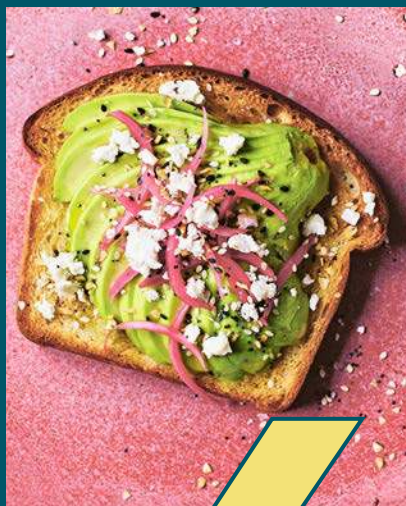


SANDWICH  
FOCACCIA  
PIZZA

# 3 Teige



# 60 Rezepte

LACEY OSTERMANN



|    |                              |
|----|------------------------------|
| 6  | <b>DIE LACE-BAKES-STORY</b>  |
| 10 | <b>EINLEITUNG</b>            |
| 12 | <b>BASICS ZUM THEMA BROT</b> |

|    |                 |
|----|-----------------|
| 16 | <b>Focaccia</b> |
|----|-----------------|

|    |                     |
|----|---------------------|
| 76 | <b>Sandwichbrot</b> |
|----|---------------------|

|     |              |
|-----|--------------|
| 130 | <b>Pizza</b> |
|-----|--------------|

|     |                                |
|-----|--------------------------------|
| 184 | <b>REGISTER</b>                |
| 189 | <b>EIN GROSSES DANKESCHÖN!</b> |





# Chimichurri-Focaccia

Chimichurri ist eine aromatische Würzsauce auf Ölbasis, die in Argentinien und Uruguay sehr beliebt und verbreitet ist. Als Belag für Focaccia ist sie alles andere als traditionell, aber wenn etwas gut schmeckt, dann breche ich gern mal die Regeln. Funfact: Dieses Rezept für Chimichurri-Focaccia war mein allererstes Video, das mit über 33 Millionen Views viral ging, als ich es 2022 gepostet habe!

## ERGIBT 1 FOCACCIA (12 PORTIONEN)



1 Rezeptmenge tagesfrischer  
Focacciateig (Seite 22)  
1 Rezeptmenge Chimichurri  
(siehe unten)  
Meersalzflocken zum  
Bestreuen

1. Den Focacciateig wie auf Seite 27 beschrieben bis Schritt 10 zubereiten. Während der Teig auf dem Blech geht, das Chimichurri zubereiten (siehe unten).
2. Den Backofen auf 220°C vorheizen und den Gitterrost auf der untersten Schiene in den Ofen schieben.
3. Wenn der Teig vollständig gegangen ist, das Chimichurri umrühren und etwa 3 EL über den Focacciateig träufeln. Die Oberseite der Focaccia mit den Fingern eindellen und dabei das Chimichurri in den Teig hineindrücken. Dann mit den Meersalzflocken bestreuen.
4. Die Focaccia 20 bis 25 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen. Herausnehmen und mit mehr Chimichurri bestreichen.
5. Die Focaccia ein paar Minuten auf dem Blech abkühlen lassen. Anschließend auf ein Kuchengitter legen und vor dem Servieren mindestens 15 Minuten ruhen lassen. Das restliche Chimichurri als köstlichen Dip zusammen mit der Focaccia genießen.

## Chimichurri

### ERGIBT CA. 240 G

1 Handvoll fein gehackte  
frische glatte Petersilie  
1 Handvoll fein gehacktes  
frisches Koriandergrün  
1 TL getrockneter Oregano  
3 Knoblauchzehen, geschält  
und fein gehackt  
1 rote Chilischote, entkernt  
und fein gehackt  
2 EL Rotweinessig  
120 ml natives Olivenöl  
extra  
1 TL grobes Meersalz  
frisch gemahlener  
schwarzer Pfeffer

1. Alle Zutaten in einer mittelgroßen Schüssel verquirlen. Abschmecken und nach Wunsch nachwürzen.
2. Die Würzsauce vor dem Servieren mindestens 20 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Du kannst sie auch bis zu drei Tage im Voraus zubereiten und in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank ziehen lassen.

### TIPP:

Eine weitere Idee, wie du Chimichurri mit Focaccia kombinieren kannst, findest du im Rezept auf Seite 49 – oder du backst einfach meine Pizza mit gerösteter Paprika und Chimichurri (Seite 156).





# Focaccia-Sandwich mit Grillhähnchen und Bacon

Focaccia lässt sich in jedes nur erdenkliche Sandwich verwandeln. Diese Sandwich-Variante ist mit gegrilltem Hähnchenfleisch, Barbecuesauce, knusprigem Bacon, geschmolzenem Käse und einem knackigen Salat gefüllt. Reiche Servietten dazu, ihr werdet sie brauchen!

## ERGIBT 1 GROSSES FOCACCIA-SANDWICH (1–2 PORTIONEN)

### FÜR DAS SANDWICH

- 1 frisch gebackene Focaccia (13 × 13 cm), horizontal aufgeschnitten
- 70 g geräucherte Barbecue-sauce, plus Sauce für die Füllung
- 3 Scheiben Cheddar oder Butterkäse
- 1 Hähnchenbrustfilet (ca. 180 g)
- 1 EL natives Olivenöl extra zum Marinieren
- 1 Prise Knoblauchgranulat
- 1 Prise Paprikapulver
- 1 TL Meersalzflöckchen
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer (ca. 10 Umdrehungen mit der Mühle)
- 4 Scheiben geräucherter durchwachsender Bauchspeck (Bacon)
- 1 EL Röstzwiebeln (optional)

### FÜR DEN KRAUTSALAT

- 100 g Weißkohl, in dünne Streifen gehobelt
- 40 g Karotten, geschält und fein gerieben
- 1 Frühlingszwiebel, geputzt und fein gehackt
- 3 EL selbst gemachtes Ranch-Dressing (Seite 96) oder gekauftes Dressing, plus Dressing für die Füllung
- 1–2 TL gereifter Reisweinessig
- grobes Meersalz (optional)

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Zuerst den Krautsalat zubereiten, damit das Kraut Zeit hat, etwas weicher zu werden. Kohl, Karotten, Frühlingszwiebel, Dressing und Reisweinessig in einer Schüssel vermengen. Falls nötig, mit etwas Meersalz abschmecken und zum Durchziehen beiseitestellen.
3. Die beiden Focaccia-Hälften mit der Schnittseite nach oben auf ein Backblech legen und mit der Barbecuesauce bestreichen. Die Focaccia-Hälfte, die der Deckel des Sandwiches wird, mit Käsescheiben belegen und beide Hälften im vorgeheizten Ofen 10 bis 12 Minuten backen.
4. In der Zwischenzeit eine große Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze heiß werden lassen. Das Hähnchenfleisch mit einem Fleischklopfer oder Nudelholz flach klopfen, bis es einheitlich dick ist. Das Olivenöl in einer kleinen Schüssel mit Knoblauchgranulat, Paprikapulver, Salz und Pfeffer verquirlen und das Hähnchenfleisch gleichmäßig damit bestreichen.
5. Hähnchen und Bacon in der heißen Pfanne von jeder Seite 3 bis 4 Minuten braten, bis sie gar sind (das Hähnchenfleisch sollten innen mindestens 74 °C erreichen und keinesfalls roh bleiben!). Den Bacon unter Wenden braten, bis er so knusprig ist wie gewünscht.
6. Die Focaccia-Hälften aus dem Ofen nehmen und den Bacon auf der Focaccia-Hälfte mit dem Käse verteilen. Die untere Hälfte erst mit dem Salat belegen, dann das Hähnchen aufschneiden und darauf verteilen. Mit etwas Ranch-Dressing und Barbecuesauce beträufeln und mit den Röstzwiebeln bestreuen. Dann die Oberseite der Focaccia daraufstürzen und leicht andrücken. Das Focaccia-Sandwich in zwei Teile schneiden und genießen.





# Feine Bagels

Dieses Rezept widme ich meiner Mom. Vor etwa einem Jahrzehnt habe ich für meine Eltern Bagels gebacken, als sie uns in London besuchten. Meine Mom erzählt noch heute, dass das mit die besten Bagels waren, die sie je gegessen hat. In meiner Version nutze ich Teig für Sandwichbrot statt den traditionellen Teig für Bagels, aber du wirst trotzdem begeistert sein!

---



## ERGIBT 8 BAGELS



1 Rezeptmenge Teig für  
Sandwichbrot (Seite 82)  
Weizenmehl (Type 405) zum  
Bestäuben  
natives Olivenöl extra oder  
Pflanzenöl zum Einfetten  
2 EL Speisenaatron  
1 EL heller Muscovadozucker  
1 Eiweiß, verquirlt  
Topping nach Geschmack  
(siehe unten)

### TOPPING-IDEEN:

- Cheddar, fein gerieben
- Everything-Bagel-Mischung (Seite 93)
- Jalapeños und Cheddar
- Meersalzflocken
- Mohnsamen
- Samen- und Körnermix
- Sesamsamen

1. Den Sandwichbrotteig bis zum Ende von Schritt 6 (Seite 85) zubereiten. Sobald der Teig in der Schüssel vollständig gegangen ist, auf die Arbeitsfläche geben und in acht gleich große Stücke schneiden. Die Stücke sollten jeweils etwa 105 g wiegen.
2. Nun die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben und jedes Teigstück zu einer Kugel formen. Dazu die Seiten des Teigs rundum nach oben ziehen, in der Mitte zusammennehmen und leicht zusammendrücken. Dann die Teigkugel wenden, sodass die Naht unten liegt. Die Hand gewölbt über die Teigkugel legen und sie in kleinen Kreisbewegungen mit leichtem Druck über die Arbeitsfläche ziehen. Dabei entsteht eine straffe, glatte Kugel. Dies mit den restlichen Teigstücken wiederholen.
3. Die Hände mit Mehl bestäuben und mit einem Finger mittig ein Loch in eine Teigkugel drücken. Beide Zeigefinger durch das Loch bohren und den Teigring um die Finger drehen, bis die Öffnung 4 cm Durchmesser hat. Mit den anderen Teigkugeln wiederholen. Die Bagels auf ein leicht bemehltes Backblech legen, mit Frischhaltefolie oder einem leicht feuchten Küchentuch bedecken und 45 bis 60 Minuten gehen lassen.
4. Etwa 10 Minuten vor Ende der Gehzeit den Backofen auf 220 °C vorheizen und ein großes (33 × 46 cm) oder zwei kleine (23 × 33 cm) Backbleche mit Backpapier auslegen. Das Backpapier leicht mit Oliven- oder Pflanzenöl einstreichen.
5. In einem großen Topf reichlich Wasser (ca. 3 l) sanft köchelnd aufkochen. Speisenaatron und Zucker hineingeben und rühren, bis sie ganz gelöst sind. Das Wasser währenddessen weiter köcheln lassen.
6. Ein Kuchengitter bereitstellen und jeweils vier Bagels gleichzeitig ins köchelnde Wasser geben und 30 bis 40 Sekunden garen, dann wenden und nochmals 30 bis 40 Sekunden garen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf das Kuchengitter setzen. Wiederholen, bis alle Bagels fertig sind.
7. Die ausgedampften Bagels auf dem vorbereiteten Blech (oder den Blechen) verteilen. Ich bestreue das Blech an den Stellen, wo ich die Bagels hinlege, gern mit Kernen oder Saaten (Sonnenblumen- oder Kürbiskerne, Sesam- oder Mohnsamen), einer Bagel-Mischung oder etwas geriebenem Käse, damit die Teigkringel von beiden Seiten mit knusprigem Topping bedeckt sind.
8. Die Bagels oben und auf den Seiten mit etwas verquirltem Eiweiß einstreichen, mit Topping nach Wunsch bestreuen und leicht andrücken, damit das Topping hält.
9. Die Bagels im Ofen 15 bis 20 Minuten backen, bis sie rundum goldbraun sind. Mit Käse bestreute Bagels brauchen ein paar Minuten länger im Ofen. Bei Verwendung von mehr als einem Backblech die Position der Bleche nach etwa 10 Minuten Backzeit tauschen, damit die Bagels gleichmäßig backen.
10. Die Bagels frisch aus dem Ofen mit einem Belag nach Wunsch genießen. Die Bagels zum Einfrieren erst vollkommen auskühlen lassen, dann quer aufschneiden und in einen Gefrierbeutel geben.



# Pizza mit gefültem Käserand

Als ob auf der Pizza nicht schon genug Käse wäre! Wenn du zu den Menschen gehörst, die den Pizzarand liegen lassen, dann wirst du dir das bei dieser Pizza mit Käserand vermutlich noch mal überlegen.

---

## ERGIBT 1 PIZZA (25 CM Ø)

natives Olivenöl extra  
zum Bestreichen und Backen  
Weizenmehl (Type 405) oder  
backstarkes Weizenmehl  
(Type 550) zum Bestäuben  
1 Kugel (ca. 250 g) Pizzateig  
(Seite 138), vollständig  
gegangen  
250 g gereifter Mozzarella,  
in Würfel geschnitten  
80g perfekte Pizzasauce  
(Seite 161) oder eine  
schnelle Sauce (Seite 144)  
Belag nach Wunsch (Seite 136  
für Belag-Ideen)  
½ Rezeptmenge Knoblauch-  
butter (Seite 146) zum  
Bestreichen (optional)

1. Den Backofen auf 240 °C vorheizen und einen Grillrost auf der untersten Schiene in den Ofen schieben. Ein Backblech (33 × 46 cm) mit Backpapier auslegen und mit ein wenig Olivenöl bestreichen.
2. Die Kugel Pizzateig auf das geölte Backpapier geben und mit den Händen zum Rand dehnen, bis der Teig das gesamte Backblech ausfüllt und gleichmäßig möglichst dünn ist. Der Rand soll genauso dünn sein wie der Rest des Teigs.
3. Die Hälfte des geriebenen Mozzarellas am Rand des Teigs verteilen und den Rand dann über den Käse falten, sodass er in den Teig eingeschlossen ist. Dabei sollte ein dünner Pizzaboden mit einem dickeren Rand entstehen, der mit Käse gefüllt ist. Zusätzlich ein wenig Mozzarella über den Pizzarand streuen, wenn er mit knusprigem Käse überbacken sein soll.
4. Den Boden mit dem gefüllten Rand 10 Minuten im vorgeheizten Ofen vorbacken. Dann die Pizzasauce, den restlichen Mozzarella und den Belag der Wahl auf der Pizza verteilen.
5. Die Pizza im vorgeheizten Ofen 10 bis 15 Minuten fertig backen, bis der Rand hell goldbraun und der Boden knusprig ist. Wird der Boden nicht so knusprig wie gewünscht, das Backblech einfach für die letzten 3 bis 5 Minuten der Backzeit direkt auf den Ofenboden stellen. Pizza aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

## TIPP:

Wenn du magst, kannst du den gefüllten Käserand der Pizza zusätzlich mit Knoblauchbutter (Seite 146) bestreichen. Ich verspreche, du wirst es nicht bereuen!



# Donuts

Pizzateig wird in Italien häufig auch frittiert – Pizza frita, Zeppole, Pettole ... Zahlreiche regionale Namen und Rezepte kursieren für frittierten Pizzateig und es gibt frittierten Teig sowohl als herzhaftes wie auch süße Köstlichkeit. Hier zeige ich dir, wie du eine Kugel Pizzateig in warme und mit Zucker bestäubte Donuts – oder auch in Krapfen – verwandeln kannst. Diese Donuts sind definitiv die süßeste Versuchung in meiner Rezeptsammlung für Pizzateig ... und sie sind so schnell gegessen wie gemacht!

## ERGIBT 16 MINI-DONUTS ODER KRAPFEN



Rapsöl oder anderes neutrales Pflanzenöl zum Frittieren  
Weizenmehl (Type 405) oder backstarkes Weizenmehl (Type 550) zum Bestäuben  
2 Kugeln (à 250 g) Pizzateig (Seite 138), vollständig gegangen  
2 EL Puderzucker  
1 TL Zimtpulver (optional)

### BELAG-TIPP:

Besonders lecker sind die ofenfrischen Donuts oder Krapfen, wenn du vor dem Abbeißen auf jeden Happen noch einen Löffel Schokoladen-Haselnuss-Creme oder Konfitüre gibst.

1. Das Öl zum Frittieren etwa 4 cm hoch in einen schweren gusseisernen Topf geben und bei mittlerer Hitze bis auf 175°C erhitzen. Die richtige Temperatur ist hier wichtig, denn ist das Öl zu heiß, sind die Donuts oder Krapfen außen gar und innen noch roh. Ist das Öl nicht heiß genug, werden die Donuts oder Krapfen zu ölig. Die Temperatur des Öls kannst du entweder mit einem Digitalthermometer kontrollieren oder zum Testen zwei Brotwürfel (à 2,5 cm) ins Öl geben. Wenn sie innerhalb von 15 bis 25 Sekunden goldbraun werden, hat das Öl die ideale Temperatur.
2. In der Zwischenzeit die zwei Teigkugeln auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in jeweils acht Portionen (à 30 g) teilen, also in insgesamt 16 Stücke. Jede Teigportion mit bemehlten Händen zu einer kleinen Teigkugel formen und nach Wunsch entweder zu Donuts (Ringen) oder Scheiben (Krapfen) formen.
3. Für die Donuts (Ringe): mit einem Finger ein Loch in die Mitte der Teigkugel drücken, den Teigring hochheben und mit beiden Zeigefingern im Loch wie ein Lenkrad drehen, bis das Loch in der Mitte groß genug ist. Für die Krapfen (Scheiben): die Teigkugeln mit einer Teigrolle zu Scheiben (7,5 cm ø) ausrollen oder mit den Händen zur gewünschten Größe flach drücken.
4. Je nach Größe des Topfes lassen sich portionsweise vier bis sechs Donuts oder Krapfen gleichzeitig frittieren. Sobald das Öl heiß ist, die erste Portion hineingeben und 2 bis 3 Minuten frittieren, bis sie goldbraun sind. Dann mit einer Grillzange wenden und weitere 2 bis 3 Minuten frittieren. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf ein mit Küchenpapier ausgelegtes Tablett geben, um überschüssiges Öl abtropfen zu lassen. Mit den restlichen Teigportionen wiederholen.
5. Die noch heißen Donuts oder Krapfen mit Puderzucker bestäuben. Wer eine Zimt-Zucker-Schicht möchte, vermengt zunächst in einer Schale den Puderzucker mit dem Zimtpulver, gibt die Mischung dann in ein feines Sieb und bestäubt die Donuts oder Krapfen damit.
6. Die frisch frittierten Donuts oder Krapfen ein paar Minuten abkühlen lassen und dann noch warm genießen.



# Sandwich, Focaccia & Pizza – genial Backen mit nur drei einfachen Teigen

Drei Teige – unglaublich viele Möglichkeiten! Entdecke, wie du mit wenigen Grundrezepten 60 köstliche Brotkreationen rund um Sandwich, Focaccia und Pizza zauberst. Mit einfachen Schritt-für-Schritt-Anleitungen und cleveren Tipps – ideal für alle, die (noch) keine Erfahrung im Brotbacken haben und unkompliziert genießen wollen.



## SANDWICH

Toast mit scharfem Honig, gegrillter Nektarine & Burrata toppen, feine Bagels mit knusprigem Topping backen oder den Teig einfach in Schokoschnecken verwandeln.



## FOCACCIA

Luftige Focaccia mit Chimichurri-Sauce backen, Focaccia-Sandwich mit Grillhähnchen & Bacon genießen und übrig gebliebene Focaccia als French Toast oder Panzanella verwerten.



## PIZZA

Deinen eigenen Pizzabelag mit Kürbis oder Zitronen-Pistazien-Pesto kreieren und übrig gebliebenen Teig zu griechischem Fladenbrot oder fluffig-saftigen Donuts verbacken.

WG 457 Backen  
ISBN 978-3-8338-9949-2



9 783833 899492

[www.gu.de](http://www.gu.de)