WESTMARK
MACH'S EINFACH!

ÄHRENSBACHE

REZEPTE

ÄHRENSACHE

Backformengruppe für Brötchen, Baguettes sowie kleine und große Burger

Selber zu backen und sich gesund und nachhaltig zu ernähren ist trendiger als je zuvor. Heute wird bewusst ausgewählt, welche Zutaten in das Brot hineinkommen.

Unter dem Titel »Ährensache« gesellt sich die neue Westmark Backformengruppe für Brötchen, Burger und Baguettes zu den bisherigen »Back Meister«-Artikeln.
Die spezielle Perforation der Wandung sorgt für eine ideale Wärmeverteilung und ermöglicht ein tolles, knuspriges Backergebnis.

So hat man den leckeren und herrlichen Duft von frischem Brot in der eigenen Backstube!

DINKEL-BRÖTCHEN

Zutaten:

- 375 g helles Dinkelmehl (Type 630)
- 125 g Vollkorn-Dinkelmehl (Type 630)
- 10 g Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 300 ml Wasser (lauwarm)

Zubereitung:

1. Vermische alle Zutaten miteinander und verknete sie ca. 5 Minuten lang zu einem glatten Teig.
2. Bedecke den Teig mit einem Küchentuch und lass ihn an einem warmen Ort für circa 30 Minuten gehen.
3. Heize deinen Backofen auf 220°C (Ober- und Unterhitze) vor.
4. Teile den Teig mit leicht bemehlten Händen in 9 Portionen. Schleife die Teiglinge auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund und platziere sie in der leicht eingefetteten Westmark Brötchen-Backform. Schneide die Teiglinge anschließend mit einem scharfen Messer vorsichtig ein und benetze sie mit etwas Wasser.
5. Backe sie zunächst für circa 8 Minuten, bevor du die Temperatur etwas herunterdrehst. Dann weitere 8 Minuten gold-braun backen.

TIPP: Stelle eine kleine, ofenfeste Schale mit Wasser auf den Boden des Backofens. So entsteht eine ideale Luftfeuchtigkeit im Ofen und deine Brötchen werden schön knusprig ohne auszutrocknen!

Zutaten:

- 500 g Weizenmehl (Type 550)
- 15 g frische Hefe
- 10 g Salz
- 300 ml Wasser (lauwarm)

Zubereitung:

1. Verknete alle Zutaten 7 Minuten lang zu einem glatten Teig und lass ihn im Anschluss 10 Minuten ruhen.
2. Forme die Teiglinge dann zu 9 gleich großen Kugeln und lass diese weitere 30 Minuten ruhen.
3. Heize währenddessen deinen Backofen auf 220°C (Ober- und Unterhitze) auf.
4. Gib die Teiglinge in die leicht mit Butter eingefettete Westmark Brötchen-Backform und schneide sie mit einem scharfen Messer vorsichtig ein.
5. Stelle eine ofenfeste Wasserschale auf den Boden des Ofens und backe die Brötchen für circa 18 Minuten auf mittlerer Schiene.

DER KLASSIKER - WEIZENBRÖTCHEN

KARTOFFEL-BRÖTCHEN

TIPP:
Dem Teig nicht zu früh zusätzliches Wasser zufügen! Er wird während des Knetvorgangs immer weicher. Ist der Teig jedoch zu weich, dann etwas Mehl unterrühren.

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und mit etwas Salz weichkochen. Zerstampfe die Kartoffeln und lass sie erkalten.
2. Hefe in lauwarmem Wasser aufquellen lassen und das Hefewasser zum Kartoffelstampf geben.
3. Kerne ebenfalls in warmem Wasser quellen lassen, das Wasser im Anschluss allerdings vorsichtig wieder abgießen.
4. Füge dem Kartoffelstampf alle Zutaten zu und vermenge den Teig für circa 10 Minuten. Dann abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.
5. Heize deinen Backofen auf 190°C (Ober- und Unterhitze) vor.
6. Teile den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 9 gleich große Teiglinge und forme sie zu Kugeln.
7. Anschließend legst du diese in die leicht eingefettete Westmark Brötchen-Backform und schneidest sie mit einem scharfen Messer vorsichtig ein.
8. Backe sie für 30 bis 40 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun.

Zutaten:

- 200 g Kartoffeln
- 125 g Weizenmehl (Type 405)
- 75 g Vollkornmehl
- 1 TL Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 1 EL Olivenöl
- 40 ml Wasser (lauwarm)
- 1 EL Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Mohn - ganz nach Belieben

Gedrehte Mini-Baguettes

Zutaten:

- 500 g Dinkelmehl (Type 630)
- 1/4 Würfel Hefe
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 300 ml Wasser (kalt)

Zubereitung:

1. Alle Zutaten 5 Minuten verkneten dann für 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Heize den Backofen am nächsten Tag auf 230°C (Ober- und Unterhitze) vor.
3. Den Teig auf eine mit Mehl bestreute Arbeitsfläche geben und in 4 gleich große Portionen teilen. Drehe jeden Teigling in sich ein und lege ihn in die Vertiefungen der leicht eingefetteten Westmark Mini-Baguetteform.
4. Stelle eine mit Wasser gefüllte und ofenfeste Schale auf den Boden des Ofens und backe die Mini-Baguettes für circa 15 Minuten bei 230°C.
5. Dann kannst du die Temperatur etwas herunterdrehen und für weitere 15 Minuten bis zur gewünschten Bräunung backen.

Kleine, glutenfreie, Italiener

Zutaten:

- 500 g helles Mehl (glutenfrei)
- 1 Würfel Hefe
- 1 Ei
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 50 ml Olivenöl
- 50 g Margarine
- 300 ml Milch
- 50 g Oliven, Fetakäse und getrocknete Tomaten

Zubereitung:

1. Erwärme die Milch und löse die Hefe darin auf.
2. Hefemilch mit Zucker, Butter, Salz, Mehl und dem Ei zu einer glatten Masse verrühren und gut kneten.
3. Für die Füllung schneidest du die Oliven, den Fetakäse und die getrockneten Tomaten in kleine Würfelchen.
4. Teile den Teig in 4 gleich große Stücke und forme diese auf der mit Mehl bestreuten Arbeitsplatte zu Ovalen. Drücke sie anschließend etwas platt, um die Füllung in der Mitte verteilen zu können.
5. Achte beim Belegen darauf, dass der Rand ohne Füllung bleibt. Dann klappst du die Enden zur Mitte und drückst sie aneinander. Du kannst die Teiglinge samt Füllung auch aufrollen.
6. Lege die gefüllten Teiglinge mit der Naht nach unten auf die leicht eingefettete Westmark Mini-Baguetteform, decke alles ab und lass den Teig für 30 Minuten ruhen. Heize deinen Backofen auf 200°C (Umluft) vor.
7. Vor dem Backen schneidest du die obere Fläche der Baguettes noch ein.
8. Stelle eine ofenfeste Wasserschale auf den Ofenboden und backe die Teiglinge für circa 20 Minuten bis zur gewünschten Bräune.

Baguette François

Zutaten:

- 500 g Weizenmehl
- 15 g frische Hefe
- 10 g Salz
- 1 Prise Zucker
- 400 ml Wasser (lauwarm)

Zubereitung:

1. Löse die Hefe in lauwarmem Wasser auf und gib im Anschluss die restlichen Zutaten dazu. Vermenge alles gut miteinander und lass den Teig zugedeckt für circa 2 Stunden ruhen.
2. Heize den Backofen auf 230°C (Ober- und Unterhitze) vor.
3. Du brauchst den Teig nun nicht weiter zu bearbeiten. Löse ihn aus der Schüssel, teile ihn mit Hilfe eines Teigschabers in 3 Stücke und gib die 3 Teiglinge in die leicht mit Fett eingestrichene Westmark Baguette-Backform. Für ein original-rustikales Aussehen, kannst du sie noch mit Mehl bestäuben.
4. Ritze die Teiglinge mit einem scharfen Messer vorsichtig ein und bereite eine ofenfeste Schale mit Wasser vor. Diese stellst du während des Backvorgangs auf den Ofenboden.
5. Backe die Baguettes für circa 25 Minuten.

Walnuss-Cashew-Baguette

Zutaten:

- 250 g Weizenmehl
- 250 g Vollkorn-Dinkelmehl (Type 630)
- 20 g frische Hefe
- 1 TL Salz
- 75 g Walnüsse
- 75 g Cashewkerne
- 350 ml Wasser (lauwarm)

Zubereitung:

1. Zunächst zerkleinerst du die Nüsse und löst die Hefe in Wasser auf.
2. Vermische alle Zutaten, bis auf die Nusssplitter, miteinander und verknete sie ca. 5 Minuten lang. Dann die Nüsse grob unterkneten.
3. Den Teig bedecken und ihn an einem warmen Ort für 1 Stunde ruhen lassen.
4. Teile den Teig mit leicht bemehlten Händen in 3 gleich große Stücke und forme sie zu länglichen Teiglingen.
5. Gib sie in die leicht eingefetteten Westmark Baguette-Backform und ritze die Teiglinge anschließend mit einem scharfen Messer vorsichtig ein. Bestäube sie mit etwas Mehl und lasse sie dann weitere 30 Minuten ruhen.
6. Heize deinen Backofen auf 225°C (Ober- und Unterhitze) vor.
7. Backe die Teigstangen für 20 Minuten mit etwas Wasser für ein knuspriges Ergebnis.

TIPP: Durch das Einritzen des Teiglings erzeugt man sozusagen eine Sollbruchstelle. So ist die Chance größer, dass das Baguette beim Backen an keiner anderen, ungewollten Stelle reißt.

BIG BUN CLASSIC

Zutaten:

- 200 g Weizenmehl (Type 550)
- 1/2 Würfel Hefe
- 5 g Salz
- 15 g Zucker
- 35 g Butter (geschmolzen)
- 80 ml Wasser (lauwarm)
- 1,5 EL Milch
- 1 Ei
- 1 EL Sesamsamen

Zubereitung:

1. Vermische Wasser, Milch und Zucker zu einer glatten Masse und füge dann die Hefe hinzu. Lass alles circa 10 Minuten ruhen.
2. Verquirle das Ei in einer Schüssel. Dann fügst du der Hefe-Masse Mehl, Salz, Butter und die Hälfte des verquirlten Eis zu. Verrühre alles zu einem glatten Teig.
3. Lass den Teig erneut für 1 Stunde, abgedeckt an einem warmen Ort, gehen.
4. Teile den Teig in 4 Stücke und forme die Portionen mit leicht mehligen Händen zu Kugeln. Gib sie dann in die leicht eingefettete Westmark Burger-Backform und lass die Teiglinge ein letztes Mal für 1 Stunde ruhen.
5. Heize deinen Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vor.
6. Vermische das restliche Ei mit etwas Milch und Wasser und bestreiche die Brötchen damit. Dann streust du vorsichtig etwas Sesam darüber.
7. Stelle eine ofenfeste Wasserschale auf den Boden des Ofens und backe die Burger-Brötchen für circa 18 Minuten auf mittlerer Schiene.

LOW-CARB BURGER BUNS

TIPP:
Das nicht benötigte Eigelb eignet sich gut, um vor dem Backen die Sesamsamen am Bun zu befestigen. Einfach miteinander verquirlen, auftragen und so die Sesambrösel auf dem Bun verteilen.

Zubereitung:

1. Trenne die Eier und stelle das Eigelb beiseite. Dann vermischst du alle Zutaten, bis auf das Wasser, miteinander.
2. Gib das heiße Wasser dazu und verknete alles zu einem glatten Teig. Lasse diesen für etwa 15 Minuten quellen.
3. Heize deinen Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vor.
4. Teile den Teig mit leicht bemehlten Händen in 4 gleich große Teiglinge und forme sie zu Kugeln. Anschließend legst du diese in die leicht gefettete Westmark Burger-Backform.
5. Backe sie für circa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen, bis sie eine gold-braune Farbe angenommen haben.

Zutaten:

- 125 g Mandelmehl
- 30 g Flohsamenschalen
- 8 Eier
- 2 TL Backpulver
- 2 TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Apfelessig
- Oreganogewürz
- 200 ml Wasser (heiß)

Zutaten:

- 175 g Weizenmehl (Type 550)
- 5 g Trockenhefe
- 15 g Butter
- 7 g Zucker
- 1 TL Salz
- 1 Ei
- 75 ml Milch (warm)
- 1 EL Sesamsamen

MINI-CLASSICS

Zubereitung:

1. Vermische die warme Milch, die Hefe und den Zucker und lass alles für 30 Minuten ruhen.
2. Trenne Eigelb von Eiweiß und stelle das Eigelb beiseite.
3. Füge der Milch-Masse Salz, Mehl und das Eiweiß hinzu. Verknete alles gut miteinander. Im Anschluss lässt du den Teig für 1 Stunde ruhen.
4. Gib denTeig auf eine mit Mehl bestreute Arbeitsfläche und forme ihn zu 12 kugelartigen Teiglingen. Lege die Kugeln in die Vertiefungen der leicht eingefetteten Westmark Mini-Burger-Backform. Erneut 30 Minuten gehen lassen.
5. Heize den Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vor.
6. Verquirle das Eigelb mit etwas Wasser und Milch, bestreiche die Teiglinge damit und gib die Sesamsamen darüber.
7. Stelle eine mit Wasser gefüllte und ofenfeste Schale auf den Boden des Ofens und backe die Mini-Burger-Buns für circa 15 Minuten.

Zubereitung:

1. Vermische Zucker, Wasser, Milch und Hefe miteinander und lasse alles für 10 Minuten ruhen.
2. Füge dann die restlichen Zutaten, bis auf die Sesamsamen und 1 Ei, hinzu.
3. Knete daraus für circa 5 Minuten einen Teig. Hierbei empfiehlt es sich Handschuhe zu tragen, da die Tintenfisch-Tinte abfärbt.
4. Decke den Teig mit einem Küchentuch ab und lass ihn für 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen.
5. Teile den Teig dann in 12 gleich große Stücke und forme diese auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsplatte zu Kugeln.
6. Gib die Teiglinge in die leicht eingefettete Westmark Mini-Burger-Backform, decke alles erneut ab und lass den Teig weitere 60 Minuten ruhen.
7. Verquirle das 2. Ei mit etwas Wasser und Milch und bestreiche die Buns vorsichtig mit der Flüssigkeit. Streue dann die Sesamsamen darauf.
8. Heize deinen Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vor.
9. Stelle eine ofenfeste Wasserschale auf den Ofenboden und backe die Teiglinge für circa 10 Minuten bis zur gewünschten Bräune.

Zutaten:

- 525 g Weizenmehl (Type 550)
- 1 Würfel Hefe
- 2 Eier
- 35 g Zucker
- 8 g Salz
- 80 g Butter (weich)
- 4 EL Milch
- 200 ml Wasser (warm)
- 28 g Tintenfisch-Tinte/Sepia
- 1 EL Sesamsamen

BLACK MINI BUNS

Burger Brötchen Backform »Big«
Art.-Nr. 3270 2260

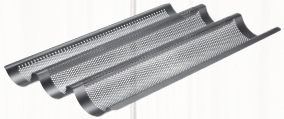
Burger Brötchen Backform »Mini«
Art.-Nr. 3371 2260

Bezüge für Körbchen
Art.-Nr. 3201 bis
3213 226A/B/K

Brot-/ Baguettebeutel
Art.-Nr. 3210/
3211 2270

Baguette Backform »Mini«
Art.-Nr. 3272 2260

Baguette Backform »Long«
Art.-Nr. 3398 2270



Brotbackform, ausziehbar
Art.-Nr. 3293 2270

Mini-Hamburgermaker »Trio«
Art.-Nr. 6223 2260

Brötchen Backform
Art.-Nr. 3273 2260

Gärkörbchen rund
Art.-Nr. 3206/
3207/3208 2270

Hamburgermaker »Uno«/»Uno Plus«
Art.-Nr. 6231/
6232 2260

Hamburgermaker »Vario«
verstellbare Patty-Stärke
Art.-Nr. 3225 2260

Gärkörbchen oval
Art.-Nr. 3202/
3204/3234 2270

Gärkörbchen mit Dekor
Art.-Nr. 3235/
3236/3237 2270

Grillzangen »Classic Wood«
Art.-Nr. 1627/
1628/1629 2270

Set Servierkörbchen »Tapas + Friends«
Art.-Nr. 6919 2260

WESTMARK
MACH'S EINFACH!

Händler Adressfeld

Westmark -
Produktion von Haushaltwaren und Küchenhelfern seit 1956

Einfach scannen

für einen Einblick in die Westmark-Welt ...

Werde Teil der Westmark-Community. Immer wieder **Gewinnspiele, Rezepte, Ideen** und vieles mehr.

Für Druckfehler und Irrtümer ist jede Haftung ausgeschlossen.

Art.-Nr. kata0277

Westmark GmbH
Bielefelder Straße 125 | 57368 Lennestadt-Elspe | Germany
Telefon +49 2721 92 58 0 | Fax +49 2721 92 58 49 | info@westmark.de | www.westmark.de