

# Pizza - Brot (für Brotbackautomat)

## Zutaten

110 ml Wasser  
110 ml Tomate(n), passierte  
1 EL Öl (Olivenöl)  
1 EL Zucker  
1 TL Salz  
300 g Mehl (dunkles Weizenmehl Typ 1050)  
1 TL Hefe (Trockenhefe)  
4 TL Kräuter, getr. italienische  
1 Msp. Knoblauch, granuliert

## Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 15 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Kalorien p. P.:** ca. 1.162 kcal

Im Idealfall wird dieses Brot im Brotbackautomaten gebacken. Dazu alle Zutaten der Reihe nach in den Behälter geben. Programm normal, Bräunung hell. Ohne Brotbackautomat müsst Ihr mal ausprobieren, wie lange genau das in den Backofen muss. Da es aber ein recht kleines Brot ist (lässt sich natürlich auf ein größeres umrechnen!), wird es wohl nicht allzu lange backen müssen. Schmeckt am besten nur mit Butter!

# Schlesisches Brot für Brotbackautomaten

## Zutaten

450 ml Buttermilch, warme  
1 EL Essig  
1 TL Salz  
2 TL Honig  
250 g Mehl, Weizenmehl (405)  
250 g Mehl, Weizenmehl (550)  
 $\frac{1}{2}$  TL Hefe (Trockenhefe)

## Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 10 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Die Zutaten der Reihe nach in den Backautomaten geben.  
Programm: normal  
Bräunung: hell

Tip: Bei Bedarf mehr Flüssigkeit und/oder Mehl hinzugeben.

# Glutenfreies und veganes Brot für den Brotbackautomaten

## Zutaten

200 g Basmatireis  
150 g Maismehl  
150 g Hirse  
1 Zwiebel(n)  
2 TL Guarkernmehl  
2 TL Flohsamen, gemahlene  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
1 TL Apfelessig, naturtrübes  
2 EL Olivenöl, oder Öl, nach Geschmack  
550 ml Wasser, lauwarmes  
1 Pck. Trockenhefe  
Kerne, nach Geschmack, z. B. Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne

## Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 20 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 2 Std. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Die Hefe mit dem Zucker und etwas lauwarmem Wasser mischen und einige Minuten gehen lassen, bis sich Blasen bilden.

Basmatireis und Hirse im Blender zu Mehl verarbeiten. Alle Mehlsorten, Flohsamenschalen, Zwiebel, Salz und Zucker in der Küchenmaschine vermischen.

Wasser, Essig und Öl vermischen und in den Brotbackautomaten geben. Auf die Flüssigkeit die Mehlmischung geben und als letztes die Hefe darüber geben. Das Programm für glutenfreies Brot verwenden und Mittel für die Kruste einstellen.

Während des Knetens immer mal wieder mit einem Schaber den Teig in den Kneter drücken. Beim Piepton nach dem Kneten die Samen dazugeben.

# Glutenfreies Brot im Brotbackautomat

## Zutaten

450 ml Wasser  
200 g Buchweizenmehl  
150 g Hirseflocken  
100 g Kartoffelmehl  
1 EL Öl  
3/4 TL Trockenhefe  
2 EL Sirup  
1 TL Salz  
50 g Leinsamen, geschrotet  
3 EL Wasser  
50 g Leinsamen, ganze Körner  
50 g Sesam  
50 g Sonnenblumenkerne  
etwas Koriander  
etwas Kreuzkümmel

## Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 10 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 3 Std. 30 Min. /  
**Schwierigkeitsgrad:** normal / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Drei Esslöffel Wasser auf den geschroteten Leinsamen geben und kurz einziehen lassen.

Das Wasser in die Brotbackform geben. Danach Buchweizen, Hirse und Kartoffelmehl dazugeben. Hefe und Sirup dazugeben. Anstelle von Sirup kann auch Zucker genommen werden. Die restlichen Zutaten einrühren.

Die Brotbackform in den Backautomaten setzen und mit dem Programm für ein kleines Vollkornbrot ca. 3,5 Stunden backen.

# Kefir-Dinkel-Roggen-Brot mit Leinsamen und Sauerteig aus dem Brotbackautomat

## Zutaten

240 g Kefir (Milchkefir)  
180 g Sauerteig, vom Bäcker oder selbst fermentiert  
90 g Roggenmehl Type 997  
270 g Dinkelmehl Type 1050  
8 g Salz  
4 g Trockenhefe, ca. 1/2 Päckchen  
30 g Leinsamen

## Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 10 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 3 Std. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Alle Zutaten genau in dieser Reihenfolge in die Form des Brotbackautomaten geben. Also zuerst die flüssigen Zutaten, dann Mehl und zuletzt Trockenhefe und Leinsamen.

Im Normal-Backprogramm Teigmenge 750 g auswählen und kräftige Bräunstufe auswählen (Dauer gesamt ca. 3 Stunden). Möglich ist auch die Zeitvorwahl Funktion bis ca. 12 Stunden. So hat man morgens beim Aufstehen herrlich duftendes frisches und rösches Frühstücksbrot.

Wer keinen frischen Sauerteig zur Verfügung hat, verwendet stattdessen weitere 90 g Roggenmehl, 90 g Wasser und Sauerteig-Extrakt aus dem Supermarkt oder Reformhaus und verrührt dies zu einem Brei.

# Brot im Brotbackautomat

## Zutaten

520 ml Wasser, lauwarm  
5 g Meersalz  
1 Pck. Sauerteig, z. B. von Seitenbacher  
200 g Weizenmehl Type 405  
100 g Dinkelmehl Type 630  
50 g Weizenmehl Type 1050  
50 g Roggenmehl Type 1150  
100 g Vollkornmehl, z. B. Dinkel, Roggen oder Weizen  
2 g Trockenhefe  
2 TL Honig  
25 g Sonnenblumenkerne, nach Belieben  
25 g Kürbiskerne, nach Belieben

## Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 5 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 2 Std. 50 Min. /  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Das lauwarme Wasser in die Form des BBA geben, das Salz dazugeben, den flüssigen Sauerteig einrühren, alle Mehlsorten und die Hefe dazugeben. Einfach alle Zutaten hineingeben; man muss nicht rühren.

Wenn man mag, insgesamt 30 - 50 g Kerne gemischt oder nur eine Sorte (bei mir meistens 25 g Sonnenblumenkerne und 25 g Kürbiskerne) darüber geben und ab in die BBA. Wenn das erste Rühren soweit ist, dass kein Mehl mehr im Teig zu sehen ist, noch ein wenig Honig (wahlweise einfach 1 EL Zucker) darüber geben, damit der Teig schön aufgeht und die Hefe aktiviert wird.

Geht super schnell und ist sehr lecker. Wir essen es oft lauwarm, nur mit salziger Butter.

Tipp: Wer nicht 500 Mehlsorten kaufen will, kann auch erstmal mit zwei bis drei Sorten ausprobieren, z. B. mit 250 g Weizenmehl 405, 100 g Roggenmehl 1150 und 150 g Vollkornmehl (Weizen/Dinkel). Bei mehr als 50 % Roggenmehl am besten zwei Päckchen Sauerteig nehmen.

# Röstzwiebelbrot für den Brotbackautomaten

## Zutaten

500 g Weizenmehl, Type 550  
10 g Salz  
15 g Öl  
320 ml Wasser  
1 TL Trockenhefe  
100 g Röstzwiebeln

## Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 5 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Die Zutaten aufs Gramm genau abwiegen und dann in der Reihenfolge Wasser, Öl, Salz, Mehl und Trockenhefe in den Brotbackautomaten geben. Das Programm "Normal" wählen und den Automaten arbeiten lassen. Wenn das Signal ertönt nur noch die Röstzwiebeln hinzugeben.

Das ergibt ein 750 g Brot und ist sehr lecker.

# Sonnenblumen - Dinkel - Brot

## Zutaten

380 ml Buttermilch, zimmerwarme  
60 ml Öl, neutrales  
1 EL Salz  
540 g Mehl (Dinkel)  
1 EL Zucker  
1 Pck. Hefe (Trockenhefe)  
n. B. Sonnenblumenkerne

## Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 10 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Die Zutaten der angegebenen Reihenfolge nach in den Brotbackautomaten geben, die Sonnenblumenkerne beim Piepton zufügen, man kann auch nach dem letzten Kneten Sonnenblumenkerne oben drauf streuen.

Programm: normal (ca. 3 Stunden)  
Brotgröße: mittel  
Bräunung: hell (geht auch mittel)

# Italienisches Brot für den Brotbackautomaten

## Zutaten

325 ml	Milch
12	Tomate(n), getrocknete, in Öl eingelegt
3 EL	Öl, von den Tomaten
4	Knoblauchzehe(n)
1	Zwiebel(n)
1 1/2 TL, gestr.	Salz
1 TL	Oregano
1 TL	Basilikum
450 g	Weizenmehl
150 g	Roggenmehl (Vollkorn-), oder Weizen, oder Dinkel)
2 TL	Trockenhefe

## Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 15 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 2 Std. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Tomaten abtropfen lassen, Öl auffangen. 12 Tomaten in kleine Stücke schneiden. Knoblauchzehen und die Zwiebel fein würfeln und in dem Öl leicht dünsten.

Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Brotbackform geben. Ich nehme dafür das Weißbrotprogramm für 1000 g.

Das Brot wird weich und fluffig und passt hervorragend zu jedem Grillabend.