

## Weissbrot für Backautomaten

450 ml Wasser  
2 Eßl. Olivenöl  
500 g Mehlmix B Schär  
10g Trockenhefe oder 30 g frische Hefe  
evtl. etwas Salz

### Zubereitung:

Die Zutaten nach Vorschrift in der richtigen Reihenfolge in den Arbeitsbehälter des Backautomaten geben, am Besten das Grundprogramm nehmen. Je nach Kapazität des Automaten die Menge vermehren oder verringern.

### Bemerkung:

Man kann das Brot abwandeln durch Zugabe von Nüssen, Sonnenblumenkernen oder Leinsamen

## Süssbrot für den Backautomaten

150 ml Milch  
2 Eßl. Rum  
50 g Zucker  
25 g Butter  
1 Ei  
250 g Mehlmix B Schär  
7,5 g Trockenhefe oder 22,5 g frische Hefe

### Zubereitung:

Die Zutaten in der richtigen Reihenfolge in den Arbeitsbehälter geben. Im Allgemeinen ist das Grundprogramm das Beste. Die Mengen können je nach Automat verringert oder vermehrt werden.

### Bemerkung:

nach Geschmack Rosinen, kandierte Früchte, Nüsse hinzufügen

## Sauerteigbrot

225 ml Buttermilch  
225 ml Wasser  
225 g Sauerteigmehl (minderleinsmühle)  
75 g Buchweizenmehl  
125 g Kartoffelstärke  
75 g Speisestärke (z.B. Mondamin)  
1 TI Salz  
1 TI Zuckerrübensirup  
1 1/2 TI Trockenhefe

Zubereitung:

Die Zutaten in der oben angegebenen Reihenfolge in den Automaten geben und mit Normalprogramm (je nach Automat ca. 3 Stunden) backen.

## Vollkornbrot

300 ml Wasser  
300 ml Milch  
20 ml Öl  
2 TL Salz  
75 g Buchweizen  
75g Hirse  
50g Soja  
50g Amaranth  
300 g Mehl Mix plus (Hammermühle) oder Sybille Dunkel  
50 g Maismehl  
50 g Speisestärke  
2 TL Zucker  
2 gestrichene TL Guarkernmehl  
2 EL zerkeimte Walnüsse  
1 EL Sonnenblumenkerne  
1 EL Kürbiskerne  
1 TL Sesamsamen  
1 EL Leinsamen  
1 Päckchen und 1 Teelöffel Hefe geben

Zubereitung:

Wasser, Milch, Öl und Salz zuerst in den Backautomaten einfüllen, dann Buchweizen, Hirse, Soja, Amaranth frisch mahlen und mit dem Mehl, der Stärke, dem Zucker und Guarkernmehl mischen, die Nüsse und Körner untermischen. Alles in den Backautomaten geben. Im Schnellprogramm backen und danach noch 15 Min. im Backprogramm nachbacken.

Bemerkung:

Dies Brotrezept ist für Automaten bis 1250g geeignet.

## Klassisches Brot

Zutaten:

- 150 ml lauwarmes Wasser
- 150 ml lauwarme Milch (kann auch durch Wasser ersetzt werden)
- 400 g glutenfreies Mehl (ich nehme glutenfreies Mantler Mehl)
- 1/2 EL Zucker
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 gehäuften Teelöffel Salz
- 3 Prisen Brotgewürz (muß nicht sein, geht auch prima ohne das Brotgewürz)
- 1 EL zimmerwarme Butter oder Margarine

Zubereitung:

Ich gebe das lauwarme Wasser und die lauwarme Milch in den Backautomaten, gebe Mehl, Zucker, Salz, Trockenhefe und Brotgewürz obenauf, zum Schluß die zimmerwarme Butter/Margarine und wähle das Programm "normal", "kleine Menge" und "hell". Wenn der Automat nach dem ersten Aufgehen piept (Rosinenprogramm) gebe ich zwei gehäufte Eßlöffel der Saatenmischung, die es bei Aldi gibt, bei. Die Saatenmischung enthält Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkerne.

Bemerkung:

Dieses Brot gelingt mir immer, es schmeckt fein und trocknet nicht so schnell aus. Ich halte es im Brottopf frisch.

## Helles Brot mit Leinsamen

Zutaten:

- 470 ml lauwarmes Wasser
- 500 g Italienisches Mehl Mix (Finax)
- 80 g geschroteten Leinsamen
- 1 TL Vollrohrzucker
- 2 TL Salz
- 1 1/2 Päckchen Trockenhefe
- 2 EL Rapsöl

Zubereitung:

Zuerst das Wasser in den Brotautomat schütten. Das Mehl mit dem Leinsamen, Zucker, Salz und Trockenhefe mischen und über das Wasser geben. Zum Schluss das Öl darüber schütten.

Den Backautomat auf Programm Normal (Kruste dunkel) einstellen (3.30 Std.). Kurz vor dem Gehen evtl. mit einem feuchten Teigschaber die Oberfläche etwas glatt streichen.

Bemerkung:

Gibt ein herzhaftes, lockeres Brot. Auch mit einer Hand voll Nüssen im Teig, schmeckt das Brot sehr gut.

## Buttermilchbrot

100 ml Wasser  
500 ml Buttermilch  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
1 Päckchen Trockenhefe  
500 g Brotmehl Detmolder Art (Querfood)  
100 g gemahlener Amaranth (oder Buchweizen)  
2 EL Leinsamen  
2 EL Sesam  
2 EL Sonnenblumenkerne

### Zubereitung:

Die Zutaten der Reihenfolge nach in den Behälter des Backautomaten geben, bis auf die Körner), Programm einstellen (z.B. Mischbrot). Nach dem ersten Kneten die Körner zugeben und das Programm fertig ablaufen lassen.

### Bemerkung:

Bei meinem Backautomaten sind es 3.5 Std.

## Brot mit Kichererbsenmehl

- 500 ml Wasser
- 1 Ei
- 2 EL Maiskeimöl
- 1 EL Obstessig
- 150 g Kichererbsenmehl, geröstet (Bioladen)
- 150 g Tapiokamehl (Asialaden)
- 150 g Maisstärke
- 50 g Reismehl
- 3 TL Guarkernmehl
- 2 TL brauner Zucker
- 2 TL Salz
- 2 EL Balasstoffe (z.B. Fibrex von Finax)
- 1 EL Leinsamen geschrotet
- 1 EL Sesamsamen
- 1 EL Sonnenblumenkerne
- 1 Päckchen Trockenhefe (7 g)

### Zubereitung:

Das Ei mit dem Wasser, dem Essig und Öl verrühren und zuerst in den Brotbehälter geben. Die trockenen Zutaten mischen und über die Flüssigkeit geben.

Normalprogramm starten (3,20 Std). Die Konsistenz des Teiges ist wie ein zäher Rührteig. Beim ersten Kneten evtl. etwas mit dem Teigschaber nachhelfen.

Das Brot, wenn das Programm abgelaufen ist noch 15 Min. im Programm "Backen", nachbacken.

### Bemerkung:

Ergibt ein schmackhaftes, saftiges Brot. Man kann auch ungeröstetes Kichererbsenmehl aus dem Supermarkt verwenden.