© by Siemens Electrogeräte, München

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

9000 073 590 DE/FR/NL/IT - 03/2005

SIEMENS

Gebrauchsanleitung
Rezepte

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 Backschieber 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 Backschieber aus dem heißen Backofen nehmen.

Reinigung

Der Backstein muss gut abgekühlt sein.

Verwenden Sie zur Reinigung immer Spülwasser und ein Schwammtuch. 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.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen und Guten Appetit.

Fladenbrot

Für 1 Fladenbrot

Hefeteig

500 g Mehl, Type 405
2 Päckchen Trockenhefe
1 TL Salz
350 ml Wasser

Belag:

3 EL Öl zum Beträufeln
1 EL Rosmarin
2 EL Sesamsamen
Meersalz

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 Backschieber zu einem Fladen von ca. 1,5 cm Höhe ausbreiten und nochmals 15 Minuten gehen lassen.

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

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

So stellen Sie ein:

Vorheizen auf 250-270 °C

Backen:
250-270 °C, 8-15 Minuten

Paprikabrot

Für 1 Brot

Hefeteig

150 g dunkles 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 Peddigrohrkorb 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

1 Den Backofen mit dem Backstein vorheizen.

2 Aus den Zutaten einen weichen Hefeteig zubereiten und ca. 15-20 Minuten gehen lassen.

3 Auf dem bemehlten Backschieber entweder ein langes oder 2 kleine längliche Brote formen. Mit einem Messer schräg einritzen. Nochmals 15-20 Minuten gehen lassen.

4 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 Roggenmehl, 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

1 Das Roggenvollkornschrot in 150 ml Wasser über Nacht einweichen.

2 Hefe mit Zucker und Wasser vermengen und ca. 10 Minuten stehen lassen.

3 Roggenmehl, Weizenmehl und Salz zu dem gequollenen Roggenschrot geben und alles vermengen.

4 Den Natursauerteig mit dem Hefeansatz zu den restlichen Teigzutaten geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Ca. 45 Minuten gehen lassen.

5 Den Backofen mit dem Backstein vorheizen.

6 Die Zwiebel pellen und in feine Ringe schneiden.

7 Den Apfel waschen, schälen und das Kernhaus entfernen. Apfel und Salami fein würfeln.

8 Den Teig in 8 Stücke teilen. Diese oval ausrollen und nochmals 15 Minuten gehen lassen.

9 Die Creme fraîche auf dem Teig verstreichen. Mit Zwiebelringen, Apfel- und Salamiwürfeln belegen. Mit Pfeffer würzen und mit frischem Thymian bestreuen.

10 Den Käse über die Brötchen verteilen.

11 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

Belag:

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

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

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 zugießen. 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

300 g Weizenvollkornschrot
300 g Roggenvollkornschrot
½ TL Koriander, 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

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

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 Eigelb
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 darüber stäuben. 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 Eigelb 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.

So 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 Peddigrohrkorb 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