

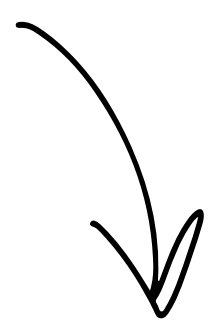
mein
ZauberTopf
SPECIALS

BROT

mit deinem Thermomix®

Inhalt

*Einfach anklicken und
direkt zum Rezept gelangen!*



1 Joghurtkruste



2 Low Carb Brot
ohne Mehl



3 Nimmersatt-Brot



4 Kartoffelbrot
mit Röstzwiebeln



5 Ruck-Zuck-Mischbrot



6 Dinkel-Kastenbrot



7 Basic-Brot

So easy Brot backen



> **FRISCH GEMAHLEN** Mit dem Thermomix® stellst du nicht nur den Teig für dein Brot ganz einfach her, sondern auch das Mehl dafür. Es schmeckt um Welten besser als gekauftes und ist auch viel frischer. Für ein gleichmäßiges Ergebnis mahle stets max. 250 g Getreidekörner je Mahlvorgang **1 Min. | Stufe 10.**

> **EINSCHNEIDEN** Beim Einschneiden von Brotlaiben solltest du das schärfste Messer mit glatter Klinge verwenden, das du hast. Damit in zügigen Bewegungen einzelne gerade Schnitte in die Oberfläche ritzen – etwa 1–2 cm tief.

> **STATT BROTTOPF** Hast du keinen Brot- oder Gusseisentopf, kannst du dein Brot stattdessen auch mit Alufolie bedecken und diese nach etwa 50 Minuten Backzeit entfernen. Unser Tipp dabei: Lege einen Bogen Backpapier aus, darüber einen gleich großen Bogen Alufolie. Falte nun die Folienränder so um, dass du das Backpapier darin einspannst. So hast du eine stabile Abdeckung, bei der nur der Papier das Brot berührt und die Folie das Gebäck vor dem Verbrennen schützt. Die Abdeckung kannst du beliebig oft wiederverwenden.

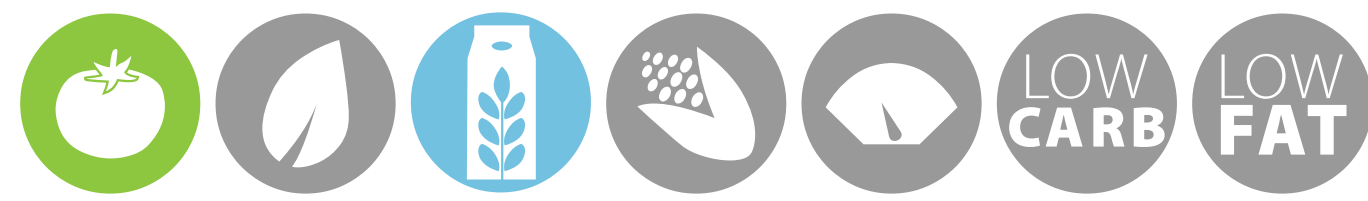
> **ANSCHNEIDEN** Endlich ist der Laib fertig und du würdest am liebsten sofort eine Scheibe abschneiden und genießen. Uns geht es genauso, aber warte noch, bis der Laib abgekühlt ist. Denn wenn das Brot aus dem Ofen genommen wird, backt es noch nach und überschüssige Flüssigkeit verdunstet, was wichtig für die Haltbarkeit und eine schöne Kruste ist.





Joghurtkruste

Joghurtkruste






Pro Scheibe: 127 kcal | 5 g E | 1 g F | 25 g KH
zzgl. 1 Std. 30 Min. Ruhezeit
Zutaten für 1 Brot á 15 Scheiben



- ★ 240 g Wasser
- ★ 10 g frische Hefe
- ★ 1 TL Agavendicksaft
alternativ Honig
- ★ 350 g Weizenmehl Type 550
zzgl. etwas zum Bearbeiten
- ★ 150g Roggenmehl Type 1150
- ★ 100 g Joghurt
- ★ 2 TL Salz
- ★ 2 TL heller Balsamicoessig
- ★ Öl zum Fetten

AUSSERDEM

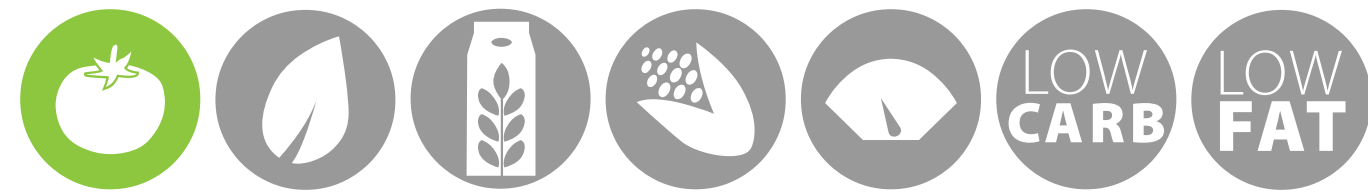
- ★ Brotbackform mit Deckel
(ca. 3 Liter) alternativ
gusseiserner Bräter

- 1 | Wasser, Hefe und Agavendicksaft in den  geben und **2 Min. | 37°C | Stufe 1** erwärmen.
- 2 | Weizenmehl, Roggenmehl, Joghurt, Salz und Balsamico in den  geben, **4 Min. |**  zu einem Teig verarbeiten.
- 3 | Den Teig in eine leicht bemehlte Schüssel umfüllen, mit Mehl bestäuben und abgedeckt an einem warmen Ort 1½ Std. gehen lassen. In dieser Zeit die Brotbackform einfetten und bemehlen.
- 4 | Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, mehrmals zusammenfalten und zu einem Brotlaib formen. Den Laib in die vorbereitete Form legen, mit Mehl bestäuben und einschneiden.
- 5 | Deckel aufsetzen und die Form auf der untersten Schiene in den kalten Backofen stellen, dann 50–60 Min. bei 240°C Ober-/Unterhitze backen. Den Deckel vorsichtig abnehmen und das Brot 5 Min. ohne Deckel bei 240°C bräunen, vorsichtig aus dem Topf nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und servieren.



Low Carb Brot ohne Mehl


Low Carb Brot ohne Mehl





Pro Scheibe: 175 kcal | 5,9 g E | 15,3 g F | 2,2 g KH
Zutaten für 16 Scheiben




- ★ 160 g gemischte Nüsse
(Cashewkerne, Haselnüsse,
Mandeln, Walnüsse,)
- ★ 120 g Leinsamen
- ★ 40 g Flohsamenschalen
- ★ 420 g Wasser
- ★ 100 g Sonnenblumenkerne
- ★ 50 g Kürbiskerne
- ★ 2 TL Salz
- ★ 40 g Olivenöl
- ★ 2 EL Mandelmus

1 | Nüsse in den  geben und **5 Sek.** | **Stufe 6** zerkleinern, umfüllen.

2 | Leinsamen und Flohsamenschalen in den  geben und **10 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren.

3 | Mit dem  nach unten schieben und Wasser zugeben. **5 Sek.** | **Stufe 3** vermengen. 2 Min. quellen lassen. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

4 | Zerkleinerte Nüsse, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Salz, Olivenöl sowie Mandelmus zugeben und **2 Min.** |  vermengen

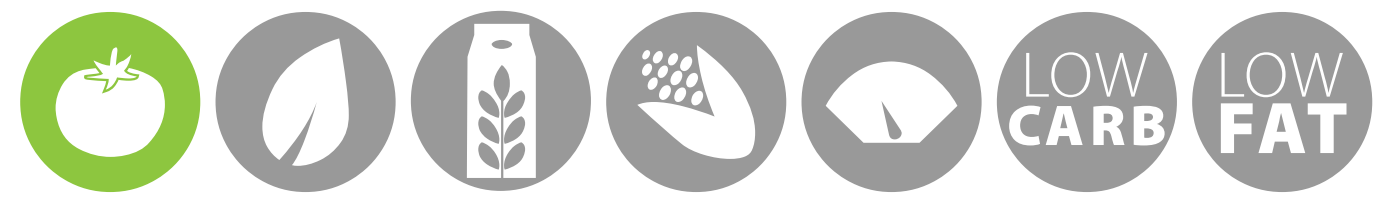
5 | In eine mit Papier ausgelegte Kastenform geben und gut festdrücken. Dann 40 Min. im vorgeheizten Ofen backen. Nach 40 Min. aus der Form nehmen und weitere 35–40 Min. ohne Form backen. Das Brot ist fertig, wenn es beim Daraufklopfen unten hohl klingt. Im Zweifel die Zeit bitte anpassen.

6 | Nach dem Backen das Brot gut auf einem Rost auskühlen lassen.



Nimmersatt-Brot

Nimmersatt-Brot





Pro Portion: 224 kcal | 7 g E | 1 g F | 48 g KH
zzgl. 1 Std. 30 Min. Ruhezeit
Zutaten für 1 Brot á 12 Scheiben



- ★ 520 g Wasser
- ★ 30 g frische Hefe
- ★ 1 TL Zucker
- ★ 400 g Weizenmehl Type 550
zzgl. etwas zum Bearbeiten
- ★ 100 g Dinkelmehl Type 630
- ★ 200 g Roggenmehl Type 1150
- ★ 50 g Weizenmehl Type 1050
- ★ 3 TL Salz
- ★ Fett für den Topf

AUSSERDEM

- ★ Brottopf oder
gusseiserner Bräter (Ø 26 cm)

1 | Wasser, Hefe und Zucker in den  geben und **3 Min.** | **37°C** | **Stufe 2** erwärmen. Die übrigen Zutaten zufügen und **4 Min.** |  zu einem Teig verkneten. Teig in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt etwa 1 Std. 30 Min. gehen lassen.

2 | Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und 10-mal falten. Zwischendurch bei Bedarf noch mit etwas Mehl bestäuben. Teig anschließend zu einem runden Laib formen.

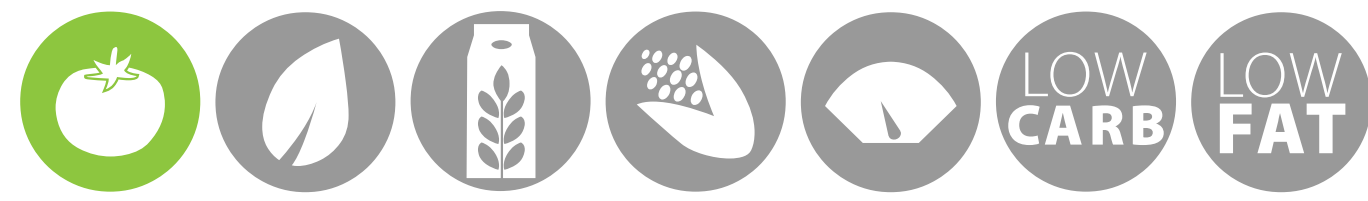
3 | Den Teig in einen gefetteten und bemehlten gusseisernen Topf oder Brottopf mit Deckel geben. Das Brot mit etwas Wasser besprühen, mit Mehl bestäuben, die Oberfläche nach Belieben einschneiden und den Deckel auflegen. Das Brot in das untere Drittel des Backofens stellen.

4 | Das Brot im nicht vorgeheizten Backofen bei 240°C Ober-/Unterhitze 50 Min. backen. Anschließend den Deckel abnehmen und erneut ca. 10 Min. backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen und nach Belieben servieren.



Kartoffelbrot mit Röstzwiebeln

Kartoffelbrot mit Röstzwiebeln



Pro Portion: 206 kcal | 2 g E | 6 g F | 36 g KH

zzgl. 2 Std. Ruhezeit



Zutaten 1 Brot à 15 Scheiben



- ★ 30 g Olivenöl
zzgl. etwas zum Fetten
- ★ 250 g Kartoffelpüree
- ★ 500 g glutenfreie
Mehlmischung
zzgl. etwas zum Bearbeiten
- ★ 40 g frische Hefe
- ★ 170 g Milch
- ★ 1 TL Zucker
- ★ 2 TL Salz
- ★ 100 g Röstzwiebeln

AUSSERDEM

- ★ Brotbackform mit Deckel
(ca. 3 L)

1 Eine Schüssel leicht einölen. Alle Zutaten in den  geben und **2 Min.** |  verkneten. Den Teig in die gefettete Schüssel umfüllen, abdecken und an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.

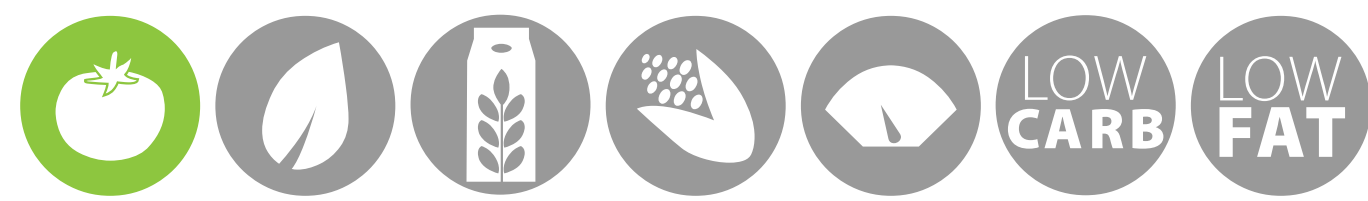
2 Ein Backpapier anfeuchten, zusammenknüllen und eine Brotbackform mit Deckel, alternativ einen gusseisernen Bräter, damit auslegen. Teig falten, in die Form geben und weitere 30 Min. gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3 Brot auf der untersten Schiene 40 Min. backen, Deckel abnehmen und weitere 20 Min. backen. Herausnehmen, auf einem Rost ca. 1 Std. abkühlen lassen, dann servieren.



Ruck-Zuck-Mischbrot

Ruck-Zuck-Mischbrot






Pro Scheibe: 131 kcal | 4 g E | 1 g F | 27 g KH
1 Brot à 16 Scheiben



- ★ 330 g Wasser
- ★ 20 g frische Hefe
- ★ 1 TL Zucker
- ★ 400 g Weizenmehl Type 550
- ★ 100 g Roggenmehl Type 1150
- ★ 1 EL Olivenöl
- ★ 1 TL Salz

AUSSERDEM

- ★ Brottopf oder
gusseiserner Bräter (Ø 26 cm)

1 | Wasser, Hefe und Zucker in den  geben und **3 Min.** | **37°C** | **Stufe 2** erwärmen. Die übrigen Zutaten in den  geben und **2 Min.** |  zu einem Teig verkneten.

2 | Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, weitere 2 Min. mit den Händen verkneten und 10-mal falten. Zwischendurch bei Bedarf noch mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig zu einem runden Laib formen.

3 | Den Teig in einen gefetteten und bemehlten gusseisernen Topf oder Brottopf mit Deckel geben. Das Brot mit etwas Wasser besprühen, mit Mehl bestäuben, die Oberfläche nach Belieben einschneiden und den Deckel auflegen. Das Brot im unteren Drittel in den Backofen geben.

4 | Im nicht vorgeheizten Ofen bei 240°C Ober-/Unterhitze ca. 50 Min. backen. Anschließend den Deckel abnehmen und weitere 10 Min. backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen und nach Belieben servieren.



Dinkel-Kastenbrot

Dinkel-Kastenbrot






Pro Scheibe: 209 kcal | 4 g E | 9 g F | 27 g KH
1 Brot à 12 Scheiben



- ★ 150 g gemischte Nüsse und Körner
- ★ 25 g frische Hefe
- ★ 450 g Wasser
- ★ 2 TL Salz
- ★ 3 EL Apfelessig
- ★ 500 g Dinkelvollkornmehl

AUSSERDEM

- ★ Kastenform (24 cm Länge)

1 | Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kastenform mit Backpapier auslegen. Nüsse und Körner in den  geben, **5 Sek.** | **Stufe 6** zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen. Hefe und Wasser in den  geben und **2 Min.** | **37 °C** | **Stufe 2** verrühren. Salz, Essig, Mehl, die gehackten Nüsse und Körner dazugeben, alles **2 Min.** |  verkneten.

2 | Teig in die Kastenform füllen und sofort im heißen Backofen auf der untersten Schiene etwa 1 Std. backen.



Basic-Brot

Basic-Brot






Pro Scheibe: 145 kcal | 5 g E | 0 g F | 30 g KH
zzgl. 10 Std. Ruhezeit
1 Brot à 10 Scheiben



- ★ 250 g Wasser
- ★ 10 g frische Hefe
- ★ 1 TL Zucker
- ★ 400 g Dinkelmehl Type 630,
zzgl. etwas zum Bearbeiten
- ★ 2 TL Salz

AUSSERDEM

- ★ Gärkorb
- ★ Brottopf oder
gusseiserner Bräter (Ø 24 cm)

1 | Wasser, Hefe und Zucker in den  geben und **3 Min.** | **37°C** | **Stufe 2** erwärmen. Die übrigen Zutaten in den  geben und **4 Min.** |  zu einem Teig verkneten.

2 | Den Teig in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt ca. 2 Std. gehen lassen. Anschließend über Nacht in den Kühlschrank stellen.

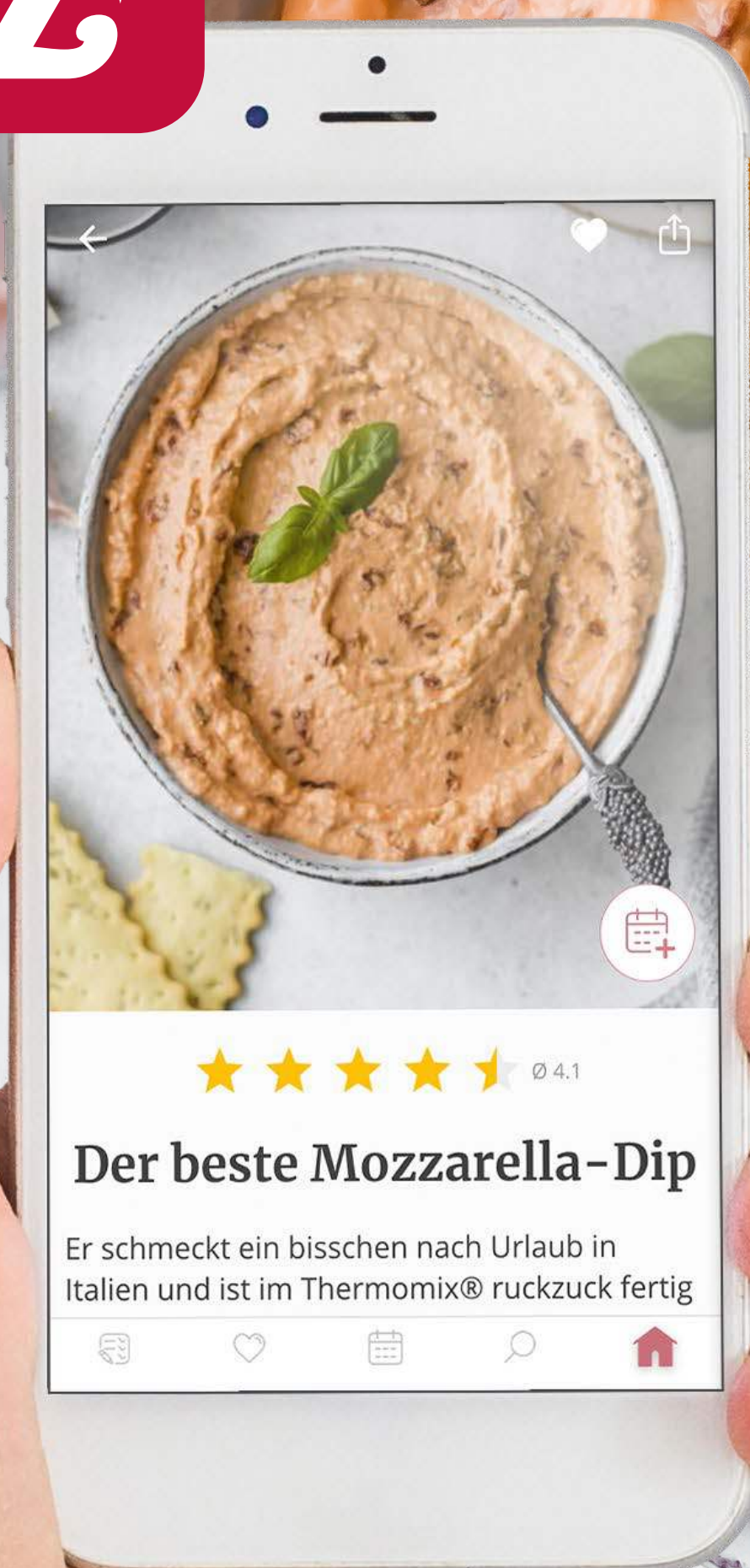
3 | Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Laib formen. Zwischendurch bei Bedarf noch mit etwas Mehl bestäuben. Teig zu einem runden Laib formen. In einen Gärkorb geben und weitere 30 Min. ruhen lassen.

4 | Den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Topf mit Backpapier auslegen. Den Teig in den Topf geben. Das Brot mit etwas Wasser besprühen, mit Mehl bestäuben, die Oberfläche nach Belieben einschneiden und den Deckel auflegen.

5 | Das Brot im unteren Drittel in den Backofen geben und 35 Min. backen. Den Deckel abnehmen und weitere 15 Min. fertig backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen und nach Belieben servieren.

Deine Rezepte- und Ideenwelt für Thermomix®

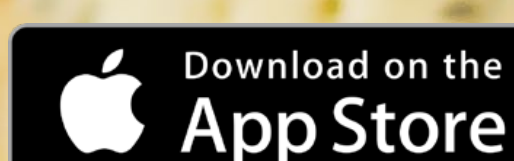
Jetzt Rezepte-App herunterladen!



**Hier geht's
zum Rezept!**



WWW.ZAUBERTOPF-CLUB.DE - JETZT 1 MONAT KOSTENLOS TESTEN!



Impressum

Verlag

falkemedia GmbH & Co. KG, Pahlblöken 15-17, 24232 Schönkirchen
Tel. +49 431 200 766-0, Fax +49 431 20 07 66 50
E-Mail: info@zaubertopf.de, www.zaubertopf.de

Herausgeber

Kassian Alexander Goukassian (v. i. S. d. P.)

Mitglied der Geschäftsleitung & Ltg. Marketing

Wolfgang Pohl

Chefredakteurin/Teamleitung

Vivien Koitka

Redaktion (redaktion@zaubertopf.de)

Dr. Tanja Lindauer, Stefanie Nickel, Svenja Rudolf, Hanna Schliemann
Druckmanagement: Nicole Neumann

Rezeptentwicklung

Charlotte Heyn, Lukas Lotzing, Elisa Schilling, Vera Schubert

Grafik und Bildbearbeitung

Jasmin Gäding, Marleen Osbahr, Sara Wegner,

Fotos

Anna Gieseler, [gettyimages/Proxima13](#), [gettyimages/Smoczyslaw](#), Kathrin Knoll,
Monika Grabkowska/[Unsplash](#), [StockFood/Gräfe & Unzer Verlag/Mathias Neubauer](#),
[StockFood/PhotoCuisine](#)

Abonnementbetreuung

abo@zaubertopf.de, Tel. +49 711 72 52 293,
mein ZauberTopf Abo-Service, Postfach 810640, 70523 Stuttgart

Urheberrecht

Alle hier veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt.
Reproduktionen jeglicher Art sind nur mit Genehmigung des Verlages gestattet.

Veröffentlichungen

Sämtliche Veröffentlichungen in dieser Fachzeitschrift erfolgen ohne
Berücksichtigung eines eventuellen Patentschutzes. Warennamen
werden ohne Gewährleistung einer freien Verwendung benutzt.

Haftungsausschluss

Für Fehler im Text, in Schaltbildern, Aufbauskizzen usw., die zum
Nichtfunktionieren führen, wird keine Haftung übernommen.

Datenschutz

Jürgen Koch (datenschutzanfrage@falkemedia.de),
falkemedia GmbH & Co. KG, Abt. Datenschutz,
Pahlblöken 15-17, 24232 Schönkirchen

Bei falkemedia erscheinen außerdem die Publikationen
monsieur cuisine by ZauberMix, LandGenuss, So is(s)t Italien,
NaturApotheke, Mac Life, BEAT, DigitalPHOTO,
BÜCHERmagazin und Healthy Life Lox Carb.

© falkemedia, 2023 | www.falkemedia.de

Hinweis

Bei Thermomix®, TM5® und Varoma® handelt es sich um
eingetragene Marken von Vorwerk. Es bestehen keine
geschäftlichen Beziehungen zu Vorwerk.

falkemedia[®]