

REZEPTE HAUSBACKOFEN

ORTNER
KACHELOFEN MIT SYSTEM

Bauernbrot

Zutaten:

0,5 Liter Buttermilch	1 Würfel Hefe
0,5 Liter warmes Wasser	4 TL Salz
4 EL Gewürzmischung für Brot	600 g Mehl (Roggenmehl)
600 g Mehl (Weizenmehl)	40 g Sesam
40 g Leinsamen	40 g Sonnenblumenkerne
40 g Kürbiskerne	



Zubereitung:

Hefe in Wasser auflösen. Alle Zutaten miteinander zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen ca. 10 Min. kräftig durcharbeiten und dann für 20 Min. gehen lassen. Danach nochmals durchkneten und formen. Zugedeckt noch eine weitere 1 Stunde gehen lassen. Will man Körner Außen aufbringen, mit Sauermilch bestreichen und „bekörnen“!

Der Hausbackofen soll auf 180 Grad* erhitzt werden. Das mit Mehl bestäubte Brot auf die Schaufel legen und mit der Handfläche warmen Wasser auf das Brot streichen. Das Brot ist in einer Stunde fertig.

Schnelles Hausbrot für 2,5 kg Brot

Zutaten:

1 Packung Hausbrotmischung	6 gehäuften Esslöffeln Roggen-Vollkornmehl
6 gehäufte Esslöffel Weizen-Vollkornmehl	1 gestrichener Esslöffel Salz
1 gestrichener Esslöffel Hausbrotgewürz	1 gestrichener Esslöffel Anis
300 ml Buttermilch mit 500 ml lauwarmen Wasser vermischen!	

Zubereitung:

Die Buttermilchmischung mit den restlichen Zutaten gut vermischen. Den Teig ca. 1 Stunde mit einem feuchten Tuch abdecken!
Im Anschluss die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig fest kneten. Brotkörbe mit Mehl bestäuben den Brotteig in die Körbe legen, fest klopfen und mit einem feuchten Tuch abdecken. Ein weitere halbe Stunde ruhen lassen

Der Hausbackofen soll auf 180 - 200 Grad* erhitzt werden. Das Brot auf die Schaufel legen und mit warmem Wasser bestreichen. In der Mitte des Brotes mit dem Finger ein Loch machen. Wasser einfüllen und mit einem Messer das Brot seitlich einschneiden und in den Hausbackofen schieben.

Das Brot ist in einer Stunde fertig.



* Messung der Temperatur im Zentrum des Backraums mittels Stell-Thermometer

REZEPTE HAUSBACKOFEN

ORTNER
KACHELOFEN MIT SYSTEM

Schweinsbraten

Zutaten:

50 g flüssige Butter	1 Majoran
1 frischer Rosmarinzweig	2 ungeschälte Knoblauchzehe
350 ml Hühnersuppe	200 g Knollensellerie
2 Karotten	Öl
Ganzer Kümmel	Salz und Pfeffer
1 1/2 kg Schweinsbraten; Ausgelöste Knochen	



Zubereitung Menge: 4 Personen

Die Schwarte des Schweinebratens in Rauten einschneiden. Das Fleisch salzen, pfeffern und mit Kümmel bestreuen. Im Bräter zuerst auf der Fettseite im Öl anbraten, die Schwarte sollte dabei eine schöne goldbraune Farbe annehmen. Anschließend den Braten wenden und die restlichen Seiten bei milder Hitze anbraten.

Den Schweinsbraten aus dem Bräter nehmen und die Knochen darin anbraten.

Das Gemüse schälen und in grobe Stücke schneiden und zu den Knochen geben. Den Schweinsbraten mit der Schwarte nach oben auf das Gemüsebett leg. Mit der Suppe aufgießen und in den Hausbackofen geben – ca. 1 Stunde nach dem einheizen.

Die gesamte Bratzeit beträgt ca. 2,5 Stunden. Nach den ersten 30 Minuten den Bräter mit einer Alufolie abdecken! 30 Minuten vor Garzeitende die Alufolie abnehmen, Knoblauch, Rosmarin und Majoran zum Gemüse geben. Den Braten nochmals in den Ofen schieben und weiter braten, bis eine schöne Kruste entsteht.

Buchteln

Zutaten Germteig:

45 dag Mehl	1 Messerspitze Salz
1 Würfel Germ	6 dag Fett
¼ Liter Milch	6 dag Zucker
1 Ei	

Zubereitung Germteig:

Mehl, Salz und Germ in eine Schüssel geben. Fett in einem kleinen Topf erwärmen und mit kalter Milch aufgießen. Die Milch-Fett-Mischung in die Schüssel mit dem Mehl unterrühren. Den Zucker und das Ei dazugeben. Die gesamte Mischung mit einem Mixer (Kneithaken) gut kneten bis der Teig glatt geworden ist.
Ist der Teig fertig, wird die Schüssel mit einem Tuch abgedeckt und für ca. 30 min an einen warmen Platz gestellt! Der Teig geht dadurch auf!

Zubereitung Buchteln:

Etwas Fett in einem kleinen Topf erwärmen. Entnehmen Sie mit einem Kaffeelöffel Teigmasse aus dem Germteig. Rollen Sie diese Teigmasse zu kleinen Kugeln und weichen sie diese mit dem erwärmten Fett ein!
Legen Sie die Teigkugeln (Buchteln) ein eine Feuerfeste Auflaufform.
Der Hausbackofen sollte auf ca. 150 Grad* aufgeheizt sein. Die Buchteln solange Backen bis sie an der Oberfläche goldbraun werden!



* Messung der Temperatur im Zentrum des Backraums mittels Stell-Thermometer