

BROT UND KUCHEN IN GUSSEISEN BACKEN

Das einfachste, ursprünglichste Brot der Welt in unendlich vielen zeitgemäßen Variationen.

BROTBACKFORM

Tipps und Tricks

GRUNDTEIGE

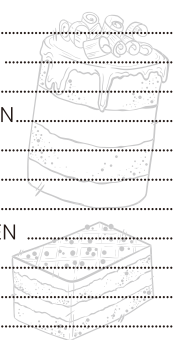
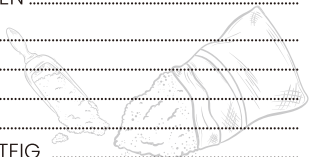
Brotrezepte

Kuchenrezepte

Gusseisen

Inhaltsverzeichnis

1	 EINLEITUNG	2	4.7	BUTTERMILCHBROT MIT HEFE	7
2	 DIE ERSTEN TIPPS UND TRICKS	3	4.8	DINKELBROT MIT KERNEN UND HEFE	7
2.1	VORHEIZEN	3	4.9	BUTTERBRIOCHE MIT HEFE	8
2.2	ANKLEBEN.....	3	4.10	BANANENBROT	8
2.3	SCHWADEN/BEDAMPFEN	3	5	KUCHEN	8
2.4	KRUSTE	3	5.1	KÄSEKUCHEN OHNE BODEN	8
2.5	VIELSEITIGKEIT UND TEMPERATUR	3	5.2	APFELSTREUSELTORTE.....	9
2.6	KLOPFTEST	3	5.3	SCHOKO-BANANEN-KUCHEN.....	9
2.7	ZUTATEN MISCHEN	3	5.4	ZITRONENKUCHEN	9
3	GRUNDEIGE	4	5.5	HEIDELBEERKUCHEN	10
3.1	SAUERTEIG	4	5.6	SCHOKOKUCHEN	10
3.2	RÜHRTEIG.....	4	5.7	SCHOKO-KOKOS-SCHNITTEN	10
3.3	BISKUIT	4	5.8	AMEISENKUCHEN	11
3.4	HEFETEIG/GERMTEIG	5	5.9	MARMORKUCHEN	11
3.5	QUARKTEIG/TOPFENTEIG	5	5.10	ROTWEINKUCHEN	11
4	BROT UND GEBÄCK	5	IMPRESSUM		12
4.1	VOLLKORNBROT MIT HEFE	5	HAFTUNGSAUSSCHLUSS		12
4.2	CIABATTA MIT HEFE	5	URHEBERRECHT		12
4.3	HAFERFLOCKENBROT	6			
4.4	KAROTTENBROT MIT HEFE	6			
4.5	ROGGEN-DINKELBROT MIT HEFE.....	6			
4.6	TOASTBROT MIT TROCKENHEFE	7			



Schön, dass du dich für das nachhaltige und außerdem sehr unkomplizierte Brotbacken mittels Gusseisenform entschieden hast! Es gibt sehr viel, was für einen Brotbacktopf spricht. Das Wichtigste von allem ist aber, die Brote werden fantastisch! Sie haben eine hervorragende Kruste und sind schön durchgebacken. Kein anderes Zubehör lohnt sich mehr und ist dabei so vielseitig verwendbar. Du wirst es nicht bereuen und mit diesem kleinen Büchlein bekommst du auch gleich ein paar Infos und Rezepte obendrauf.

Die Gusseisenform wirkt wie ein kleiner Backofen mit einer gleichmäßig dicken Metallwand. Da sich in der Gusseisenform die Hitze gleichmäßig und stabil verteilt, eignet sich diese perfekt, um einfaches und ursprüngliches Brot auf hohem Niveau – also wie frisch vom Meisterbäcker – selbst zu backen. Brot aus dem Topf bietet alles, was das Herz begehrt: Ursprünglichkeit, Natürlichkeit, Einfachheit und Schnelligkeit, Variantenreichtum und Bekömmlichkeit durch freie Auswahl der Zutaten. Auch Torten und Kuchen gelingen wunderbar in einer Gusseisenform.

2 Die ersten Tipps und Tricks

Gleich vorweg ein paar Tipps, Tricks und Infos für ein besseres Verständnis.

2.1 Vorheizen

Die Gusseisenform mit dem Deckel muss (am besten zusammen mit dem Backofen für ca. 30 Minuten) immer auf 250 Grad Celsius vorgeheizt werden. Erst dann kommt der Teig in den Topf und der Backvorgang kann beginnen.

2.2 Ankleben

Das Ankleben kannst du verhindern, indem du ein Stück Backpapier in den Topf legst. Eventuell erleichtert dir das Backpapier auch direkt das Einlegen des Teiges in den Topf. Lege dazu den Teig auf das Backpapier und leg ihn gemeinsam mit dem Papier einlage in den Topf.

2.3 Schwaden/Bedampfen

Das Schwaden, also das aufwändige und teils lästige Befeuchten des Backofens, entfällt bei der Gusseisen-Brotbackform, da diese die Feuchtigkeit, die beim Backen aus dem Brot austritt, nah am Brot halten kann.

2.4 Kruste

Der genaue Zeitpunkt, an dem während des Backvorganges der Deckel gehoben und entfernt werden kann, also wann die Kruste ausbacken darf, ist von Backofen zu Backofen und von Brot zu Brot unterschiedlich und deswegen in den folgenden Rezepten nicht angeführt. Mit ein bisschen Übung kannst du das ganz einfach selbst herausfinden.

Hinweis: Lässt du den Deckel bis zum Ende auf dem Topf, erhältst du eine sehr feine Kruste. Wenn du den Deckel ca. 10 Minuten vor dem Ende entfernst, wird die Kruste eher grob und knuspriger.

2.5 Vielseitigkeit und Temperatur

Grundsätzlich kann jedes Brotrezept und viele Kuchenrezepte in deinem Gusseisentopf hergestellt werden. Gebacken wird bei 170 bis 230 Grad Celsius. Die Temperaturen sind beim freien Backen und beim Backen in einer Brotbackform die gleichen.

2.6 Klopfest

Um festzustellen, ob dein Brot fertig gebacken ist, kannst du es aus der Form nehmen und an der Unterseite den Klopfest durchführen. Klingt es hohl, dann ist es fertig gebacken. Klingt es dumpf, kann es noch einmal für 10 Minuten in den Ofen.

2.7 Zutaten mischen

Die Zutaten wie Hefe, Salz etc. sollten mit einem Teil des benötigten lauwarmen Wassers aufgelöst werden und nicht direkt zu dem Mehl dazugegeben werden. Wenn du Sonnenblumen- oder Kürbiskerne hinzufügen möchtest, solltest du diese vorher in kaltem Wasser für ein paar Stunden einweichen. Die Kerne können auch einige Tage im Kühlschrank gelagert werden. Gibst du sie direkt in den Teig, entziehen sie dem Teig die Feuchtigkeit und dein Brot wird trocken. Bei Nüssen ist das Wässern nicht notwendig.

3 Grundteige

3.1 Sauerteig

Zutaten:

200 g lauwarmes Wasser
200 g Roggenmehl

Zubereitung:

Tag 1: 50 g Roggenmehl und 50 g Wasser in einer Schüssel gut verrühren. Dann zugedeckt und bei Zimmertemperatur 24 Stunden lang stehen lassen. Das ist der Ansatz.

Tag 2: Ansatz mit 50 g Roggenmehl und 50 g Wasser vermehren und erneut 24 Stunden lang stehen lassen.

Tag 3 und Tag 4: Vorgang wiederholen.

Tag 5: Der Teig hat deutlich Blasen entwickelt. Nun kann die benötigte Menge entnommen und für das gewünschte Rezept verwendet werden. Der Rest des Sauerteiges kann in einem Schraubglas oder einem anderen Glasgefäß rund 4 Wochen lang im Kühlschrank aufbewahrt werden. Wenn du den Teig länger nicht benötigst, kannst du ihn auch einfrieren. Von diesem Teig kannst du nun immer den benötigten Teil entnehmen und verwenden oder ihn wieder vermehren.



3.2 Rührteig

Zutaten:

Je nach Rezept sind die Zutaten von Rührteig unterschiedlich. Die Definition des Rührteiges ergibt sich vom „Rühren“.

Zubereitung:

Für den Rührteig werden die Zutaten laut Originalrezept ganz einfach miteinander verrührt. Die Zutaten sollten bei der Verarbeitung immer Zimmertemperatur haben. Die weiche Butter oder das Öl wird gemeinsam mit Eiern und Zucker schaumig gerührt. Es soll eine cremige Mischung entstehen. Die trockenen Zutaten kommen zum Schluss zur Mischung hinzu, sodass ein schöner Teig entsteht.



3.3 Biskuit

Zutaten:

3 Eier
120 g Zucker
4 EL prickelndes Wasser (alternativ stilles Wasser)
120 g Mehl
1/2 Pck. Backpulver

Zubereitung:

Die Eier werden getrennt und das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen. Die Dotter werden mit dem Zucker schaumig gerührt, das prickelnde Wasser wird zugefügt. Nun wird das Mehl zusammen mit dem Backpulver in kleinen Portionen eingerührt. Zuletzt wird vorsichtig der Eischnee untergehoben.

3.4 Hefeteig/Germteig

Zutaten:

300 g Flüssigkeit nach Wunsch (z. B. Wasser, Buttermilch, Bier, Eier)
500 g Mehl
10 g Salz
10 g frische Hefe
Für einen Vollkornteig verwendet man 400 g Flüssigkeit.

Zubereitung:

Alle Zutaten vermischen und zu einem glatten Teig kneten. Die Knetdauer variiert je nach Getreidesorte.

3.5 Quarkteig/Topfenteig

Zutaten:

250 g Weizenmehl
250 g Butter
250 g Quark/Topfen
5 g Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten kurz zu einem Teig verkneten und den Teig nach Rezept weiterverarbeiten.

4 Brot und Gebäck

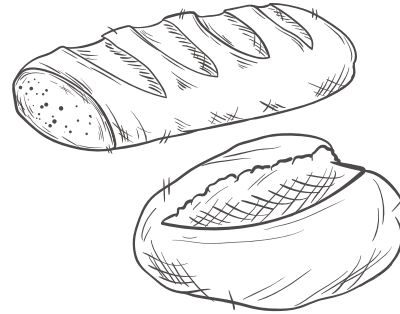
4.1 Vollkornbrot mit Hefe

Zutaten:

500 g lauwarmes Wasser
750 g Weizenvollkornmehl
15 g Salz
10 g Hefe
40 g Sesam
40 g Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Einen Hefeteig zubereiten und zugedeckt rund eine Stunde gehen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Brot formen und in einem Gärkorb oder in einer Schüssel noch einmal 10 Minuten gehen lassen. Nun wird das Brot in die Backform gegeben und bei 220 °C rund 50 Minuten gebacken. Alternativ kannst du auch deutlich weniger Hefe nehmen, wie z.B. nur 0,5 g Hefe, musst dann aber den Teig ca. 24 Stunden gehen lassen und ihn 2-3 mal innerhalb der 24 Stunden mechanisch etwas durchkneten. Das Brot wird dann noch bekömmlicher.



4.2 Ciabatta mit Hefe

Zutaten:

500 g Weizenmehl
12 g Hefe
350 ml lauwarmes Wasser
2 TL Salz
1 TL Zucker
5 EL Olivenöl
getrocknete Kräuter

Zubereitung:

Einen Hefeteig herstellen und 1 Stunde zugedeckt gehen lassen. Dann wird das Olivenöl zugegeben und noch einmal geknetet, danach wieder 2 Stunden gehen gelassen. Anschließend das Brot zu einem Laib formen und noch einmal in einem Gärkorb oder einer Schüssel 30 Minuten gehen lassen, dann 30 Minuten bei 220 °C backen.

4.3 Haferflockenbrot

Zutaten:

500 g Magerquark
500 g kernige Haferflocken
3 Eier
2 Päckchen Backpulver
1 TL Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten werden gut vermischt, direkt in die Gusseisenform gegeben und bei 180 °C 50 Minuten gebacken.

4.4 Karottenbrot mit Hefe

Zutaten:

320 g lauwarmes Wasser
200 g Dinkelvollkornmehl
150 g Weizenbrotmehl
150 g Roggenmehl
100 g Karotten fein gerieben
30 g Sonnenblumenkerne
10 g Salz
10 g frische Hefe

Zubereitung:

Einen Hefeteig zubereiten und diesen rund 20 Minuten rasten lassen. Nun den Teig wieder kneten, in eine Schüssel oder einen Gärkorb geben und 15 Minuten gehen lassen. Anschließend das Karottenbrot bei 220 °C rund 35 Minuten backen.

4.5 Roggen-Dinkelbrot mit Hefe

Zutaten:

600 g lauwarmes Wasser
550 g Roggenmehl
50 g Weizenbrotmehl
350 g Dinkelmehl
200 g Sauerteig
10 g Brotgewürz
20 g Salz
20 g frische Hefe

Zubereitung:

Die Mehle in einer Schüssel vermischen und Salz, Hefe, Sauerteig und Brotgewürz dazugeben. Anschließend mit lauwarmem Wasser zu einem Teig kneten. Nun darf der Teig 20 Minuten rasten. Danach wird der Teig abermals geknetet und danach muss er in einem Gärkorb oder einer Schüssel wieder 30 Minuten rasten. Nun wird das Brot in den Topf gegeben und bei 220 °C rund 35 Minuten gebacken.

4.6 Toastbrot mit Trockenhefe

Zutaten:

500 g Mehl
150 ml lauwarmes Wasser
150 ml lauwarme Milch
10 g Salz
10 g Zucker
1 Pck. Trockenhefe
35 g Butter
optional 1 EL Apfelmus

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und 10 Minuten gut miteinander verkneten. Nun den Teig zugedeckt 1,5 Stunden gehen lassen. Danach wird der Teig ein weiteres Mal gut geknetet und in einem Gärkorb oder einer Schüssel zugedeckt noch einmal 45 Minuten gehen gelassen. Danach wird das Toastbrot bei 200 °C 40 Minuten gebacken.

4.7 Buttermilchbrot mit Hefe

Zutaten:

250 g zimmerwarme Buttermilch
400 g lauwarmes Wasser
500 g Dinkelmehl
250 g Weizenvollkornmehl
250 g Roggenmehl
15 g Brotgewürz
20 g Salz
20 g frische Hefe

Zubereitung:

Einen Hefeteig herstellen, diesen 10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und anschließend 30 Minuten zugedeckt rasten lassen. Den Teig zu einem Brot formen und in einem Gärkorb oder einer Schüssel noch einmal 10 Minuten gehen lassen. Anschließend bei 220 °C 40 Minuten backen.

4.8 Dinkelbrot mit Kernen und Hefe

Zutaten:

300 g lauwarmes Wasser
500 g Dinkelmehl
10 g Brotgewürz
3 EL Sonnenblumenkerne
3 EL Kürbiskerne
3 EL Sesam
10 g Salz
15 g frische Hefe

Zubereitung:

In einer Schüssel die trockenen Zutaten vermengen, dann Hefe und Wasser zugeben und zu einem Teig kneten. Den Teig 30 Minuten gehen lassen und anschließend noch einmal kneten, zu einem Laib formen und bei 220 °C rund 40 Minuten backen.

4.9 Butterbrioche mit Hefe

Zutaten:

100 g lauwarme Milch
1 Ei
250 g Weizenmehl
4 g Salz
50 g Zucker
10 g frische Hefe
50 g zimmerwarme Butter

Zubereitung:

Zuerst wird in einer Schüssel die Milch mit dem Ei verrührt. Dann werden das Mehl und die Hefe zugegeben. Danach folgen Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter. Nun alles zu einem glatten Teig verkneten und anschließend 30 Minuten rasten lassen. Das Brot bei 170 °C 25 Minuten backen.

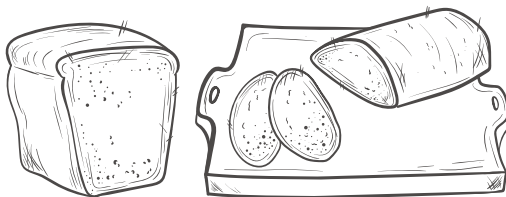
4.10 Bananenbrot

Zutaten:

3 reife Bananen
200 g Vollkornmehl
1 TL Zimt
100 g Apfel gerieben oder Apfelmus
1 Pck. Backpulver
2 Eier
50 g gehackte Nüsse

Zubereitung:

Die zerdrückten Bananen und das Apfelmus werden mit den Eiern schaumig geschlagen. Als nächstes werden alle anderen Zutaten (zuletzt die Nüsse) in die Schüssel gegeben und gut verrührt. Das Brot bei 180 °C 45 Minuten backen.



5 Kuchen

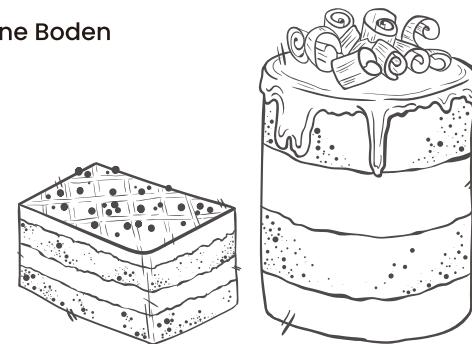
5.1 Käsekuchen ohne Boden

Zutaten:

200 g Margarine
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
6 Eier
1 kg Magerquark
1 EL Zitronensaft
100 g Mehl
1 TL Backpulver

Zubereitung:

Margarine, Zucker, Vanillezucker und Eier in eine Schüssel geben und verrühren, danach Magerquark, die Backpulver-Mehl-Mischung und Zitronensaft zufügen und gut verrühren. Der Kuchen wird in der Gusseisenform bei 170 °C 60 Minuten gebacken.



5.2 Apfelstreuseltorte

Zutaten:

500 g Weizenmehl
1 Pck. Backpulver
100 g Zucker
2 Eier
250 g zimmerwarme Butter
1 kg Äpfel
Zimt
Rosinen
Zitronensaft

Zubereitung:

Zuerst das Mehl und das Backpulver in einer Schüssel vermischen, dann Butter, Zucker und Eier zugeben und zu einem Mürbteig kneten. Die Menge in $\frac{2}{3}$ und $\frac{1}{3}$ teilen und beiseitestellen. Die geschälten Äpfel hobeln und mit Zucker, Zimt, Rosinen und Zitronensaft vermischen. Die große Menge Mürbteig in die Gusseisenform drücken und an den Rändern hochziehen, die Apfelmasse darauf verteilen und mit dem Rest des Mürbteigs als Streusel bestreuen. Die Torte wird bei 170 °C 50 Minuten gebacken.

5.3 Schoko-Bananen-Kuchen

Zutaten:

100 g weiche Butter
70 g Zucker
2 Eier
80 g Schlagrahm
220 g Weizenmehl
10 g Backpulver
2 reife Bananen
100 g Schokolade

Zubereitung:

Butter, Zucker, Eier, Schlagrahm, Weizenmehl und Backpulver miteinander vermischen, danach die zerdrückte Banane und die Schokolade in kleinen Stücken zufügen und unterrühren. Der Kuchen wird bei 170 °C rund 60 Minuten gebacken.

5.4 Zitronenkuchen

Zutaten:

350 g Margarine
350 g Mehl
350 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 TL Backpulver
6 Eier
3 unbehandelte Zitronen
300 g Puderzucker

Zubereitung:

Als erstes wird die Schale der Zitronen abgerieben und der Saft ausgepresst. Dann werden Eier und Zucker schaumig gerührt. Das Mehl wird gesiebt und mit Vanillezucker, Backpulver, Zitronenschale und Margarine verrührt. Diese Mischung dann nach und nach der Eiermasse zugeben und alles gut verrühren. Der Kuchen wird bei 180 °C 20 Minuten gebacken. Anschließend den warmen Kuchen mit einer dickflüssigen Glasur aus Zitronensaft und Puderzucker bedecken.

5.5 Heidelbeerkuchen

Zutaten:

5 Eier
180 g Zucker
30 g Öl
180 g Weizenmehl
40 g Naturjoghurt
8 g Backpulver
150 g Himbeermarmelade
300 g Heidelbeeren

Zubereitung:

Eier, Zucker und Öl schaumig rühren, Mehl, Backpulver und Joghurt dazugeben und gut vermischen. Den Kuchen bei 180 °C 25 Minuten backen, kurz auskühlen lassen, aus der Form stürzen und dick mit Marmelade bestreichen und mit Heidelbeeren belegen.

5.6 Schokokuchen

Zutaten:

200 g Butter
200 g Schokolade
100g gehackte Schokolade
100 g Puderzucker
4 Eier
1 Pck. Schokopuddingpulver
1/2 TL Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz

Zubereitung:

Butter und Schokolade in einem Topf unter ständigem Rühren schmelzen und anschließend abkühlen lassen. Eier, Vanillezucker, Salz und Zucker cremig schlagen. Nun vorsichtig die Schokoladen-Buttermasse hinzugeben und kurz weiter schlagen. Danach wird die fein gehackte Schokolade untergerührt. Anschließend wird Puddingpulver und Backpulver gemischt und unter den Teig gerührt. Der Kuchen wird bei 175 °C rund 25 Minuten gebacken.

5.7 Schoko-Kokos-Schnitten

Zutaten:

4 Eier
180 g Zucker
150 g Öl
250 g Weizenmehl
16 g Backpulver
100 g Naturjoghurt
25 g Kakaopulver
30 g Kokossette
150 g Marillenmarmelade
200 g Schokolade
20 g Kokosfett

Zubereitung:

Eier, Zucker und Öl gut miteinander verrühren, danach die restlichen Zutaten beimengen und vermischen. Der Kuchen wird nun bei 170 °C 30 Minuten gebacken und danach, wenn er bereits ausgekühlt ist, mit Marillenmarmelade bestrichen und mit Schokoglasur überzogen.

5.8 Ameisenkuchen

Zutaten:

300 g Weizenmehl
220 g Zucker
3 Eier
230 g Naturjoghurt
150 g Öl
1 Pck. Backpulver
50 g Schokostreusel

Zubereitung:

Zuerst die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Zucker, Dotter und Joghurt gut verrühren, das Öl und anschließend das Mehl und Backpulver dazugeben. Zum Schluss kommen die Schokostreusel und der Eischnee in den Teig. Der Ameisenkuchen wird bei 160 °C 40 Minuten gebacken.

5.9 Marmorkuchen

Zutaten:

220 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 Eier
150 g Margarine
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Becher Schmand oder Naturjoghurt
2 EL Kakaopulver

Zubereitung:

Zucker, Vanillezucker, Eier und Margarine schaumig rühren. Dann Mehl, Backpulver und Schmand bzw. Naturjoghurt hinzufügen. Zur Hälfte des Teiges Kakaopulver mischen und dann abwechselnd in die Gusseisenform füllen. Der Kuchen wird bei 180 °C 60 Minuten gebacken.

5.10 Rotweinkuchen

Zutaten:

4 Eier
200 g Vanillezucker
200 g Margarine
2 EL Kakaopulver
1 TL Zimt
1 TL Rum
250 g Mehl
1/2 Pck. Backpulver
125 ml Rotwein
150 g Schokoraspel

Zubereitung:

Zuerst die Eier schaumig schlagen. Dann Zucker und Vanillezucker dazugeben und weiter schaumig schlagen. Danach kommt die Margarine dazu und es wird weiter zu einer glatten Masse geschlagen. Die restlichen Zutaten nach und nach zugeben. Der Kuchen wird bei 180 °C 50 Minuten gebacken und kann mit Puderzucker bestreut oder mit Schokoglasur bestrichen werden.

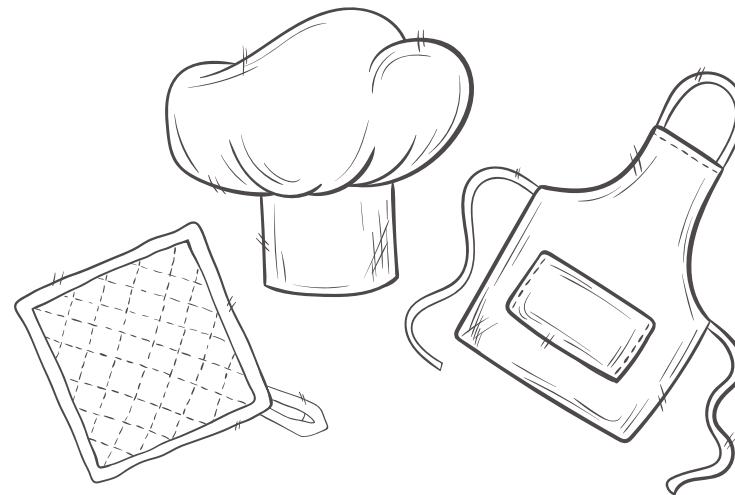


Stand: Juli 2024

Copyright ©
Kronenburg Handel GmbH
Springlane
Bielefelder Str. 23
49176 Hilter, Germany
Telefon: +49 (0) 5424-80944-0
E-Mail: info@kronenburg-handel.de
Internet: www.springlane.de

Haftungsausschluss

Die Umsetzung aller enthaltenen Informationen, Anleitungen und Strategien dieses Werkes erfolgt auf eigenes Risiko. Für etwaige Schäden jeglicher Art kann der Autor aus keinem Rechtsgrund eine Haftung übernehmen. Für Schäden materieller oder ideeller Art, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter und/oder unvollständiger Informationen verursacht wurden, sind Haftungsansprüche gegen den Autor grundsätzlich ausgeschlossen. Ausgeschlossen sind daher auch jegliche Rechts- und Schadensersatzansprüche. Dieses Werk wurde mit größter Sorgfalt nach bestem Wissen und Gewissen erarbeitet und niedergeschrieben. Für die Aktualität, Vollständigkeit und Qualität der Informationen übernimmt der Autor jedoch keinerlei Gewähr. Auch können Druckfehler und Falschinformationen nicht vollständig ausgeschlossen werden. Für fehlerhafte Angaben vom Autor kann keine juristische Verantwortung sowie Haftung in irgendeiner Form übernommen werden.



Urheberrecht

Alle Inhalte dieses Werkes sowie Informationen, Strategien und Tipps sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte sind vorbehalten. Jeglicher Nachdruck oder jegliche Reproduktion – auch nur auszugsweise – in irgendeiner Form wie Fotokopie oder ähnlichen Verfahren, Einspeicherung, Verarbeitung, Vervielfältigung und Verbreitung mit Hilfe von elektronischen Systemen jeglicher Art (gesamt oder nur auszugsweise) ist ohne ausdrückliche schriftliche Genehmigung des Autors strengstens untersagt. Alle Übersetzungsrechte vorbehalten. Die Inhalte dürfen keinesfalls veröffentlicht werden. Bei Missachtung behält sich der Autor rechtliche Schritte vor.

BAKING BREAD AND CAKES IN CAST IRON

The simplest, most original bread in the world in an infinite number of contemporary variations.

BREAD BAKING PAN

Tips and Tricks

BASIC DOUGHS

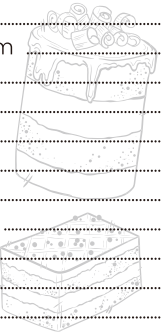
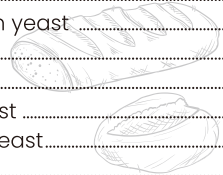
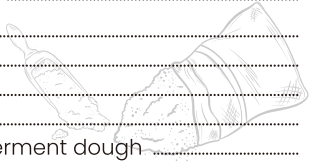
Bread recipes

Cake recipes

Cast iron

Table of contents

1	Introduction.....	2	4.7	Buttermilk bread with yeast.....	7
2	The first tips and tricks.....	3	4.8	Spelt bread with seeds and yeast.....	7
2.1	Preheating.....	3	4.9	Butter brioche with yeast.....	8
2.2	Bonding.....	3	4.10	Banana bread.....	8
2.3	Steaming/vaporizing.....	3	5	Cake.....	8
2.4	Crust.....	3	5.1	Cheesecake without bottom.....	8
2.5	Versatility and temperature.....	3	5.2	Apple crumble cake.....	9
2.6	Knock test.....	3	5.3	Chocolate banana cake.....	9
2.7	Mix ingredients.....	3	5.4	Lemon cake.....	9
3	Basic dough.....	4	5.5	Blueberry pie.....	10
3.1	Sourdough.....	4	5.6	Chocolate cake.....	10
3.2	Mixed dough.....	4	5.7	Chocolate coconut wafers.....	10
3.3	Cookie.....	4	5.8	Ant cake.....	11
3.4	Yeast dough/ferment dough.....	5	5.9	Marble cake.....	11
3.5	Curd dough/curd dough.....	5	5.10	Red wine cake.....	11
4	Bread and pastries.....	5	Imprint.....	12	
4.1	Wholemeal bread with yeast.....	5	Disclaimer.....	12	
4.2	Ciabatta with yeast.....	5	Copyright.....	12	
4.3	Oatmeal bread.....	6			
4.4	Carrot bread with yeast.....	6			
4.5	Rye spelt bread with yeast.....	6			
4.6	Toast with dry yeast.....	7			



Glad you decided to go with the sustainable and also very uncomplicated bread baking using a cast iron pan! There is a lot to be said for a bread pan. Most important of all though, the breads turn out fantastic! They have an excellent crust and are nicely baked through. No other accessory is more worthwhile while being so versatile. You won't regret it and with this little booklet you get some info and recipes on top.

The cast iron mold acts like a small oven with a uniformly thick metal wall. Since the heat is distributed evenly and stably in the cast iron mold, it is perfect for baking simple and original bread at a high level – that is, as if fresh from the master baker – himself. Bread from the pot offers everything the heart desires: originality, naturalness, simplicity and speed, variety and wholesomeness through free selection of ingredients. Cakes and pies also turn out wonderfully in a cast iron pan.



2 *The first tips and tricks*

Right away a few tips, tricks and info for a better understanding.

2.1 Preheat

The cast iron pan with the lid must always be preheated (preferably together with the oven for about 30 minutes) to 250 degrees Celsius. Only then the dough goes into the pot and the baking process can begin..

2.2 Sticking

You can prevent sticking by placing a piece of baking paper. The baking paper may also make it easier for you to place the dough directly into the pan. To do this, place the dough on the baking paper and place it in the pot together with the paper.

2.3 Steaming/vaporizing

Steaming, i.e. the time-consuming and sometimes tiresome process of moistening the oven, is no longer necessary with the cast iron bread baking pan, as it can hold the moisture that escapes from the bread during baking close to the bread..

2.4 Crust

The exact time at which the lid can be lifted and removed during the baking process, i.e. when the crust is allowed to bake out, varies from oven to oven and from bread to bread and is therefore not listed in the following recipes. With a little practice, you can easily find out for yourself. Note: If you leave the lid on the pan until the end, you will get a very fine crust. If you remove the lid about 10 minutes before the end, the crust will be coarser and crispier.

Note: If you leave the lid on until the end, you will get a very fine crust. If you remove the lid about 10 minutes before the end, the crust will be rather coarse and crispier.

2.5 Versatility and temperature

Basically, any bread recipe and many cake recipes can be made in your cast iron pot. Baking is done at 170 to 230 degrees Celsius. The temperatures are the same for free baking and baking in a bread pan.

2.6 Knock test

To determine if your bread is done baking, you can take it out of the pan and do the knock test on the bottom. If it sounds hollow, it is done. If it sounds dull, it can go back into the oven for another 10 minutes.

2.7 Mix ingredients

The ingredients such as yeast, salt, etc. should be dissolved with some of the required lukewarm water and not added directly to the flour. If you want to add sunflower or pumpkin seeds, you should soak them in cold water for a few hours beforehand. The seeds can also be stored in the refrigerator for a few days. If you add them directly to the dough, they will remove the moisture from the dough and your bread will be dry. For nuts, watering is not necessary.

3 Basic dough

3.1 Sourdough

Ingredients:

200 g lukewarm water

200 g rye flour

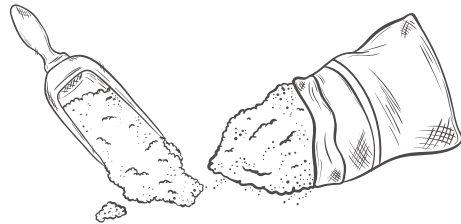
Preparation:

Day 1: Mix well 50 g of rye flour and 50 g of water in a bowl. Then cover and let stand at room temperature for 24 hours. This is the mixture.

Day 2: Multiply batch with 50 g of rye flour and 50 g of water and let stand again for 24 hours.

Day 3 und day 4: Repeat the procedure.

Day 5: The dough has clearly developed bubbles. Now the required amount can be taken out and used for the desired recipe. The rest of the sourdough can be stored in a screw-top jar or other glass container in the refrigerator for about 4 weeks. If you don't need the dough for longer, you can also freeze it. From this dough you can always take the needed part and use it or multiply it again.



3.2 Sponge cake

Ingredients:

Depending on the recipe, the ingredients of sponge dough are different. The definition of the sponge dough comes from the „stirring“.

Preparation:

For the sponge, the ingredients are simply mixed together according to the original recipe. The ingredients should always be at room temperature during processing. The soft butter or oil is stirred together with eggs and sugar until fluffy. A creamy mixture should be formed. The dry ingredients are added to the mixture at the end, so that a nice dough is formed.



3.3 Sponge cake

Ingredients:

3 eggs

120 g sugar

4 tablespoons sparkling water (alternatively still water)

120 g flour

1/2 pck. baking powder

Preparation:

The eggs are separated and the whites are beaten to snow. The yolks are stirred with the sugar until foamy, the sparkling water is added. Now stir in the flour together with the baking powder in small portions. Finally, carefully fold in the beaten egg whites..

3.4 Hefeteig/Germteig

Ingredients:

300 g liquid as desired (e.g. water, buttermilk, beer, eggs)

500 g flour

10 g salt

10 g fresh yeast

For a whole wheat dough use 400 g of liquid.

Preparation:

Mix all ingredients and knead into a smooth dough. The kneading time varies depending on the type of cereal.

3.5 Curd dough/curd dough

Ingredients:

250 g wheat flour

250 g butter

250 g curd / curd cheese

5 g salt

Preparation:

Briefly knead all ingredients into a dough and process the dough according to the recipe.

4 Bread and pastries

4.1 Wholemeal bread with yeast

Ingredients:

500 g lukewarm water

750 g whole wheat flour

15 g salt

10 g yeast

40 g sesame

40 g sunflower seeds

Preparation:

Prepare a yeast dough and let it rise, covered, for about an hour. Shape the dough into a large loaf on a floured work surface and let it rise in a proofing basket or bowl for another 10 minutes. Now place the bread in the baking pan and bake at 220 °C for about 50 minutes. Alternatively, you can also use significantly less yeast, such as only 0.5 g yeast, but then you have to let the dough rise for about 24 hours and mechanically knead it 2-3 times within the 24 hours. The bread will then be even more digestible.



4.2 Ciabatta with yeast

Ingredients:

500 g wheat flour

12 g yeast

350 ml lukewarm water

2 tsp salt

1 tsp sugar

5 tablespoons olive oil

Dried herbs

Preparation:

Make a yeast dough and let rise covered for 1 hour. Then add the olive oil and knead again, then let rise again for 2 hours. Then shape the bread into a loaf and let it rise again in a proofing basket or bowl for 30 minutes, then bake at 220 °C for 30 minutes.

4.3 Oatmeal bread

Ingredients:

500 g low fat curd
500 g seeded oat flakes
3 eggs
2 packets baking powder
1 tsp salt

Preparation:

All ingredients are mixed well, poured directly into the cast iron mold and baked at 180 ° C for 50 minutes.

4.4 Carrot bread with yeast

Ingredients:

320 g lukewarm water
200 g whole spelt flour
150 g wheat bread flour
150 g rye flour
100 g carrots finely grated
30 g sunflower seeds
10 g salt
10 g fresh yeast

Preparation:

Prepare a yeast dough and let it rest for about 20 minutes. Now knead the dough again, put it in a bowl or proofing basket and let it rise for 15 minutes. Then bake the carrot bread at 220 ° C for about 35 minutes.

4.5 Rye spelt bread with yeast

Ingredients:

600 g lukewarm water
550 g rye flour
50 g wheat bread flour
350 g spelt flour
200 g sourdough
10 g bread spice
20 g salt
20 g fresh yeast

Preparation:

Mix the flours in a bowl and add salt, yeast, sourdough and bread spice. Then knead with lukewarm water to form a dough. Now the dough is allowed to rest for 20 minutes. After that, the dough is kneaded again and then it must rest again for 30 minutes in a proofing basket or bowl. Now the bread is put into the pot and baked at 220 ° C for about 35 minutes.

4.6 Toast with dry yeast

Ingredients:

500 g flour
150 ml lukewarm water
150 ml lukewarm milk
10 g salt
10 g sugar
1 pck. dry yeast
35 g butter
optional 1 tablespoon applesauce

Preparation:

Put all ingredients in a bowl and knead well for 10 minutes. Now cover the dough and let it rise for 1.5 hours. Then knead the dough well one more time and let it rise in a proofing basket or bowl, covered, for another 45 minutes. Then bake the toast bread at 200 °C for 40 minutes.

4.7 Buttermilk bread with yeast

Ingredients:

250 g room temperature buttermilk
400 g lukewarm water
500 g spelt flour
250 g whole wheat flour
250 g rye flour
15 g bread spice
20 g salt
20 g fresh yeast

Preparation:

Make a yeast dough, knead it into a smooth dough for 10 minutes, then cover and let it rest for 30 minutes. Shape the dough into a loaf and let it rise in a proofing basket or bowl for another 10 minutes. Then bake at 220 °C for 40 minutes.

4.8 Spelt bread with seeds and yeast

Ingredients:

300 g lukewarm water
500 g spelt flour
10 g bread spice
3 tablespoons sunflower seeds
3 tablespoons pumpkin seeds
3 tablespoons sesame
10 g salt
15 g fresh yeast

Preparation:

In a bowl, mix the dry ingredients, then add yeast and water and knead into a dough. Let the dough rise for 30 minutes and then knead again, shape into a loaf and bake at 220 °C for about 40 minutes.

4.9 Butter brioche with yeast

Ingredients:

100 g lukewarm milk
1 egg
250 g wheat flour
4 g salt
50 g sugar
10 g fresh yeast
50 g room warm butter

Preparation:

First, in a bowl, mix the milk with the egg. Then add the flour and yeast. Then follow salt, sugar and the room-warm butter. Now knead everything into a smooth dough and then let it rest for 30 minutes. Bake the bread at 170 °C for 25 minutes.

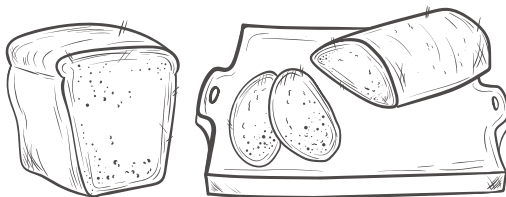
4.10 Banana bread

Ingredients:

3 ripe bananas
200 g wholemeal flour
1 tsp cinnamon
100 g apple grated or applesauce
1 pck. baking powder
2 eggs
50 g chopped nuts

Preparation:

The mashed bananas and applesauce are beaten with the eggs until foamy. Next, add all the other ingredients (the nuts last) to the bowl and mix well. Bake the bread at 180 °C for 45 minutes.



5 Cake

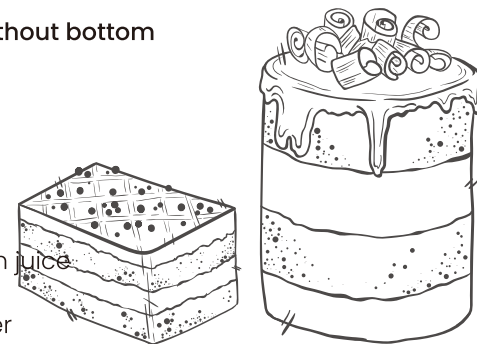
5.1 Cheesecake without bottom

Ingredients:

200 g margarine
250 g sugar
1 pck. vanilla sugar
6 eggs
1 kg low fat curd
1 tablespoon lemon juice
100 g flour
1 tsp baking powder

Preparation:

Put margarine, sugar, vanilla sugar and eggs in a bowl and mix, then add low-fat curd, the baking powder-flour mixture and lemon juice and mix well. Bake the cake in the cast iron pan at 170 °C for 60 minutes.



5.2 Apple crumble cake

Ingredients:

500 g wheat flour
1 pck. baking powder
100 g sugar
2 eggs
250 g room warm butter
1 kg apples
Cinnamon
Raisins
Lemon juice

Preparation:

First mix the flour and baking powder in a bowl, then add the butter, sugar and eggs and knead into a shortcrust pastry. Divide the amount into $\frac{2}{3}$ and $\frac{1}{3}$ and set aside. Slice the peeled apples and mix them with sugar, cinnamon, raisins and lemon juice. Press the large amount of shortcrust pastry into the cast iron mold and pull up the edges, spread the apple mixture on top and sprinkle with the rest of the shortcrust pastry as a crumble. Bake the cake at 170 °C for 50 minutes.

5.3 Chocolate banana cake

Ingredients:

100 g soft butter
70 g sugar
2 eggs
80 g whipped cream
220 g wheat flour
10 g baking powder
2 ripe bananas
100 g chocolate

Preparation:

Mix butter, sugar, eggs, whipped cream, wheat flour and baking powder, then add the mashed banana and chocolate in small pieces and stir in. Bake the cake at 170 °C for about 60 minutes.

5.4 Lemon cake

Ingredients:

350 g margarine
350 g flour
350 g sugar
1 pck. vanilla sugar
2 tsp baking powder
6 eggs
3 untreated lemons
300 g powdered sugar

Preparation:

First, grate the zest of the lemons and squeeze out the juice. Then eggs and sugar are stirred until foamy. The flour is sifted and mixed with vanilla sugar, baking powder, lemon zest and margarine. Then gradually add this mixture to the egg mixture and mix everything well. Bake the cake at 180 °C for 20 minutes. Then cover the warm cake with a thick glaze of lemon juice and powdered sugar.

5.5 Blueberry pie

Ingredients:

5 eggs
180 g sugar
30 g oil
180 g wheat flour
40 g natural yogurt
8 g baking powder
150 g raspberry jam
300 g blueberries

Preparation:

Cream eggs, sugar and oil, add flour, baking powder and yogurt and mix well. Bake the cake at 180 °C for 25 minutes, allow to cool briefly, turn out of the pan and spread thickly with jam and top with blueberries.

5.6 Chocolate cake

Ingredients:

200 g butter
200 g chocolate
100g chopped chocolate
100 g powdered sugar
4 eggs
1 pck. chocolate pudding powder
1/2 tsp baking powder
1 pck. vanilla sugar
1 pinch salt

Preparation:

Melt butter and chocolate in a saucepan, stirring constantly, then let cool. Beat the eggs, vanilla sugar, salt and sugar until creamy. Now carefully add the chocolate-butter mixture and continue beating briefly. Then stir in the finely chopped chocolate. Then mix the pudding powder and baking powder and stir into the batter. Bake the cake at 175 °C for about 25 minutes.

5.7 Chocolate Coconut Slices

Ingredients:

4 eggs
180 g sugar
150 g oil
250 g wheat flour
16 g baking powder
100 g natural yogurt
25 g cocoa powder
30 g coconut
150 g apricot jam
200 g chocolate
20 g coconut oil

Preparation:

Mix the eggs, sugar and oil well, then add the remaining ingredients and mix. Bake the cake at 170 °C for 30 minutes and then, when it has cooled down, spread it with apricot jam and cover it with chocolate icing.

5.8 Ant cake

Ingredients:

300 g wheat flour
220 g sugar
3 eggs
230 g natural yogurt
150 g oil
1 pck. baking powder
50 g chocolate sprinkles

Preparation:

First separate the eggs and beat the egg whites until stiff. Mix the sugar, yolks and yogurt well, add the oil and then the flour and baking powder. Finally, add the chocolate sprinkles and beaten egg whites to the batter. Bake the ant cake at 160 °C for 40 minutes.

5.9 Marble cake

Ingredients:

220 g sugar
1 pck. vanilla sugar
4 eggs
150 g margarine
300 g flour
1 pck. baking powder
1 cup sour cream or natural yogurt
2 tablespoons cocoa powder

Preparation:

Cream sugar, vanilla sugar, eggs and margarine. Then add flour, baking powder and sour cream or natural yogurt. Mix cocoa powder to half of the dough and then pour alternately into the cast iron mold. Bake the cake at 180 °C for 60 minutes.

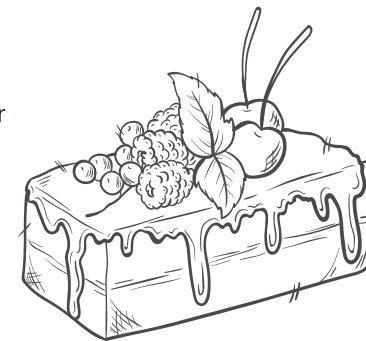
5.10 Red wine cake

Ingredients:

200 g vanilla sugar
200 g margarine
2 tablespoons cocoa powder
1 tsp cinnamon
1 tsp rum
250 g flour
1/2 pck. baking powder
125 ml red wine
150 g chocolate chips

Preparation:

First beat the eggs until foamy. Then add sugar and vanilla sugar and continue beating until fluffy. Then add the margarine and continue beating until smooth. Add the remaining ingredients little by little. The cake is baked at 180 °C for 50 minutes and can be sprinkled with powdered sugar or coated with chocolate icing.

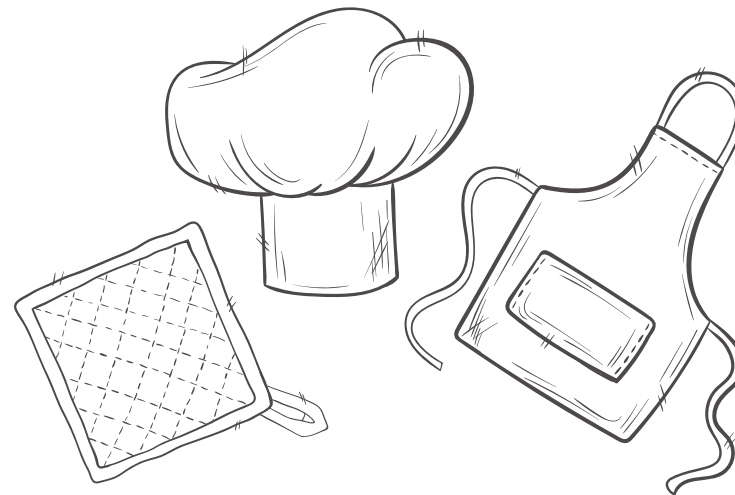


Stand: July 2024

Copyright ©
Kronenburg Handel GmbH
Springlane
Bielefelder Str. 23
49176 Hilter, Germany
Telefon: +49 (0) 5424-80944-0
E-Mail: info@kronenburg-handel.de
Internet: www.springlane.de

Disclaimer

The implementation of all contained information, instructions and strategies of this work is at your own risk. For any damages of any kind, the author can not assume liability for any legal reason. Liability claims against the author for material or non-material damage caused by the use or non-use of the information or by the use of incorrect and/or incomplete information are excluded in principle. Therefore, any legal claims and claims for damages are also excluded. This work has been compiled and written down with the utmost care and to the best of our knowledge and belief. However, the author does not assume any liability for the topicality, completeness and quality of the information. Also, printing errors and misinformation can not be completely excluded. For incorrect information from the author no legal responsibility and liability in any form can be accepted.



Copyright

All contents of this work as well as information, strategies and tips are protected by copyright. All rights are reserved. Any reprinting or reproduction - even in part - in any form such as photocopying or similar processes, storage, processing, duplication and distribution using electronic systems of any kind (in whole or in part) is strictly prohibited without the express written permission of the author. All translation rights reserved. The contents may not be published under any circumstances. In case of disregard, the author reserves the right to take legal action.