

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

V. Brotbäckerei.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

Schmalz, backt sie auf beiden Seiten braun und richtet sie warm, mit Zucker bestreut, an.

89. Süddeutsche Fastnachtsküchel. 30 Gramm Wärme wird in $\frac{1}{2}$ Ober-
tasse saurer Sahne verrührt; dann gibt man 6 Eigelb, 50 Gramm gestoßenen
Zucker und 4 Eßlöffel Rosenwasser dazu. Nachdem man alles gut verquirlt
hat, gibt man nach und nach 400—500 Gramm Mehl hinzu, so daß man einen
Teig bekommt, der sich auf dem Brett mit dem Mangelholz bearbeiten läßt.
Man teilt den Teig in zwei gleiche Hälften, rollt jede Hälfte fingerstark aus,
legt beide Platten aufeinander und rollt sie nochmals aus, bis man eine
fingerstarke Teigplatte erhält. Diese schneidet man mit dem Kuchenrädchen
in kleine viereckige Stücke, legt sie auf ein bebuttertes Blech und läßt sie auf-
gehen. Hierauf bestreicht man sie mit zerquirtem Ei und backt sie in Schmelz-
butter hellbraun.

90. Rheinische Fastnachtskrappen. 500 Gramm Mehl, 2 ganze Eier, 4 Ei-
gelb, $\frac{1}{2}$ Liter saure Sahne, 250 Gramm Butter, ein wenig abgeriebene Zitro-
nenschale, etwas gestoßener Zimt und 3 Eßlöffel guter Rum werden zu einem
geschmeidigen Teige verarbeitet, den man 1 Stunde an einem kühlen Ori-
e rasten läßt. Darnach rollt man ihn messerrückendick aus, schneidet aus der
Teigplatte mit einem Kuchenrädchen verschobene Vierecke und backt sie sofort
in zerlassener Butter hellbraun.

91. Apfelscheiben in Butter oder Schmalz gebacken. 1 Kilogramm große,
saftige Äpfel schält und entkernt man, schneidet sie darnach in fingerdicke
Scheiben, bestreut sie mit gestoßenem Zucker, begießt sie mit etwas Weißwein
und 1 Eßlöffel Rum und läßt sie 1 Stunde stehen. Nun taucht man die
Scheiben in Backteig und backt sie nacheinander in Schmalz goldgelb. Man
richtet sie recht heiß an, schiebt sie auf eine Schüssel und serviert sie ohne
Sauce, nur mit Zucker und Zimt bestreut. — Beim Backen der Scheiben
achte man darauf, daß das Fett gut heiß ist, ehe man die Scheiben hin-
einlegt.

V. Brotbäckerei.

92. Roggenbrot. Auf je 5 Kilogramm Mehl rechnet man 150 Gramm
Sauerteig und 3 Liter Wasser. Das klar gesiebte Mehl muß 12 Stunden vor
dem Einrühren behufs Erwärmung an den Ofen gestellt werden. Das zum
Backen verwendete Wasser muß eine Temperatur von 20—30° haben, d. h. es
muß gut handwarm sein; man soll auch nur weiches Wasser dazu verwenden,
weil hartes Wasser klebriges Brot liefert. Dem Brotteig muß stets etwas
Salz zugesetzt werden. Die Temperatur in der Backstube darf nicht unter
21° C. sinken. Auch den Backtrog setzt man im Winter wenigstens vor dem
Gebrauch warm. Etwa 5 Stunden vor dem Einrühren wird der Sauerteig
mit etwas Mehl in handwarmem Wasser angerührt und hierauf mit Mehl
bestreut; das Gefäß wird zugedeckt und an einen warmen Ort gestellt. — Das
Einmachen geschieht auf folgende Weise: Man schüttet $\frac{2}{3}$ des durchwärmten
Mehls in den Backtrog, macht auf der einen Seite des Mehls eine Vertiefung,
gießt einige Liter warmes Wasser hinzu, knetet den Sauerteig nebst dem
Mehle zu einem dünnen Teige und gießt dann das übrige Wasser dazu. Mehl,
Wasser und Sauerteig müssen nun mit den Händen auf das feinste gemengt
und geknetet werden, um alle Klümpchen zu zerteilen. Die Festigkeit des Teigs
bestimmt man am besten dadurch, daß man ein Zeichen auf den Teig macht;

fliehet dasselbe allmählich zusammen, so ist der Teig fest genug; fliehet es aber schnell zusammen, so muß noch etwas Mehl eingeknetet werden. Ist der Teig fest genug, so wird er dicht und dick mit Mehl bestreut. Dann legt man den Deckel auf den Backtrog, breitet ein leinenes Tuch darüber und läßt es ruhig stehen, damit der Teig gärt. Sobald das Aufschwellen des Teiges nachläßt, muß man die Gärung unterbrechen, weil man sonst saures Brot erhalten würde. Der Teig wird nun ausgewirkt, d. h. wieder zusammengedrückt und in kreisrunde oder länglichrunde Laibe geformt. Da der Teig beim Auswirken zusammengedrückt wurde, muß er an einem warmen Orte wieder aufgehen. Man legt deshalb die Laibe in mit Mehl ausgestreute Backschüsseln von Holz, Stroh oder Eisenblech und stellt sie in die Nähe des warmen Ofens. Während der Teig in den Backschüsseln steht, muß das Aufreizen der Laibe verhütet werden, indem man sie mittels Borstwisches mit lauem Wasser bestreicht. Dieses Bestreichen wird nochmals unmittelbar vor dem Einschieben der Laibe oder Brote in den Ofen wiederholt, damit die Rinde glatt, glänzend und bräunlich wird.

Von dem richtigen Heizen des Backofens hängt die gute Beschaffenheit des Brotes wesentlich mit ab. Man erfährt den richtigen Hitzeegrad, wenn man ein wenig Mehl in das Mundloch des Backofens legt; wird das Mehl sogleich braun, so hat der Ofen die nötige Hitze. Wird es schwarz, so ist der Ofen zu heiß; bleibt es weiß, so ist er nicht heiß genug. Das Einbringen der Laibe geschieht mittels Schieber, und zwar schnell hintereinander und so, daß die Brote nicht dicht aneinander zu liegen kommen. Nach dem Einschieben wird der Ofen geschlossen. Das Brot ist ausgebacken, sobald die Rinde klingt, wenn man mit den Knöcheln der Finger daran schlägt, was nach etwa 2—3 Stunden der Fall ist. Sind die Brote aus dem Ofen genommen, so werden sie mit kaltem Wasser bestrichen und vorsichtig, mit der Oberseite nach unten, zunächst in die Backschüsseln gelegt, worin man sie allmählich abkühlen läßt.

93. **Kleie- oder Schrotbrot.** Dieses wird hergestellt aus 2 Teilen Roggen- und 1 Teil Weizenkleie. Zu 10 Kilogramm mischt man 100 Gramm doppelt-kohlenfaures Natron und stellt ein Fünftel der Mischung beiseite, gibt zu dem übrigen 7—8 Liter Wasser mit etwas Kochsalz und knetet daraus einen Teig, welchem zunächst 200 Gramm chemisch reine Salzsäure und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser zugesetzt werden, worauf man das zurückgesetzte Fünftel Kleie nicht zu stark mit durchknetet. Aus dem Teige formt man Brote, sticht mehrfach Löcher in die Oberfläche, läßt sie $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde gehen und backt sie. — Der Genuß dieses Brotes ist der Verdauung sehr zuträglich.

94. **Grahambrot oder Brot von feinem Weizenschrot.** Weizenschrot wird ohne jede weitere Zutat mit lauem Wasser gemengt und so lange geknetet, bis sich der Teig leicht von den Händen löst. Hierauf stellt man den Teig ungefähr 1 Stunde an einen lauen Ort, bis er aufgegangen ist. Dann formt man 10—15 Zentimeter lange und 5 Zentimeter dicke Brote daraus, stellt sie so lange warm, bis sich das Aufgehen durch Risse an der Oberfläche bemerklich macht, überstreicht sie dann mit Wasser und backt sie.

95. **Semmel, Wecken oder Weißbrot.** Auf 1 Liter Wasser rechnet man etwa 2 Kilogramm Weizenmehl und 50 Gramm Preßhefe. Nachdem man die Hefe mit lauwarmen Milch aufgelöst hat, setzt man ihr etwas Salz bei und vermengt sie mit Mehl. Hierauf stellt man das Gebäck zum Gären an einen warmen Ort. Wenn es genügend gegangen ist, verarbeitet man es mit der übrigen Milch und dem nötigen Mehl zu einem lockern Teige, den man wieder gehen läßt. Hierauf wirft man ihn aus, formt ihn nach Belieben in längliche

Semmel oder Wecken, in runde Brote oder Laibe oder in kleine Brötchen, läßt diese noch etwas aufgehen, macht oben in die Mitte derselben einen Einschnitt, bestreicht sie mit warmem Wasser und backt sie.

96. Feine Brötchen oder Mundbrot. Man bereitet Teig nach Nr. 95, verwendet aber statt des Wassers Milch und verarbeitet den Teig noch mit 75 Gramm Zucker, 150 Gramm Butter und 4 Eiern. Die kleinen geformten Brötchen bestreicht man vor dem Backen mit Ei, das man mit Wasser verdünnt hat.

97. Englisches Kastenbrot. Auf 100 Gramm Weizenmehl rechnet man $\frac{1}{10}$ Liter Milch und $\frac{1}{10}$ Liter Wasser. Man löst in der lauwarmen Flüssigkeit 1 Teelöffel Salz und 10 Gramm Bäreme und gießt sie in eine Vertiefung, die man in der Mitte des Mehls gemacht hat. Dann verrührt man den Teig mit einem Holzlöffel und läßt ihn 2 Stunden aufgehen. Dann knetet man ihn tüchtig durch und läßt ihn $1\frac{1}{2}$ Stunde stehen. Hierauf füllt man den Teig in viereckige Formen, die man mit Mehl ausgestreut. Obenauf bestreicht man das Brot mit Wasser und backt es $\frac{3}{4}$ —1 Stunde. — Die Form darf nur $\frac{3}{4}$ voll gefüllt werden.

98. Reiskbrot. 1 Kilogramm Reis wird in Milch so lange gekocht, bis er gallertähnlich ist; hierauf zerreibt man ihn in einer Reibesatte und setzt, ehe er ganz erkaltet ist, 1 Kilogramm Reismehl, 2 Kilogramm Weizenmehl, 100 Gramm aufgelöste Bäreme und so viel Wasser hinzu, daß man einen geschmeidigen Teig erhält. Salz wird nach Geschmack hinzugefügt. Nachdem man den Teig gut geknetet hat, läßt man ihn gehen, wirft ihn dann aus und formt nach Belieben lange oder runde Brote davon, die man mit zerquirtem Ei bestreicht und im gut geheizten Ofen backt. Reiskbrot darf nicht alt werden, da es leicht brüchig wird.

99. Speckkuchen. Derselbe wird aus dem fertigen Brotteig nach Nr. 92 hergestellt. Man mangelt 1 Kilogramm Teig mit dem Nudelholze messerrückenbid aus, breitet ihn auf ein großes Kuchenblech, das man mit ausgebratenem Speck bestrichen hat, und belegt ihn dicht mit kleinen Würfeln von geräuchertem Speck. Hierauf quirlt man recht dicken, sauern Rahm mit mehreren ganzen Eiern, füllt diesen Guß über den Kuchen, bestreut ihn mit Kochkümmeel und Salz und backt ihn im Backofen. Da der Kuchen starke Hitze verlangt, muß man ihn vor dem Brote backen.

100. Zwiebelkuchen. Man bereitet nach Nr. 95 Hefenteig, schlägt ihn tüchtig und läßt ihn aufgehen. Unterdes schmort man etwa 3 Liter abgeschälte, in Scheiben geschnittene Zwiebeln in Schweineschmalz weich, doch so, daß sie weiß bleiben, und schüttet sie auf einen Durchschlag zum Abtropfen. Nun rollt man den Teig dünn aus und bringt ihn auf ein mit Schmalz bestrichenes Blech; rings um den Kuchen formt man einen etwa 5 Zentimeter hohen Rand und läßt ihn aufgehen. Dann bestreicht man den Rand mit Ei, belegt den Kuchen innerhalb des Randes glatt mit den Zwiebeln und backt ihn im heißen Ofen ziemlich gar. Hierauf befüllt man ihn mit einem Guß aus $\frac{1}{4}$ Liter Sahne oder guter Milch, 3 ganzen Eiern, $\frac{1}{2}$ —1 Eßlöffel Mehl und Salz nach Geschmack und läßt den Kuchen damit vollends gar backen.

