AXEL SCHMITT



EINFACH GEIL BACKEN

Geniale Rezepte
für Brot, Brötchen
und Süßes

GU



THEORIE

Hauptzutat 10

Backwerkzeuge 12

Rohstoffe 16

Sauerteig selbst herstellen 18

Techniken 20

Fachbegriffe 24

Bullshit-Bingo der Backmythen 26

REZEPTE

Axel auf Reisen 30

Zuckerschock 54

Nix verschwenden, wiederverwenden 70

Abgefahrene Backwerke 84

Das haben wir nicht immer so gemacht – Klassiker neu interpretiert 108

Snacks 134

Register 162

Bezugsquelle 165

Teig kneten, dehnen, formen



Den Teig herstellen

In der Schüssel der Küchenmaschine steckt das Erfolgsgeheimnis für geile Brote. Der Knethaken ist der Zauberstab, der ein stabiles Klebergerüst (Gluten) im Teig aufbaut, das Wasser binden kann und später für ein formschönes Brot sorgt.

1 Wiegt die Zutaten für das Rezept mit einer grammgenauen Waage in die Schüssel ein. Tipp: Wenn ihr alle Ingredienzien nebeneinander in der Schüssel anordnet, könnt ihr kontrollieren, ob ihr etwas vergessen habt.

2 Und jetzt wird alles vermischt. Dazu stellt ihr eure Küchenmaschine auf die erste Geschwindigkeitsstufe. In den Rezepten ist das mit »auf langsamer Stufe kneten« umschrieben. Bei einem Weizen- oder Dinkelteig dauert dieser Mischvorgang rund 4 Minuten. Der Teig sieht zwar schon ganz homogen aus, klebt aber noch am Schüsselrand.

3 Darum schaltet ihr nun einen Gang hoch – im wahrsten Sinne des Wortes. Fürs Kneten an der Küchenmaschine wirklich nur eine Stufe höher schalten, auch wenn eure Maschine zehn Geschwindigkeitsstufen zur Verfügung hat. In den Rezepten steht dafür »auf schneller Stufe kneten«. Der Knetvorgang dauert meistens 4–10 Minuten, das ist aber in den Rezepten angegeben. Wenn keine Angaben stehen, knetet ihr den Teig 4 Minuten langsam und 4 Minuten schnell. Und entscheidet dann nach der Sichtung, ob der Teig noch eine Extrarunde drehen sollte.

4 Euer Weizen- oder Dinkelteig hat sich vom Schüsselrand gelöst und lässt sich gut in die Länge ziehen, ohne zu reißen. Roggenteige sind grundsätzlich viel weicher und lösen sich nicht vom Schüsselrand. Hier müsst ihr den Knetvorgang ab und zu unterbrechen, den Teig mithilfe einer Teigkarte vom Schüsselrand zur Mitte schieben und dann weiterkneten.

Stretchen und falten

Für meine Brote lasse ich dem Teig gerne Zeit, damit er Aroma entwickeln kann und bekömmlich wird.

1 Nach dem Kneten packt ihr euer Schätzchen deshalb in eine geeignete, leicht geölte Teigdose (s. S. 14) und verschließt diese, sodass euer Teig vor dem Austrocknen geschützt ist, und lasst ihn wie im Rezept angegeben reifen.

2 Weiche Teige sehen nach der ersten Reifephase dann ungefähr so aus. Um ihnen mehr Stabilität zu verleihen, werden sie vor der nächsten Ruhezeit gestretcht und gefaltet.

3 Dazu zieht ihr den Teig mit angefeuchteten Händen an einem Ende ein gutes Stück hoch, hängt ihn aus (stretchen) und legt ihn in Schlaufen gefaltet wieder zurück in die Dose. Dann greift ihr das andere Ende des Teiges und wiederholt diesen Vorgang. Dieses Prozedere macht ihr drei- bis viermal, aber nicht öfter, sonst reißt der Teig.

4 Nun erscheint der Teig bereits etwas fester und kann besser die Form halten als vor seinem Sportprogramm. Und was kommt nach dem Workout? Genau: Regeneration. Also: Deckel auf die Schüssel, verschließen und ab in den Kühlschrank damit. Die Dauer der nächsten Ruhezeit entnehmt ihr den Rezepten.









Mikrowellenbiskuit

Für 3 Mini-Portionen

ZUTATEN:

50 g Ei (1 Stück; S)
12 g Zucker
30 g Glukosesirup
25 g Weizenmehl (Type 405)
5 g Backpulver
4–5 Tropfen Lebensmittelfarbe pro Portion in den gewünschten Farben

Ei, Zucker und Glukosesirup in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts (Küchenmaschine geht auch) dickcremig aufschlagen. Mehl und Backpulver mischen und vorsichtig mit dem Schneebesen unter die Ei-Zucker-Creme heben.

Die Masse in drei Portionen teilen und jede Portion in eine separate Schüssel geben. Zu jeder Portion 4–5 Tropfen Lebensmittelfarbe geben und mit dem Schneebesen vorsichtig unterrühren.

Jede Masse in je einen mikrowellengeeigneten Pappbecher füllen. Die Becher in die Mikrowelle stellen und bei 800 Watt 1 Min. 10 Sek. »backen«. Die Becher umgedreht auf ein Kuchengitter stellen und abkühlen lassen. Dann die Mini-Biskuits vorsichtig aus den Bechern herauslösen (oder herausschneiden). Fertig sind Crazy Cakes, die aussehen wie bunte Naturschwämme und schmecken wie ein leckerer Kuchensnack.





Smash-Belag

Für 9 Stück

ZUTATEN:

180 g Käse (z. B. Gouda, Bergkäse)
9 TL Olivenöl
Salz
Pfeffer
vorgegartes Gemüse (z. B. 3 Brokkoliröschen, 3 kleine Kartoffelhälften mit Schale, 3 Rosenkohlröschen; gerne Reste vom Vortag)

Den Käse reiben. Ein Backblech mit Backpapier belegen und das Olivenöl in 1-TL-Portionen mit genügend Abstand darauf verteilen.

Je 1 EL geriebenen Käse auf jeden Olivenölfleck streuen, salzen und pfeffern. Auf jedes Käsehäufchen ein Gemüse legen und mit dem Boden eines Trinkglases flach zerdrücken. Den restlichen Käse auf dem Gemüse verteilen.

Die Häufchen mittig in den auf 180° Umluft vorgeheizten Backofen schieben und 15–20 Min. backen, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist. Ich persönlich esse den Smash-Belag am liebsten auf einem Stück Baguette. Lecker!

★ AXELS SPICE-UP-TIPP

Außer mit Salz und Pfeffer könnt ihr das Gemüse natürlich mit allem, was der Gewürzschrank hergibt, würzen: Mediterrane Kräuter wie Thymian oder Oregano schmecken toll, aber auch Chili, geräuchertes Paprikapulver oder BBQ-Rub. Seid kreativ und probiert verschiedene Varianten aus.

Brottorte Naked-Style

Für 1 Torte (18 cm Ø)

ZUTATEN:

Kochstück

50 g Dinkelvollkornmehl
200 g Wasser

Hauptteig

75 g Dinkelflocken
370 g Dinkelvollkornmehl
280 g Wasser
5 g Apfelessig
5 g frische Hefe
12 g Salz

➳ **Kochstück** Mehl und Wasser in einem kleinen Topf mit dem Schneebesen glatt verrühren. Zum Kochen bringen und köcheln lassen, bis eine cremige Masse mit der Konsistenz von Kartoffelbrei entstanden ist (Bild 1). Das Kochstück abgedeckt im Kühlschrank (gerne über Nacht) vollständig auskühlen lassen.

➳ **Hauptteig** Das Kochstück und alle Zutaten für den Hauptteig in die Schüssel der Küchenmaschine geben und 10 Min. auf langsamer Stufe zu einem geschmeidigen Teig kneten (s. S. 20).
Den Teig in die geölte Springform füllen und die Oberfläche mit angefeuchteten Händen glätten. Den Teig gut abgedeckt im Kühlschrank 10–16 Std. (oder bei Raumtemperatur 1–2 Std.) reifen lassen.

➳ **Back ma's** Das Brot mittig in den auf 250° Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen schieben, dampfen (s. S. 24) und ca. 1 Std. backen. Dabei nach 8–10 Min. Backzeit die Ofentemperatur auf 190° reduzieren.
Wer sichergehen will, dass das Brot fertig ist, der misst mit einem Thermometer die Kerntemperatur. Bei 96° Kerntemperatur ist das Brot perfekt.
Das fertige Brot aus dem Ofen holen, aus der Form lösen und auskühlen lassen. Das Brot wie einen Biskuit für eine Torte mit einem langen scharfen Brotmesser in drei etwa gleich dicke Böden schneiden (Bild 2).

➳ Bitte umblättern



Melonen-Toastbrot

Für 1 Brot (ca. 900 g)

ZUTATEN:

500 g Weizenmehl (Type 550)
330 g Milch (3,5 % Fett)
10 g frische Hefe
8 g Zucker
10 g Salz
50 g weiche Butter
rote und grüne Lebensmittelfarbe
30 g backfeste Schokoladentropfen

Mehl, Milch, Hefe, Zucker, Salz und Butter in die Schüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken zuerst 4 Min. auf langsamer, dann 4 Min. auf schneller Stufe zu einem geschmeidigen Teig kneten (s. S. 20).

Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Vom Gesamtteig zwei Drittel und vom restlichen Teig erneut zwei Drittel abstechen (Bild 1). Unter die größte Teigportion tropfenweise rote Lebensmittelfarbe kneten, bis der Teig die Farbe von Wassermelonenfruchtfleisch hat. Unter die mittlere Teigportion tropfenweise grüne Lebensmittelfarbe kneten, bis der Teig die Farbe von Wassermelonenschale hat. Den restlichen Teig nicht einfärben (Bild 2).

Den roten Teig auf der Arbeitsfläche etwas flach drücken, mit Schokotropfen belegen und diese etwas in den Teig eindrücken (Bild 3). Das sind die Melonenkerne. Den Teigfladen zu einem länglichen Brot formen (s. S. 22). Den weißen Teig dünn und kreisförmig so groß ausrollen, dass ihr das rote Teigstück darin einpacken könnt. Das rote Teigstück mit Wasser bepinseln und mittig auf den weißen Teig legen. Die weißen Teigränder von allen vier Seiten über das rote Teigstück klappen und die Nahtstellen zusammendrücken (Bild 4). Dann das rot-weiße Teigstück ebenso mit dem grünen Teig ummanteln.

➙ Bitte umblättern







Aus Trikolore wird Melone!

Fast wie Geschenke einpacken an Weihnachten!





Außerdem

1 Toastbrot- oder Kastenform (ca. 10 × 20–25 cm)

Öl für die Form

Das Brot in die geölte Backform geben und abgedeckt im Kühlschrank 10–12 Std. reifen lassen. Das Melonenbrot mittig in den auf 230° Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen stellen, dampfen (s. S. 24) und ca. 40 Min. backen. Nach 5 Min. Backzeit die Ofentemperatur auf 180° reduzieren.

Das Brot aus dem Ofen holen und auf einem Gitter etwas abkühlen lassen. Dann aus der Form stürzen und ganz auskühlen lassen.







BACKEN ROCKT!

Einfach geiles Gebäck zaubern

Bäckermeister, Brotsommelier, Influencer und Metal-Fan Axel Schmitt backt sich mit locker-flockigen Sprüchen sowie jeder Menge Know-how durch die Sozialen Medien und begeistert damit seine zahlreichen Follower.

»Keep it simple« ist dabei sein Motto. Axels Rezepte kommen meist mit ganz wenigen Zutaten aus. Das Einzige, was ihr dem Teig gönnen müsst, ist Zeit zum Reifen. Dann holt ihr softe Subway-Brote, knusprige Pizza-Handtaschen, farbenfrohen Melonen-Toast und perfekte Dönerbrote aus dem Ofen.

Lasst euch von Axels Begeisterung fürs Backen anstecken:
Reist mit ihm um die Welt, holt euch einen Zuckerschock, kreiert abgefahrene Backwerke oder interpretiert Klassiker neu, aber vergesst dabei die Snacks für zwischendurch nicht. Und sollte mal Brot übrig bleiben, denkt daran: Nix verschwenden, wiederverwenden – am besten in einfach geilen Teilen.

Keep on baking!

www.gu.de
€ 29,00 [D]
ISBN 978-3-8338-9925-6