

# PARTYBROT

Ein gutes Ergebnis wird erreicht, wenn man den Teig 3-4x aufziehen lässt.

HSt

mind. 3x aufziehen - mehr ist immer besser.

## Tipps zum Brotteig

- <sup>Geschrotetes Mehl</sup> Vollkornmehle sollten mind. 6 Std. mit der Flüssigkeit quellen.
- Je mehr Ruchmehl dem Vollkornmehl beigemischt wird, desto lockerer wird das Brot.
- Es dürfen nach Belieben Sonnenblumenkerne, Nüsse, Sultaninen usw. dem Teig beigemischt werden.  
↳ erst anschlucken in Teig
- Hirseflocken, Haferflocken, Leinsamen usw. mit dem Mehl einweichen. (mind. 6 Std.)
- Mehle darf man mischen oder austauschen. Vollkornmehle mind. 6 Std. einweichen.
- Butter oder Oel erst begeben, wenn der Teig die Flüssigkeit aufgenommen hat. (Das Fett verschliesst dem Mehl die Poren und kann somit weniger Flüssigkeit aufnehmen. Unser Brot wird schneller trocken.)

• **Den Teig 3 -5 mal aufziehen.** = A und O!

↳ je nach Feuchtigkeit des Teiges mit Handrücken nochmals anfeuchten, damit er keine Kruste gibt. Der Teig kann auf der Küchenkombi gefrieren oder retour in Schüssel - je nachdem - Zudecken ist nicht notwendig

## Bowle ohne Alkohol

400 g Früchte  
Zitronensaft

= in kleine Stücke schneiden  
= marinieren und in den Kühlschrank stellen.

1 Fl. Rhymus  
0.75 lt. Mineralwasser mit viel Kohlensäure  
0.75 lt. Süssgetränk z.B. Flauder, Fanta Mango usw.

## Bowle mit Alkohol

400 g Früchte = in kleine Stücke schneiden  
1,5 dl Grand marnier od. Kirsch = dazu gegen und in den Kühlschrank stellen. (6 Std.)

1 fl. Sekt  
0.75 lt. Mineralwasser mit viel Kohlensäure  
0.75 lt. Süssgetränk z.B. Flauder, Fanta Mango usw.

Brot immer mit Unter- und Oberhitze backen.

**Alle Getränke kühl stellen, kurz vor dem Servieren zusammenmischen.**

Backkurs

Je grösser der Teig, desto tiefer die Backtemperatur, damit der Teig auch innen gut gebacken ist.  
Gross =  $130^{\circ}$  C 15-20 Minuten  
Klein  $230^{\circ}$  C 15-20 Minuten

## Buurebrotteig

330 g Roggenmehl  
330 g Ruchmehl  
330 g Halbweissmehl  
20 g Salz  
1 Würfel Hefe  
3,5 dl Wasser  
3,5 dl Milch

der fix fertige von Coop sei sehr fein  
(besser als der aus Migros)

= Flüssigkeit kann bis 8 dl erhöht werden.

## Zopfteig

1000 g Zopfmehl (Weiss-, od. Halbweissmehl)  
25 g Salz  
25 g Zucker  
ca. 6,5 – 7 dl. Milch  
1 Würfel Hefe  
ev. 1 Ei  
100 g Butter  
aufgenommen hat.

Aufziehen ist das  
A + O der  
Teigstellung.

= erst begeben, wenn der Teig die Flüssigkeit

## Brotteig mit Oel

1000 g Halbweissmehl  
20 g Salz  
1 Würfel Hefe  
ca. 6 dl Wasser  
1 dl Olivenöl

= erst begeben, wenn der Teig die Flüssigkeit aufgenommen hat.

## Vollkornteig

500 g Dinkelschrot  
6 dl Wasser

= einweichen

500 g Ruchmehl  
20 g Salz  
1 Würfel Hefe

Je nach Mehlqualität kann bis 2 dl mehr Wasser beigegeben werden.

Je weniger Hefe man verwendet, desto länger sollte man den Teig aufgehen lassen.

(Die Hefe entwickelt sich am besten bei Zimmertemperatur.)

nicht über 45°C!

Becken in warmes Wasser ad stellen,  
damit es schneller geht.

## Gefülltes Partybrot (Zeit zum auskühlen einkalkulieren)

Blech mit Backpapier auslegen und einen gefetteten Tortenring darauf setzen. Vollkorn-, Buurebrot- oder Zopf Teig rund formen und in die Form legen. Flach drücken. Garnitur für den Deckel vorbereiten und in den Kühlschrank stellen.

Den Teig aufgehen lassen, mit Wasser bestreichen und die mit Mehl, Sesam oder Mohn bestaubte Garnitur auflegen.

Bei 210°C, 50-60 Min. backen.

## Füllen des ausgekühlten Brotes

*Deckel plus Geste Plus Boden*  
Zuerst den Deckel abschneiden. Dann in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Je zwei Scheiben füllen mit den unten aufgeführten Füllungen.



*viel Füllung am Rand, wenig (keine) in der Mitte)*

*Die 6 Böden untereinander "mischen" außer das der muss zuerst bleiben. Denn oben sind die Böden luftiger wie unten.*

Den Boden auf die Platte legen. Nun die gefüllten Brote in 12 Stücke schneiden.

Zwischen den verschiedenen Lagen ein Backpapier einlegen und je mit einem Streifen (zum Anheben) versehen. Zum Schluss den Deckel aufsetzen.

Nun Backpapier um den Rand legen und mit einem Band und Kordel befestigen. Mit Blumen das Ganze verzieren.

**Füllungen:** Schinken, Fleischkäse, Käse, Bündnerfleisch, ganz nach Belieben.

### **Ei-Füllung**

3 Eier gekocht	= schälen und hacken
2 Essiggurken kleine	= fein hacken
Salz Pfeffer, Muskatnuss	= würzen
Etwas Maionaise	= begeben und miteinander mischen

### **Thonfüllung**

1 Dose Thon	= ohne Oel in einer Schüssel zerkleinern
1 kl. Zwiebel	= fein hacken
Salz, Pfeffer, Essig	= würzen
Etwas Maionaise oder geschlagenen Rahm daruntermischen.	



### **Ziger-Füllung**

„Luus Salbi“ (Kräuterziger, Butter, Frischkäse und Kirsch) auf das Brot verstreichen und mit Früchten belegen.

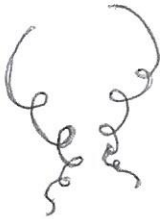
# Traube





## Traube



Zuerst den Stiel formen  und dann mit Wasser bestreichen und z.B. mit Kümmel bestreuen. Dann einen Strang von ca. 3cm Ø und in 3cm breite Stücke schneiden mit der Schnittfläche in Wasser und dann in Sesam, Mohn, Sonnenblumenkernen,  Haferflocken, gehackte Nüsse usw. tunken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech anrichten. Für ein Blatt den Teig 2mm dick ausrollen und in Form schneiden. Mit Roggenmehl stauben und vorsichtig auf die Traube legen. Für die Ranken dünne Teigrollen formen, mit Wasser bepinseln und auflegen.

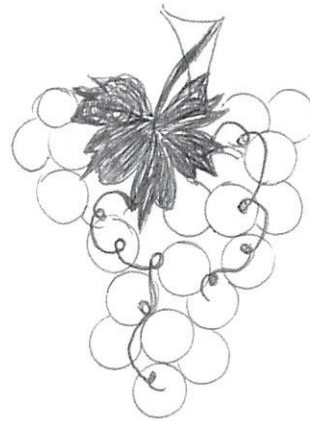
Ranken



## Baum

Zuerst den Stamm formen  und mit Wasser bestreichen und mit Kümmel bestreuen. Dann einen Strang ausrollen (ca. 3 cm) und schneiden. 

Mit der langen Schnittfläche zuerst in Wasser, dann in Sesamsamen, Haferflocken, Mohn, Sonnenblumenkernen oder sonst welche Kernen tunken. Dann die  Blätter zu einem Baum formen. (Die Blätter dürfen teilweise übereinander liegen, das gibt Volumen). Anschliessend eine 1,5cm dicke Rolle formen, in 1cm dicke Rädli schneiden und aufstellen.  Mit Roggenmehl bestäuben und auf den Baum verteilen.



### Eingebackene Weinflasche

Buchstaben formen, mit Wasser bepinseln und Mohn bestreuen. In den Tiefkühler stellen.

2/3 des Teiges flach und oval ausrollen und auf ein Backpapier legen und mit Wasser bepinseln. Mit der Hälfte des restlichen Teiges einen Rand machen ( in Mohn, Sesam oder Mehl tunken).

Zwei dreiteilige feine Zöpfe machen (13 cm und 22 cm).

Die leere Weinflasche mit Backpapier einrollen und auf den Teig drücken. Nun mit den Zopfsträngen die Flasche fixieren.

Mit dem restlichen Teig kann man noch Rosen formen und zum Ausgarnieren verwenden.

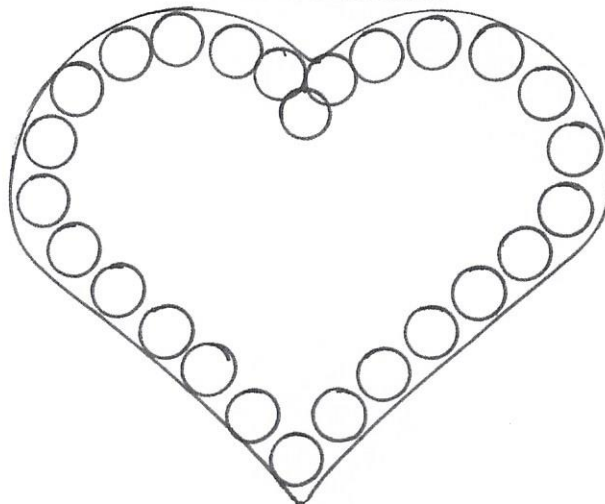
Das Brot aufgehen lassen und bei 220°C, ca. 40 Min. backen. Die leere Weinflasche vorsichtig herausnehmen und auskühlen lassen. Sobald das Brot kalt ist, kann man eine volle Flasche einschieben.



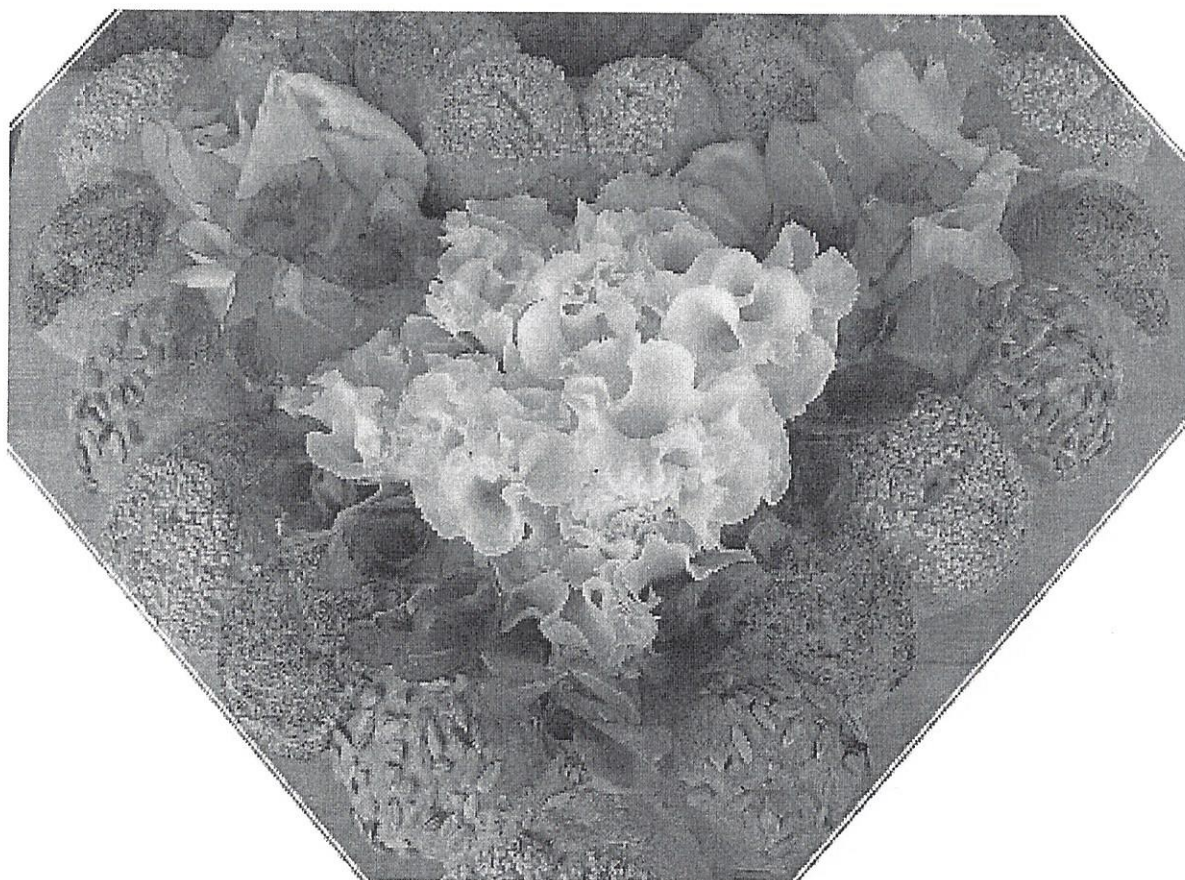
## Muttertagsherz

Teig ca. 7 mm dick ausrollen und mit Wasser bestreichen. Kleine Brötli formen, in Wasser und anschliessend in Mohn, Sesam, Haferflocken oder Sonnenblumenkernen tunken und auf den Rand des Herzen legen.

Aufgehen lassen und mit 230° C ca. 25 Min. backen.

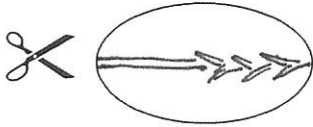


**Wenn das Brot erkaltet ist, mit Fleisch und Käse füllen.**

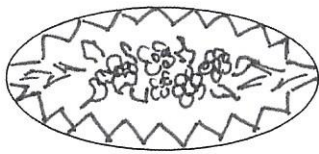


## Blumenbrot

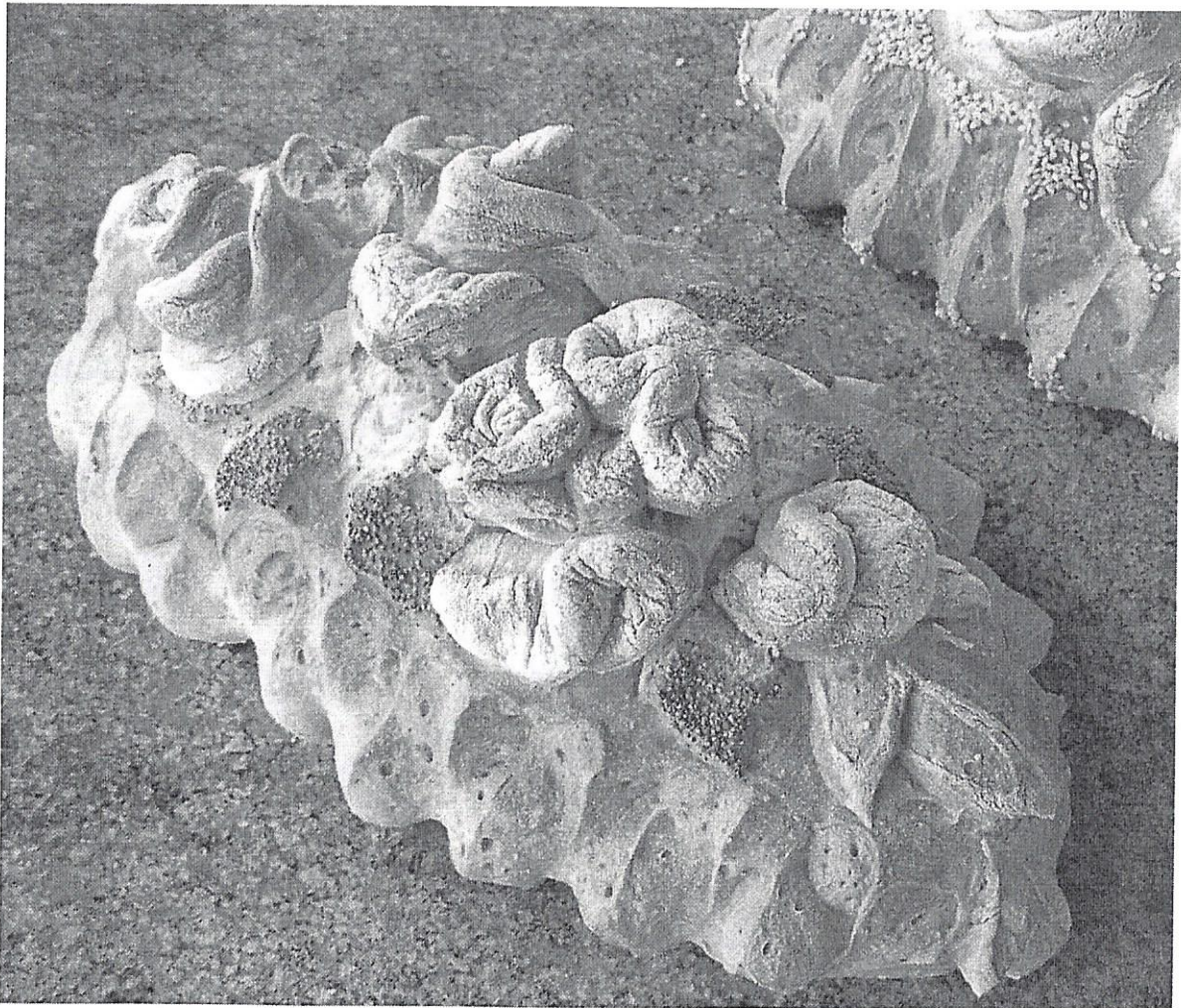
Teig für die Blumen und Rosen zur Seite legen. Den restlichen Teig oval aufwirken und mit Wasser bepinseln. Längs der Mitte entlang einen ca. 1 cm dicken Strang auflegen und diesen mit der Schere schneiden.



Nun die Blumen, Rosen und Blätter formen und auflegen. Mit den Blättern beginnen. Das Brot aufgehen lassen und vor dem Backen den Teig mit der Schere einschneiden.



Backen bei 225°C, ca. 40 Min.

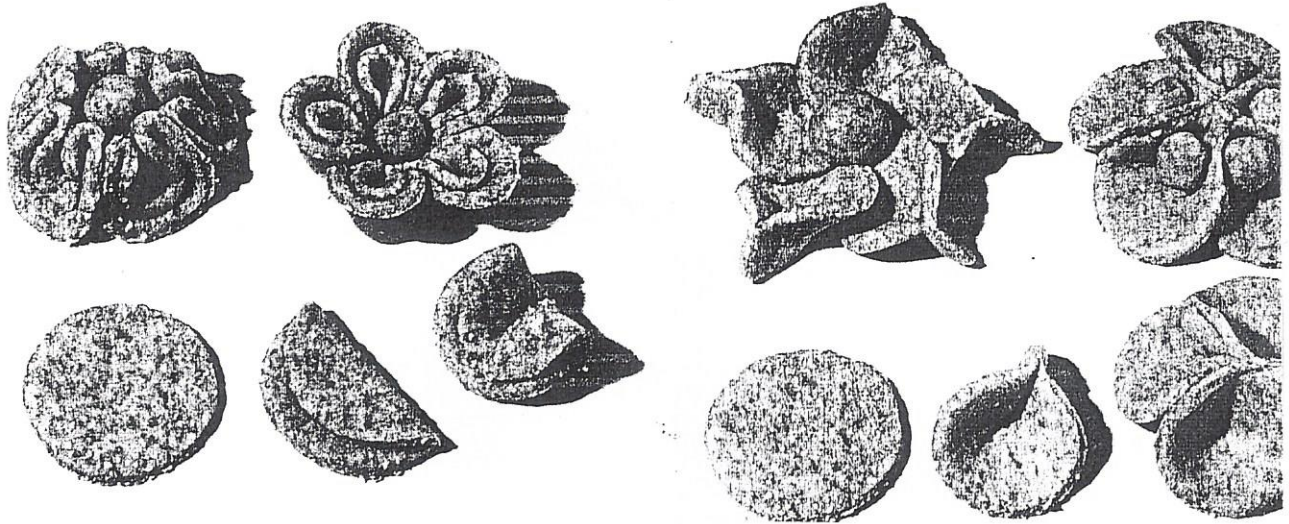


Backkurs



## Blumen

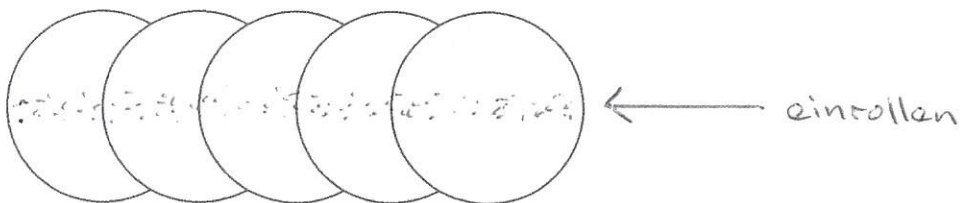
Teig mit viel Mehl ausrollen und 2 – 4 cm grosse Kreise ausstechen. Diese formen und aneinander reihen. Mit etwas Wasser zusammenkleben.



## Rosen

Teig mit viel Mehl ausrollen und 5 - 6 cm grosse Kreise ausstechen. Diese in der Mitte mit Wasser bepinseln und aufeinander legen. Eine Rose mit 4 –7 Blättern herstellen.

Lose einrollen und in der Mitte halbieren. Nun hat man bereits zwei Rosen.



Die Blumen und Rosen kann man vor dem aufsetzen mit Mehl leicht stauben.

