



# ***Brot & Brötchen***

**Einfach selber backen**

## **INHALT**

01. Kräftiges Bauernbrot
02. Kürbisbrot mit Hokkaido
03. Toastbrot selbstgebacken
04. Brötchen aus 3 Zutaten
05. Süßes Leopardenbrot
06. Brotpudding mit Äpfeln

---

Warmes, knuspriges Brot, das schmeckt. Frische Brötchen mit krachender Kruste und ohne Zusätze. Wir backen selber! Jedes Rezept wurde in unserer Testküche gekocht, als absolut lecker befunden und erst dann für unsere Leser aufgeschrieben.

**Koch-Mit wünscht guten Appetit!**

# BAUERNBROT

## KROSS & KRÄFTIG



### Für 1 kleines Brot

- 1 EL Salz
- 350 g Weizenmehl
- 150 g Roggenmehl
- 1 Würfel frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Prise Zucker
- 240 ml lauwarmes Wasser
- 100 g Joghurt (3,5%)
- 1 EL Honig
- 1 TL Anis
- 2 EL Essig

### Zubereitung

#### Schritt 1

In einer Schüssel Salz, Roggen- und Weizenmehl miteinander vermischen. In die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hinein bröseln und Prise Zucker darüber streuen. Das lauwarme Wasser darüber gießen und vorsichtig rühren, damit sich die Hefe etwas auflöst. Die Schüssel 15 Minuten stehen lassen.

#### Schritt 2

Joghurt, Honig, Anis und Essig dazugeben und alles miteinander verkneten. Den Ofen auf 30°C heizen (bitte nicht wärmer als 35°), die Schüssel mit einem sauberen Baumwollhandtuch abdecken und im geschlossenen Ofen mindestens 90 Minuten gehen lassen.

#### Schritt 3

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Teig zu einem Laib formen, mit einem scharfen Messer der Länge nach einschneiden, mit etwas Mehl bestäuben und bei 200°C für 10 Minuten, dann 35-40 Minuten bei 170°C backen.

Das Brot mindestens 30 Minuten abkühlen lassen und genießen – so unglaublich lecker!



## KÜRBISBROT mit Hokkaido

### Für 2 kleine Brote

- 500 g Weizenmehl
- 150 g Roggenmehl
- 1 mittelgroßer Hokkaido-Kürbis
- etwas Wasser
- 40 g Hefe
- 2 EL Honig
- 20 g Meersalz
- 2 EL Butter
- 100 ml lauwarmes Wasser (für den Hefeteig)
- Kürbiskerne

### Zubereitung

#### Schritt 1

Den Kürbis waschen und in kleine Stücke schneiden. Mit etwas Wasser weich kochen. Mit einem Pürierstab zu Mus verarbeiten. Währenddessen das Mehl mit 100 ml Wasser und Hefe zu einem Teig verkneten. Den Teig 20 Minuten ruhen lassen.

#### Schritt 2

Das Mus abkühlen lassen und mit den restlichen Zutaten vermischen. Dann den Hefeteig mit dem Kürbismus vermengen. Gut durchkneten, bis ein homogener Teig entsteht. Diesen in eine Schüssel legen, mit einem Küchentuch abdecken und ca. eine Stunde gehen lassen. Anschließend den Teig noch einmal kräftig durchkneten und zwei Brotlaibe daraus formen.

#### Schritt 3

Kürbisbrote auf ein Blech legen und kurz ruhen lassen. Mit den Kürbiskernen bestreuen. Währenddessen den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Brote auf der Oberseite leicht einschneiden und ca. 20 Minuten backen. Dann die Hitze auf 150 Grad reduzieren und weitere 20 Minuten backen.



## TOASTBROT selbstgebacken

### Für eine 30er Kastenform

- 500 g Mehl
- ½ Würfel Hefe
- 1 EL Zucker
- 80 g Butter
- 300 ml Milch
- 1 TL Salz

### Zubereitung

#### Schritt 1

Das Mehl zuerst in eine Schüssel sieben. Die Hefe in etwas lauwarmen Milch und dem EL Zucker auflösen. Eine Mulde in das Mehl drücken, die Hefemischung hineinfüllen und mit etwas Mehl bestreuen. Für 15 Minuten gehen lassen. Die restlichen Zutaten in die Schüssel geben und den Teig für ungefähr 5 Minuten ordentlich glatt kneten. Anschließend den Hefeteig für eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

#### Schritt 2

Den Teig nach dem Gehen lassen durchkneten und in eine eingefettete Kastenform geben. Diese zudecken und noch einmal für 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Währenddessen den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

#### Schritt 3

Das Brot für 5 Minuten bei 200 Grad in den Ofen schieben. Anschließend die Temperatur auf 180 Grad herunterdrehen und für 40 Minuten fertig backen.

Unser Tipp: Falls das Brot oben zu dunkel werden sollte, könnt ihr es auch einfach mit etwas Backpapier abdecken.



## BRÖTCHEN aus 3 Zutaten

### Für etwa 6 Brötchen

- 380 g Mehl
- 1/2 Pck. Trockenhefe
- 2 TL Salz
- außerdem: 300 ml lauwarmes Wasser

### Zubereitung

#### Schritt 1

Ofen auf 30°C vorheizen. In einer Schüssel die Hefe im Wasser auflösen. Nun Salz und Mehl dazugeben und mit einer Gabel so lange in das Wasser rühren, bis sich alle Mehlnecker aufgelöst haben, bitte nicht länger. Mit einem sauberen Baumwolltuch abdecken und für 30 – 60 Minuten im geschlossenen, lauwarmen Ofen gehen lassen. Der Teig sollte sich etwa verdoppelt haben.

#### Schritt 2

Den Ofen auf 240°C vorheizen und eine kleine Schale mit Wasser unten in den Ofen stellen. Das Brötchenblech bereitstellen (oder ein Backblech mit einer Dauerbackfolie oder Backpapier auslegen). Dann den Teig langsam aus der Schüssel gleiten lassen und an der gewünschten Stelle mit der Teigkarte abschneiden. Nicht kneten oder in Form bringen! Die Brötchen oder Baguette mit etwas Mehl bestäuben und 25 Minuten backen.

Achtung – die Brötchen werden so knusprig und fluffig, dass man garantiert nie wieder andere essen möchte. Guten Appetit!



## LEOPARDENBROT mit Kakao

### Für 1 Kastenform etwa 25 cm

- 375 g Mehl
- 250 ml lauwarme Milch
- 70 g Zucker
- 25 g Maisstärke
- 4 EL zerlassene Butter
- 2 EL geriebene Schale einer unbehandelten Orange
- 2 EL Kakaopulver, sowie 2 TL Kakaopulver
- 2 TL Trockenhefe
- 1 TL Vanillearoma
- 2 EL Milch zum Bestreichen

### Zubereitung

#### Schritt 1

Die Maisstärke in die Milch rühren. 20 g Zucker und Trockenhefe hinzufügen, verrühren und 8 Minuten ruhen lassen. 50 g Zucker, zerlassene Butter, Vanillearoma und geriebene Orangenschale zufügen und verrühren. Diese Mischung ins Mehl geben, verrühren und 10 Minuten ruhen lassen.

#### Schritt 2

Teig in zwei Viertel und eine Hälfte aufteilen und jeweils in eine Schüssel geben: **Schüssel 1** (1/4): 2 EL Kakaopulver und 1 EL Milch unter den Teig rühren. **Schüssel 2** (1/4): 2 TL Kakaopulver und 1 EL Milch unter den Teig rühren. **Schüssel 3** (1/2): bleibt so, wie sie ist. Die drei Teile für jeweils 70 Minuten ruhen lassen.

#### Schritt 3

Teig in die gleiche Anzahl von Stücken aufteilen. Aus dem hellbraunen gleich lange Würste formen. Den dunkelbraunen Teig dünn ausrollen und um die Würste wickeln. Den hellen Teig ausrollen und um die Würste wickeln. Diese hellen Würste erneut mit der Hand rollen bis sie etwa fingerdick sind und einmal in der Mitte durchschneiden, sodass sie in die vorgesehene Backform passen. Anschließend erneut 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig mit etwas Milch bestreichen und für 45 Minuten bei 180 °C backen.

# BROTAUFLAUF MIT ÄPFELN



## Für 1 Kastenform etwa 25 cm

- 1 kleines Weißbrot (500 g)
- 2 Äpfel
- 800 ml Milch
- 100 g Butter
- 2 Eier
- 1 Packung Vanillepuddingpulver
- 150 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 100 g Rosinen
- ½ TL Zimt
- Etwas Muskatnuss
- Eine Prise Salz

## Zubereitung

### Schritt 1

Das Weißbrot in Streifen schneiden. Die Äpfel waschen und vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Das Brot darf gerne altbacken sein, dann saugt es die Flüssigkeit besser auf.

### Schritt 2

Butter mit den Eiern schaumig schlagen, dann Milch, Puddingpulver, Vanille- sowie normalen Zucker, Zimt, Muskat und Salz dazu rühren. Zum Schluss die Rosinen dazugeben. Die Brotwürfel in die Mischung geben und alles für 10 Minuten ziehen lassen. Währenddessen den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

### Schritt 3

Form mit etwas Butter einfetten, den Brotauflauf hineingeben, etwas glatt streichen und dann für 30 – 40 Minuten in die Röhre schieben.

Dazu passt frische Vanillesauce. Guten Appetit.



# Impressum

## Redaktion:

Chefredaktion Diana Crocenzi, WEBEDIA GMBH  
Cuvrystraße 3-4 10997 Berlin  
Geschäftsführer: Marc-Andreas Albert  
Amtsgericht: Charlottenburg, Berlin  
HRB 114531  
USt-ID-Nr. DE264913326

## Verantwortlich für das Angebot:

gemäß § 5 Telemediengesetz  
sowie § 55 Abs. 1 Rundfunkstaatsvertrag:  
MMS E-Commerce GmbH  
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt  
Geschäftsführer: Jörg Bauer, Giuseppe Cunetta

Eingetragen im Handelsregister des Amtsgerichts  
Ingolstadt unter HRB 3479; USt ID: DE233830101

## Gerne können Sie sich mit uns in Verbindung setzen:

E-Mail: [koch-mit@mediamarkt.de](mailto:koch-mit@mediamarkt.de)  
Fax: +49 (841) 634 - 1179

## Verantwortlich gemäß § 55 Abs. 2 Rundfunkstaatsvertrag:

Jörg Bauer, Giuseppe Cunetta  
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Jugendschutzbeauftragter gemäß § 7 JMStV ist Herr Joo Straßburger.

Für Fragen zum Jugendschutz kontaktieren Sie uns gern per

E-Mail an [Jugendschutz@media-saturn.com](mailto:Jugendschutz@media-saturn.com)

Vertrieb und Marketing Koch-Mit.de

Jörg Bauer, Geschäftsführer MediaMarkt E-Business GmbH

Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Alle Rezepte sind Eigentum von Koch-Mit.de. Dieses Dokument ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt und darf nicht vervielfältigt werden.



## Bildquellen:

Coverbild, Seiten 1+2: © Patrick Daxenbichler

Seite 3, Seite 4 rechts: © karepa

Seite 4 links: © kab-vision

Seite 5: © toyechkina

Seite 6: © vm2002

Seite 7: © Guido Miller

Seite 8: © koch-mit

Seite 9, 10, 11, 12: © Africa Studio