

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Schwarzbrod

urn:nbn:de:bsz:31-106156

Wiener Hörnchen.

500 Gramm Mehl, 30 Gramm Pulver, $\frac{1}{4}$ Liter süßen Rahm, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Theelöffel Salz, 140 Gramm Butter. Knete auf dem Backbrett einen dichten, elastischen Teig, lasse ein wenig ruhen und schneide hierauf die Butter in Stücke und verarbeite sie unter den Teig. Rolle dünn aus, theile in gleichgroße Dreiecke, bestreiche mit zergangener Butter und rolle zu Hörnchen, lege auf das Blech, bestreiche gut mit Eigelb und backe in heißem Ofen gar.

Graham-Brödchen.

250 Gramm Grahamschrot (geschrotenes Weizenmehl), 250 Gramm Weizenmehl, 30 Gramm Pulver, 1 Theelöffel Salz, Milch oder Wasser, 60 Gramm Schmalz. Verarbeite gut auf dem Backbrett, forme kleine längliche Brödchen, bestreiche mit Milch und backe in heißem Ofen 15—20 Minuten.

Schwarzbrod.

500 Gramm Römisch oder Roggenmehl, 20—30 Gramm Pulver, je nachdem man es lockerer oder dichter wünscht, 1 Theelöffel Salz, nach Belieben Kümmel, Wasser. Siebe Alles zusammen und mische einen recht glatten Teig, knete mit der Hand dicht und fest. forme ein Brod, oder fülle in bestrichenen Brodkasten und bepinsle mit kaltem Wasser; backe bei nicht zu großer Hitze 40—50 Minuten. Während der ersten 15 Minuten decke mit starkem Papier. (Alle flüssigen Zuthaten werden

kalt zugemischt, der Teig muß überhaupt stets kühl gehalten werden, im Gegensatz zur Hefebäckerei.)

Grahambrod.

360 Gramm Grahamschrot, 140 Gramm Weizenmehl, 1 Theelöffel Salz, 20 Gramm Pulver, Wasser oder auch Milch, auch Beides gemischt. Nach Belieben kann man Zucker beimischen, doch ist ein solch weichliches Brod nicht Jedermanns Geschmack. Weitere Behandlung wie vorhergehend.

Grahambrod, sehr leicht.

250 Gramm Grahamschrot, 250 Gramm Weizenmehl, 1 Theelöffel Salz, 25 Gramm Pulver, Milch oder Wasser, zu weniger steifem Teig gemischt und in 2 kleineren Brodkasten gebacken.

Brod für Magenleidende oder Reconvalescenten.

Man kocht 250 Gramm Hafermehl mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser und etwas Salz gut aus und läßt es, mit Milch verdünnt, erkalten. Nun knetet man 375 Gramm Weizenmehl mit 30 Gramm Backpulver in die ausgekühlte Masse und füllt in gut ausgestrichenen Brodkasten. Backzeit $\frac{3}{4}$ Stunde.

Graham-Frühstücksbrod.

360 Gramm Grahamschrot, 140 Gramm Weizenmehl, 25 Gramm Pulver, 1 Theelöffel Salz, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Zucker, Milch. Verarbeite wie die anderen Brod-