



Altriper  
Brotbackhaus



**2013**

Mit den tollen Brotbackrezepten

## Das 1x1 des Altriper Brotbackhaus

Wer kann sein Brot backen?	Jeder
Wann ist ein Backtag?	Etwa 1-2x im Monat
Wie erfahre ich davon?	Im Altriper Amtsblatt und auf den Webseiten brotbackhaus-altrip.de und hgv-altrip.de
Kann ich das Brot kaufen?	Nein, Sie können nur Ihren selbsthergestellten Teig backen.
Was kostet das Backen?	50 Cent pro Laib. Spender erhalten eine 50% Ermäßigung bis Ende 2013.
Muß ich mich zum anmelden?	Ja, mit Namen und Telefonnummer
Wo melde ich mich an?	Telefonisch unter 06236/4854311. Mo-Mi vor dem Backtag.
Was muss ich bei der Anmeldung angeben?	Größe, Art und Menge der Brote.
Gibt es Vorgaben zum Brot?	Nein, beachten Sie jedoch die max. Größe von 1.5 kg je Brot
Bekomme ich eine Bestätigung?	Ja, am Donnerstag vor dem Backtag wird Ihnen die Anzahl der Brote und der Zeitpunkt telefonisch bestätigt.
Termin und Backzeit	Der Termin zum Backen ist unbedingt einzuhalten. Die Backzeit beträgt je nach Brot etwa 45-90 min.
Und wenn ich verhindert bin?	Um möglichst vielen Altripern die Möglichkeit zum Backen zu geben, sollte der Termin eingehalten werden. Sollte es trotzdem nicht klappen, geben Sie uns bitte frühzeitig Bescheid.
Backutensilien, Rezepte	Informationen zu Gärkörben und andere Hilfsmitteln erhalten Sie auf unserer Website.
Gibt es Brotbackkurse?	Ja, in regelmäßigen Abständen in Zusammenarbeit mit der KVHS.
Wo finde ich mehr Infos?	<a href="http://www.brotbackhaus-altrip.de">www.brotbackhaus-altrip.de</a>



**RE/MAX**

**Nils Hacke**

N.H. Immobilien Vertriebs GmbH  
Abt. RE/MAX Classic  
Rheingönheimer Str. 104  
67065 Ludwigshafen  
Tel. 06 21 - 5 49 07 60  
Fax 06 21 - 5 49 07 70  
e-mail: [n.hacke@remax.de](mailto:n.hacke@remax.de)

[www.remax-classic-lu.de](http://www.remax-classic-lu.de)

Sehr geehrter Altriper Bürger!

**Sie wollen**

- ✓ **Ihr Haus oder**
- ✓ **Ihre Wohnung**

**verkaufen oder vermieten?**

Als Büroinhaber des größten Immobilienbüros in der Rhein-Neckar-Region mit über 30 Verkäufern sind wir in der Lage, Ihre Immobilie zum höchstmöglichen Preis zu verkaufen.

Mit **RE/MAX** schnell, effektiv und unkompliziert!

**Rufen Sie mich gerne auch privat an:**

☎ **0 62 36 - 42 52 09**

☎ **01 77 - 5 29 76 97**



Der finale Stein des Gewölbes wird gesetzt

<b>JANUAR</b>	<b>Mo</b>	<b>Di</b>	<b>Mi</b>	<b>Do</b>	<b>Fr</b>	<b>Sa</b>	<b>So</b>
01. Januar - Neujahr 06. Januar - Heilige Drei Könige*		1	2	3	4	5	6
*Nicht in allen Bundesländern	7	8	9	10	11	12	13
	14	15	16	17	18	19	20
	21	22	23	24	25	26	27
	28	29	30	31			

**Notizen**

# **Bauernbrot aus dem Bayerischen Wald**



Menge für ca. 2,5 Kilogramm.

Anstellgut (siehe Juli) etwa so groß wie ein Brötchen mit lauwarmen Wasser breiig rühren und über Nacht stehen lassen.

Am Backtag mit gut 1,5 Kg Roggenmehl (Type 997), 1 Lt. lauwarmen Wasser, ca. 3 gehäufte Eßlöffel Salz, gemahlener Kümmel, Fenchel und Koriander (nach Geschmack) und etwas Weizenmehl den angesetzten Sauerteig zu einem festen Teig verarbeiten.

Diesen gut kneten, bis er sich von der Hand löst. Teig zu 2 runden Laiben formen und im gut gemehlten Gärkorb zur doppelten Größe gehen lassen.

Bei Bedarf etwas Teig für den nächsten Sauerteigansatz wegnehmen und trocken aufbewahren. Diesen Teig für das nächste Brot einweichen und wie zuvor beschrieben verwenden.

Beim Backen zuhause das Brot auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, 1 Tasse Wasser hinzustellen und im vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde bei 200° backen. Dann noch eine 1/2 Stunde bei 150° fertigbacken. Das Brot nach dem Backen mit einem feuchten Tuch abreiben.



Das erste Anfeuern

<b>FEBRUAR</b>	<b>Mo</b>	<b>Di</b>	<b>Mi</b>	<b>Do</b>	<b>Fr</b>	<b>Sa</b>	<b>So</b>
11. Februar - Valentinstag					<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>
	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>
	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>			

**Notizen**

# Frankenlaib



## Zutaten

300 gr Grundsauer  
100 gr Weizenmehl (Type 1600)  
100 gr Weizenmehl (Type 405)  
600 gr Roggenmehl  
15 gr Hefe  
ca. 3/4 l lauwarmes Wasser  
1 1/2 EL Salz  
1 EL gemahlene Kümmel

Sauerteig wird mit etwas warmem Wasser anrühren und die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. Die verschiedenen Mehle sieben mit einer Kühle für Sauerteig und Hefe. Mit etwas Mehl den Vorteig anmischen und ca. 30 Minuten gären lassen.

Mit Salz und Kümmel würzen und kneten. Wasser zugeben bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.  
An einem warmen Ort sollte dieser Teig dann 2 Stunden gehen. Danach eine weitere Stunde im Gärkorb.

Laib auf ein gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen backen. Mit einer Tasse Wasser zuerst 10 Minuten backen und dann Ofen kurz öffnen um den Dampf entweichen zu lassen.

Backhitze ca. 250 Grad bei einer Backzeit von ca. 60 Minuten. Bei abgeschalteter Temperatur verbleibt das Brot noch ca. 10 Minuten in der Röhre.

Wenn das Brot dann aus dem Ofen kommt wird es mit Wasser bestrichen.



Das erste Brot

<b>MÄRZ</b>	<b>Mo</b>	<b>Di</b>	<b>Mi</b>	<b>Do</b>	<b>Fr</b>	<b>Sa</b>	<b>So</b>
29. März - Karfreitag 31. März - Ostersonntag					<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>
	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>
	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>31</b>

## Notizen

# Römisches Brot



## Zutaten

300g Vollkorn-Weizenmehl

2 Würfel Hefe

600ml lauwarmes Wasser

2 Kaffeel. Salz ( 3 )

4 Tl. Korianderkörner

2 Tl. Anissamen

2 Tl. Fenchelsamen

5 frische Lorbeerblätter

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen.

Mehl mit Hefewasser, Wasser und Salz zu Teig verarbeiten –  
mind. 10 Minuten kneten.

Dann Gewürze hinein kneten.

Teig an einem Warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen.

Teig zusammenschlagen

Backblech mit Olivenöl bestreichen, Lorbeerblätter darauf legen und Teig  
darüber verteilen.

Noch einmal 10 Min. gehen lassen.

Eine Schale mit etwas Wasser in den Backofen unter das Backblech stellen.

Dann im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 30 Min. ( bis Optisch braun )  
backen.

Nach dem backen heißes Brot mit Wasser bepinseln.





Die vegetarische Variante des Altripper Brotkuchens

<b>APRIL</b>	<b>Mo</b>	<b>Di</b>	<b>Mi</b>	<b>Do</b>	<b>Fr</b>	<b>Sa</b>	<b>So</b>
01. April - Ostermontag	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13	14
	15	16	17	18	19	20	21
	22	23	24	25	26	27	28
	29	30					

## Notizen

# Vollkorn Dinkelbrot



Zutaten für 900 gr. Teig  
500 gr. Vollkorn Dinkelmehl  
7,5 gr Zucker  
20 gr. Hefe  
1 Beutel Sauerteig  
9 gr. Salz  
20 gr. Öl  
Ca. 375 ml Wasser

Wasser lauwarm 35-40 Grad in die Rührschüssel geben  
Hefe und Sauerteig dazu und durchrühren  
7,5 gr. Zucker, ca. 250 gr. Mehl dazu, durchrühren und das restliche Mehl darüber. Salz und Öl dazu und 15-20 Minuten warm stellen.

Nun ca. 10 Minuten gut kneten je nach Knetmaschine.  
Zur Probe etwas Teig zur Kugel formen und auseinander ziehen, er sollte fast durchsichtig sein bevor er reißt.  
Mit Plastik abdecken und warm stellen.  
Nach ca. 15 min. zusammen schlagen und nochmal 15 min. warm stellen.  
Nochmal zusammen schlagen.

Das Brot nun auf Gare stellen und den Ofen auf 220 Grad Ober und Unterhitze aufheizen. Wenn das Brot um 1/3 vergrößert ist in den Ofen (Backblech mit Backpapier) geben. Damit es nicht ausläuft, einen kleinen Tortenring drum geben.  
Nach 5 min. den Ofen auf ca. 200 Grad zurück nehmen und das Brot ca. 45 Minuten backen.

Gesamte Arbeitszeit ca. 2.5 Std.



Pflaster und Zaun runden den Backhausplatz ab

<b>MAI</b>	<b>Mo</b>	<b>Di</b>	<b>Mi</b>	<b>Do</b>	<b>Fr</b>	<b>Sa</b>	<b>So</b>
01. Mai - Maifeiertag			1	2	3	4	5
09. Mai - Christi Himmelfahrt							
19. + 20. Mai - Pfingsten							
30. Mai - Fronleichnam*							
*Nicht in allen Bundesländern	6	7	8	9	10	11	12
	13	14	15	16	17	18	19
	20	21	22	23	24	25	26
	27	28	29	30	31		

**Notizen**

# Weißbrot mit Oliven



Zutaten für 1 Brot 500gr.  
500g Weizenmehl ( Type 405 )  
20g Hefe  
1Tl. Zucker  
2 Eßl. Salz  
375ml Wasser lauwarm  
1Eßl. Olivenöl  
1kl.Glas Oliven

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe in die Vertiefung bröseln, mit Zucker und etwas von dem Wasser einen kleinen Vorteig anrühren.

Mit etwas Mehl abdecken, zeigt das Mehl Risse, den Teig weiterverarbeiten. Das Salz mit dem Wasser und Öl zugeben und gut durchkneten, so lange bis sich der Teig von der Schüssel löst.

Mit etwas Mehl abdecken und 30 – 40 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Wenn sich der Teig verdoppelt hat, die kleingeschnittenen Oliven unterkneten. Mit dem Schluss nach unten in den Garkorb setzten und 15 Min. warm stellen.

Den Backofen auf 225°C vorheizen.  
Wasser für die Schwaden in den Ofen geben.  
Das Brot auf unterer Schiene ca. 30Min. backen.

Statt Oliven kann man auch Kräuter, Speckwürfel, Röstzwiebel oder Peperoni verwenden.



Das Altripper Brotbackhaus

<b>JUNI</b>							
Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	
					<b>1</b>	<b>2</b>	
<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	
<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	
<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	
<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	

## Notizen

# Baguette Parisienne



Zutaten für 1 Baguette ( 500g)  
500g Weizenmehl ( Type 405 )  
2 P. Trockenhefe  
1Tl. Zucker  
2 Tl. Salz  
300ml Wasser

Mehl und Hefe in einer Schüssel mischen.

Zucker, Salz und lauwarmes Wasser zufügen.

Zu einem elastischen Teig verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort mind. 1 Stunde gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, zu einem Rechteck (ca. 15 x 35 cm) ausrollen.

Von der Längsseite her eng einrollen, Abschlusskante fest andrücken.

Baguette mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und zugedeckt erneut ca. 30Min. gehen lassen.

Backofen auf 220°C (Umluft 200°C) vorheizen.

Brot gleichmäßig schräg ca. 1 cm tief einschneiden und mit Wasser bepinseln.

Eine ofenfeste Schüssel mit 250ml Wasser in den Ofen stellen.

Baguette im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 10 Min. backen.

Ofentür kurz öffnen und Dampf abziehen lassen.

Weitere 20Min. backen.

Auskühlen lassen.

Tipp: Für 4 kl. Baguettes Teig vierteln.

Insgesamt nur 15-20Min. backen, bis die Kruste goldbraun ist.

Gesamte Arbeitszeit ca. 2,5Std.



Wir verwenden ausschließlich trockenes Buchenholz zum Befeuern

<b>JULI</b>	<b>Mo</b>	<b>Di</b>	<b>Mi</b>	<b>Do</b>	<b>Fr</b>	<b>Sa</b>	<b>So</b>
	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13	14
	15	16	17	18	19	20	21
	22	23	24	25	26	27	28
	29	30	31				

**Notizen**

# Sauerteig ansetzen

Sauerteigführung für 700 g (Einstufige Führung)



## TAG 1

Morgens Anstellgut (ASG) morgens aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Zimmertemperatur erhält

13:00 Auffrischung (zur Hefebildung)  
20 g (ASG (= Anstellgut), 40 g Roggenmehl, 40 g Wasser (lauwarm) verrühren, 4 (-6) Std warm stehen lassen  
Wir erhalten so 100g aktives Anstellgut

17:00 Herstellung von 700g Sauerteig  
80g Anstellgut (10% der benötigten Sauerteigmenge), 400g Roggenmehl 1150er, 400g Wasser  
Wasser, Mehl, Anstellgut gut verrühren, über Nacht in den Backofen stellen, dazu ca. 1 l kochendem Wasser in einen Topf mit Deckel stellen (bewirkt eine fallende Temperatur im Backofen)

## TAG 2

Wir haben 880g Sauerteig erhalten, von dem man 180g abnimmt für die nächste Backaktion.





Unsere 6Pfünder zur Brotverköstigung

<b>AUGUST</b>	<b>Mo</b>	<b>Di</b>	<b>Mi</b>	<b>Do</b>	<b>Fr</b>	<b>Sa</b>	<b>So</b>
15. August - Mariä Himmelfahrt				<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
*Nicht im alten Bundeskalender	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>
	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>
	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>
	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>31</b>	

**Notizen**

# Backhausbrot



Zutaten für 1 kg Roggenmischbrot 70 / 30 ca. (1,5 kg Brot)

Sauerteig + Hefevorteig

420g Roggenmehl 1150er

160g Weizen 1050

225-280g Wasser je nach Mehl

10g Hefe

23g Salz

Am Abend zuvor:

Herstellen von 700g Sauerteig

Herstellen eines Hefevorteiges aus 155g Weizenmehl 1050, 140g Wasser 2g Hefe. Verrühren, 12–16 Std. abgedeckt über Nacht bei Raumtemperatur stehen lassen.

Sauerteig und Hefevorteig zusammen in eine große Rührschüssel füllen und mit den Zutaten ca. 6 Minuten verkneten.

Teigruhe in der Schüssel: 30 Min. – (in dieser Zeit soll das Brot ruhen)

Wirken: Teig auf eine leicht bemehlte Unterlage geben, Oberfläche leicht bemehlen und nochmals kurz kneten, rund- oder langwirken - mit dem Schluß nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen legen und gehen lassen.

Gehzeit: ca. 60-70 Min. - ohne Hefe entsprechend der Triebkraft des Sauerteigs. Teig vorsichtig aus dem Gärkörbchen auf einen bemehlten Backschießer oder Backpapier stürzen – ca. 5 Min. ruhen lassen, nicht abdecken, der Schluss öffnet sich nun langsam

Backtemperatur: 250-260° fallend auf ca. 190-200°

Schwaden\* und ca. 10-15 Min. bei voller Temperatur backen, Temperatur stufenweise reduzieren und Schwaden ablassen (Ofentüre kurz öffnen)

\*Schwaden: Backblech unten in den Ofen stellen und eine Tasse Wasser bevor das Brot in den Ofen kommt, reingießen (Achtung: Verbrennungsgefahr!) oder mit einer sauberen Wäschespritze mehrmals in den Ofen sprühen).



Altrips Bürgermeister Jürgen Jacob beim ersten Broteinschiessen

SEPTEMBER	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
							1
	2	3	4	5	6	7	8
	9	10	11	12	13	14	15
	16	17	18	19	20	21	22
	23	24	25	26	27	28	29
	30						

**Notizen**

# Eifeler Landbrot



## Zutaten

500g Weizenmehl ( Type 1050 )  
300g Roggenmehl ( Type 1150 )  
20 g Frischhefe  
20 g Salz  
400g Wasser (lauwarm)

Sauerteig 15-18 Stunden vor dem Zubereiten des Teiges fertigen. Vermischen Sie hierzu 200g Roggenmehl mit 280g Wasser (etwa 35 °) mit 20g Anstellgut (siehe Juli)

Sauerteig und Zutaten vermischen. 5 Minuten kneten und danach etwa 20 min. abgedeckt ruhen lassen.

Nach der Teigruhe den Teig durch mehrmaliges plattdrücken und falten in eine Brotform bringen. Mit der Seitenfalte nach unten in einen Gärkorb setzen und abgedeckt etwa 20 min. reifen lassen.

Das Brot bei 220-250° Ober- und Unterhitze 20 min. backen lassen. 2-3 min. durch Schwaden eine feuchte Backatmosphäre herstellen. Danach den Dampf abziehen lassen. Danach die Hitze um 20-30° reduzieren.

Gesamte Backzeit etwa 70-75 min.



Altrips Brotbackhaus

<b>OKTOBER</b>	<b>Mo</b>	<b>Di</b>	<b>Mi</b>	<b>Do</b>	<b>Fr</b>	<b>Sa</b>	<b>So</b>
03. Oktober - Tag der Deutschen Einheit 31. Oktober - Reformationstag*		1	2	3	4	5	6
*Nicht in allen Bundesländern	7	8	9	10	11	12	13
	14	15	16	17	18	19	20
	21	22	23	24	25	26	27
	28	29	30	31			

## Notizen

# Schwarzwälder Bauernbrot



## Zutaten

400 g Dinkelmehl (630)

300 g Roggenmehl (1150)

300 g Weizenmehl (1050)

½ Würfel Hefe

600 ml Wasser

20 g Salz

1 Becher saure Sahne oder Schmand

Alle Zutaten zusammenrühren und 10 Minuten kneten und 3 Stunden gehen lassen. (Ich knete immer alles zusammen, stelle den Teig über Nacht in den Kühlschrank und kümmere mich irgendwann am nächsten Tag wieder darum)

Danach einen normalen Brotlaib wirken und (20 Minuten) gehen lassen.

10 Minuten bei 250 C

40 Minuten bei 180 C backen.

# Backhausplatz

**Erbaut im Jahre 2012 durch den Heimat- und Geschichtsverein Altrip mit Unterstützung der Gemeinde Altrip und den Spenden der Altripser Bevölkerung**

**Wir danken**

Alt, Eiger und Utefi  
 Alenke Böhren-Kastell  
 Baklauf, Rainer und Renate  
 Becker, Uwe und Ursula  
 Berger, Klaus und Sigrid  
 Biskert, Ralph und Petra  
 Binker Dr., Markus  
 Birkenmayer, Andreas und Sonja  
 Böhm, Anja  
 Botho, Peter und Helga  
 Brauns, Burkhard und Karin  
 Dammgen, Matthias  
 Daus, Danny  
 Dilly, Wolfgang  
 Ehl, Alois und Karin  
 Ehl, Alois und Christa  
 Engelhard, Fr.  
 Feilinger, Rudolf und Rita  
 Feiner, Reinhard und Annelie  
 Fink, Markus und Martina  
 Fischer Dr. Peter und Rosemarie  
 Flächig, Ingo und Marten-Fische Arm  
 Graw Dr., Armin  
 Grathlhuber, Günther  
 Gröber, Hermann und Rosemarie  
 Habermann, Fr.  
 Häger, Walter  
 Hahn, Jürgen und Ina  
 Hahnleber, Barbara  
 Hammann, Oskar und Rita  
 Harmpark, Sigrid  
 Hartmann, Katharina  
 Heel, Albert und Gabriele  
 Heide, Klaus und Meddingen-Hefele Annette  
 Herl, Andreas  
 Heinrich, Klaus und Lily  
 Herold, Friedrich  
 Hückl, Wolfgang  
 Hirschbach, Josef und Ulr  
 Hochhäuser, Jürgen

Hoffelder, Sabine  
 Hook, Thomas und Petra  
 Hoök, Wilfried  
 Horn, Günther und Brigitta  
 Hück, Sonja  
 Jacob, Jürgen und Birbel  
 Jandl, Dirk  
 Junz, Heide  
 Kaufner, Stephan und Esther  
 Klein, Matthias  
 Knappler, Johannes und Elke  
 Kraf, Hermann  
 Kraushaar, Inge  
 Krewer, Horst und Karola  
 Kretzer, Karl und Sigrid  
 Kretzer, Kurt und Christl  
 Kucka, Gerhard  
 Labbers, Emil und Hannelore  
 Latta, Bernhard und Christine  
 Liederwald, Franz-Dieter  
 Lohrer, Stefan  
 Lutz, Sabine  
 Männer, Jürgen und Lila  
 Mansky, Rudolf und Doris  
 Mathis, Alexandra  
 Maier, Sonja  
 Metz, Petra  
 Mithen, Arne  
 Mischler, Ingrid  
 Müller, Klaus  
 Müller, Werner und Elisabeth  
 Neiser, Stefan  
 Neiser, Ingrid  
 Neugebauer, Dieter und Ingrid  
 Neureuther, Carsta  
 Nimmick, Inge  
 Nyer, Klaus  
 Oefel, Werner und Hiltraud  
 Pöhl, Tobias  
 Pfister, Dieter

Prioni, Regina  
 Rammsmeyer Dr., Gerdt  
 Reppel, Rita  
 Reuter, Andrea  
 Reynoldschek, Kurt  
 Reiber, Wilfried  
 Reimann, Joachim  
 Renne, Walter und Hilde  
 Renner, Wolfgang und Sabine  
 Fam. Reske  
 Roth, Friedrich und Inge  
 Schäfer, Frank und Silke  
 Schäfer, Lorenz  
 Schäfer, Robert  
 Schäfer, Wolfgang und Marion  
 Schefel, Fam.  
 Schmidt, Gerd und Maria  
 Schmidt, Jürgen und Birgit  
 Schmidt, Dorothea und Schäfer, Volker  
 Schnecker, Gerhard  
 Schön, Werner und Hilde

Schwig, Thomas  
 Schwicker, Markus  
 Seibert, Sabina  
 Seidel, Josef und Jutta  
 Sieckl-Zura Dr., Lubina  
 Staab, Anna-Maria  
 Steiner-Lise und Dorothea  
 Stock, Elisabeth  
 Stock, Hans-Jürgen  
 Sugga, Heide  
 Tabbert, Pamela Ann  
 Teller, Heide  
 Unger-Gutfrucht, Heide  
 Unkelbach, Peter und Cornelia  
 Völz, Andreas  
 Wagner, Toni und Marietta  
 Waldke, Fam.  
 Walter, Frank und Vera  
 Weber, Frank und Christl  
 Werner, Andrea  
 Zimmernann, Christa

**Durch eine Großspende haben nachfolgende Firmen und Institutionen das Brotbackhaus unterstützt**

Horst Gärner  
 CCM  
 Johannes Haag  
 Bauhauptgewerke und Sanierungsgutachter

HANBUCH  
 HENSEL  
 SCHMUCKWERKSTATT ALTRIP

Autobahn SEIDENSTRICKER  
 Straßfest  
 VR Bank

Backhausplatz mit Spendentafeln

NOVEMBER	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
01. November - Allerheiligen*					1	2	3
20. November - Buß- und Betttag*							
*Mehr in allen B. nachschauen	4	5	6	7	8	9	10
	11	12	13	14	15	16	17
	18	19	20	21	22	23	24
	25	26	27	28	29	30	31

## Notizen

# Dänisches Sesambrot



Zutaten (für 2 Brote)

30 g Butter

350 ml Milch

50 g Hefe

100 g Speisequark

1 Teel. Salz

½ Eßl. Zucker

3 Eßl. Sesamkörner

650 g Weizenmehl

Zum Bestreichen: 1 verquirltes Ei

Zum Bestreuen: Sesamkörner

Tipp: Der Speisequark kann durch Hüttenkäse ersetzt werden

Zubereitung:

Butter schmelzen und die Milch zugeben. In eine Rührschüssel geben und die Hefe darin verrühren. Teig mit den Zutaten vermischen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. An einem warmen Ort rund 45 Minuten gehen lassen.

Danach Teig noch einmal kräftig durchkneten.

Brot:

Aus dem Teig zwei längliche Brote formen, diese auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 30 Minuten gehen lassen. Danach die Brote mit verquirltem Ei bestreichen, Kerben einritzen und mit Sesamkörnern bestreuen.

Backzeit:

35 Minuten bei 200° C

Auf unterster Einschubhöhe backen.





Bei 93° Innentemperatur ist das Brot gebacken

DEZEMBER	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
24. Dezember - Heiligabend 25. + 26. Dezember - Weihnachten 31. Dezember - Silvester							1
	2	3	4	5	6	7	8
	9	10	11	12	13	14	15
	16	17	18	19	20	21	22
	23	24	25	26	27	28	29
	30	31					

**Notizen**

# Saftiges Körnerbrot



Zutaten reicht für 3 Brotkastenformen à 1 kg

Am Vortag zubereiten:

Sauerteig aus 375 g Roggenmehl 1150, 375 g Wasser lauwarm und ca. 60 g Anstellgut. Stehzeit 16 - 18 Std.

Kochstück:

150 g Roggenkörner, 150 g Kamut

Wasser bis die Körner gut bedeckt sind und solange kochen bis die Körner weich sind, notfalls noch einmal Wasser auffüllen, abkühlen lassen

Quellstück: (im Normalfall wird das ganze Wasser von den Körnern komplett aufgesogen)

150 g Kürbiskerne, 150 g Sonnenblumenkerne, 100 g Leinsamen braun  
100 g Sesam weiß, 50 g Quinoa, 30 g Salz, 900 g Wasser

Am nächsten Tag:

Aus dem Sauerteig, dem Quellstück und dem Kochstück mit 400 g Weizenmehl Type 1050, ½ Würfel Hefe, 1 guter EL Rübensirup einen recht feuchten, klebrigen Teig herstellen. 30 Minuten gehen lassen

Teig in die 3 gefetteten und mit Körnern (Sesam und Leinsamen) ausgestreuten (auch die Seiten!) Formen füllen. Am besten mit einem Teigschaber. Mit Körnern bestreuen und mit etwas Wasser besprühen. Teig nun für 60 Min. zugedeckt gehen lassen.

Danach Teig nochmals einsprühen und bei 250 Grad, alle 10 Minuten fallend auf 200 Grad ca. 60 Minuten abbacken.