TOASTBROT

in der Coolinato
Mini-Kastenform

Zutaten

- 300 g Weizenmehl (Typ 405 oder 505)
- 150 ml lauwarme Milch
- 50 g weiche Butter
- 0,5 Würfel frische Hefe
- 1 gestrichener EL Zucker
- 1 gestrichener TL Salz

Zubereitungszeit:
ca. 15 Minuten

Insgesamt inkl.
Ruh- und Backzeit:
ca. 2 Stunden

Coolinato

Zubereitung

Das Mehl in eine Teigschüssel füllen und in der Mitte eine Mulde formen. Die warme Milch in die Mulde füllen, Hefe zerbröseln und mit dem Zucker hinzufügen. Die Mischung ca. 10 Minuten gehen lassen und die Butter hinzufügen.

Das Salz auf dem Mehl am Rand verstreuen.
Nun mit dem Knethaken der Küchenmaschine den Teig ca. 3-5 Minuten kneten.

Die Kastenform leicht ölen und mit etwas Mehl ausstreuen. Den Teig hineinfüllen, die Oberfläche nach Belieben mit etwas Mehl bestreuen. Nun die Form mit einem Küchenhandtuch abdecken und an einem warmen Ort 60 Minuten ruhen lassen.

Anschließend den Backofen auf 200°C vorheizen und das Brot auf der 2. Schiene von unten 45 Minuten backen. Anschließend 10 Minuten abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

Bon Apetit!

Folgt uns auf

VOLLKORNBROT

in der Coolinato
Mini-Kastenform

Zutaten

- 150 g 6-Korn Schrot (oder 75 g Roggen- und 75 g Weizenschrot)
- 80 g kernige Haferflocken
- 80 g Sonnenblumenkerne
- 80 g Weizenmehl
- 230 ml lauwarmes Wasser
- 1 Päckchen (75 g) flüssiger Sauerteig
- 1 EL Rübenkraut
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 gestrichener EL Salz
- 2 EL Sesam

Zubereitungszeit:
ca. 10 Minuten

Insgesamt inkl.
Ruh- und Backzeit:
ca. 2 Stunden 10 Minuten

Coolinato

Zubereitung

Die trockenen Zutaten und einen EL Sesam in eine Teigschüssel füllen und in der Mitte eine Mulde formen. Das lauwarme Wasser in die Mulde füllen, Sauerteig und Rübenkraut hinzufügen. Salz und Trockenhefe auf dem Mehl am Rand verstreuen. Nun mit dem Knethaken der Küchenmaschine den Teig ca. 5-7 Minuten kneten.

Die Kastenform leicht ölen und mit einem EL Sesam ausstreuen. Den Teig hineinfüllen, die Oberfläche nach Belieben mit etwas Mehl oder einer Handvoll Sonnenblumenkerne bestreuen. Nun die Form mit einem Küchenhandtuch abdecken und an einem warmen Ort 60 Minuten ruhen lassen.

Anschließend den Backofen auf 200°C vorheizen und das Brot auf der 2. Schiene von unten 60 Minuten backen. Anschließend 10 Minuten abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

Tipp: Sie können das Brot auch in der Heissluftfritteuse bei 200°C backen. Allerdings sollten Sie die Oberfläche nach 20 Minuten mit etwas Alufolie abdecken und nach weiteren 20 Minuten das Brot mit Backhandschuhen aus der Form nehmen und „auf dem Kopf" weiterbacken, damit es rundum knusprig wird.

Bon Apetit!

Folgt uns auf

WALNUSSBROT

in der Coolinato
Mini-Kastenform

Zutaten

- 150 g Dinkelmehl
- 150 g Roggenmehl
- 0,5 Würfel frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 1 gestrichener TL Salz
- 50 g Walnusskerne

Zubereitungszeit:
ca. 20 Minuten

Insgesamt inkl.
Ruh- und Backzeit:
ca. 2 Stunden 10 Minuten

Coolinato

Zubereitung

Die beiden Mehlsorten in eine Teigschüssel füllen und in der Mitte eine Mulde formen. Das lauwarme Wasser in die Mulde füllen, Hefe zerbröseln und mit dem Zucker hinzufügen. Die Mischung ca. 10 Minuten gehen lassen. Salz auf dem Mehl am Rand verstreuen. Nun mit dem Knethaken der Küchenmaschine den Teig ca. 3-5 Minuten kneten. Anschließend die Walnusskerne hinzufügen und vorsichtig unterkneten.

Die Kastenform leicht ölen und mit etwas Mehl ausstreuen. Den Teig hineinfüllen, die Oberfläche nach Belieben mit etwas Mehl bestreuen. Nun die Form mit einem Küchenhandtuch abdecken und an einem warmen Ort 60 Minuten ruhen lassen.

Anschließend den Backofen auf 200°C vorheizen und das Brot auf der 2.Schiene von unten 50 Minuten backen. Anschließend 10 Minuten abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

Tipp: Sie können das Brot auch in der Heissluftfritteuse bei 200°C backen. Allerdings sollten Sie die Oberfläche nach 20 Minuten mit etwas Alufolie abdecken und nach weiteren 20 Minuten das Brot mit Backhandschuhen aus der Form nehmen und „auf dem Kopf" 10 Minuten weiterbacken, damit es rundum knusprig wird.

Bon Apetit!

Folgt uns auf

APFELKUCHEN MIT MANDELN

in der Coolinato
Mini-Kastenform

Zutaten

- 1 Ei (Gr L)
- 80 g weiche Butter
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Weizenmehl (Typ 405)
- 1,5 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 ml Milch
- 1 großer Apfel oder 2 kleine
- 50 g + 10 g Mandelstifte

Zubereitungszeit:
ca. 15 Minuten

Backzeit:
ca. 45 Minuten

Coolinato

Zubereitung

Das Ei mit dem Zucker und Vanillezucker (von beiden Zuckersorten je 1 TL zurückhalten!) schaumig aufschlagen, die Butter hinzufügen und weiter rühren. Anschließend das mit Backpulver gemischte Mehl, Salz und die Milch unterrühren. Nun den Apfel in nicht zu kleine Stücke schneiden und mit 50 g Mandelstiften unter den Teig heben.

Die Kastenform leicht einfetten, den Teig hineingeben und die restlichen 10 g Mandelstifte auf der Oberfläche verteilen. Zum Abschluss die 2 TL Zucker über die Mandeln streuen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen und den Kuchen auf der 2. Schiene von unten 45 Minuten backen. Anschließend 10 Minuten abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

Tipp: sollte Ihnen der Kuchen zuviel ‚Biss' haben, ersetzen Sie die Mandelstifte durch Mandelblättchen.

Bon Apetit!

Folgt uns auf