

DAS TEUBNER

Handbuch Backen

Zutaten – Backschule – Backrezepte



TEUBNER

Inhalt

ZUTATEN

6



Mehr als 130 zum Backen relevante Produkte sind hier in Text und Bild beschrieben: von Agar-Agar, einer pflanzlichen Alternative zu Gelatine, über verschiedene Mehle und Mehltypen, die Eigenschaften und Zusammensetzung von Kuvertüre und Schokolade bis hin zu Wissenswertem über Rosenwasser und verschiedene Zuckersorten wie zum Beispiel Demerara-Zucker oder Ursüße.

BACKSCHULE

72



In der praxisnahen Backschule werden alle wichtigen Techniken rund ums Backen beschrieben und in Stepfolgen gezeigt: Die Herstellung von Teigen und Massen wie Baiser, Biskuit, Blätterteig, Brandteig, Hefeteig, Mürbeteig, Pizzateig, Plunder-teig, Quark-Öl-Teig, Rührteig und Sauerteig, aber auch die fachgerechte Zubereitung von Füllungen und Glasuren und der richtige Umgang mit Gelatine oder Kuvertüre.

BACKREZEPTE

148



Über 150 Backrezepte für Klassiker von Apfelstrudel bis Windbeutel, zahlreiche moderne Backideen für fruchtige Kuchen und Torten oder süße Aufläufe und Soufflés, für Kuchen, die, ganz ohne Backen zubereitet, besonders schnell fertig sind, sowie Rezepte für Pikantes aus dem Backofen, Brote und knusprige Brötchen.

■	GEBÄCK ZU KAFFEE UND TEE	150
■	KUCHEN - KLASSISCH UND MODERN	182
■	MIT OBST - TARTES UND TARTELETTES	230
■	TORTEN MIT FEINER FÜLLUNG	272
■	SÜSSE AUFLÄUFE UND SOUFFLÉS	314
■	KALTE KUCHEN UND TÖRTCHEN	334
■	PIKANTES AUS DEM OFEN	344
■	BROT UND BRÖTCHEN	374

EXTRA

MASSE UND GEWICHTE	86
BACKFORMEN	98
BACKUTENSILIEN	110
ÜBER DEN TEE	166
KAFFEESPEZIALITÄTEN	176
KÄSEKUCHEN UND VARIANTEN	214
ÜBER DAS MEHL	244
BACKWAREN AROMATISIEREN	292
ITALIENISCHES BROT	386

ANHANG

GLOSSAR	404
REGISTER	408
IMPRESSUM	416

Hirschhornsalz



Das Backtriebmittel zerfällt beim Erhitzen in Kohlendioxid, Ammoniak und Wasser.

Verwendung: Hirschhornsalz eignet sich nur für flache Backwaren wie Spekulatius, Springerle, Amerikaner oder Lebkuchen. Bei hohem Gebäck kann das Ammoniak nicht entweichen, der Geschmack des Gebäcks wird beeinträchtigt.

Hirse



Das anspruchslose Getreide stammt aus den Gebirgslagen Zentral- und Ostasiens und ist nach wie vor in vielen Gegenden des Nahen und Fernen Ostens Grundnahrungsmittel.

Verwendung: Einige Hirsesorten liefern backfähige Mehle. Ansonsten kann man die kleinen Körner mit dem mild-würzigen Geschmack im Ganzen wie Reis pikant und süß zubereiten.

Honig



Honig hat eine höhere Süßkraft als Zucker. Er ist dickflüssig und klar, wird im Lauf der Zeit fester. Blütenhonig ist weniger süß und dunkler und hat ein kräftigeres Aroma als Waldhonig. Stammt Honig überwiegend von einer bestimmten Pflanzenart, handelt es sich um einen Sortenhonig mit charakteristischer Farbe und typischem Geschmack. Prinzipiell eignet sich jeder Honig zum Backen. Ob Wald-, Blüten- oder Sortenhonig, hängt von Gebäck und Geschmack ab.

Ingwer



Frischer Ingwer, der Wurzelstock einer in Asien heimischen, schilfähnlichen Pflanze. Beim Kauf auf pralle Stücke mit glatter und glänzender Haut achten. Frischen Ingwer bekommt man auch in Essig (japanisch) sowie in Sirup (chinesisch) eingelegt. Im Bild die getrocknete Wurzel sowie das daraus gemahlene, sehr scharfe Pulver, das auch zum Würzen von süßem Gebäck geeignet ist.

Joghurt



Joghurt wird aus Kuhmilch, aber auch aus Schaf- oder Ziegenmilch hergestellt. Die Milch wird mit säuernden Bakterienkulturen versetzt und eine Zeit lang sanft erhitzt, bis sie dickgelegt ist. Joghurt wird mit unterschiedlichem Fettgehalt angeboten, u. a. gibt es Sorten aus Magermilch sowie solche mit höherem Fettgehalt, etwa griechischen Sahnejoghurt.

Brandteig zubereiten

Brandteig ist eine ganz besondere Masse, denn er wird zweimal gegart. Zuerst wird der Teig »abgebrannt«, das heißt, das Mehl wird in die kochende Butter-Wasser-Mischung gegeben und gut untergerührt, bis sich ein Teigkloß bildet, der sich vom Topfboden löst. Unter diesen Kloß werden die Eier gerührt.

Die geschmeidige Masse wird dann entweder auf das gefettete Backblech gestrichen oder mit einem Spritzbeutel daraufgespritzt. Meist wird Brandteiggebäck im Ofen gebacken, wobei es umso höher aufgeht, je mehr mit Dampf gebacken wird. Um Dampf zu erzeugen, gießt man eine Tasse Wasser in den Ofen, nachdem das Blech eingeschoben wurde, und schließt dann schnell die Ofentür.

Brandteig kann aber auch in heißem Fett ausgebacken, also frittiert, oder in Flüssigkeit gegart werden. Beliebte Brandteiggebäcke sind Windbeutel, Éclairs, Spritzkuchen und Schmalzgebäck.

Grundrezept: Brandteig

¼ l Wasser
100 g Butter
1 Prise Salz
250 g Mehl
5 bis 6 Eier

Den Brandteig zubereiten, wie in der Bildfolge rechts beschrieben. Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Masse auf ein ganz leicht eingefettetes Backblech streichen oder in der gewünschten Form daraufspritzen. Die Masse im vorgeheizten Ofen 15 bis 20 Minuten backen. Anschließend mit Sahne- oder Cremefüllungen versehen, wie im jeweiligen Rezept angegeben.

Tipps Gefülltes Gebäck aus Brandteig sollte noch am Tag der Zubereitung verzehrt werden. Ungefülltes Gebäck können Sie einfrieren. Später lässt man es bei Raumtemperatur auftauen und backt es anschließend 5 Minuten bei der im Rezept angegebenen Backofentemperatur auf.

Aus Brandteigresten lassen sich Suppeneinlagen oder Tortengarnituren herstellen. Dafür einfach die restliche Masse als Kugeln mit auf das Backblech spritzen und mit dem eigentlichen Gebäck mitbacken.

Zum Einfrieren den Brandteig formen, auf einem Blech oder Tablett gefrieren lassen, dann in Gefrierdosen einfrieren.





Das Wasser, die Butter und das Salz in eine Kasserolle geben und unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen.



Das gesiebte Mehl auf einmal in die kochende Flüssigkeit schütten, dabei ununterbrochen kräftigiterrühren.



So lange rühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topf löst (abbrennt) und eine weiße Haut den Topfboden überzieht.



Die Masse in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen. 1 Ei unterrühren, bis es sich völlig mit der Masse verbunden hat.



Die restlichen Eier nacheinander zugeben, dabei darauf achten, dass jedes einzelne gut unterrührt ist, bevor das nächste folgt.



Die Teigkonsistenz prüfen. Dafür den Kochlöffel anheben: Die Masse soll glatt sein, glänzen und weich vom Löffel fallen.

Flockenschnitten

Für den Teig

200 ml Wasser
70 g Butter
½ TL Salz
1 TL Zucker
200 g Mehl
5 Eier

Für die Füllung

300 g Himbeeren
50 g Puderzucker
1 EL Rum
750 g Sahne
80 g Zucker

Außerdem

2 Backbleche
Butter und Mehl für
die Backbleche
1 EL Puderzucker zum
Bestauben

1 Aus den Zutaten für den Teig einen Brandteig zubereiten, wie auf den Seiten 88 und 89 beschrieben. Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Die Backbleche fetten und mit Mehl bestauben. Jeweils eine Hälfte des Teigs auf ein Backblech streichen, wie im ersten Bild unten gezeigt. Die Teigplatten in 15 Minuten im Ofen (Mitte) hellbraun backen. Herausnehmen; von den Blechen lösen und erkalten lassen.

2 Eine Teigplatte in 3 Streifen von je 10 cm Breite schneiden, wie im mittleren Bild unten gezeigt. Die zweite Platte mit einem langen Messer mit Sägeschliff in kleine Stücke beziehungsweise »Flocken« schneiden, wie im dritten Bild gezeigt.

3 Für die Füllung die Himbeeren verlesen. Mit dem Puderzucker bestäuben, mit dem Rum

beträufeln und mit einer Gabel grob zerdrücken. Etwas durchziehen lassen.

4 Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Zwei Drittel davon mit der Himbeermasse vermischen. Einen Teigstreifen mit der Himbeersahne bedecken, den zweiten daraufsetzen und ebenfalls mit Füllung bestreichen, zum Schluss den dritten Teigstreifen aufsetzen.

5 Die mit der Himbeersahne zusammengesetzten Teigstreifen rundum, also Oberfläche und Ränder, mit der restlichen Sahne einstreichen und mit den Brandteigflocken bestreuen.

6 Die Schnitten mit Puderzucker dünn bestäuben. Möglichst innerhalb der nächsten 2 bis 3 Stunden servieren, damit der Brandteig noch kross ist.



Den Brandteig dünn auf die beiden vorbereiteten Bleche streichen. Bei 250 °C in 15 Minuten hellbraun backen.



Die Teigplatten von den Blechen lösen. Eine der beiden Platten in 3 Streifen von je 10 cm Breite schneiden.



Die zweite Brandteigplatte mit einem Messer mit Sägeschliff in kleine Stücke bzw. »Flocken« schneiden.





Elsässer Flammkuchen

Für 2 Stück

Für den Teig

300 g Weizenmehl Type 550

¼ Würfel Hefe (5 g)

1 TL Salz

Für den Belag

200 g Zwiebeln

150 g roher geräucherter durchwachsener Speck

375 g Crème double

frisch geriebene Muskatnuss

frisch gemahlener Pfeffer

Salz

2 EL Öl

Außerdem

Mehl für die Arbeitsfläche und zum Bestauben

2 Backbleche

Öl für die Backbleche

1 Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit 2 EL lauwarmem Wasser auflösen, dabei ein wenig Mehl vom Rand mit untermischen. Das Salz über das Mehl streuen. 180 ml lauwarmes Wasser zugießen und alles zu einem glatten Teig verkneten.

2 Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt in einer Schüssel an einem warmen, zugfreien Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

3 Für den Belag die Zwiebeln schälen und in etwa 2 mm dünne Ringe schneiden. Den Speck zunächst in 3 mm dicke Scheiben, dann quer in dünne Streifen schneiden.

4 Den Teig kräftig durchkneten und halbieren. Auf einer leicht

bemehlten Arbeitsfläche zu 2 hauchdünnen Fladen von 45 cm Durchmesser ausrollen. Die Ränder rundum etwa 1 cm breit einschlagen, so dass sie leicht erhöht sind.

5 Die Backbleche mit Öl einpinseln. Die Fladen umgedreht (also mit dem eingeschlagenen Rand nach unten) auf die Backbleche legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

6 Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Die Fladen mit Crème double bestreichen, dann belegen, wie in der Bildfolge unten gezeigt und beschrieben.

7 Die Ränder der Teigfladen mit Mehl bestauben. Die Flammkuchen im vorgeheizten Ofen (Mitte) 10 bis 15 Minuten knusprig backen. Aus dem Ofen nehmen; sofort heiß servieren.



Jeweils die Hälfte der Crème double auf einem Teigfladen verstreichen, dabei die Ränder frei lassen.



Beide Teigfladen gleichmäßig zuerst mit Zwiebelringen, dann mit Speckstreifen belegen.



Den Belag mit Muskatnuss und Pfeffer würzen, vorsichtig salzen und mit dem Öl beträufeln.

DAS TEUBNER Handbuch Backen

Zutaten – Backschule – Backrezepte



Zutaten

Mehr als 130 Backzutaten in Text und Bild. Von Agar-Agar über Mehltypen, Nougat, Rosenwasser bis hin zu Demerara-Zucker und Ursüße.

Backschule

Alle wichtigen Techniken rund ums Backen in Stepfolgen: Herstellung von Teigen und Massen, Füllungen und Glasuren fachgerecht zubereiten.

Backrezepte

Über 150 Rezepte von Apfelstrudel und Sachertorte über süße Aufläufe und Soufflés bis hin zu herzhaftem Gebäck, Brot und Brötchen.

TEUBNER – kochen | erleben

TEUBNER Bücher sind weltweit einzigartig – das neue TEUBNER Handbuch Backen bietet brillante Fotos, viel Information und praktisches Know-how.
www.teubner-verlag.de

25,00 € [D] 25,70 € [A]
ISBN 978-3-8338-1087-9
457 Ratgeber Backen



TEUBNER