REZEPTE 2023

HERRGOTTSTALER BACKTAGE

DEUTSCHE ▪ BACKOFEN ▪ MANUFAKTUR
MANZ Backtechnik GmbH
Backofenstraße 1-3 | 97993 Creglingen-Münster
Telefon: 0 79 33 / 91 40-0
E-Mail: info@manz-backtechnik.de
www.manz-backtechnik.de

Hans Som & Team

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 stehen lassen.
Fertig!

Holländisches Käsebrot

Am Vortag:

62 g Mehl Type 550 mit
62 g Wasser (20°C) und
1 g Hefe klumpenfrei verrühren, 2 Stunden gehen lassen und gut abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Am Backtag:

MANZ-Backofen auf 235°C vorheizen
(Abschirmbleche bleiben im Backofen).

500 g Mehl Type 550 mit
12 g Meer-/Steinsalz,
6 g Hefe,
125 g Vorteig vom Vortag und
300 ml Wasser (kalt) verkneten. 3 Minuten vor Ende der Knetzeit nochmals
50 ml Wasser (kalt) zugeben (Teigtemperatur ca. 24°C).
400 g mittelreifen Gouda (gewürfelt, ca. 0,5 cm) und
20 g körnigen herzhaften Senf vorsichtig unter den Baguetteteig kneten, in eine leicht gefettete Schüssel geben und 90 Minuten gehen lassen.
350-g-Stücke abwiegen, diese rundwirken,
30 Minuten gehen lassen und erneut rundwirken.

Die Unterseite in Sonnenblumenkerne drücken und auf ein Backblech mit Backfolie setzen.
75 Minuten gehen lassen und gut einmehlen.

Kreuzförmig einschneiden und in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben.
Mit einer Pflanzenspritze oder der Vaporfunktion für etwas Dampf sorgen, sofort auf 205°C zurückschalten und ca. 25 Minuten backen.

Holländisches Honig-Nussbrot

Zwei Tage vor dem Backen:

50 g Som-Vorteig mit
100 g Wasser (40°C) und
100 g Weizenmehl Type 550 vermischen. 4 Stunden gehen lassen und dann in den Kühlschrank stellen.

Am Vortag: Aus

1.000 g Weizenmehl Type 550,
200 g Vorteig,
20 g Salz,
3-5 g Frischer Hefe,
1 g getrocknetem Rosmarin,
50 g Honig und
600 g Wasser einen glatten Teig herstellen. Dann in Etappen nach und nach
250 g Wasser hinzugeben bis das ganze Wasser eingearbeitet ist und der Teig schön weich und glatt ist.

400 g Nussmischung (keine Walnüsse) mit
75 g Rosinen vermischen und in den Teig kneten.
Den Teig in eine gefettete Schüssel geben und 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen, 1x falten und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am Backtag:

Den Teig mit Mehl in Stücke à 400 g teilen und rund wirken. Auf ein leicht bemehltes Gärtuch setzen und 45 Minuten gehen lassen.
Mit dem Schluss nach oben auf ein leicht bemehltes Gärtuch setzen. Weitere 100 Minuten gehen lassen.
Die Teiglinge länglich wirken. Danach mit dem Schluss nach unten auf einen Brotschieber mit Backfolie stürzen und mit einem scharfen Messer längs 1x einschneiden.

Backvorgang:

MANZ-Backofen auf 245°C vorheizen.
Abschirmbleche aus dem Backofen entfernen.

Die Brote in den vorgeheizten Backofen direkt auf die Backplatte schieben. Beim Beschicken des Ofens mit der Vaporfunktion oder einer Pflanzenspritze etwas Dampf zugeben und gleich auf 200°C zurückschalten.
Nach ca. 25 Minuten die Brote vorsichtig aus dem Ofen nehmen, ein wenig mit Honig bestreichen und weitere 7-8 Minuten goldbraun und knusprig backen.
Backzeit: ca. 30 Minuten.

Aus der MANZ Bewirtung

Gemüselasagne

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

2	Zwiebeln und
200 g	Sellerie fein würfeln.
200 g	Lauch und
250 g	Karotten in dünne Scheiben schneiden und mit
1 kl.	Dose Mais und
60 g	Butter in den Deckel der MANZ Kombipfanne geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten garen.
Mit ¼ l	Gemüsebrühe ablöschen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.
400 g	saure Sahne mit
3	Eiern und
1 TL	Salz gut verquirlen.
1 Bund	Petersilie fein hacken, zur Eiersahne geben und ⅔ davon unter das Gemüse rühren.
250 g	Lasagneblätter und
200 g	geriebenen Käse bereitstellen.

Die Zutaten wie folgt in die gefettete Kombipfanne schichten:

1. Gemüse – Käse – Nudelblätter
2. Gemüse – Käse – Nudelblätter
3. Gemüse – Käse – Nudelblätter

Mit Käse und ⅓ Eiersahne abschließen.

Die Kombipfanne in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 50 Minuten backen.

Pizza (ca. 18 Stück à 100 g)

Den MANZ-Backofen auf 270°C vorheizen
(Abschirmbleche entfernen).

Am Vortag:

Vorteig:

200 g	Weizenmehl Type 550,
200 g	Wasser (20°C),
2 g	Hefe und
4 g	Salz zu einen klumpenfreien Vorteig anrühren und über Nacht bei Zimmertemperatur stehen lassen (Im Sommer evtl. nach 2 Stunden in den Kühlschrank stellen).

Am Backtag:

Teig:

800 g	Weizenmehl Type 550,
20 g	Salz,
14 g	Hefe,
406 g	Vorteig und
480-500 g	Wasser (kalt) zu einem weichen Teig verkneten. Die gewünschte Teigtemperatur soll 24°C betragen.

Den Teig mit einer Folie abdecken und 90 Minuten ruhen lassen. Dann in 100 g-Stücke abstechen und zu Fladen auseinander ziehen.

Nach Wunsch belegen.
Die Fladen in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben (direkt auf die Backplatte) und bei gleicher Hitze ca. 10-15 Minuten knusprig backen.

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 abwiegen 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.

Vinschgauer

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

30 g	Meer- oder Steinsalz in
800 g	kaltem Wasser auflösen.
10-80 g	Hefe (siehe Tabelle) und
400 g	Sauerteig zugeben und im Salzwasser gut auflösen.
800 g	Weizenvollkornmehl nach und nach mit einem Rührlöffel oder einer Hand vermischen (nicht kneten). Das Mehl muss nicht immer aufgebraucht werden, lieber einen weicheren Teig verarbeiten als einen zu festen Teig. Den Teig je nach Hefemenge gehen lassen, dann zu Fladen formen, nochmals 10-20 Minuten gehen lassen und im vorgeheizten MANZ-Ofen bei 250°C direkt auf der Backplatte je nach Größe zw. 10-30 Minuten backen.

Marmorkuchen – Niedertemperaturbacken (mit Sauerteig)

100 g	Sauerteig,
250 g	Butter,
500 g	Honig,
8	Eier (200 g),
~ 50 g	Milch oder Wasser,
10 g	Meer- oder Steinsalz,
~ 600 g	Dinkel- oder Weizenvollkornmehl,
1 Päck.	Backpulver und
2-3 EL	Kakao zu einem Teig verarbeiten und 4 Stunden bei 85°C backen (pro 1 cm 1 Stunde backen).

Siegfried Brenneis

Jubiläumskruste

Am Vortag:

Quellstück:

100 g Roggenschrot und
100 g Wasser (35°C) mischen, über Nacht stehen lassen.

Am Backtag:

200 g Quellstück,
600 g Dinkelmehl Type 630,
200 g Roggenmehl Type 1150,
360 g Wasser,
350 g Sauerteig,
20 g Salz,
20 g Hefe,
20 g Naturjoghurt,
10 g Waldhonig,
5 g gemahlenen Koriander und
10 g Dinkel-Backmalz 6 Minuten kneten,
20-40 Minuten ruhen lassen.
In 3 Teile teilen, rundwirken, mit Schluss nach oben in Gärkörbe setzen.

Nach ¾ der Gehzeit aus dem Gärkorb kippen, mit Roggenmehl abstauben, 4 x mit scharfem Messer an den Seiten einschneiden und im Ofen bei 250°C ca. 10-12 Minuten anbacken.
Den Ofen ausschalten und weitere ca. 45-50 Minuten im Ofen lassen.

Muffins (20 Stück)

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

Trockenstoffe gut vermischen:

380 g Weizenmehl Typ 550
220 g feiner Zucker
100 g Puderzucker
75 g Speisestärke
30 g Backpulver
4 g Salz
Vanillearoma

Für dunkle Muffins nach Wunsch Kakao zugeben.

Teigzubereitung:

300 g Schmand
250 g Speiseöl
85 g Zuckersirup (Invertzucker)
5 Eier

Alle flüssigen Zutaten in der Teigknetmaschine vermengen und anschließend zügig die Trockenstoffe unterlaufen lassen.

Den Teig mithilfe eines Spritzbeutels lagenweise in die vorbereiteten Papierförmchen eindressieren. Zwischen jede Lage Tiefkühl-Himbeeren oder Schokostücke einstreuen.
Streusel drüber, fertig.

Bei 180°C für ca. 20 Minuten backen.

Rotwein-Rotkorn-Dinkel-Baguette (ca. 8 Stück)

Am Vortag:

Roggenvollkornsauerteig:

50 g Roggenvollkornmehl,
50 g Wasser und
5 g Anstellgut vermischen und 15-20 Stunden bei 28-23°C gären lassen.

Rotkornvorteig:

200 g Rotkornvollkornmehl,
2 g Hefe und
200 g Rotwein (halbtrocken) vermischen und 2 Stunden bei 24-26°C und dann 16-20 Stunden bei ca. 5°C reifen lassen.

Kochstück:

50 g Grünkernschrot und
100 g Trinkwasser (kochend) verrühren. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Kann über Nacht auch im Kühlschrank gelagert werden.

Am Backtag:

100 g Roggenvollkornsauerteig (restliche 5 g für´s nächste Mal gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren) mit
402 g Rotkornvorteig,
150 g Kochstück,
600 g Dinkelmehl (Type 630),
100 g Roggenmehl (Type 1150),
22 g Meersalz,
15 g MANZ Dinkel-Backmalz,
10 g Hefe,
200 g Rotwein (halbtrocken) und
ca. 150 g Wasser 5 Minuten langsam und dann 5 Minuten schnell vermengen.
200 g Gouda (kleingeschnitten) kurz vor Knetende unterlaufen lassen. 60 Minuten ruhen lassen,
Teig nach 30 Minuten zusammenschlagen.
250-g-Stücke abwiegen, etwas langrollen.
15-20 Minuten Teigruhe geben.
Danach die Teigstücke auf ca. 30-35 cm rollen.
An den Enden etwas spitzer rollen.
In Tücher einziehen, mit dem Schluss nach unten.

Nach 90 Minuten auf einen Brotschieber mit MANZ Backfolie stürzen und mit einem scharfen Messer 3-5 Mal schräg einschneiden. Mit etwas Roggenmehl oder geriebenem Käse bestreuen.

Backvorgang:

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

Beim Einschieben der Baguettes den Ofen auf 210°C zurückschalten und ca. 20-22 Minuten backen.

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

* Sichelhenke & Erntefest
am 26. und 27. August 2023
von 10 bis 17 Uhr

* Weihnachts-Schaubäckerei
vom 01. bis 3. Dezember 2023
von 10 bis 17 Uhr

Allerlei Leckereien aus der großen MANZ Schaubäckerei!

Kaisersemmeln

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

1.000 g	Weizenmehl Type 550 mit
23 g	Salz,
30 g	Hefe,
20 g	MANZ Backmalz,
10 g	Butter,
550 ml	Wasser und oder Milch 10 Minuten lang zu einem festen Teig verkneten. Anschließend den Teig mit einem Tuch abdecken und ca. 20 Minuten ruhen lassen. Den Teig in 70-g-Stücke (23 Stück) aufteilen und diese mit der hohlen Hand zu Teigkugeln formen (schleifen). Die Teigkugeln mit dem Teigschluss nach unten auf die Backbleche mit Backfolie setzen, mit einer Folie abdecken und ca. 45 Minuten gehen lassen. Die Teiglinge mit einem scharfen Messer nach Belieben einschneiden und in den Ofen schieben. Die Backbleche in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben (direkt auf die Backplatte) und 20-25 Minuten bei gleicher Hitze backen.

Pfingstringe

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

150 ml	Milch mit
500 g	Weizenmehl Type 550,
100 g	Quark,
60 g	Zucker,
40 g	weicher Butter,
9 g	Salz,
42 g	Hefe und
1	Ei zu einem festen Teig verarbeiten, ca. 60 Minuten gehen lassen (während der Gärzeit 1 x aufarbeiten). 80-g-Stücke abwiegen und zu 35 cm langen Strängen rollen. 2 Stück zusammendrehen, mit einem Brezelknoten verschließen und die Ringe auf ein Backblech mit Backfolie setzen und nochmals 10-20 Minuten gehen lassen. Dann mit Ei abstreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten backen.

Herrgottstaler Bauernbrot (1 Laib à 3½ kg)

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

1.100 g	Roggen fein gemahlen mit
500 g	Weizenmehl Type 1050,
40 g	Salz,
40 g	Zucker,
30 g	Hefe,
800 g	Sauerteig und ca.
1.200 g	Wasser zu einem Teig verarbeiten. Ca. 60 Minuten gehen lassen (dazwischen 2 x aufnehmen) und zu einem Laib formen. In einen bemehlten Gärkorb geben, 30 Minuten gehen lassen und in den vorgeheizten Ofen schieben. Nach gewünschter Bräunung (20-30 Minuten) auf 170°C zurückstellen. Nach der Gesamtbackzeit (ca. 2 Stunden) das Brot entnehmen und mit einem Streichsud aus
50 g	geröstetem Kartoffelmehl mit
300 g	Wasser aufgekocht bestreichen und das Brot für weitere 5 Minuten in den Ofen schieben.

Laugenbrezeln

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

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 Min. 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 Zigarrengröße 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.

Mischbrot

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

500 g	Roggen fein gemahlen,
500 g	Weizen fein gemahlen,
25 g	Salz,
75 ml	Essig,
42 g	Hefe und
750 ml	Wasser (lauwarm) zu einem nicht zu festen Teig verkneten, ca. 30 Minuten gehen lassen. Brote formen, gut aufgehen lassen und bei 250°C ca. 15-20 Minuten backen (bis die gewünschte Bräunung erreicht ist), dann den Ofen ausschalten oder unter 170°C zurückschalten und das Brot im Ofen lassen.

Gesamtbackzeit: 1-kg-Brote = 1 Std. und 2-kg-Brote =1¼ Std.

Speckseelen

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

15 g	Zucker mit
20 g	Hefe und
350 ml	Wasser verquirlen.
500 g	Weizenmehl Type 550,
20 g	Schweineschmalz und
10 g	Salz zugeben und zu einem weichen Teig verkneten.
200 g	gewürfelten Bauchspeck unterheben, 90 Minuten gehen lassen (dazwischen 2 x aufarbeiten). Die Seelen nass ausbrechen (längliche Form), auf ein Backblech mit Folie legen, mit grobem Salz und Kümmel bestreuen und 12-15 Minuten backen.

Allerlei Leckereien aus der großen MANZ Schaubäckerei!

Fougasse (4 à 500 g)

MANZ-Backofen auf 240°C vorheizen.

Am Vortag: Lievito Madre

200 g Weizenmehl Type 550 mit
80 g Weizenvollkornmehl,
140 g Wasser (30°C) und
280 g Weizensauerteig (Anstellgut) ca. 3 Minuten verkneten und 12-16 Stunden bei 28°C im geschlossenen Behälter stehen lassen.

Am Backtag:

700 g Vorteig,
650 g Weizenmehl Type 550 und
530 g Wasser (25°C) ca. 4 Minuten verkneten und 30 Minuten zur Autolyse abgedeckt stehen lassen. Mit
6 g Frischhefe und
20 g Salz ca. 6 Minuten langsam, dann 6 Minuten schnell kneten und dabei schluckweise
ca. 80 g Wasser zugeben (Bassinage).

Teig rundschleifen, in geölter Wanne mit Deckel bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen, aufziehen und weitere 30 Minuten ruhen lassen.
In 4 Teile à 500 g teilen, sanft oval ausrollen, auf Backfolie absetzen, mit Teigteiler 5 Schnitte einschneiden und auseinanderziehen, abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.
Mit etwas Dampf einschießen. Nach 10 Minuten Dampf ablassen und weitere 15-20 Minuten knusprig ausbacken, je nach gewünschter Farbe.

Roggen-Toastbrot (2 à 1.000 g)

MANZ-Backofen auf 250°C vorheizen.

Am Vortag:

Roggensauerteig:

135 g Roggenmehl Type 1150,
160 g Wasser (30°C) und
6 g Roggensauerteig (Anstellgut) gut vermischen und ca. 12-16 Stunden bei Raumtemperatur im geschlossenen Behälter stehen lassen.

Vorteig:

120 g Weizenmehl Type 550,
120 g Roggenmehl 1150,
240 g Wasser (5°C) und
1 g Frischhefe gut vermischen und 12-16 Stunden bei Raumtemperatur im geschlossenen Behälter stehen lassen.

Am Backtag:

300 g Roggensauerteig,
480 g Vorteig,
720 g Weizenmehl 550,
60 g Roggenmehl 1150,
360 g Wasser (25°C),
60 g weiche Butter,
15 g Backmalz,
6 g Frischhefe und
24 g Salz ca. 6 Minuten langsam, dann 6 Minuten schnell kneten. Teig Rundschleifen, in geölter Wanne mit Deckel bei Zimmertemperatur 45 Minuten ruhen lassen, aufziehen und weitere 45 Minuten ruhen lassen. Teig teilen, langwirken und in gefettete Toastbrotform setzen, mit Deckel ca. 45-60 Minuten gehen lassen. Ohne Dampf einschießen. Temperatur auf 210°C reduzieren und 30-40 Minuten ausbacken.

Rübezahl-Brot (4 Kastenbrote à 500 g)

MANZ-Backofen auf 250°C vorheizen.

Am Vortag:

Lievito Madre:

150 g Weizenmehl Type 550 mit
50 g Weizenvollkornmehl,
100 g Wasser (30°C) und
75 g Weizensauerteig (Anstellgut) ca. 3 Minuten verkneten und 12-16 Stunden bei 28°C im geschlossenen Behäl ter stehen lassen.

Vorteig:

150 g Weizenmehl Type550,
150 g Wasser (5°C) und
1 g Frischhefe gut vermischen und 12-16 Stunden bei 28°C im geschlossenen Behälter stehen lassen.

Am Backtag:

375 g Lievito Madre,
300 g Vorteig,
500 g Weizenmehl Type 550,
175 g Weizenvollkornmehl und
330 g Wasser (25°C)ca. 4 Minuten verkneten und 30 Minuten zur Autolyse abgedeckt stehen lassen. Mit
3 g Frischhefe,
26 g Salz,
15 g Backmalz und
60 g weiche Butter ca. 7 Minuten langsam, dann 4 Minuten schnell kneten.
200 g geraspelte Karotten und
150 g Haselnüsse (geröstet, eingeweicht) angsam unterkneten. in geölter Wanne mit Deckel bei Zimmertemperatur 45 Minuten ruhen lassen, aufziehen und weitere 45 Minuten ruhen lassen.
In 4 Teile ca. 500 g teilen, rundwirken und in gefettete Kastenform setzen, ca. 30-45 Minuten gehen lassen. Mit Dampf einschießen. Nach 10 Minuten Dampf ablassen, Temperatur auf 210°C reduzieren und weitere 35-40 Minuten ausbacken. Aus der Form nehmen und nochmal 5 Minuten nachbacken.

Demi-Baguette (4 à 250 g)

MANZ-Backofen auf 240°C vorheizen.

Am Vortag:

200 g Weizenmehl Type 550, (Pizzamehl eiweissreich) mit
200 g Wasser (25°C) und 0,2 g Frischhefe gut vermischen und 12-16 Stunden bei Raumtemperatur im geschlossenen Behälter stehen lassen.

Am Backtag:

400 g Vorteig,
400 g Weizenmehl Type 550 (Pizzamehl eiweißreich) mit
200 g Wasser (35°C),
3 g Frischhefe,
4 g Backmalz und
12 g Salz ca. 5 Minuten langsam und 5 Minuten schnell kneten. In geölter Wanne mit Deckel bei Zimmertemperatur 45 Minuten ruhen lassen, aufziehen und weitere 45 Minuten ruhen lassen.
In 4 Teile à 250 g teilen und sanft zu Zylinder rollen, 30 Minuten ruhen lassen. Sanft zu langen Baguettes formen, mit Schluss nach unten auf Gärtuch absetzen und abgedeckt weitere 45-60 Minuten gehen lassen. Mit 3 langen schrägen Schnitten einschneiden und mit viel Dampf einschießen. Nach 10 Minuten Dampf ablassen und weitere 10-15 Minuten ausbacken, je nach gewünschter Farbe.

Hildegard & Walter Hämmerle

Blätterteig-Röllchen - pikant oder süß

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

Blätterteig in 1 cm breite Streifen schneiden und diese um die Förmchen wickeln. Die pikanten Röllchen nach Belieben mit verschiedenen Saaten bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten goldbraun backen. Leicht auskühlen lassen und herunterziehen.
Anschließend je nach Wunsch füllen.

Tipp: Die Röllchen können auch auf Vorrat gebacken werden und ungefüllt eingefroren werden.

Pikante Füllungen:

A) 250 g Magerquark
2 Karotten fein geraspelt
1 Prise Salz
Kräuter nach Geschmack

B) 250 g Magerquark
100 g Lauch (fein geschnitten)
1 Prise Salz
Kräuter nach Geschmack

C) 250 g Sahne
1 Päck. Philadelphia Kräuter
1 Päck. 8 Kräuter

D) 250 g Schmand
je 1 rote und gelbe Paprika
1 Bund Schnittlauch
Salz und Pfeffer

E) 250 g Schmand
100 g geräuchertes Lachsfilet
10 g Kapern
1 Bund Dill

Jeweilige Zutaten klein schneiden, vermengen, in einen Spritzbeutel geben und die Röllchen damit füllen.

Süße Füllungen:

1) 2 Eiweiß mit
120 g Zucker steif schlagen und in die Röllchen füllen.

2) 250 g Sahne steif schlagen und
Früchte nach Wahl klein schneiden, unterheben und in die Röllchen füllen.

Dinkel-Mischbrot

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

1.700 g Dinkelmehl mit
300 g Roggenmehl,
42 g Hefe,
1.500 g Wasser,
50 g Salz,
1 EL Bienenhonig und
1 TL Feines Brotgewürz zu einem lockeren geschmeidigen Teig verkneten und ca. 90 Minuten ruhen lassen.
Anschließend Brote formen und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.
Die Brote in den vorgeheizten Backofen schieben und 15 Minuten bei 250°C backen.
Die Temperatur auf 210°C zurückschalten und weitere 30 Minuten backen.

MANZ Vollkornbackstube

Dinkel-Khorasanweizen-Vollkornbrot o. Brötchen

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

1 l kaltes Wasser mit
20 g Hefe und
800 g Khorasanweizenvollkornmehl verrühren und ca. 60 Minuten stehen lassen.
Dann zusammen mit
ca. 400 g Dinkelvollkornmehl,
22 g Hefe,
70 ml Essig,
35 g Salz und
150 g Sonnenblumenkernen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und so lange stehen lassen bis er sich verdoppelt hat (ca. 45 Minuten).
Je nach Wunsch Brote oder Brötchen formen, nochmals gehen lassen und dann direkt auf der Backplatte wie folgt backen:
Brot ca. 15-20 Minuten, nach der gewünschten Bräunung (ca. 20 Minuten) den Ofen ausschalten.
Brötchen 20 Minuten bei 230°C.

Vollkorn-Rhabarberkuchen

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

550 g Dinkelvollkornmehl mit
2 TL Weinsteinbackpulver mischen und dann mit
250 g weicher Butter,
250 g Akazienhonig,
1 Ei,
1 Msp. Bourbonvanille und
½ TL Zitronenschale zu einem Mürbteig verarbeiten und einige Zeit im Kühlschrank ruhen lassen.
Dann auf ein Backblech mit Folie ausrollen.
1 ½ kg dünne Rhabarberscheiben darauf verteilen und bei 200°C 10-15 Minuten backen.
100 g Akazienhonig mit
5 Eiern schaumig schlagen.
150 g gemahlene Mandeln,
50 g Dinkelvollkornmehl und
½ TL Zimt unter die Eimasse rühren, auf den vorgebackenen Kuchen streichen und nochmals, nun bei 180°C, 20-25 Minuten backen.

Tortenzauberei um Stefan Rummel

Schwarzwälder Kirsch-Torte

Mürbteigboden backen, auskühlen lassen. Dunklen Biskuitboden backen, auskühlen lassen und 2x waagerecht durchschneiden.

Füllung:

	Saft von einem Glas Sauerkirschen mit
3 EL	Stärke und
2 EL	Zucker aufkochen.
2 Gläser	abgetropfte Sauerkirschen und
2 EL	Kirschwasser zufügen. Abkühlen lassen und auf den unteren und den mittleren Tortenboden streichen.
Gut 1 l	Sahne steif schlagen. ¼ der Sahne auf den unteren Tortenboden streichen, den mittleren Tortenboden daraufsetzen. ¼ Sahne auf den mittleren Tortenboden streichen, den oberen unbestrichenen Tortenboden daraufsetzen und mit dem Rest der Sahne die Torte oben und am Rand bestreichen und mit Sahnetupfen verzieren.
16	Kirschen auf die Sahnetupfen verteilen und mit Schokoladenraspeln bestreuen.

Nusstorte

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

Zwei Tage vorher:

Biskuit:

6	Eiweiß mit
6 EL	kaltem Wasser und
1 Prise	Salz schnittfest schlagen.
180 g	Zucker einrieseln lassen und
5	Eigelb unterheben.
100 g	Mehl,
½ Pck.	Backpulver und
200 g	Nüsse (gemahlen) vermengen und unter die Eimasse heben. Den Teig in eine mit MANZ Backfolie ausgelegte 26er MANZ Tortenform geben, in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen und ca. 45 Minuten backen.

Am Backtag:

Walnusssahne:

9 Blatt	weiße Gelatine einweichen.
750 ml	Sahne steif schlagen und
40 g	Zucker,
10 ml	Rum und
50 g	Nüsse (gehackt) vorsichtig unterheben. Die Gelatine ausdrücken, auflösen, mit 4 Esslöffeln Sahne verrühren und in den Rest der Nusssahne rühren.

Rumtränke:

1 EL	Puderzucker in
100-150 ml	Wasser (Zimmertemperatur) und
1-2 EL	Rum auflösen.
	Den Biskuit 2x waagerecht durchschneiden. Um den untersten Boden einen Tortenring setzen und den Boden tränken. Nun die Torte schichtweise mit Nusssahne und Böden, die erst im Tortenring getränkt werden, aufbauen. Anschließend gut durchkühlen lassen.
400 ml	Sahne steif schlagen. Sobald die Torte fest ist mit der Sahne und Nüssen verzieren.

Dünner Mürbteig

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

50 g	Puderzucker,
100 g	weiche Butter,
1 Prise	Salz,
150 g	Mehl und
1 Päck.	Vanillezucker,
1 Tropfen	Backaroma Zitrone zu einem festen Teig kneten und im Kühlschrank kalt stellen. Den Teig auswellen und in eine mit MANZ Backfolie ausgelegte 26er MANZ Tortenform geben, in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen und ca. 10 Minuten backen.

Dunkler Biskuitboden

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

Boden:

6	Eiweiß mit
180 g	Zucker,
1 Päck.	Vanillezucker und
1 Prise	Salz schaumig rühren.
6	Eigelb kurz unterrühren.
160 g	Mehl,
1 Päck.	Schokopuddingpulver mit dem Schneebesen unterheben. Den Teig in eine mit MANZ Backfolie ausgelegte 26er MANZ Tortenform geben, in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen und ca. 45 Minuten backen.

Hugo-Torte

Dunklen Biskuitboden backen, auskühlen lassen und 2x waagerecht durchschneiden.

Schokocreme:

125 ml	Milch mit
1 EL	Honig aufkochen, über
220 g	Kuvertüre (klein geschnitten) gießen,
1 EL	Butter unterheben und alles etwa 5 Minuten mixen bis die Creme glänzt.

Joghurtcreme:

500 g	Joghurt,
100 g	Zucker,
60 ml	Sekt,
60 ml	Holundersirup und die abgeriebene Schale von
2	Limetten glatt rühren.
7 Blatt	Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im Saft der
2	Limetten auflösen. Die aufgelösete Gelatine unter die Masse ziehen und zuletzt
350 g	Sahne (geschlagen) unterheben. Den ersten Boden mit einem Tortenring umstellen. 5 EL Schokomasse darauf verteilen und ein Drittel der Joghurtcreme darauf geben. Den zweiten Boden aufsetzen und andrücken. So weiter verfahren und mit dem obersten Boden abschließen. Dann die Torte etwa 4 Stunden kühl stellen. Den Tortenring lösen,
200 g	Sahne steif schlagen und die Torte damit einstreichen. Die restliche Schokocreme in einen Spritzbeutel füllen und den Kuchen verzieren. Mit Limettenscheibe und Minzblättern dekorieren.

Edgar Engst

Gefüllte Kalbsbrust

Füllung:

200 g entrindetes Weißbrot vom Vortag in dünne Scheiben schneiden.
2 kleine Zwiebeln schälen, würfeln und in
20 g Butter in der Pfanne farblos anschwitzen.
250 ml Milch leicht erwärmen und mit
Salz und Muskat würzen. Milch über das Brot gießen, ca. 10 Minuten durchziehen lassen und die Masse kalt werden lassen. Die Brotpanade mit den Zwiebeln,
300 g Hackfleisch,
100 g Fleischbrät,
30 g frischem Bärlauch,
30 g Petersilie und
30 g Liebstöckel mischen und mit einer Gewürzsalzmischung würzen.
Die Füllung in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und damit in die Tasche von
1.500 g Kalbsbrust ohne Kochen geben. Die Öffnung mit einem Küchengarn zunähen, die Kalbsbrust in Alufolie wickeln und 60 Minuten kühl stellen

Achtung: Die Tasche darf nicht zu prall gefüllt werden, sonst platzt sie beim Backen.

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

Salz mit Paprikapulver mischen und das Fleisch damit einreiben. In der Kombipfanne Fett erhitzen und das Fleisch auf beiden Seiten im Backofen anbraten.
Die Kalbsbrust zum Schluss auf die Fleischseite legen, den Knochen und das Röstgemüse zugeben, mitbraten und mit
500 ml Wasser ablöschen.
Bei 180°C ca. 120-150 Minuten braten, immer wieder mit Bratenfond begießen und danach ruhen lassen.

Frischer Spargel mit Soße Hollandaise (für 4 Personen)

Den MANZ-Backofen auf 130°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Ofen).

1.200 g Spargel putzen, waschen und tropfnass in die Kombipfanne geben.
Salz,
Zucker,
1 Zitronenscheibe und
etwas Weißwein zugeben und zugedeckt bei 130°C ca. 35 Minuten garen.

200 g Butter auf dem Herd erhitzen bis Molke sich abgesetzt hat und fast verdampft ist. Wenn sich hellbraune Flocken bilden sofort vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.
3 Eigelb in einen kleinen Topf geben.
1 Prise Salz,
1 Prise Cayennepfeffer,
1 Spritzer Zitronensaft,
etwas Worcestershire Sauce sowie
3 EL Weißwein zugeben, gut verrühren, im heißen Wasserbad o. Herdplatte Stufe 1-2 aufschlagen bis Schneebesenspuren gut erkennbar sind.
Vom Herd nehmen, auf ein Tuch stellen und Butter erst tropfen- dann fadenweise unterschlagen.

Fächerkartoffeln

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

1½ kg neue Kartoffeln (mittelgroß) gut waschen, in die Wölbung eines Holzkochlöffels legen und fächerartig einschneiden. Der Löffelrand dient als Stopper für die Messerklinge, so wird die Kartoffel nicht durchgeschnitten!!!
250 g Butter in den MANZ-Backofen bei 80°C stellen und schmelzen.
Die Kartoffeln auf ein MANZ Backblech aus Edelstahl mit MANZ Backfolie legen.
80 g getrocknete Tomaten (fein geschnitten) mit
50 g grobem Salz (Meersalz) und
grobem Pfeffer aus der Mühle in die Spalten geben, mit der Butter beträufeln und im MANZ-Backofen bei 200°C ca. 45 Minuten backen.
1 Bund Schnittlauch fein schneiden und die fertigen Kartoffeln garnieren.

Spargelschnitzel nach "Weinbauern Art"

Den MANZ-Backofen auf 180°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Backofen). Kombipfanne mit aufheizen.

600 g frischen Spargel schälen und die Enden abschneiden.
60 g Butter,
150 ml Weißwein,
1 Prise Zucker,
1 Prise Salz und
3 Scheiben frische Zitrone in die Kombipfanne geben.
Den Spargel hineinlegen und zugedeckt ca. 30 Minuten garen.
Anschließend gut abtropfen lassen.
Je eine Scheibe von
150 g gekochtem Saftschinken und
150 g Gouda nehmen und 2 Stück Spargel darauf legen.
Das Ganze vorsichtig zusammenrollen und wie Schnitzel mit Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren.
Das Spargelschnitzel in reichlich Bratfett goldgelb bei 200°C im Ofen anbraten.

Bananenschmarrn mit frischen Erdbeeren

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

4 Eigelb mit
125 g Mehl,
1 Prise Salz,
¼ l Milch und
1 Päck. Vanillezucker verrühren.
2 Bananen (reif) schälen, mit der Gabel zerdrücken und in den Teig geben.
½ TL Zimt unterrühren.
4 Eiweiß steif schlagen und unterheben.
1 EL Butterschmalz in der heißen Kombipfanne erhitzen, den Teig in die Pfanne geben und ca. 10-15 Minuten backen.
125 g Mascarpone oder Creme Fraîche mit
50 g Magerquark,
25 ml Orangensaft und
etwas Zitronensaft zu einer Creme vermischen.
250 g frische Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien und halbieren.
Den Bananenschmarrn mit Puderzucker bestreuen und mit der Creme und den Erdbeeren anrichten.