REZEPTE 2023

SICHELHENKE UND ERNTEFEST

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

Landfrau Helga Krummrein

Apfelblooz

MANZ Backofen auf 160-180°C vorheizen
(Abschirmbleche bleiben im Ofen).

Teig:

400 g	Weizenmehl Type 405,
175 ml	Milch,
75 g	Zucker,
50 g	weiche Butter,
20 g	Hefe und evtl.
1 Päck.	Vanillezucker zu einem glatten Teig verkneten und ca. 1 Stunde gehen lassen. Den Teig zusammenschlagen und noch einmal kurz gehen lassen. Den Teig ausrollen, auf das Backblech legen und nochmals gehen lassen.

Belag:

200 g	saure Sahne,
15 g	Vanillezucker und
etwas	Zimt miteinander vermischen auf Hefeteig verteilen und mit Äpfeln belegen. Dadurch wird der Apfelblooz sehr saftig.

Streusel:

250 g	Butter mit
250 g	Zucker verrühren und
450 g	Mehl (Type 405 oder 550) unterkneten. Vanille und Zimt nach Geschmack zufügen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 30-45 Minuten backen.

Vollkornbackstube

Rotkorn-Vollkornbrot oder -brötchen

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

750 ml	kaltes Wasser mit
10 g	Hefe,
500 g	Rotkorn (frisch gemahlen) und
100 g	Sonnenblumenkerne (geröstet) verrühren und ca. 1 Stunde stehen lassen.

Dann zusammen mit

500 g	Weizen (frisch gemahlen),
10 g	Hefe,
50 ml	Essig,
25 g	Salz und
10 g	Brotgewürz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und so lange stehen lassen bis er das doppelte Volumen erreicht hat (ca. 45 Minuten).

Je nach Wunsch Brot oder Brötchen formen, nochmals gehen lassen und dann direkt auf der Backplatte wie folgt backen:
Das Brot bei 250°C ca. 20 Minuten backen, dann den Ofen ausschalten und das Brot weitere 40 Minuten fertig backen.

Brötchen bei 230°C ca. 20 Minuten backen.

Leckeres aus der MANZ Bäckerstube um Stefan Rummel

Ciabatta

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

Am Vortag:

700 g	Weizenmehl Type 550 mit
200 g	Weizengrieß,
100 g	Roggenmehl Type 1150,
620 g	Wasser,
40 g	Olivenöl,
20 g	Backmalz,
20 g	Salz und
10 g	Hefe zu einem Teig verarbeiten. In einer geölten Schüssel abgedeckt 12-16 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Am Backtag:

Den Teig auf die Arbeitsplatte stürzen und 4 Ciabatta daraus formen.
Gut aufgehen lassen, in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und bei 230°C ca. 25-30 Minuten backen.

Hefezopf

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

1.000 g	Weizenmehl Type 405 oder 550,
520 ml	Milch (oder 470 ml Milch und 1 Ei),
150 g	Zucker,
100 g	Butter,
10 g	Salz,
84 g	Hefe (2 Würfel) und
evtl.	Zitrone/Vanille zu einem festen Teig verkneten.

15-30 Minuten ruhen lassen, in 9 Stränge teilen, zu drei Zöpfen flechten, mit Eigelb-Milchgemisch abstreichen und 20-40 Minuten gehen lassen.

Nochmals mit Eigelb-Milchgemisch abstreichen und eventuell mit gehobelten Mandeln und Hagelzucker bestreuen und ca. 25-30 Minuten backen.

Laugengebäck

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 Minuten lang zu einem festen Teig verkneten. Anschließend den Teig in 80 g-Stücke aufteilen, mit der hohlen Hand zu Teigkugeln formen (schleifen) und kurz ruhen lassen.

Dann die gewünschten Gebäcke formen und 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 auf Wunsch mit einem scharfen Messer einschneiden.

Ca. 11-15 Minuten backen.
Wenn eine stärkere Kruste gewünscht wird, die Backfolie mit dem Backgut direkt auf die Backplatte des MANZ-Backofens schieben.

Bier-Treber-Brot

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

500 g Roggenmehl Type 1150,
500 g Weizenmehl Type 1050,
200 g Biertreber,
30 g Sauerteigpulver,
30 g Hefe,
10 g Brotgewürz (optional) und
850-900 g Bier (dunkel/kräftig) zu einem nicht zu festen Teig verkneten.
75-90 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Den Teig in zwei gleich große Stücke teilen, leicht rundformen und mit dem Teigschluß nach unten in gestaubte Gärkörbchen legen und gut aufgehen lassen.

Die Brote in den vorgeheizten Backofen schieben (direkt auf die Backplatte).
15-20 Minuten bei voller Hitze backen (bis die gewünschte Bräunung erreicht ist), dann den Backofen ausschalten und das Brot weitere 45-50 Minuten im Ofen lassen.

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

*** Weihnachts-Schaubäckerei vom 01. bis 03. Dezember 2023 von 10 bis 17 Uhr**

*** Herrgottstaler Backtage vom 18. Mai bis 20. Mai 2024 von 10 bis 17 Uhr**

Burger-Brötchen

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

Vorteig:
250 g Weizenmehl Type 405 oder 550,
2 g Hefe und
200 g Wasser miteinander verrühren und 3 Stunden stehen lassen. Dann über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Teigzubereitung:
452 g Vorteig mit
750 g Weizenmehl Type 405 oder 550,
23 g Salz,
40 g Zucker,
30 g Hefe,
20 g MANZ Bestes Backmalz,
150 g Milch,
200 g Joghurt,
100 g Butter und
5 g Pfeffer (optional) zu einem nicht zu festen Teig verkneten und 20 Minuten ruhen lassen.
In 80-100 g Stücke abwiegen, rund formen und entspannen lassen. Nach 10 Minuten den Teig flach ausdrücken, auf Bleche setzen, mit Wasser besprühen und mit
Sesam, Kümmel, Salz oder Mohn verzieren.
Gut aufgehen lassen, in den vorgeheizten Ofen schieben und ca. 15-20 Minuten backen.

Hildegard & Walter Hämmerle

Kräuterbutterbrot

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

Kräuterbutter:
125 g weiche Butter mit
½ TL Kräutersalz und
1 TL Kräuterbuttergewürz im Mixer gut vermischen.

Brotteig:
1.000 g Dinkelmehl Type 630 mit
25 g Salz,
250 g Topfen,
42 g Hefe und
450 ml Wasser zu einem Brotteig verkneten und kurz gehen lassen.

Den Teig in 4 Teile aufteilen, rechteckig ausrollen und die Kräuterbutter aufstreichen.

Dann den Teig aufrollen und je in 8-10 Stück schneiden. Die Partystangen-Kastenform mit MANZ Backtrennspray einsprühen und die Stücke mit dem Schnitt nach oben nebeneinander in die Kastenform legen.

15-20 Minuten gehen lassen und im vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Minuten backen.

Edgar Engst

Schweinebauch mit knuspriger Kruste

MANZ-Backofen auf 270°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Backofen). MANZ Kombipfanne zum Aufheizen mit in den Ofen stellen.

1.500 g	Schweinebauch gut abwaschen, mit Cuttermesser erst längs, wie abgeschnitten wird, ca. 0,5 cm im Abstand, dann das gleiche quer einschneiden. *Wichtig: Nur die Schwarte einschneiden!*
	Mit
200 g	grobem Meersalz das Fleisch gut bedecken und ca. 60 Minuten ziehen lassen. Danach das Salz entfernen.
2-3 EL	Schweineschmalz in die heiße Kombipfanne geben und das Fleisch auf beiden Seiten darin anbraten.
	Das Fleisch beiseite stellen und im Bratfett
4	Zwiebeln und
4	Möhren (grob gewürfelt) anbraten.
	Das Fleisch zugeben, mit
1 Flasche	Dunkelbier und
150 ml	Bratensaft ablöschen und im Backofen bei 160°C ca. 90 Minuten garen.

Vegetarische Taschen aus Maismehl

MANZ Backofen auf 250°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Ofen). MANZ Kombipfanne zum Aufheizen mit in den Ofen stellen.

Teig:

400 g	feines Maismehl (vorgegart) mit
ca. 680 ml	lauwarmem Wasser und
1 TL	Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Füllung:

1 EL	Butter in der Kombipfanne erhitzen und
1	Zwiebel schälen, würfeln, anschwitzen.
2	Zucchini,
1	rote Paprikaschote putzen, fein würfeln und mitdünsten
4 Stiele	Oregano fein hacken und zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
250 g	Feta reiben und unterziehen. Den Maisteig nochmals durchkneten, in 12 Teile teilen und zu Kugeln formen. Die Kugeln zwischen zwei Folien legen, 3-4 mm dick 13 cm groß platt und rund drücken. Die obere Folie entfernen und je ein 12tel der Gemüsemischung mittig verteilen auf die Maisscheiben geben. Mithilfe der unteren Folie die Maisscheiben zusammenklappen und jeweils den äußeren Rand des entstandenen Halbkreis gut durch zusammendrücken verschließen, sodass beim Braten alles drin bleibt.
2-3 EL	Fett in die vorgeheizte Kombipfanne geben. Bei 250°C und die Taschen vorsichtig in das heiße Fett geben und von beiden Seiten gold braun backen.

Maistaschen im Bananenblatt

MANZ Backofen auf 250°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Ofen).

Teig:

500 g	Maismehl,
900 ml	Wasser und
1 EL	Salz verrühren und ca. 20 Minuten köcheln. Anschließend 60 Minuten quellen lassen.
10	Bananenblätter (ca.s 80 x 40 cm) waschen und in 40 cm große Quadrate schneiden.

Füllung:

200 g	mageres Rindfleisch (Rinderoberschale oder Hüfte),
200 g	Hühnerbrüstchen ohne Haut und
100 g	Pökelfleisch vom Schwein fein würfeln und in die Kombipfanne geben. Mit
250 ml	Fleischbrühe sowie
1	Knoblauchzehe (fein gehackt) auffüllen. Salz und Pfeffer zugeben und weichkochen. Den Sud einkochen lassen.
100 g	Schweineschmalz in die Kombipfanne geben.
4	Tomaten (abgezogen, entkernt, gewürfelt),
1	rote Paprika waschen, entkernen und würfeln.
4	Zwiebeln schälen, würfeln und mit den Tomaten und der Paprika anschwitzen.
2 TL	braunen Zucker zugeben. Mit
50 ml	Rotweinessig ablöschen.
	Die Fleischmischung zugeben und mit Worcestersoße,
¼	Petersilie,
¼	Schnittlauch,
4 Stiele	Oregano und
1	Chilischote würzen und zu einer Masse einkochen lassen.
	Die Maismehlmischung auf den Bananenblättern flach zu einem Fladen drücken, die Fleischmischung mittig darauf verteilen und zu Päckchen falten. Mit Küchengarn zusammenbinden. In den Kombipfannendeckel Wasser bis zur Hälfte füllen, den Dünstaufsatz darauf stellen, die Päckchen darauf legen und im MANZ-Backofen ca. 60 Minuten bei 160°C garen.
	Danach etwas abkühlen lassen, auspacken und servieren.