



Weißbrot & Gebäck

5 Rezepte für Brot & Gebäck aus Weizenmehl

Brot & Gebäck

aus Weizenmehl



Tipps fürs perfekte Gebäck

- Lasst euch Zeit. Lest vor Beginn des Backens die Rezeptschritte genau durch, damit am Ende alles gelingt.
- Haltet euch an die Angaben im Rezept. Benutzt auf jeden Fall eine grammgenaue Küchenwaage.
- Achtet auf richtig temperiertes Wasser. Eine optimale Teigtemperatur ist Grundvoraussetzung für perfektes Brot und Gebäck.
- Alle verwendeten Zutaten sollten Raumtemperatur haben, die Butter könnt ihr direkt aus dem Kühlschrank verwenden, ihr solltet sie allerdings klein schneiden.
- Beobachtet den Teig beim Kneten. Hin und wieder kann es vorkommen, dass ihr je nach Gerätehersteller die Rührmaschine zwischendurch ausschalten und den Teig etwas einscheren (abputzen) müsst, wenn er sich nicht gut vom Kesselrand löst.
- Die Teigkonsistenz ist immer abhängig von der Wasseraufnahme des Mehles. Grundsätzlich sollen die Teige aber eher weich geführt werden.
- Mehl ist ein Lebensmittel, das sich immer wieder verändert. Es verliert mit der Zeit einen Teil seines Feuchtegehaltes, dadurch kann es zu minimalen Abweichungen bei der Teigfestigkeit/Konsistenz kommen.
- Schert nach dem Kneten den Teig mit Hilfe einer Teigkarte ab bzw. gebt ihn vom Kesselrand in die Mitte.
- Deckt den Teig nach dem Kneten immer mit einem Geschirrtuch ab und vermeidet Zugluft.
- Die angegebene Backzeit soll ein Richtwert sein. Wenn euer Brot oder Gebäck nach der angegebenen Backzeit noch zu wenig Farbe hat, dann lasst es einfach ein paar Minuten länger im Backofen.
- Überprüft hin und wieder die tatsächliche Temperatur des Backofens mit Hilfe eines Backofenthermometers.
- Verliert euer Gebäck nach dem Backen schnell an Rösche, verlängert beim nächsten Mal die Backzeit etwas und reduziert dafür die Hitze um 10 °C.



Weißbrot

Außen knusprig,
innen weich

mit Liebe
backen

Zutaten für 1 Weißbrot mit ca. 750 g:

470 g Fini's Feinstes Weizenmehl Universal	20 g Butter
10 g Salz	15 g frische Hefe
6 g Feinkristallzucker	260 ml Wasser 22 °C

Zubereitung:

1. Alle Zutaten vermengen und den Teig 2 Minuten langsam und 7 Minuten intensiver kneten. Anschließend für 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
2. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und locker rundformen. Mit dem Schluss nach oben zugedeckt ca. 15 Minuten rasten lassen.
3. Die gerastete Teigkugel nun etwas flach drücken.
4. Den oberen Teil locker in die Mitte einschlagen, den unteren Teil ebenso.
5. Mit etwas Druck von der Mitte ausgehend mit beiden Händen längsformen. Schön gleichmäßig auf eine Länge von ca. 26 cm formen.
6. Den weißen Wecken mit dem Schluss nach unten auf ein Backblech legen, leicht mit Wasser besprühen, abdecken und weitere 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
7. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 200 °C Heißluft oder 220 °C Ober-Unterhitze vorheizen und ein feuerfestes Gefäß mit in den Backofen stellen.
8. Mit einem scharfen Teigmesser den Wecken 4-6 mal quer einschneiden.
9. Den Wecken vor dem Backen kräftig mit Wasser besprühen.
10. Mit viel Dampf (während des Backens ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln in den Ofen stellen) backen. Anschließend den Wecken in die mittlere Schiene des Backofens geben. Den Wecken ca. 40 Minuten backen, gegebenenfalls nach $\frac{2}{3}$ der Backzeit das Backblech drehen.
11. Nach dem Backen ganz leicht mit Wasser besprühen, sodass zusätzlich eine glänzende Kruste entsteht. Anschließend auf einem Küchenrost auskühlen lassen.



Buttertoast

Frisch aus dem Ofen

mit Liebe
backen



Zutaten für 1 Toastbrot mit ca. 750 g:

440 g Fini's Feinstes Weizenmehl Universal	45 g Butter (handwarm)
9 g Salz	21 g frische Hefe (halber Würfel)
5 g Feinkristallzucker	240 ml Wasser 23-25 °C

Zubereitung:

1. Alle Zutaten vermengen und den Teig 3 Minuten langsam und 7 Minuten intensiver kneten. Anschließend für 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
2. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und rundformen. Mit dem Schluss nach oben auf die Arbeitsfläche legen, mit einem Geschirrtuch abdecken und nochmal ca. 10 Minuten rasten lassen.
3. In der Zwischenzeit eine geeignete Kastenbackform (750-1000 g) mit etwas Butter oder Backtrennspray ausfetten.
4. Anschließend den Teig von oben nach unten einrollen und zu einem Wecken formen (gleiche Länge wie die Kastenform).
5. Mit dem Schluss nach unten in die Kastenform legen und ganz leicht und mit wenig Druck gleichdrücken. Das Toastbrot gut mit Wasser befeuchten, abdecken und bei Raumtemperatur ca. 40 Minuten gehen lassen.
6. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 200 °C Heißluft vorheizen und ein feuerfestes Gefäß mit in den Backofen stellen.
7. Wenn das Toastbrot gut aufgegangen ist, Wasser oder Eiswürfel in das feuerfeste Gefäß schütten und anschließend ein Backblech oder einen Rost mit der Kastenbackform in der Mitte stehend in die mittlere Schiene des Backofens geben.
8. Bei 200 °C Heißluft oder 220 °C Ober-Unterhitze für ca. 40 Minuten backen.
9. Für eine glänzende Kruste das Toastbrot nach dem Backen leicht mit Wasser besprühen. Sofort aus der heißen Form stürzen und auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Mohnweckerl

Knusprig aus dem Ofen

mit Liebe
backen

Zutaten für 9 Stück á 90 g:

500 g Fini's Feinstes Weizenmehl Glatt	18 g Butter
10 g Salz	15 g frische Hefe
10 g Bienenhonig	300 ml Wasser 22-24 °C

Zubereitung:

1. Alle Zutaten vermengen und den Teig 2 Minuten langsam und 7,5 Minuten intensiver kneten.
2. Anschließend 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
3. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und Teigstücke zu je 90 g auswiegen.
4. Teigstücke rundformen (schleifen), mit einem Geschirrtuch abdecken und nochmals ca. 15 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
5. Nun jede Teigkugel mit beiden Händen gleichzeitig zu einem gleichmäßigen, ca. 25 cm langen Teigstrang ausrollen und eine Schlinge formen.
6. Den überstehenden Teigstrang durch die Schlinge fädeln.
7. Weckerln mit Wasser befeuchten, in Mohn eintauchen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
8. Die Mohnweckerl leicht mit Wasser besprühen und zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 25–35 Minuten gehen lassen.
9. Den Backofen auf 215 °C Heißluft oder 220 °C Ober-Unterhitze vorheizen.
10. Vor dem Backen die Mohnweckerl gut mit Wasser besprühen und nach Wunsch mit grobem Salz leicht bestreuen.
11. Mit viel Dampf 18–20 Minuten goldbraun backen (während des Backens ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln in den Ofen stellen).
12. Nach dem Backen die Mohnweckerl auf einem Rost auskühlen lassen.



Salzstangerl

Von Hand geformt

mit Liebe
backen

Zutaten für 8 Stück á 85 g:

400 g Fini's Feinstes Weizenmehl glatt
+ etwas Fini's Feinstes Roggenmehl
8 g Salz
8 g Bienenhonig

5 g Feinkristallzucker
15 g Butter
18 g frische Hefe
230 ml Wasser 22-24 °C
Grobes Salz & Kümmel ganz

Zubereitung:

1. Die Zutaten vermengen und den Teig 3 Minuten langsam und 6,5 Minuten intensiver kneten. Anschließend 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
2. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und in 85 g Stücke teilen. Teigstücke rundformen und mit Roggenmehl gut bemehlen.
3. Teigkugeln mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 15-20 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen, um ihn leichter ausrollen zu können.
4. Die Teigkugeln mit der Hand etwas flach drücken und mit Hilfe eines Nudelholzes zu einem länglichen Fladen von bis zu 25 cm ausrollen.
5. Das Salzstangerl nun von oben nach unten einrollen: Mit der linken Hand den Teigling am unteren Ende leicht ziehen und mit der rechten flachen Hand mit etwas Druck von oben nach unten einrollen.
6. Nach dem Einwickeln die Stangerln mit beiden Händen nochmals leicht nachformen und auf ein Backblech setzen.
7. Die Oberfläche der Salzstangerl leicht mit Wasser besprühen, abdecken und bei Raumtemperatur ca. 20-25 Minuten gehen lassen.
8. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 220 °C Heißluft oder 230 °C Ober-Unterhitze vorheizen.
9. Die Salzstangerl vor dem Backen kräftig mit Wasser besprühen und anschließend grobes Salz und Kümmel darüber streuen.
10. Mit viel Dampf (während des Backens ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln in den Ofen stellen) 18-20 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen die Salzstangerl auf einem Rost auskühlen lassen.

Kaisersemeln

Knackig aus dem Ofen

mit Liebe
backen

Zutaten für 9 Stück á 75 g:

400 g Fini's Feinstes Weizenmehl Glatt	5 g Feinkristallzucker
+ etwas Fini's Feinstes Roggenmehl	15 g Butter
8 g Salz	18 g frische Hefe
8 g Bienenhonig	240 ml Wasser 22-24 °C

Zubereitung:

1. Die Zutaten vermengen und den Teig 3 Minuten langsam und 6,5 Minuten intensiver kneten.
2. Anschließend 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
3. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und Teigstücke zu ca. 75 g auswiegen.
4. Teigstücke rundformen (schleifen) und mit Roggenmehl gut bemehlen.
5. Teigkugeln mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 15 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
6. Teigkugeln mit der Hand etwas flach drücken.
7. Den Teig fünfmal einschlagen und zu einer Kaisersemel formen.
8. Mit der Sternform nach unten auf ein bemehltes Leinentuch oder optional auf ein Geschirrtuch legen und zugedeckt ca. 20-30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
9. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 220 °C Heißluft vorheizen.
10. Semmeln vor dem Backen vorsichtig umdrehen, auf ein Backblech legen, gut mit Wasser besprühen und in den Backofen schieben.
11. Mit viel Dampf (während des Backens ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln in den Ofen stellen) goldbraun backen.
12. Nach dem Backen die Semmeln auf einem Rost auskühlen lassen.





GoodMills Österreich GmbH
Schmidgasse 3-7, 2320 Schwwechat
Tel: +43 1 707 76 91-0 | E-Mail: office@finis-feinstes.at
finis-feinstes.at   [finisfeinstes](https://www.instagram.com/finisfeinstes)