

Pizzabacken

**mit Assmann-Perle
W700 glatt**

Pizza

Rezept für ein Blech 35 x 40 cm.

Zutaten für den Teig:

500g Mehl-Assmann-Perle W700 glatt, 1 Würfel Frischhefe (40g), ca. 0,5 l Wasser oder Milch, Salz, etwas Öl, 1 Ei.

Auflagen:

Mit Schinken:

250g gekochter Schinken, 2 Eßlöffel Paradeismark, 500g Mozzarellakäse, 4 Eßlöffel Olivenöl, Salz, Pfeffer, Oregano und Basilikum.

Mit Champignons:

400g frische Champignons (vorher separatblättrig dünsten), 2 Eßlöffel Paradeismark, 500g Mozzarellakäse, Salz, frischer Pfeffer, Muskatnuß, Oregano, 4 Eßlöffel Olivenöl.

Mit Sardellen und Oliven:

2 Dosen Sardellenfilets, 1 Glas gefüllte Oliven, 2 Eßlöffel Paradeismark, 500g Mozzarellakäse, 4 Eßlöffel Olivenöl, Salz, Pfeffer, Oregano.

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken und die frische Hefe hineinbröckeln. 2 Eßlöffel lauwarmen Milch oder Wasser und etwas Mehl vermengen, mit einem Tuch abdecken und warmstellen, bis sich der Hefeteig etwa verdoppelt hat und grobporig aussieht. Danach mit lauwarmen Milch oder lauwarmem Wasser und weichem Fett alle anderen Zutaten solange kneten, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst.

Backblech mit Öl einfetten, den Teig darauf ausrollen. Gewünschte Auflage gleichmäßig auf dem Teig verteilen, würzen und noch etwas Öl über die Pizza träufeln. Den Teig nochmals 15 Minuten gehen lassen, dann backen.

Heiß servieren - Guten Appetit.

Rezepte

mit Assmann-Perle W480 Dunst-Universal

Striezel

Zutaten: 50dag Mehl-Assmann-Perle W480 Dunst, Salz, Milch, 6dag Zucker, 8dag Butter, 2 Dotter, 2dag Hefe, 5dag Rosinen, gezuckerte Milch zum Bestreichen, 3dag Zucker zum Bestreuen, Butter für das Blech.

Zubereitung: Erwärmtes Mehl, Salz, Milch, Zucker, Butter, Dotter, Rosinen und das aufgegangene Dampfel werden zu einem Teig vermischt, den man gut abarbeitet und für eine Stunde an einen warmen Ort zum Aufgehen stellt. Aus dem Teig richtet man 9 Laibchen, die man zu langen Rollen auswalzt. Man flicht nun einen vierteiligen, einen dreiteiligen und einen zweiteiligen Zopf. Zuunterst kommt der Vierteilige, darauf der Dreiteilige, oben auf der Zweiteilige, wobei man zwischen die Zöpfe etwas Eiweiß streicht, damit sie aneinanderkleben. Den auf diese Weise hergestellten Striezel lässt man 45 Minuten lang gehen, bestreicht ihn mit gezuckerter Milch und bäckt ihn dann bei mäßiger Hitze im Rohr. Man kann den Striezel mit Hagelzucker, Mandeln oder Mohn bestreuen.

Weizenkeimkuchen

Zutaten: 14dag Butter oder Margarine, 4 Eier, 15dag Rohrzucker, Vanillezucker, 2 Eßlöffel Rum, Zitronenschale, 6dag Instant-Kakao, 6dag Kokosette, 10dag Weizenkeime, 16dag Mehl-Assmann-Perle Type W480 Dunst, 112 Pk. Backpulver, ca. 1/8 l Milch.

Zubereitung: Butter oder Margarine, Eidotter, Rohrzucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Rum und Instant-Kakao schaumig rühren. Danach Mehl und Backpulver, Kokosette und Weizenkeime abwechselnd mit Milch unterrühren. Zuletzt den steifen Schnee der vier Eiklar unterheben. Im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad 40 Minuten backen.

Rezepte

mit Assmann-Perle

W700 glatt oder W480 Dunst-Universal

Kaiserschmarren

Zutaten: 4 Eigelb, 4 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, 50g Zucker, 114 l Milch, Salz, ca.130g Mehl-Assmann-Perle W700 glatt oder W480 Dunst, 50g Rosinen, geriebene Zitronenschale, 80g Butter

Zubereitung: Milch, Salz und Mehl verrühren, Eigelb und Zitronenschale einmischen und den Eischnee unterheben. Butter in einer Pfanne heiß werden lassen, ca.1cm dick den Teig einfüllen, anbacken, umdrehen und andere Seite bräunen. Einige Rosinen darauf streuen und mit einer Gabel in kleine Stücke reißen. In eine Schüssel geben und warmstellen. Schmarren so weitermachen, bis der Teig aufgebraucht ist. Kaiserschmarren anzuckern und mit Preiselbeeren, Zwetschkenröster oder Apfelmus zu Tisch bringen.

Feine Kekse

Zutaten: 42dag Mehl-Assmann-Perle W700 glatt oder W480 Dunst, 14dag Staubzucker, 28dag Butter, 4 Dotter, Vanille und Zitronenschale

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Teig bereiten, dünn ausrollen und Formen ausstechen. Diese mit versprudelttem Ei bestreichen. Mit Normalkristallzucker und geriebenen Nüssen bestreuen und hell backen.

Rezepte

mit Assmann-Perle
W700 glatt oder W480 Dunst-Universal

Kaiserschmarren

Zutaten für 2 Personen:

60g Mehl-Assmann-Perle Type W700 glatt oder W480 Dunst,
1/8 l Milch, 3 Eier, 2 EL Staubzucker, 1 Packung Vanillezucker, 1 EL
Rosinen, Salz, Kristallzucker, Staubzucker, Butter.

Zubereitung:

Rosinen unter heißem Wasser waschen und abtropfen lassen. Eier in
Dotter und Eiklar trennen. Milch und Mehl, eine Prise Salz und
Vanillezucker glatt verrühren. Dann Dotter einrühren. Teig durch ein
feines Sieb streichen, um Klümpchen zu entfernen. Backrohr auf 180°
vorheizen. Eiklar mit Zucker zu cremigem Schnee schlagen. Ein
Drittel vom Schnee mit dem Teig verrühren, Rest behutsam
unterziehen. Rosinen unterheben. In einer Pfanne 1EL Butter erhitzen.
Teig einfüllen, verteilen und auf kleiner Flamme solange backen, bis
die Unterseite goldbraun ist. Masse wenden und im vorgeheizten Rohr
fertig backen. Schmarren anrichten und mit Staubzucker bestreut
servieren.

Buttermilchscharren

Zutaten für 2 Personen:

1/4 l Buttermilch, 1 EL Butter, 40g Staubzucker, 120g
Mehl-Assmann-Perle Type W700 glatt oder W480 Dunst, Prise
Salz, 4 Eier.

Zubereitung:

Backofen auf 160° vorheizen. Buttermilch mit der geschmolzenen
Butter, Staubzucker, Mehl und einer Prise Salz verrühren, Eier
dazugeben. 1EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Teig einfüllen,
gleichmäßig verteilen und solange backen, bis die Unterseite
goldbraun ist. Scharren wenden und im vorgeheizten Rohr
fertigbacken (ca. 10 Minuten). Scharren zerpfücken und mit
Staubzucker bestreut servieren.

Welches Mehl wofür?

Weizenmehl Type 480 Dunst:

Universalmehl, ein Mehl für Alles geeignet

Weizenmehl Type 700 glatt:

Strudelteig, Kaiserschmarren, Palatschinken, Soßen

Weizenmehl Type 480 griffig:

Mürb- oder Biskuitteig, diverse Tortenmassen, Bäckereien,
auch zum Binden von Knödeln und für Butternockerln

Weizenmehl Type 1600:

für Mischbrot (Hausbrot)

Roggenmehl Type 500:

helles Brotmehl (Vorschußbrot)

Roggenmehl Type 960:

Typisches Brotmehl (Mischbrot wird vorwiegend mit der
Type W1600 gemischt)

Roggenmehl Type 2500:

für sehr dunkle Brote (reine Roggenbrote, hauptsächlich mit der
Type R960 gemischt)

Diverse Vollkornschrote, Speisekleie und Keime:

für Spezialgebäck (Grahamweckerl, Vollkornbrot, Kornspitz)

Rezepte

mit Assmann-Mehl W480 griffig

Weizenkeimkuchen

Zutaten: 14dag Butter oder Margarine, 4 Eier, 15dag Rohzucker, Vanillezucker, 2 Eßlöffel Rum, Zitronenschale, 6dag Instant-Kakao, 6dag Kokosette, 10dag Weizenkeime, 16dag Assmann-Mehl Type W480 griffig, 112Pk. Backpulver, ca.1/8 l Milch.

Zubereitung: Butter oder Margarine, Eidotter, Rohrzucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Rum und Instant-Kakao schaumig rühren. Danach Mehl und Backpulver, Kokosette und Weizenkeime abwechselnd mit Milch unterrühren. Zuletzt den steifen Schnee der vier Eiklar unterheben. Im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad 40 Minuten backen.

Kirschenknödel aus Kartoffelteig

Teig: 500g gekochte passierte Kartoffeln, Salz, 1 Ei, 250g Assmann-Mehl Type W480 griffig, 1Eßlöffel Öl, ca.1/2 kg große Kirschen

Überzug:100g Butter, 80g Semmelbrösel, etwas Zucker und Zimt

Zubereitung: Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten, dann zu einer Rolle formen und in ca.12 gleichgroße Teile schneiden. Jedes Teigstück breit drücken, mit 3-4 Kirschen füllen, zu Knödeln formen und fest zusammendrücken. Dann in leicht kochendes Salzwasser legen und ca. 8 Minuten kochen lassen. Die Knödel einzeln in geröstete Semmelbrösel wälzen, mit Zucker und Zimt bestreuen und mit Vanillesauce zu Tisch bringen.