

**Gebrauchsanleitung**

**Recepte**

**Notice d'utilisation**

**Recettes**

**Gebruiksaanwijzing**

**Recepten**

**Istruzioni per l'uso**

**Ricette**



## Backen

Nach dem Aufheizen geben Sie das Gebäck am besten mit dem leicht bemehlten Backscheiber auf den Backstein. Achtung der Backstein ist sehr heiß!

Richten Sie sich nach den Einstellungen in dieser Broschüre. Hier finden Sie erprobte, leckere Rezepte die Ihnen mit dem Backstein sehr gut gelingen. Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte. Sie sind abhängig von Qualität, Beschaffenheit und Menge der Lebensmittel. Deshalb finden Sie in den Rezepten häufig Zeitbereiche.

Beachten Sie auch die Einstellhinweise in der Gebrauchsanleitung für Ihren Backofen. Wenn Ihr Backofen mit Ober- und Unterhitze spezial ausgestattet ist, können Sie auch diese Heizart für Ihr Gebäck verwenden.

Bei tiefgekühlten Gerichten halten Sie sich an die Herstellerangaben für Ober- und Unterhitze.

Wenn das Gebäck fertig ist, können Sie es mit dem Backscheiber aus dem heißen Backofen nehmen.

## Reinigung

Der Backstein muss gut abgekühlt sein.

Verwenden Sie zur Reinigung immer Spülwasser und ein Schwammstück. Bei hartnäckigen Verschmutzungen empfehlen wir Edelstahlspiralen.

Wenn Ihr Backofen mit einer Automatischen Selbstreinigung ausgestattet ist, können Sie den Backstein auf einem sauberen Backblech in Höhe 2 mitreinigen lassen.

Der Backofen muss völlig abkühlen, bevor Sie den Backstein herausnehmen. Wischen Sie erst dann die Asche aus dem Backofen.

# Fladenbrot

## Für 1 Fladenbrot

### Hefeteig

500 g Mehl, Type 405

2 Päckchen Trockenhefe

1 TL Salz

350 ml Wasser

### Belag:

3 EL Öl zum Bräutreiben

1 EL Rosmarin

2 EL Sesamsamen

Meersalz

## So stellen Sie ein:



Vorheizen auf 250-270 °C

Backen:

250-270 °C, 8-15 Minuten

**1** Den Backofen mit dem Backstein vorheizen.

**2** Alle Zutaten für den Teig zu einem weichen Hefeteig verkneten und ca. 15-20 Minuten gehen lassen.

**3** Auf dem gut bemehlten Backscheiber zu einem Fladen von ca. 1,5 cm Höhe ausbreiten und nochmals 15 Minuten gehen lassen.

**4** Mit Öl bräutreiben und nach Belieben mit Rosmarin, Sesamsamen und Meersalz bestreuen.

**5** Das Fladenbrot auf den heißen Backstein schieben und wie angegeben backen.

# Paprikabrot

## Für 1 Brot

### Hefeteig

150 g dünnkes Weizenmehl,  
Type 1050

350 g Weizenmehl, Type  
550

½ TL Trockenhefe

1½ TL Salz

1 EL Zucker

3 EL Pflanzenöl

300 ml Vollmilch

100 g rote Paprika,  
gewürfelt

- 1 Aus den Zutaten einen Hefeteig zubereiten. Zum Schluss die Paprikawürfel zugeben und ca. 30 Minuten gehen lassen.
- 2 Den Backofen mit dem Backstein vorheizen.
- 3 Den Teig nochmals durchkneten, in einen bemehlten Pectigrohrkorb geben und nochmals 30 Minuten gehen lassen.
- 4 Das Brot auf den heißen Backstein stürzen und wie angegeben backen.

### So stellen Sie ein:



Vorheizen auf 250-270 °C

Backen

250-270 °C, 8-10 Minuten und

200 °C, 30-40 Minuten.



# Weißbrot

Für 1 oder 2 Brote

## Hefeteig

- 500 g Mehl, Type 405
- 2 TL Trockenhefe
- 1½ TL Salz
- 30 g weiche Butter
- 330 ml Milch

- Den Backofen mit dem Backstein vorheizen.
- Aus den Zutaten einen weichen Hefeteig zubereiten und ca. 15-20 Minuten gehen lassen.
- Auf dem bemehlten Backschieber entweder ein langes oder 2 kleine längliche Brote formen. Mit einem Messer schräg eintützen. Nochmals 15-20 Minuten gehen lassen.
- Brot auf den heißen Backstein geben. Mit Wasser bestreichen und wie angegeben backen.

So stellen Sie ein:



Vorheizen auf 220-240 °C

Backen:  
220-240 °C, 15-20 Minuten

# Würzige Salami-Brötchen

Für 8 Brötchen

## Teig

- 150 g Roggenvollkornschrot
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 30 g Frischhefe
- 1 TL Zucker
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 250 g Roggennmehl, Type 1150
- 150 g Weizenmehl, Type 550
- 2 TL Salz
- 1 Päckchen Natursauerteig

## Belag:

- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleiner Apfel
- 50 g Salami
- 3 EL Creme fraîche
- Pfeffer
- Thymian
- 50 g geriebener Emmentaler

- Das Roggenvollkornschrot in 150 ml Wasser über Nacht einweichen.
- Hefe mit Zucker und Wasser vermengen und ca. 10 Minuten stehen lassen.
- Roggennmehl, Weizenmehl und Salz zu dem gequollenen Roggenschrot geben und alles vermengen.
- Den Natursauerteig mit dem Hefeansatz zu den restlichen Teigzutaten geben und zu einem glätten Teig verarbeiten. Ca. 45 Minuten gehen lassen.
- Den Backofen mit dem Backstein vorheizen.
- Die Zwiebel pellen und in feine Ringe schneiden.
- Den Apfel waschen, schälen und das Kernhaus entfernen. Apfel und Salami fein würfeln.
- Den Teig in 8 Stücke teilen. Diese oval ausrollen und nochmals 15 Minuten gehen lassen.
- Die Creme fraîche auf dem Teig verstreichen. Mit Zwiebelringen, Apfel- und Salamiwürfeln belegen. Mit Pfeffer würzen und mit frischem Thymian bestreuen.
- Den Käse über die Brötchen verteilen.
- Die Brötchen auf den vorgeheizten Backstein geben und wie angegeben backen.

So stellen Sie ein:



Vorheizen auf 200-220 °C

Backen:  
200-220 °C, 25-35 Minuten

# Speck-Flammkuchen

## Für 1 runden Fladen

### Hefeteig

250 g Weizenmehl, Type 405

15 g frische Hefe

150 ml lauwarmes Wasser

½ TL Salz

2 TL Öl

### Beleg:

ca. 200 g RäucherSpeck, gewürfelt

2 große Zwiebeln, ca. 200 g

200 g Schmand oder Creme fraîche

25 ml Sahne

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

- 1 Den Backofen mit dem Backstein vorheizen.
- 2 Alle Zutaten für den Teig zu einem weichen Hefeteig verkneten und ca. 15-20 Minuten gehen lassen.
- 3 Zwiebeln würfeln. Speck und Zwiebeln in einer Pfanne kurz anbraten.
- 4 Den Teig auf dem gut bemehlten Backschieber zu einem runden Fladen ausrollen.
- 5 Sahne mit Creme fraîche mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und auf den Teig streichen.
- 6 Die Speck-Zwiebelmischung darauf verteilen.
- 7 Den Flammkuchen mit dem Backschieber auf den heißen Backstein geben und wie angegeben backen.

So stellen Sie ein:



Vorheizen auf 250-270 °C

Backen:  
250-270 °C, 15-20 Minuten



# Weizen-Roggenbrot

## Für 1 Brot

- 1 Den Natursauerteig mit 150 ml lauwarmem Wasser vermengen.
- 2 Roggen- und Weizenmehl, Salz und Brotgewürz in einer Rührschüssel mischen. Eine Mulde formen, die Hefe hineinbröseln, den Zucker darüber streuen und mit etwas lauwarmem Wasser verrühren. Abgedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.
- 3 Honig und Natursauerteig zum Vorteig geben. Das restliche Wasser langsam zugeben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- 4 Den Backofen mit dem Backstein vorheizen.
- 5 Den Teig in einen bemehlten Peddigrohrkorb geben und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.
- 6 Das Brot auf den vorgeheizten Backstein stürzen und wie angegeben backen.

## So stellen Sie ein:



Vorheizen auf 250-270 °C  
Backen  
250-270 °C, 8-10 Minuten und  
200 °C, 40-50 Minuten.

# Schrotbrot

## Für 1 Brot

- 1 Weizenvollkornschrot, Roggenvollkornschrot und die Gewürze miteinander vermengen.
- 2 20 g Frischhefe in 600 ml Wasser auflösen, zur Schrotmischung geben, vermengen und über Nacht gehen lassen.
- 3 Den Würfel Frischhefe mit einem Teelöffel Zucker in 50 ml Wasser auflösen. Ca. 10 Minuten stehen lassen, bis sich die ersten Bläschen bilden.
- 4 Das Weizenmehl mit dem Salz vermengen und gemeinsam mit dem Sauerteig und der gelösten Hefe zur Schrotmischung geben. Die gesamte Masse kraftvoll zu einem glatten Teig kneten und ca. 1½-2 Stunden gehen lassen.
- 5 Den Backofen mit dem Backstein vorheizen.
- 6 Erneut kräftig durchkneten. In einen bemehlten Peddigrohrkorb geben und nochmals 30 Minuten gehen lassen.
- 7 Das Brot auf den heißen Backstein stürzen und wie angegeben backen.

## So stellen Sie ein:



Vorheizen auf 250-270 °C  
Backen:  
250-270 °C, 10-15 Minuten und  
200 °C, 45-55 Minuten

150 g Natursauerteig
300 g Roggenmehl, Type 997
300g Weizenvollkornmehl
2 TL Salz
1 EL Brotgewürz
½ Würfel frische Hefe
1 Prise Zucker
1 TL Honig
ca. 450 ml lauwarmes Wasser

300 g Weizenvollkornschrot
Roggenvollkornschrot
300 g
½ TL Korianter, gemahlen
½ TL Kümmel, gemahlen
½ TL Rosmarin, getrocknet
½ TL Thymian, getrocknet
20 g Frischhefe
600 ml lauwarmes Wasser

1 Würfel Frischhefe (42 g)
1 TL Zucker
50 ml Wasser

500 g Weizenmehl, Type 1050
4 TL Salz
1 Päckchen Natursauerteig



# Party-Brötchen

Für 16 Brötchen

## Hefeteig

750 g Mehl, Type 405

1½ Würfel Frischhefe

425 ml lauwarme Milch

1 EL Zucker

2-3 TL Salz

40 g Pistazienkerne, grob gehackt

40 g Walnusskerne, grob gehackt

40 g Haselnusskerne, grob gehackt

1 Eiweiß

4 EL Mohn

4 EL Sesamsamen

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

- 1 Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Hefe, etwas Milch und Zucker in einer Tasse verrühren. In die Mulde gießen und etwas Mehl darüberstäuben. Zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.
- 2 Die restliche Milch und das Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Nochmals zugedeckt 45 Minuten gehen lassen.
- 3 Den Backofen mit dem Backstein vorheizen.
- 4 Den Teig durchkneten und in 4 Portionen teilen. Jede Portion mit einer Sorte Kerne verkneten, eine Portion bleibt ohne Kerne. Dann jede Portion wieder in 4 Stücke teilen und zu kleinen Brötchen formen.
- 5 Die Brötchen in Form einer Raute nicht zu eng aneinander auf den gut bemehlten Backschieber geben. Nochmals gehen lassen.
- 6 Das Eiweiß mit 3 EL Wasser verquirlen und die Brötchen damit bestreichen. Einige der Brötchen mit Mohn oder Sesam bestreuen. Auf den heißen Backstein geben und wie angegeben backen.

50 stellen Sie ein:



Vorheizen auf 210-230 °C

Backen:  
210-230 °C, 25-35 Minuten



# Vitalbrot

## Für 1 Brot

1 TL Trockenhefe
150 g Weizenmehl, Type 1050
300g Weizenvollkornmehl
1½ TL Salz
3 EL Honig
30 g Butter
40 g Sonnenblumenkerne
30 g Leinsamen
30 g Sesam
330 ml Wasser

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig zubereiten und ca. 30 Minuten gehen lassen.
- 2 Den Backofen mit dem Backstein vorheizen.
- 3 Den Teig gut durchkneten. In einen bemehlten Peddigrohkorb geben und nochmals 30 Minuten gehen lassen.
- 4 Auf den heißen Backstein stürzen und wie angegeben backen.

## So stellen Sie ein:



Vorheizen auf 250-270 °C

Backen

250-270 °C, 10-15 Minuten und

200 °C, 40-50 Minuten

