98
Vollkornzupfbrot mit Gewürzen	100
Vollkornkranz mit Blaubeeren	102

Toppings und Leckeres aus Resten

Honigbutter	106
Schnelle Konfitüren	108
Haselnuss-Schoko-Aufstrich	110
Erdnuss- und Mandel-Mus	112
Cookie-Butter	114
Apfel-Brotpudding mit Nüssen	116
French Toast mit Zimt	118



Erste Hilfe bei Hefeteigproblemen	120
Impressum / Über den Autor	128



SÜSSES BROT – *meine Leidenschaft*

In diesem Buch dreht sich alles um „süßes Brot“. „Süße Brote“ sind für mich nicht nur Backwaren, die wie ein Laib oder Wecken Brot aussehen und einfach süß schmecken. Süße Brote sind viel mehr. Sie können mit Hefe zubereitet werden oder ohne Hefe (Quickbreads). Sie können wie Brote aussehen oder ganz andere Formen annehmen. Sie können mit traditionellen Brotzutaten gebacken werden oder kreativ mit Gemüse, Früchten oder Schokolade. Kurz: In diesem Buch findest du eine große Vielfalt an süßen Brotrezepten.

Doch bevor du mit dem Backen loslegst, möchte ich dir gern meine Geschichte „mit der Hefe“ erzählen. Ich betreibe nun schon zwei Jahre meinen Food-Blog lawofbaking.com. Schon davor habe ich den einen oder anderen Versuch unternommen, etwas für meine Familie zu backen. Meist mit mäßigem Erfolg, obwohl immer alles ohne Murren verspeist wurde. Bis ich einmal für die bei uns in Österreich traditionelle Osterjause eine Osterpinze backen wollte. Ich dachte, dass ich nun, da ich schon so ein „versierter“ Bäcker war, bestimmt ganz problemlos dieses süße Osterbrot mit Hefeteig backen könne. Aber es wurde ein Problem. Ein schweres, teigiges und nicht kooperierendes Problem.

Wie sich herausstellte, hatte ich beim Hefeteig so ziemlich alles falsch gemacht. Meine Mutter fragte mich, als der Teig definitiv nicht aufgehen wollte, ob ich die Milch warm gemacht hätte, bevor ich die Hefe darin aufgelöst habe. Natürlich nicht. Stand doch nicht im Rezept...

Mittlerweile habe ich jedoch eine gewisse Übung bei der Zubereitung von Hefeteigen – und die richtigen Rezepte. Und die möchte ich in diesem Buch mit dir teilen. Die Rezepte sind nicht kompliziert und erfordern keine ungewöhnlichen oder schwer zu beschaffenden Zutaten. Und mit den Tipps und der Hilfestellung, falls doch etwas schiefgehen sollte, bist du für alle Fälle gut gerüstet. Behandle die Rezepte gut und mach was Leckeres daraus. Ich bin natürlich auf Ergebnisse und Erfahrungen gespannt. Und auch immer offen für Fragen. Viel Spaß!

Dein

A handwritten signature in black ink, reading "Kuki Bui". The signature is written in a cursive, flowing style with a long horizontal stroke at the end.

ZUTATEN

Mehl, Butter, Zucker, Eier, Milch, Salz und natürlich die Hefe – das sind die Zutaten für einen guten süßen Brotteig. Was du beim Kauf, bei der Lagerung und der Verarbeitung der Zutaten wissen musst, kannst du in diesem Kapitel lesen



Mehl

Für die Rezepte in diesem Buch habe ich drei Mehlsorten verwendet. Mehr brauchst du nicht, um daraus in Kombination mit der Hefe und anderen tollen Zutaten ein leckeres süßes Brot oder Gebäck zu zaubern.

Glattes Mehl Type 405 (Österreich: Type W480)
Dinkelmehl Type 630 (Österreich: helles Dinkelmehl)
Weizenvollkornmehl Type 1600 (Österreich: Weizenvollkornmehl)

Ein Tipp zur Lagerung von Mehl: Mehl im Schrank direkt in der Tüte zu lagern, ist nicht optimal. In große Einmachgläser mit luftdichtem Verschluss umgefüllt, bleibt es länger frisch. So ist das Mehl auch vor Schädlingen wie dem Mehlwurm besser geschützt.

Butter

Für die meisten Teige in diesem Buch brauchst du Butter. Sie macht den Teig gehaltvoll und die Konsistenz weich. Verwende die Butter immer bei Zimmertemperatur, da sie sich so besser mit den restlichen Zutaten verbinden kann. Wenn die Butter kalt aus dem Kühlschrank verwendet werden muss, ist das in dem entsprechenden Rezept angegeben. Da Fett ein Geschmacks-träger ist, ist es wichtig, auf die Qualität der Butter zu achten. Verwende einfach die Butter, die du auch sonst auf dem Brot oder Brötchen isst.

Hefe

Das kleine Wunderbacktriebmittel ist eigentlich der Hauptakteur in diesem Buch. Für manche ist sie ein rotes Tuch, aber mit den Hefe-Tipps, die ich dir an die Hand gebe (Seite 8-9 und Seite 120-125), kann nichts mehr schiefgehen.

Zucker

Wenn es sich hier schon um ein Buch über süße Brote handelt, dann muss ich euch auch noch ein klein wenig über Zucker erzählen. Für die meisten meiner Rezepte hier verwende ich Feinkristallzucker. Dieser verbindet sich schnell mit den anderen Zutaten. Wenn du lieber braunen Zucker verwenden möchtest, tausche etwa die Hälfte des Kristallzuckers gegen braunen Zucker aus. So bekommt das Gebäck noch eine feine Karamellnote.

Als Alternative zu Zucker kannst du in den meisten Rezepten auch Honig verwenden. Achte dann jedoch darauf, dass die Flüssigkeitsmenge angepasst werden muss. Flüssigkeiten dann nur portionsweise dem Teig hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Eier

Die Eier bewirken beim Brotteig etwa dasselbe wie die Butter. Sie geben dem Teig eine schöne Farbe und dienen als Geschmacksträger. Verwende am besten Eier aus Freilandhaltung oder Bio-Eier. Nicht nur aus Tierschutzgründen, sondern auch weil sie einfach besser schmecken. Gelagert werden Eier am besten im Kühlschrank. Für die Zubereitung der Teige müssen sie jedoch Zimmertemperatur haben. Tipp: Lege die Eier in eine Schüssel mit lauwarmem Wasser, so werden sie schneller warm. Für alle Rezepte habe ich Eier der Größe L verwendet.

Milch

Milch ist eine wichtige Zutat beim Backen. In den Rezepten verwende ich immer die laktosefreie Variante von Vollmilch. Alle Rezepte funktionieren aber mit Vollmilch genauso gut. Milch wird meist verwendet, um die Hefe zum Leben zu erwecken. Dafür sollte sie lauwarm sein. Ich verwende ein Zuckerthermometer, um die Temperatur der Milch zu prüfen. Wenn sie 45-47 °C hat, ist sie optimal, um der Hefe einen kleinen Kickstart zu geben.

Salz

Salz ist auch beim Backen von süßem Gebäck ein wichtiger Bestandteil. Es dient hier als Geschmacksverstärker, der z.B. ein Brioche zu einem Super-Brioche machen kann. Meist genügt eine kleine Prise, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Achtung: Das Salz darf nicht in Kontakt mit der Hefe kommen. Arbeite das Salz deshalb während des Knetens ein, dann kann nichts mehr passieren.

Zutaten-Glossar

Deutschland	Österreich
Hefe	Germ
Eigelb	Eidotter
Eiweiß	Eiklar
(Schlag-)Sahne	(Schlag-)Obers
Puderzucker	Staubzucker
Blaubeeren	Heidelbeeren
Aprikosen	Marillen
Konfitüre	Marmelade



WISSENSWERTES ÜBER HEFE

Hefe ist wie eine Diva – im Hinblick auf ihre Lagerung und Verarbeitung hat sie ganz besondere Ansprüche. Welche Arten von Hefe es gibt und wie du sie am besten verwendest, erfährst du hier.



Frische Hefe und Trockenhefe

Ich verwende in meinen Rezepten am liebsten die frische Hefe aus dem Kühlregal. Sie ist in kleinen Würfeln à 42 g erhältlich. Durch die Kühlung wird der Gärprozess der Hefepilze verlangsamt und die Hefe dadurch haltbar. Frische Hefe solltest du daher immer im Kühlschrank lagern. Einen angebrochenen Hefewürfel solltest du schnellstmöglich verbrauchen. Ich bevorzuge die frische Hefe wegen des Geschmacks. Die frische Hefe entwickelt während der Gare und während des Backens ein ganz eigenes, kräftiges Aroma, das bei der Trockenhefe nicht so ausgeprägt ist.

Trockenhefe aus dem Backregal ist in kleinen Tütchen zu je 7 g verpackt. Diese Hefe ist durch das Trocknen der Hefepilze länger haltbar als frische Hefe und muss daher auch nicht gekühlt werden. Vor der Verarbeitung solltest du die Trockenhefe jedoch „aufwecken“.

Dazu vermischst du sie mit einer lauwarmen Flüssigkeit und sie beginnt dadurch wieder zu arbeiten. Dies ist auch ein guter Test, ob die Trockenhefe noch in Ordnung ist. Wenn sich in diesem Stadium keine Bläschen bilden, versuchst du es mit einem anderen Päckchen am besten neu. Der Vorteil der Trockenhefe ist, dass du dir immer einen kleinen Vorrat halten kannst, falls dich einmal spontan die Lust zum Backen überkommt.



Hefe – die kleine Diva

Hefe muss immer richtig gelagert werden. Frische Hefe am besten im Kühlschrank, die Trockenhefe fühlt sich bei den übrigen trockenen Backzutaten wohl. In der Rührschüssel verträgt sich Hefe mit einigen Zutaten gar nicht, zum Beispiel mit Salz, denn Salz hindert sie bei ihrer Arbeit. Wenn du das Salz zu früh zum Teig dazugibst, könnte das Probleme mit dem Hefeteig geben. Deshalb knete ich das Salz immer erst zum Schluss unter den Hefeteig.

In gewisser Weise mag die Hefe auch kein Fett. Man kann sie zwar in Milch auflösen, keinesfalls aber in geschmolzener Butter. Die enthält zu viel Fett und schadet damit der Hefe. Auch Zugluft ist Gift für die Hefe. Achte bei der Arbeit am Hefeteig darauf, dass in der Küche keine direkte Zugluft herrscht.

Hefe reagiert am besten, wenn du sie mit etwas Zucker „fütterst“. Deshalb gebe ich immer schon ein wenig Zucker in die Flüssigkeit, in der ich die Hefe auflöse. Außerdem mag es Hefe warm. Daher wird sie in einer lauwarmen Flüssigkeit aufgelöst. 47 °C ist die optimale Temperatur, damit die Hefe in Schwung kommt und schöne Bläschen bildet. Jedes Grad darüber tötet sie und alles, was weit darunter liegt, weckt sie nicht auf. Ich messe die Temperatur immer mit einem Zuckerthermometer.

Auch während die Hefe ihre Arbeit verrichtet und der Teig aufgeht, will sie es warm haben. Das geht am schnellsten bei leicht erhöhter Zimmertemperatur. Aber auch bei kühleren Temperaturen kann Hefe arbeiten. Wenn ich den Hefeteig am Vorabend zubereite, stelle ich ihn für mindestens sechs Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank. Einmal im Teig verknetet, arbeitet die Hefe dann auch bei kälteren Temperaturen weiter, aber eben nur sehr langsam. Dafür wird der Teig feinporiger und bleibt länger weich.



BACKFORMEN & CO.

Ich bin ein leidenschaftlicher Sammler von Backformen. Immer wenn ich etwas Geld übrig habe, kaufe ich mir eine neue. Wer meine Küche sieht, könnte auf die Idee kommen, dass ich süchtig nach Backformen und Backhelfern bin. Welche Formen und anderen Backhelfer du für die süßen Brote brauchst, stelle ich dir hier vor.



Backformen

Für den Großteil der Rezepte in diesem Buch kommst du mit einem Backblech und einer Kastenform aus. Nur bei sehr wenigen Rezepten brauchst du zwei Backbleche. Für exotischere Brote benötigst du ggf. eine Springform, eine Stollenhaube, eine Guglhupf- oder Auflaufform, aber mehr nicht.

Die meisten Rezepte in diesem Buch, die Kastenformen benötigen, sind auf die 20 cm lange Form ausgelegt. Wenn du aber zusätzlich eine 22 cm und eine 25 cm lange Kastenform zur Verfügung hast, ist das perfekt. Kasten- und andere Backformen werden immer auf dem Rost gebacken. So ist eine optimale Luftzirkulation im Backofen gewährleistet.

Was das Material der Backformen betrifft, liegt meine Empfehlung klar bei einem emaillierten Stück. Es ist zwar etwas teurer, aber die Form ist robust, verteilt die Hitze des Ofens gleichmäßiger und sieht auch noch hübsch aus. Alle anderen hochwertigen Backformen sind aber genauso gut. Du solltest immer mit den Formen backen, mit denen du vertraut bist. So kannst du sicher sein, dass das Gebäck immer mit dem gewünschten Ergebnis herauskommt.

Für jede Backform (abgesehen vom Backblech) gilt: Gut fetten und wenn möglich noch zusätzlich mit Mehl ausstäuben. So ist gewährleistet, dass das Gebäck auch wieder gut aus der Form herauskommt.



Backofen

Jeder kennt seinen eigenen Backofen ziemlich gut, jedoch verhält sich nicht jeder Ofen gleich. Das liegt daran, dass jeder Backofen anders kalibriert ist. Und wie kann ich herausfinden, welche die optimale Ofentemperatur ist? Entweder bist du gut mit den Eigenheiten deines Ofens vertraut oder du unterziehst ihn einem Test. Lege ein Braten- bzw. Ofenthermometer beim Vorheizen in den Ofen, am besten auf den Rost in der Mitte des Ofens. Wenn der Ofen die erreichte Temperatur anzeigt, kannst du den tatsächlichen Wert am Thermometer ablesen und in der Folge die Temperatureinstellung dem Ofen anpassen. Wird der Backofen 5 °C heißer als eingestellt, heizt du einfach 5 °C weniger vor.

Ich persönlich arbeite am liebsten mit Ober- und Unterhitze, da mein Ofen mit Umluft ungleichmäßig backt. Andere Öfen sind mit Umluft besser. Deshalb habe ich in den Rezepten immer die Temperaturen für Ober- und Unterhitze und Umluft angegeben. Beides funktioniert bei den süßen Broten. Wenn du allerdings zwei Backbleche gleichzeitig backen willst, wie etwa beim Krampus (Seite 78-79), musst du zwingend mit der Umluffunktion arbeiten, damit der Hefeteig gleichmäßig hochbackt.

Backhelfer

Sie erleichtern das Arbeiten in der Küche. Der **Teigroller** (Nudelholz) ist essenziell, um den Hefeteig auf die passende Größe auszurollen. Achte darauf, dass du ein stabiles Modell anschaffst. Ein weiteres wichtiges „Werkzeug“ ist der **Backpinsel**. Fast jedes Rezept in diesem Buch bekommt als kleines Finish noch einen schönen Anstrich aus Ei und Milch. Dafür ist der Pinsel sehr hilfreich.

Ist dein Teig fertig und willst du ihn ohne Reste aus der Schüssel auf die Arbeitsfläche befördern, dann nimmst du dazu eine **Teigkarte** und schabst die Schüssel damit aus. Ein scharfes **Messer** benötigst du, um den Teig vor dem Backen einzuschneiden oder in Portionen zu teilen. Eine **Palette** ist hilfreich, wenn der Hefeteig sich nach dem Backen nicht von der Backform trennen möchte.

Natürlich kann man Hefeteig von Hand verkneten. Eine **Küchenmaschine** mit Knethaken erleichtert die Arbeit jedoch immens. Wenn ich all diese Teige für dieses Buch ohne Maschine zubereitet hätte, würde mein nächstes Buch „Muckis durch Hefeteig“ heißen.

