

# Schnell und einfach

# Brot backen



**Mit diesen Rezepten aus dem  
Monsieur Cuisine gelingt's immer!**

*Die 10 beliebtesten Brote*  
inklusive Sauerteig

**ZauberMix**  
für monsieur cuisine



**KNUSPRIG, FLUFFIG, LECKER –  
ALL DAS SOLLTE EIN SELBST GE-  
BACKENES BROT MITBRINGEN.**

Du hast dich bisher noch nicht ans Brotbacken rangetraut? Du weißt nicht, wo du anfangen sollst? Du brauchst erstmal Inspiration?

Kein Problem! In diesem Handout verraten wir dir unsere besten Tipps, mit denen jedes Brot im Monsieur Cuisine gelingt plus die beliebtesten Brotrezepte. Die ZauberMix-Community begleitet dich auf dem Weg zum Brotbackprofi!

Und das Beste: Du kannst sogar etwas gewinnen.

In unserer großen Brotback-Woche vom 6.3.2023-12.3.2023 verlosen wir 3x das „Brot Backen – Knusprig, frisch & selbst gemacht | Lieblingsrezepte für Monsieur Cuisine“ Kochbuch im Wert von 29,95 €.

An den Mixtopf, Teig kneten, Brot backen!  
**Dein ZauberMix-Team**

*So einfach nimmst du an  
der Verlosung teil!*

Like einfach unseren Instagram Post und markiere zwei deiner Freund:innen, mit denen du unbedingt auch mal Brot backen möchtest!



# HOW TO GET STARTED

Das Starterkit für jeden Brotbackprofi

Vorbereitung ist der Schlüssel zum Erfolg. Neben den Basiszutaten wie Mehl, Hefe, Salz, Zucker und Wasser benötigst du auch die richtigen Küchenwerkzeuge. Sie helfen dir dabei, das Backen so einfach wie möglich zu gestalten. Stelle sicher, dass du die folgenden Dinge zu Hause hast:

## Checkliste

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Teigschaber | <input type="checkbox"/> Gärkorb / Brotkorb          |
| <input type="checkbox"/> TeigPro     | <input type="checkbox"/> Ofenhandschuhe / Topflappen |
| <input type="checkbox"/> Teigkarte   | <input type="checkbox"/> Brotbackform                |





## Nimmersatt-Brot

01 10  
std.: min



PRO PORTION: 224 KCAL | 7 G E | 1 G F | 48 G KH

ZUTATEN FÜR 1 BROT Á 12 SCHEIBEN

- ★ 520 g Wasser
- ★ 30 g frische Hefe zerbröseln
- ★ 1 TL Zucker
- ★ 400 g Weizenmehl Type 550
- ★ 100 g Dinkelmehl Type 630
- ★ 200 g Roggenmehl Type 1150
- ★ 50 g Weizenmehl Type 1050
- ★ 3 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 **4 Min.** | zu einem Teig verkneten. Den Teig in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt etwa 1 Std. 30 Min. gehen lassen.

**2** | Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben 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** | 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.

> **DAS NIMMERSATT-BROT IST** ein besonders beliebtes, einfaches und schnell zuzubereitendes Mischbrot. Genießt das Brot entweder pur, mit etwas Butter, Salz und Schnittlauch oder reicht dazu z. B. einen selbstgemachten Brotaufstrich.



## Basic-Brot

01 10  
std : min



PRO SCHEIBE: 145 KCAL | 5 G E | 0 G F | 30 G KH

ZUTATEN FÜR 1 BROT À 10 SCHEIBEN

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

### Außerdem

- ★ 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. Den 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.



## Knuspriges Mischbrot

01 45  
std.: min



PRO LAIB: 2136 KCAL | 42.6 G E | 36 G F | 396 G KH

### ZUTATEN FÜR 1 LAIB

- ★ 430 g lauwarmes Wasser
- ★ 1 TL Agavendicksaft (oder Zucker)
- ★ ½ Würfel Hefe
- ★ 500 g Weizenmehl Typ 550
- ★ 120 g Weizenmehl 1050
- ★ 80 g Roggenmehl Typ 1050
- ★ 1 EL Backmalz
- ★ 10 g Olivenöl
- ★ 1 TL Salz
- ★ Fett für die Form

- 1 Eine beschichtete Brotbackform fetten und mehlen.
- 2 Hefe, Agavendicksaft (oder Zucker) und lauwarmes Wasser in den  geben und **2 Min.** | **37°C** | Stufe 2 vermischen.
- 3 Dann die restlichen Zutaten dazugeben und **3–4 Min.** |  zu einem Teig verarbeiten.
- 4 Teig in eine bemehlte Schüssel füllen, mit Mehl bestäuben und 1 Stunde gehen lassen. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und gut durchkneten, dann etwa zehn Mal falten und zu einem Laib

formen. Den Laib in die vorbereitete Form geben und leicht einschneiden.

**5** Die Form auf die unterste Schiene des kalten Ofens stellen und dann bei 240°C Ober-/Unterhitze etwa 60 Min. abgedeckt backen. Wer keine geschlossene Form hat, stellt bitte ein feuerfestes Schälchen mit Wasser auf den Boden des Ofens.

**6** Nach 1 Stunde den Deckel oder die Folie abnehmen und das Brot noch etwa 10 Min. weiterbacken, so wird es schön knusprig. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und genießen.

> **SOLLTEST DU EINEN** klassischen Römertopf verwenden, der nicht glasiert ist, wässere ihn vorher. Das bedeutet, du legst ihn mindestens 10 Min. in Wasser, sodass die Form gut feucht ist, dann fetten und mehlen

> **WENN DU NICHT** sicher bist, ob das Brot fertig gebacken ist, nimm es aus der Form und klopfe von unten dagegen, ist es durchgebacken, klingt es hohl.



## Saftiges Dinkelbrot wie von der Bäckerei

01 10  
std.: min



PRO SCHEIBE: 209 KCAL | 3,9 G E | 9 G F | 27 G KH

ZUTATEN FÜR 1 LAIB À 12 SCHEIBEN

- ★ 500 g Dinkelkörner
- ★ optional: 100 g Kernmischung (Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne etc.)
- ★ 30 g frische Hefe
- ★ 2 TL Meersalz
- ★ 30 g Balsamicoessig
- ★ 450 g Wasser
- ★ 1 TL Brotgewürz
- ★ 1 TL brauner Zucker

- 1 | Die Kastenform (26 cm Länge) mit Backpapier auslegen.
- 2 | 250 g Dinkelkörner in den füllen und **1 Min.** | **Stufe 10** zerkleinern. Umfüllen und beiseitestellen.
- 3 | 250 g ebenfalls **1 Min.** | **Stufe 10** zerkleinern. Die zerkleinerten Dinkelkörner, Kernmischung, Hefe, Salz, Balsamicoessig, Wasser, Brotgewürz und Zucker hinzugeben und alles für **3 Min.** | durchkneten.
- 4 | Den Teig in die Kastenform füllen und mit Frischhaltefolie abdecken. Den Teig etwa 1 Std. gehen lassen.

**5** | 10 Min. vor Ende der Gehzeit, den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Frischhaltefolie vom Teig entfernen und die Form in den Ofen stellen. Etwas Wasser in den Ofen sprühen und das Brot 50–60 Min. backen, bis es sich hohl anhört, wenn man draufklopft.

**6** | Dann das Brot aus dem Ofen nehmen und auf einem Abkühlgitter erkalten lassen.

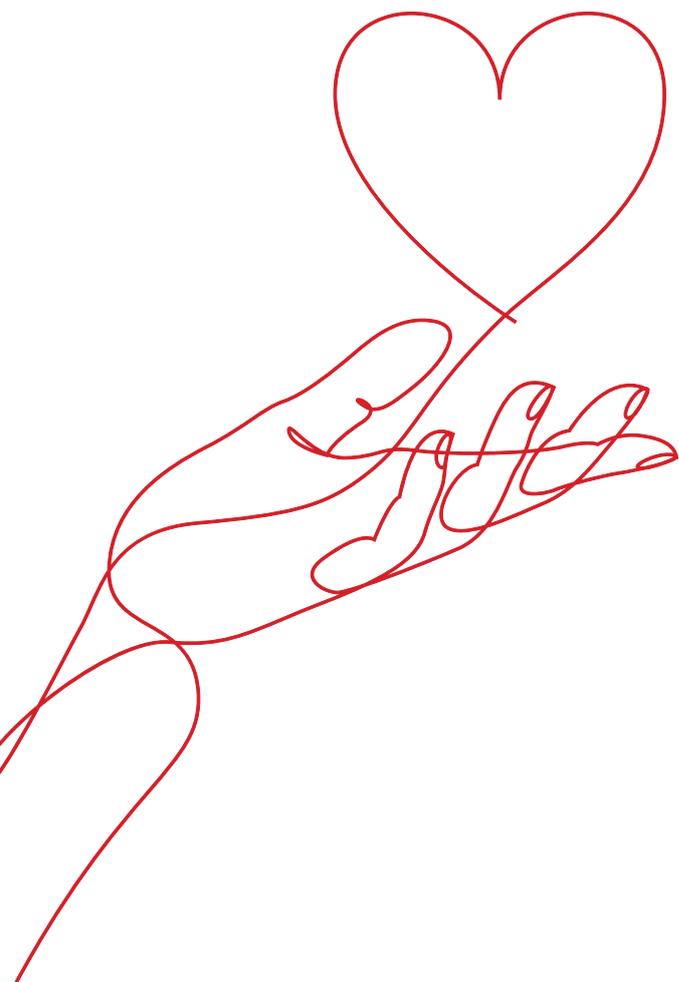
> **TIPP** Bestäube die Oberfläche des Teiges mit Mehl, um ganz leicht erkennen zu können, wann das Brot genug gegangen ist. Wenn du ein wenig Mehl nimmst, um damit den Teig zu bedecken, kannst du ganz einfach zwei Fliegen mit einer Klappe schlagen. Erstens verhinderst du, dass dein Teig an der Oberfläche austrocknet und zweitens hilft es dir zu erkennen, wann dein Teig genug aufgegangen und fertig zum Backen ist. Wenn das Mehl an der Oberfläche aufbricht und du durch den Teig sehen kannst, ist er fertig.

> **ES IST NICHT** schlimm, wenn du keine ganzen Körner bekommen solltest, du kannst natürlich auch ganz normales Dinkelvollkornmehl für dieses Rezept verwenden.

# Weitere Rezepte

**BROT BACKEN IST GANZ  
EINFACH.**

Bei ZauberMix warten zahlreiche  
Ideen auf dich.



# Weitere Rezepte





## Klassischer Sauerteigansatz

00 05  
std : min



PRO 50 G: 85 KCAL | 3 G E | 0 G F | 19 G KH

### ZUTATEN FÜR 500 G

- ★ 250 g Roggenmehl Typ 1150
- ★ 250 g Wasser

**1** 50 g Wasser mit 50 g Mehl in einem verschließbaren Glas verrühren, locker verschließen und an einem warmen Ort 24 Std. stehen lassen. Nach der Zeit sollte sich ein leicht süßlicher Geruch entwickelt haben.

**2** 50 g Wasser und 50 g Mehl in das Glas geben, verrühren und erneut an einem warmen Ort für 24 Std. stehen lassen. Der Teig sollte sich nach dieser Zeit deutlich vergrößert haben.

**3** Dann erneut 50 g Wasser und 50 g Mehl in das Glas geben, verrühren und an einem warmen Ort für 24 Std. stehen lassen. Der Teig sollte nun Blasen schlagen und säuerlich riechen.

**4** Erneut 50 g Wasser und 50 g Mehl in das Glas geben, verrühren und an einem warmen Ort für 24 Std. stehen lassen.

**5** Dann erneut 50 g Wasser und 50 g Mehl in das Glas geben, verrühren und an einem warmen Ort für 24 Std. stehen lassen. Nun schlägt der Sauerteigansatz deutlich Blasen und ist bereit für die weitere Verarbeitung.

Lerne auch du deinen  
Sauerteigstarter anzusetzen!

*Hier geht es zum  
Online Rezept*



# Gemeinsam werden wir zum Backprofi!



Noch kein Mitglied bei ZauberMix?  
Kein Problem! Mit dem Code **BROT23**  
bekommst du satte 23%\* auf deine Pre-  
mium-Jahresmitgliedschaft und kannst  
direkt mit dem Brotbacken loslegen.  
Jetzt sofort starten!



Gemeinsam  
sind wir stark!



[https://www.zaubermix.de/  
voucher/account](https://www.zaubermix.de/voucher/account)

\*46,11 € statt 59,88 €

JETZT ANMELDEN: [WWW.ZAUBERMIX.DE/GUTSCHEIN](https://www.zaubermix.de/gutschein)