

REZEPTE 2019



DEUTSCHE ■ BACKOFEN ■ MANUFAKTUR

MANZ Backtechnik GmbH

Backofenstraße 1-3 | 97993 Creglingen-Münster

Telefon: 0 79 33 / 91 40-0 | Fax: 0 79 33 / 91 40-99

E-Mail: info@manz-backtechnik.de

www.manz-backtechnik.de



WEIHNACHTS- SCHAUBÄCKEREI

Gastland Griechenland



Griechische Küche in der Bewirtung

Griechische Linsentaler

Den MANZ-Backofen auf 200°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Ofen). Kombipfanne ca. 1 cm hoch mit Olivenöl füllen und mit aufheizen.

- 1 Dose braune Linsen (265 g Abtropfgewicht) abgießen, kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Die Linsen grob pürieren, sodass noch kleine Stücke zu sehen sind.
- 300 g Zucchini waschen, putzen, grob raspeln, auf ein Küchentuch geben und durch Zusammendrehen des Tuches kräftig ausdrücken.
- 2 Eier mit der Linsenmasse und den Zucchiniraspeln verquirlen.
- 100 g Mehl mit
- 4 g Backpulver mischen und unterrühren.
- ½ Bund Minze waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken.
- 75 g Feta zerkrümeln und mit der abgeriebenen Schale von
- 1 Zitrone unter die Masse rühren. Mit Pfeffer würzen. Portionsweise jeweils 1 gehäuften Teelöffel der Masse abstechen und mit Hilfe eines zweiten Teelöffels ins heiße Öl geben. Mit dem Löffel zu flachen Talern Ø 5 cm drücken. Nach 4 Minuten wenden und goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Zaziki und Krautsalat servieren.

Krautsalat (12 Portionen)

Von

- 1 Weißkohl die äußeren Blätter entfernen. Den Kopf vierteln, den Strunk entfernen und den Kohl in ganz feine Streifen schneiden. In eine Schüssel geben, mit
- 1 EL Salz bestreuen und mit den Händen kräftig durchkneten. 30 Minuten ziehen lassen. Inzwischen
- 2 Karotten putzen, schälen und grob raspeln.
- ¼ Tasse Kräuteressig, Saft von
- 1 Zitrone und
- 1 EL Zucker verrühren und
- ¼ Tasse Olivenöl unterschlagen. Den Weißkohl in einem Sieb abtropfen lassen. In einer Schüssel mit den Karotten und dem Dressing mischen und weitere 30 Minuten ziehen lassen.
- ¼ Bund Petersilie waschen, trocknen, hacken und untermischen.

Griechische Reisnudelpfanne mit Hähnchenbrustfilet

Den MANZ-Backofen auf 200°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Ofen). Kombipfanne mit aufheizen.

Marinade:

- 1 geh. TL Paprika,
- ¼ TL Koriander,
- ¼ TL Kreuzkümmel,
- 1 Prise Zucker,
- 1 Prise Salz,
- 1 Prise Pfeffer und
- 4 EL Olivenöl verrühren.
- 4 Hähnchenbrustfilets waschen, trockentupfen und in der Marinade wenden. Mindestens 2 Stunden marinieren lassen.

Reisnudeln:

- 1 Zucchini und
- 1 Zwiebel in mittelgroße Würfel schneiden.
- 6 Knoblauchzehen ganz fein würfeln oder pressen.
- 2 rote Chilischoten (frische) längs aufschneiden, entkernen und fein würfeln.
- 4 EL Olivenöl in der Kombipfanne erhitzen,
- 200 g Kritharaki (griech. Reisnudeln) ganz kurz darin anlaufen lassen. Die Zucchini- und Zwiebelwürfel zufügen und kurz anbraten. Knoblauch und Chili zufügen und 10 Minuten mitbraten.
- 500 ml Tomatensaft,
- 100 ml Wasser und
- 3 TL Gemüsebrühe (gekörnt) zugeben, gut durchrühren, aufkochen lassen, den Ofen ausschalten und ca. 20 Minuten ausquellen lassen.
- 125 g Feta fein würfeln, unter die Reisnudeln heben und in weiteren 5 Minuten schmelzen lassen.

Hähnchenbrustfilet:

- 4 EL Olivenöl erhitzen, Hähnchenbrustfilet darin anbraten und alles zusammen anrichten.

Zaziki

- 200 g griechischen Joghurt cremig rühren.
- 1 Knoblauchzehe schälen und zum Joghurt pressen.
- ½ Salatgurke schälen, grob raspeln und auf einem Sieb ca. 15 Minuten abtropfen lassen. Die Gurkenraspeln noch einmal gut ausdrücken und unter den Joghurt heben. Mit Salz abschmecken und kalt stellen.

Griechische Weihnachtsküche

Melomakarona (Griechische Weihnachtsplätzchen)

Den MANZ-Backofen auf 190°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Ofen).

Sirup:

- 500 g Wasser,
- 800 g Zucker,
- 3 EL Zimt,
- 3 Nelken und den Saft
- ½ Orange aufkochen, vom Herd nehmen und
- 150 g Honig hinzufügen. Ca. 4 Stunden erkalten lassen und dann erst mit der Teigzubereitung beginnen.

Teig:

- 400 ml Orangensaft
- 400 ml Sonnenblumenöl,
- 180 ml Olivenöl,
- 50 g Puderzucker,
- ½ TL Nelken (gemahlen),
- 2 TL Zimt,
- ¼ TL Muskatnuss und
- 1 TL Natron mit einem Schneebesen gut verrühren.
- 1.000 g Mehl und
- 200 g Weichweizengrieß unterrühren. Am besten mit den Händen langsam verrühren, damit die Masse nicht stockt. In ca. 30 g-Stückchen teilen und oval formen (ca. 4 cm lang und 2,5 cm breit) und auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20-25 Minuten goldbraun und knusprig backen. Die fertigen Küchlein noch heiß ca. 10-15 Sekunden in den erkalteten Sirup tunken, abtropfen lassen und mit Honig und Nüssen garnieren.

Briam (Vegetarisches Ofengericht)

Den MANZ-Backofen auf 180°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Ofen).

- 8 Kartoffeln und
- 5 Karotten waschen und schälen.
- 5 Zucchini,
- 3 Auberginen,
- 1 rote Paprika,
- 1 gelbe Paprika und
- 1 grüne Paprika waschen und alles in 4 x 4 cm große Stücke schneiden.
- 2 Metzgerzwiebeln,
- 3 Fleischtomaten und
- 3 Knoblauchzehen in Scheiben schneiden. Alles in einer Kombipfanne XL verteilen.
- 200 ml Gemüsebrühe,
- 200 ml Olivenöl,
- 3 Zweige Rosmarin und
- 3 Zweige Thymian dazugeben. Die Kombipfanne mit dem Deckel verschließen, in den vorgeheizten Ofen stellen und ca. 45 Minuten kochen. Den Deckel abnehmen, die Abschirmbleche aus dem Ofen entfernen und die Temperatur auf 250°C hochschalten.
- 300 g Feta auf dem Gemüse verteilen und ca. 10 Minuten goldbraun backen. Mit Oregano bestreuen und servieren.

Pastitsio (Griechischer Nudelauflauf)

Den MANZ-Backofen auf 180°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Ofen).

- 700 g Penne aldente kochen und abtropfen lassen.
- 2 Metzgerzwiebeln schälen und klein schneiden.
- 1 rote Paprika, waschen entkernen und klein schneiden. Beides in etwas Olivenöl kurz anbraten und dann
- 1.000 g Rinderhackfleisch zugeben. Mit
- 1 Zimtstange,
- Salz,
- Pfeffer,
- Paprika (edelsüß) und Knoblauchgranulat würzen und ca. 7-8 Minuten anbraten.
- 500 g Tomaten-Concassée und
- 200 ml Rinderbrühe zugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. In eine Kombipfanne schichtweise Penne und Hackfleisch geben und
- 1.500 g Béchamelsoße darüberziehen. Mit
- 200 g Gratinkäse bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen. Leicht abkühlen lassen und in 12 x 12 cm großen Stückchen servieren.



Karl Kirmeier

Kirmeier-Royal-Rezepte

Je nach Hefemenge verkürzt bzw. verlängert sich die Gärzeit. Nachfolgend finden Sie eine Tabelle mit Ca.-Angaben, die sich auf Kirmeier-Rezepte beziehen. Natürlich ist die Gärzeit auch von der Raumtemperatur abhängig.

Hefemenge:	5 g	10 g	20 g	40 g	80 g
Gärzeit:	8 Std.	6 Std.	4 Std.	2 Std.	45-60 Minuten

Sauerteigvermehrung 35°C

- 200 g Sauerteig in
- 750 g 35°C warmem Wasser auflösen.
- 1.000 g Roggenvollkornmehl dazugeben und mit einem Rührlöffel oder einer Hand zu einem festen Teig (so fest wie ein Töpferton) vermischen (nicht kneten). Dann den Teig in 200 g, 400 g oder 600 g Portionen abwägen und in 3-Liter-Gefrierbeutel füllen. Die Beutel mit einem leichten Knoten zuknöpfen, damit etwaige Gärungs-Gase noch austreten können. Die Teigbeutel in einem Gärschrank bei 35°C 1-2 Tage milchsauer vergären lassen. Anschließend im Kühlschrank aufbewahren oder platt drücken und einfrieren.

Tipp: Sollte kein Gärschrank vorhanden sein, könnte man die Teigbeutel auch in die linke oder rechte Hosentasche geben, damit die Milchsäurebakterien zu ihrer „Betriebstemperatur“ 35°C kommen.

Hans Som & Team

Dicke Dries

Den MANZ-Backofen auf 200°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Ofen).

Spekulatius:

- 250 g Butter mit
- 175 g braunem Zucker,
- 100 g Zucker,
- 25 g Ei,
- 30 g Buttermilch und
- 3 g Salz vermischen.
- 475 g Weizenmehl Type 405,
- 25 g Spekulatiusgewürz und
- 13 g Backpulver unterkneten. Den Teig ca. 3 mm dünn ausrollen, rund ausstechen und bei 170°C ca. 5-10 Minuten backen.

Glasur:

- 140 g Mandeln (gemahlen) mit
- 15 g Honig
- 350 g Zucker
- 15 g Hartweizengries
- 100 g Eiweiß und
- 1 g Vanille vermischen. Die Spekulatius in Formen setzen und die Glasur darauf verteilen.

Stollenteig:

- 1.000 g Weizenmehl Type 405
- 500 g Milch
- 250 g Butter
- 80 g Hefe
- 20 g Salz
- 20 g Zitronenschale (geraspelt)
- 20 g Vanillezucker
- 2 Eigelb zu einem Teig verkneten.

Füllung:

- 800 g gewaschene Rosinen,
- 100 g Orangenstückchen und
- 100 g Nüsse (geröstet) miteinander vermischen und vorsichtig unterkneten. Den Teig (ca. 500 g) auf der Glasur verteilen und ca. 45 Minuten gehen lassen.

Backvorgang:

Die Formen in den Ofen stellen, sofort auf 180°C zurückschalten und ca. 28-30 Minuten backen. Nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Hildegard & Walter Hämmerle

Linzer Augen

Den MANZ-Backofen auf 160°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Ofen)

- 250 g Mehl,
- 180 g Butter,
- 120 g Puderzucker,
- 1 Päck. Vanillezucker,
- 1 Msp. Zimt,
- 3 EL Milch und
- 100 g Mandeln (gerieben) zu einem Mürbteig verarbeiten und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Auswellen, runde Scheiben ausstechen, die Hälfte der Scheiben mit 3 kleinen Löchern versehen (spezieller Ausstecher) und bei 160°C hell backen. Die Vollscheiben mit Johannisbeermarmelade bestreichen, die gelochten Scheiben aufsetzen und mit Puderzucker bestreuen.

Vorteig mit Äpfeln à la Som

- 500 g Apfelschalen mit
- 2.000 g Wasser vermischen und 3 Tage lang bei 30°C (Gärschrank) stehen lassen (jeden Tag einmal umrühren), nach 3 Tagen sollen sich kleine Bläschen gebildet haben. Alles durch ein Sieb drücken (abgesiebtes Apfelwasser aufheben).
- 500 g Apfelwasser mit
- 500 g Weizenmehl verrühren. 8 Stunden bei 30°C. Fertig!

Croissantteig

Am Vortag:

- 10 g Som-Ansatz mit
- 20 g Wasser und
- 20 g Weizenmehl Type 550 vermischen. 6 Stunden gehen lassen und dann in den Kühlschrank stellen.

Am Backtag:

- 500 g Weizenmehl Type 550,
- 50 g Som-Vorteig,
- 10 g Salz,
- 25 g Hefe,
- 50 g Butter,
- 50 g Zucker,
- 1 Ei,
- 100 g Vollmilch (kalt) und
- 100 g Wasser (kalt) zu einem glatten Teig verkneten. Diesen mit Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig ausdrücken und für eine Stunde in den Gefrierschrank legen (-20°C). Wenn der Teig gut gekühlt ist (fast 5-6°C),
- 250 g Tourierbutter eintourieren. (2 Teile Teig, 1 Teil Tourierbutter). Die Butter auf eine Hälfte des Teiges legen, die zweite Hälfte des Teiges über die Butter legen. 1 cm dick ausrollen und 4 x falten. Dann nochmal 1 cm dick ausrollen. Dann wieder 4 x falten und für 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

Hefe-Nuss-Partystange (Für 4 Kastenformen 40x5,5x5cm)

Den MANZ-Backofen auf 170°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Ofen).

Hefeteig:

- 125 g Butter (zimmerwarm) mit
- 150 g Zucker und
- 10 g Salz schaumig rühren.
- 1.000 g Weizenmehl Type 405 oder 550,
- 1 Ei,
- 42 g Hefe,
- 500 ml Milch und den Saft und die Schale von
- 1 Zitrone zu dazugeben und zu einem Teig verkneten.

Nussfüllung:

- 700 g Nüsse (gemahlen),
- 300 g Zucker,
- ½ EL Zimt,
- etwas Wasser und
- etwas Rum gut vermischen. Den Teig in 4 Teile aufteilen, rechteckig ausrollen, ¼ der Nussfüllung aufstreichen. Dann den Teig aufrollen und in je 8-10 Stücke schneiden. Die Partystangenform mit MANZ Backtrennspray einsprühen und die Stücke mit dem Schnitt nach oben nebeneinander in die Kastenform legen. 15-20 Minuten gehen lassen im vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Minuten backen.

Weihnachtsbackstube

Vanille-Kipferl

MANZ-Backofen auf 160°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Ofen).

- 560 g Weizenmehl Type 405 mit
- 160 g Zucker,
- 400 g Butter und
- 200 g gemahlene Nüssen zu einem Teig verarbeiten. Kipferl formen, ca. 15 Minuten backen und dann sofort in einer Mischung aus
- 100 g Zucker und 4 Päckchen Vanillezucker wälzen.

Hausfreunde mit Marzipan

MANZ-Backofen auf 180°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Ofen).

- 175 g Mehl mit
- 75 g Speisestärke,
- 65 g Zucker,
- 1 Päck. Vanillezucker,
- 1 Ei und
- 165 g Butter zu einem Mürbteig verarbeiten. Im Kühlschrank ca. 60 Minuten ruhen lassen. Messer dick ausrollen und mit einem runden Förmchen ausstechen. Auf ein Backblech mit Backfolie setzen und ca. 10 Minuten backen. Nach dem Erkalten mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit einem zweiten zusammensetzen.
- 200 g Marzipan-Rohmasse und
- 100 g Puderzucker miteinander verkneten und dünn ausrollen und wieder mit runden Förmchen ausstechen. Die Plätzchen erneut mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und auf jedes ein ausgestochenes Marzipanteil setzen. Mit Schokoladenglasur betreiben und mit einer Walnushälfte verzieren.

Vanillerauten

MANZ-Backofen auf 220°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Ofen).

- 400 g Mehl,
- 200 g Zucker,
- 300 g Butter,
- 200 g Mandeln (gemahlen),
- 4 Päck. Vanillezucker und
- 4 Eigelb zu einem Mürbteig verarbeiten und diesen ca. 30 Minuten kalt stellen. Anschließend ausrollen, in Rauten schneiden oder ausstechen, die Rauten auf ein Backblech mit Backfolie legen. Ca. 10 Minuten backen und auskühlen lassen. Die Rauten mit Nutella bestreichen und 2 Stück zusammensetzen, eine Ecke in flüssige Kuvertüre tauchen.

Springerle

MANZ-Backofen auf 140°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Ofen).

- 4 Eier mit
- 280 g Puderzucker und
- etwas Zitronensaft gut aufschlagen.
- 500 g Weizenmehl Type 405, Vanille, Salz und Anis unterarbeiten. Den Teig 1 Stunde kühl stellen, danach ausrollen und ausmeln. Die Form ausschneiden oder ausstechen und auf ein Backblech mit Backfolie legen. Die Springerle über Nacht abtrocknen lassen und dann im Ofen ca. 20 Min. backen.

Weihnachtstorte (für 1 Tortenform 26 cm Ø)

MANZ-Backofen auf 170°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Ofen).

Biskuit:

- 6 Eiweiß mit
- 180 g Zucker,
- 1 Päck. Vanillezucker und
- 1 Prise Salz schaumig rühren.
- 6 Eigelb kurz unterrühren.
- 160 g Mehl mit
- 1 Päck. Vanillepuddingpulver unterheben. Den Teig in eine mit MANZ Backfolie ausgelegte 26er MANZ Tortenform geben, in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen und ca. 45 Minuten backen. Den Boden auskühlen lassen und anschließend 2 x waagrecht teilen.

Füllung:

- 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- $\frac{3}{4}$ l Sahne mit
- 150 g Zucker steif schlagen. Ein Drittel der Sahne mit
- 40 g Kakao und
- 1 EL Rum verrühren. Die Schokoladensahne als erste Schicht auf den untersten Boden streichen und den zweiten Boden auflegen. Die Hälfte der Sahne mit
- 5 EL Preiselbeerkompott und der aufgelösten Gelatine verrühren. Den zweiten Boden damit bestreichen und den dritten Boden auflegen. Die Torte rundherum mit der restlichen Sahne bestreichen und 16 Rosetten auf die Torte spritzen.
- 8 kandierte Kirschen halbieren.
- 50 g Blockschokolade im Wasserbad schmelzen lassen und dünn auf Pergamentpapier streichen. Einen kleinen Sternausstecher in heißes Wasser tauchen und aus der bereits erstarrten Schokolade Sternchen ausstechen. Zusammen mit den halbierten Kirschen auf die Sahnerosetten setzen.
- 50 g Blockschokolade grob raspeln und auf die Mitte der Torte streuen. Die Schokoladenraspeln leicht mit
- 1 TL Puderzucker besieben. Den Rand der Torte mit
- 2 EL gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

Elisen-Lebkuchen

MANZ-Backofen auf 160°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Ofen).

- 6 Eier schaumig rühren.
- 50 g Orangeat und
- 50 g Zitronat kleinschneiden. Alles zusammen mit
- 100 g Zucker,
- 200 g gemahlene Haselnüssen,
- 200 g gemahlene Mandeln,
- 100 g gehackte Mandeln,
- 100 g geraspelte Zartbitterschokolade,
- 20 g Lebkuchengewürz,
- 5 EL Honig,
- 1 TL Rum und auf Wunsch
- 10 Tr. Bittermandelöl mittels eines Kochlöffels zusammenrühren und 3 Stunden ziehen lassen. Auf Oblaten (70 mm Ø) verteilen und 25-30 Minuten backen. Anschließend nach Belieben mit Schokolade oder Zuckerguss glasieren.

Siegfried Brenneis & Christoph Lohmann

Urkorn-Aronia-Stollen

(Für ca. 6 Stück in der Stollenform à la Brenneis)

Vorteig:

- 100 g Emmer-Vollkornmehl,
- 50 g Einkorn-Vollkornmehl,
- 50 g Dinkelmehl,
- 40 g Hefe sowie
- 180 g Bio-Aronia-Glühwein mit der Knetmaschine ca. 4 Minuten auf Stufe I und 3 Minuten auf Stufe II verkneten und 40 Minuten ruhen lassen.

Kochstück:

- 75 g Dinkel-Vollkornmehl mit
- 150 g kochendem Wasser verrühren und abkühlen lassen.

Mandeln:

- 200 g Mandeln (gestiftelt und geröstet) mit Milch übergießen, 10 Minuten quellen lassen und anschließend im Sieb abtropfen lassen.

Früchtemischung:

- 300 g Aroniabeeren,
- 200 g Mandeln (gestiftelt),
- 75 g Orangeat (zerkleinert),
- 50 g Honig und
- 100 g Bio-Aronia-Glühwein vermengen.

Teig:

- 420 g Vorteig,
- 225 g Kochstück,
- 225 g Dinkelmehl,
- 225 g Butter,
- 40 g Marzipan,
- 75 g Honig,
- 9 g Salz,
- 1 Ei,
- 2 g Zitrone,
- 5 g Vanille und
- 5 g Stollengewürz ca. 4 Minuten auf Stufe I und 1 Minute auf Stufe II verkneten und 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend die Früchtemischung vorsichtig unter den Teig mischen. Den Stollenteig in 6 Teile abwiegen, rund wirken, lang stoßen, in die MANZ Stollenform drücken und ca. 15 Minuten ruhen lassen. Den MANZ-Backofen auf 180°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Ofen) und die Stollen ca. 45 Minuten backen. Die noch warmen Stollen mit aufgelöster Butter bestreichen und in einer Mischung aus braunem Zucker und Zimt wälzen.



Emmer-Vollkornbrot (Für ca. 3 Stück)

Am Vortag:

Vorteig:

- 300 g Emmer-Vollkornmehl,
- 30 g Bio-Backferment sowie
- 300 g Wasser ca. 2 Minuten vermischen und ca. 10-15 Stunden bei ca. 25°C stehen lassen.

Brühstück:

- 100 g Dinkelflocken mit
- 200 g Wasser (50-60°C) und
- 20 g Honig ca. 2 Minuten vermischen und 12-16 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Kochstück:

- 50 g Emmer-Vollkornmehl mit
- 200 g kochendem Wasser verrühren und abkühlen lassen. Anschließend über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am Backtag:

- 630 g Vorteig,
- 320 g Brühstück,
- 250 g Kochstück,
- 550 g Emmer-Vollkornmehl,
- 25 g Meersalz,
- 20 g Rübensirup,
- 5 g Hefe und
- 100 g Wasser mit der Knetmaschine ca. 15 Minuten auf Stufe I und 1-2 Minuten auf Stufe II verkneten. Den Teig ca. 90 Minuten ruhen lassen und anschließend zu 580 g-Stücken abwiegen. Der Teig ist weich und schwierig zu formen, wird in Dinkelflocken gewälzt und in Holzkörbchen gelegt. Das Brot einmal längs einschneiden und ca. 90 Minuten gehen lassen. Den MANZ-Backofen auf 240°C vorheizen (Abschirmbleche entfernen). Die Brote in den vorgeheizten MANZ-Backofen einschießen. Nach 2 Minuten mit einer Wasserspritze oder der Vaporfunktion viel Dampf erzeugen und den Ofen auf 200°C zurückschalten. Ca. 40 Minuten backen, erneut Dampf zugeben und weitere 10 Minuten backen.

Daniel Hoeltzel

Original französische Baguettes

MANZ-Backofen auf 240°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Ofen).

Vorteig (Poolish):

- 100 g Baguettmehl (Type 550) mit
- 100 g Wasser (~24°C) und
- 2 g Hefe gut verrühren. Über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig:

- 202 g Vorteig mit
- 900 g Baguettmehl (Type 550),
- 23 g Meer- oder Steinsalz,
- 5 g MANZ bestes Backmalz,
- 20 g Hefe und
- 600-620 g Wasser (~24°C) etwa 10 Min. zu einem festen Teig verkneten, etwa 60 Min. gehen lassen, in 300 g-Stücke abwiegen, 10 Min. ruhen lassen, 40 cm lange Teiglinge formen und auf einem Arbeitstuch 1-1½ Stunden gehen lassen. Teiglinge auf den Brotschieber stürzen, direkt auf die Backplatte schieben. Nach 10 Min. Ofen abschalten und 10 Min. fertig backen.

Patrick Dörner

Lebkuchen-Cupcakes (Für 1 Mini-Cupcake-Blech)

Den MANZ-Backofen auf 180°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Ofen).

Muffin:

- 100 g brauner Zucker
 - 1 Prise Salz und
 - 3 Eier ca. 2-3 Minuten cremig aufschlagen. Dann
 - 60 g Butter,
 - 1 TL Vanillezucker und
 - 1 TL Lebkuchengewürz unterrühren.
 - 250 g Weizenmehl,
 - 1 TL Backpulver und
 - 1 TL Natron in einer zweiten Schüssel miteinander mischen und abwechselnd mit
 - 300 ml Buttermilch unter den Teig rühren.
- Ein Mini-Cupcakeblech mit Papierförmchen auslegen. Den Teig mithilfe eines Spritzbeutels in die Förmchen füllen und ca. 15-20 Minuten backen. Danach komplett abkühlen lassen.

Topping:

- 120 g weiche Butter etwa 5 Minuten weiß cremig aufschlagen. Nun
- 150 g Puderzucker, den Abrieb
- 1 Bio-Orange und
- 1/2 Tonkabohne (gerieben) unterrühren. Zum Schluss
- 200 g Frischkäse vorsichtig mit einem Teigspachtel unterheben. Die Creme nun mit einem Spritzbeutel und einer Tülle der Wahl aufdressieren.

Schokoladen-Cookies mit Salted Caramel

Den MANZ-Backofen auf 180°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Ofen).

- 110 g Butter bei mittlerer Hitze in einem großen Topf schmelzen und beiseite stellen.
- 350 g braunen Zucker und
- 2 Eier hinzugeben und gut verrühren. Dann
- 50 g Backkakao,
- 3/4 TL Backpulver,
- 260 g Weizenmehl und
- 1 Prise Salz dazu geben und gut vermengen. Zum Schluss
- 100 g Schokodrops unterheben. Jeweils ca. einen Esslöffel Teig zu einer Kugel formen und flachdrücken. Etwas Nuss-Nougat-Creme und ein Karamellbonbon in die Mitte geben. Die Ränder darüber verschließen und festdrücken. Die Cookies auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech setzen und mit Fleur de Sel bestreuen. Das Blech in den vorgeheizten Backofen stellen und die Cookies ca. 9-12 Minuten backen.

MANZ Vollkornbackstube

Dinkelvollkorn-Nussbrot /-brötchen

MANZ-Backofen auf 230 bzw. 250°C vorheizen (Abschirmbleche entfernen).

Am Vortag:

- 150 g ganze Haselnüsse (geröstet) einweichen.

Am Backtag:

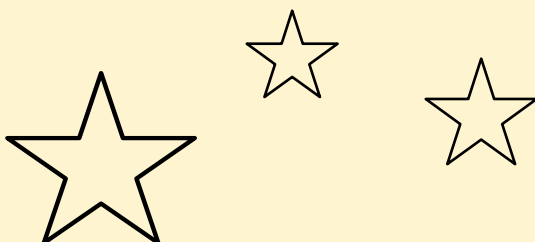
- 1 l kaltes Wasser mit
- 20 g Hefe und
- 800 g Dinkelvollkornmehl verrühren und ca. 1 Stunde stehen lassen. Dann zusammen mit ca.
- 400-600 g Dinkelvollkornmehl,
- 22 g Hefe,
- 70 ml Essig und
- 35 g Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und so lange stehen lassen bis er sich verdoppelt hat (ca. 45 Minuten). Je nach Wunsch Brot oder Brötchen formen, nochmals gehen lassen und dann direkt auf der Backplatte wie folgt backen:
Brot 90 Minuten bei 250°C, nach der gewünschten Bräunung (ca. 20 Minuten) den Ofen ausschalten.
Brötchen 20 Minuten bei 230°C.



Vollkorn-Früchtebrot

MANZ-Backofen auf 200°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Ofen)

- 125 g Zwetschgen,
- 125 g Aprikosen,
- 125 g Feigen,
- 125 g Sultaninen und
- 125 g Birnen waschen, grob schneiden und in
- 500 g Wasser ca. 8-10 Stunde einweichen.
- 125 g Haselnüsse separat einweichen. Früchte absieben und ca. 250 ml Einweichwasser aufheben.
- 500 g Weizenvollkornmehl fein mit
- 1 Msp. Nelkenpulver,
- 1 Msp. Anispulver,
- 1 Msp. Fenchelpulver,
- etwas Meer- oder Steinsalz und
- 30 g Hefe zum Einweichwasser hinzugeben und zu Brei rühren.
- 2 EL Honig und
- 2 EL Rum zugeben und zu einem glatten Teig kneten. Die Haselnüsse absieben und mit den Früchten zum Teig geben. Ca. 3 Stunden gehen lassen. Bei 200°C für ca. 45-60 Minuten backen und danach mit Honigwasser (1 EL Honig, 5 EL heißes Wasser) bestreichen.



Edgar Engst

Glühwein-Spanferkel-Häxle (Für 4 Personen)

Den MANZ-Backofen auf 120°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Ofen).

- 4 gepökelte Spanferkelhaxen ca. à 300 g über Nacht wässern und anschließend aus dem Wasser nehmen.
- 100 g Möhren,
- ½ St. Lauch,
- 50 g Sellerieknolle und
- 150 g Zwiebeln waschen, putzen, schälen und grob schneiden.
- 1 Lorbeerblatt,
- 2 Thymianzweige,
- ½ TL Pfeffer (geschrotet) und
- 1 TL Meersalz (grob) in die Kombipfanne "L" geben und mit kaltem Wasser bedecken. Die Kombipfanne in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen, zum Kochen bringen und 20 Minuten köcheln lassen. Die Haxen hineinlegen, ca. 1½ Stunden köcheln lassen, aus dem Sud nehmen und die Schwarte rautenförmig einschneiden. Jede Haxe mit je
- 4 Nelken spicken.
- 4-6 EL Honig (flüssig) und
- 3-4 EL Glühwein gut verrühren. Die Häxle gut rund herum öfters bepinseln und im MANZ-Backofen bei 250°C ca. 10 Minuten die Schwarte knusprig backen.



Weihnachtliches Berglinsengemüse (Für 4 Personen)

Den MANZ-Backofen auf 180°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Ofen).

- 250 g Berglinsen in einem Sieb unter fließendem Wasser gut waschen und abtropfen lassen.
- 50 g Schweineschmalz in der Kombipfanne "L" im Ofen erhitzen.
- 100 g Möhren,
- 60 g Staudensellerie und
- 60 g Zwiebeln waschen, schälen, putzen und in feine Würfel schneiden.
- 80 g Speck (geräuchert, roh) in feine Würfel schneiden und mit dem Gemüse darin kurz anschwitzen.
- 1-2 EL Tomatenmark zugeben und mit anrösten.
- Linsen zugeben und mit
- ¼ l Rinderbrühe ablöschen.
- ½ Zwiebel einschneiden und mit Lorbeerblatt und Nelken eine Spickzwiebel herstellen und zugeben.
- Salz,
- Pfeffer,
- 1 Sternanis,
- 1 TL Zimt,
- 2 Thymianzweige und
- 5 Stängel Petersilie zugeben.
- Die Kombipfanne mit dem Deckel verschließen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten weichkochen. Mit
- 1-2 TL Senf und
- 2 EL Sahne das Ganze verfeinern.

Backofen-Bananen im Teig (Für 4 Personen)

Den MANZ-Backofen auf 200°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Ofen)

- 160 g Mehl,
- 1 TL Backpulver und
- 80 g Nüsse (grob gehackt) mischen.
- 40 g Butter mit
- 80 g Honig (cremig/fest) und
- 60 g Marzipan bei schwacher Hitze schmelzen.
- 1 EL Rum (54%) zugeben und vom Herd nehmen.
- 80 ml Milch,
- 1 Ei und
- Saft einer Limette in die Honig-Butter geben und verrühren. Zur Mehlmischung geben und alles verrühren.
- 4 Bananen schälen, längs und dann quer teilen, in den Teig tauchen und vorsichtig mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten MANZ-Backofen ca. 10-12 Minuten goldbraun backen. Mit der heißen Schokoladensoße servieren und mit frischer Minze garnieren.



Heiße Schokoladensoße (für gebackene Bananen)

- 250 ml Sahne
- 30 g Bienenhonig (fest)
- 1 Vanilleschote (längs halbiert) im MANZ-Backofen in der Kombipfanne bei 100°C aufkochen. Dann das Mark abstreifen und in die Honig-Sahne geben.
- 200 g Kuvertüre (zartbitter) auf dem Herd im Wasserbad auflösen, vom Herd nehmen und die heiße Sahne nach und nach unterrühren.

Kartoffel-Wedges (Für zwei emaillierte Backbleche)

Den MANZ-Backofen auf 230°C vorheizen. (Abschirmbleche bleiben im Ofen)

- 1.500 g Kartoffeln waschen und ungeschält in Ecken schneiden. Mit
- 2 EL Olivenöl beträufeln und mit Kräutern bestreuen. Gut vermengen und auf zwei mit Olivenöl bestrichene emaillierte Backbleche verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20-30 Minuten garen. Nach dem Garen etwas salzen.
- Dip: Aus
- 600 g Schmand,
- Kräutern und
- Gewürzen (nach Wahl) einen Dip herstellen.

Bäckerteam

Christstollen (Für 2 Stollen à 800 g)

Am Vortag:

- 360 g Sultaninen,
- 40 g Zitronat,
- 40 g Orangeat,
- 25 g Rum,
- 20 g Wasser (heiß) und
- 80 g gestiftelte, geröstete Mandeln (erst 2-3 Stunden in heißem Wasser einweichen) mischen und 24 Stunden ziehen lassen.

Am Backtag:

- 24 g Hefe in
- 144 g Milch auflösen und mit
- 180 g Weizenmehl zu einem Vorteig verarbeiten und 30 Minuten kühl ruhen lassen.
- 230 g Butter,
- 60 g Zucker,
- 7,5 g Meer- oder Steinsalz,
- 3 g Stollengewürz,
- 1 g Zitronenaroma,
- 1 g Vanillearoma und
- 40 g Marzipan-Rohmasse geschmeidig arbeiten und
- 50 g Eier nach und nach zugeben. Zum Schluss
- 330 g Weizenmehl unterkneten.
- 348 g Vorteig nur kurz unterkneten (marmorieren) und ca. 30 Min. kühl ruhen lassen. Dann kräftig durchkneten, zum Schluß die eingeweichten Trockenfrüchte vorsichtig unterarbeiten und 30 Minuten ruhen lassen. 800-g-Stücke abwägen, rundwirken, lang zu Stollen formen o. in Stollenhauben legen. Nach kurzer Gare ca. 25 Minuten bei 200°C backen und dann weitere 20 Minuten bei 170°C fertig backen. 30 Minuten nach dem Backen mit Butter (geschmolzen) bestreichen in Zucker wälzen. Über Nacht auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



Herzlich Willkommen heißen wir Sie auch zu unseren nächsten MANZ Backtagen:

* Herrgottstaler Backtage

vom 30.05. bis 01. Juni 2020 von 10 bis 18 Uhr

* Sichelhenke & Erntefest

am 29. und 30. August 2020 von 10 bis 17 Uhr

Norbäck's Kastanienbrot (3 Stück à 600 g)

Den MANZ-Backofen auf 250°C vorheizen (Abschirmbleche entfernen).

Am Vortag:

Lievito Madre (Weizensauerteig):

- 15 g Anstellgut,
- 75 g Wasser und
- 150 g Weizenmehl Type 1050 miteinander vermischen und ca. 12-16 Stunden bei ca. 28°C stehen lassen.

Am Backtag:

Autolyseteig:

- 225 g Lievito Madre (15 g für das nächste Backen aufheben) mit
- 800 g Weizenmehl Type 1050,
- 50 g Kastanienmehl und
- ca. 665 g Wasser vermischen und ca. 1 Stunde bei 25°C stehen lassen.

Hauptteig:

- 1.740 g Autolyseteig mit
- 7 g Hefe und
- 23 g Meersalz mit der Knetmaschine ca. 10 Minuten auf Stufe I und 5 Minuten auf Stufe II verkneten.
- 100 g Maronenstücke (gekocht und eingeweicht) kurz unterkneten. Den Teig 2 Stunden ruhen lassen und währenddessen 3 x aufziehen. Anschließend den Teig in 3 Stücke teilen, rundwirken und in gut gemehlte Gärkörbe geben. Ca. 90 Minuten gehen lassen. Die Brote auf einen Brotschieber stürzen und in den vorgeheizten Backofen schieben. Ca. 15-20 Minuten backen (bis die gewünschte Bräunung erreicht ist), dann den Backofen ausschalten und das Brot im Ofen lassen. Die Gesamtbackzeit beträgt 45-50 Minuten.

Laugenbrezeln (Für 2 Backbleche mit Backfolie)

Den MANZ-Backofen auf 230°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Ofen).

- 1.000 g Weizenmehl Type 550 mit
- 80 g Schweine-, Butterschmalz oder Butter
- 20 g MANZ Bestes Backmalz,
- 23 g Salz,
- 30 g Hefe und
- 500 g kaltem Wasser 10 Minuten lang zu einem festen Teig verkneten. Anschließend den Teig in 80 g-Stücke aufteilen, mit der hohlen Hand zu Teigkugeln formen (schleifen), kurz ruhen lassen, dann auf Zigarrengroße rollen. Danach die gerollten Teigstücke weiter zu Strängen von ca. 50 cm rollen, daraus Brezeln schlingen und diese weitere 15 Minuten ruhen lassen. Die geformten Teiglinge ca. 15 Minuten absteifen lassen (ans offene Fenster oder in den Kühlschrank stellen). Anschließend kurz in MANZ Brezellauge tauchen, abtropfen und auf ein Backblech mit Backfolie legen. Dann mit grobem Salz (oder Sesam) bestreuen und die Brezeln an der Rückseite mit einem scharfen Messer einschneiden und 11-15 Minuten backen. Wenn eine stärkere Kruste gewünscht wird, die Backfolie mit dem Backgut direkt auf die Backplatte des MANZ-Backofens schieben.

Für weitere Rezeptideen besuchen Sie uns auf:

www.manz-backtechnik.de oder
facebook.com/manzbacktechnik !