

Jeff Hertzberg

Glutenfreies Fünf-Minuten-Brot

Sample text

[Glutenfreies Fünf-Minuten-Brot](#)

from [Jeff Hertzberg](#)

editor: Unimedita



In the [Narayana Webshop](#) you will find all German and English books on homeopathy, alternative medicine and healthy living.

Copyright:

Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern

Tel. +49 7626 9749 700

Email info@narayana-verlag.de

<https://www.narayana-verlag.de>

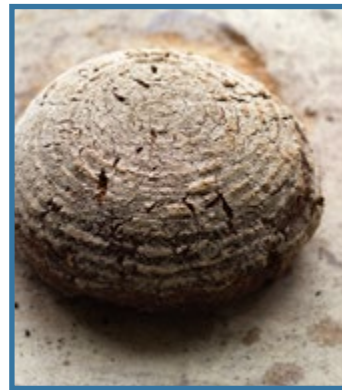
Narayana Verlag is a publisher of books on homeopathy, alternative medicine, and healthy living. We publish works by top-class, innovative authors such as Rosina Sonnenschmidt, Rajan Sankaran, George Vithoulkas, Douglas M. Borland, Jan Scholten, Frans Kusse, Massimo Mangialavori, Kate Birch, Vaikunthanath Das Kaviraj, Sandra Perko, Ulrich Welte, Patricia Le Roux, Samuel Hahnemann, Mohinder Singh Jus, and Dinesh Chauhan.

Narayana Verlag organizes homeopathy seminars. World-renowned speakers such as Rosina Sonnenschmidt, Massimo Mangialavori, Jan Scholten, Rajan Sankaran & Louis Klein inspire up to 300 participants.

INHALT



Dank	Seite vii
Das Geheimnis	Seite ix
1. Einführung	Seite 1
2. Zutaten	Seite 19
3. Ausstattung	Seite 31
4. Tipps und Techniken	Seite 45
5. Die Mehlmischungen	Seite 59
6. Das Grundrezept	Seite 63
7. Landbrote	Seite 97





8. Fladenbrot & Pizza	Seite 173
9. Glutenfreier süßer Hefeteig und süßes Gebäck	Seite 215
Über die Autoren.....	Seite 290
Bezugsquellen	Seite 292
Quellenverzeichnis	Seite 293
Register	Seite 295
Impressum	Seite 305



DAS GEHEIMNIS



Glutenfreier Brotteig kann gut im Kühlschrank aufbewahrt werden

Es ist so einfach, frisch gebackenes glutenfreies Brot zu haben, wenn man Lust darauf hat, mit nur fünf Minuten aktivem Einsatz pro Tag. Zuerst eine große Portion Teig mischen und etwa zwei Stunden ruhen lassen. Dann kann das Brot geformt und gebacken werden. Oder man bewahrt den Teig im Kühlschrank auf und verwendet ihn im Laufe der folgenden fünf bis zehn Tage. Jedes Rezept ergibt ausreichend Teig für viele Brotlaibe. Wenn man frisches glutenfreies Brot essen möchte, muss man einfach ein Stück Teig aus dem Behälter nehmen und zu einem Laib formen. Etwa 60 Minuten gehen lassen, abhängig vom Rezept, und dann backen. Die selbst gemachten glutenfreien Brote werden bei Weitem besser sein als die aus dem Supermarkt.



1. EINFÜHRUNG ∞

Glutenfreies Brot in fünf Minuten am Tag zubereiten: Vorbereiteten hausgemachten Teig ohne Weizen, Gerste oder Roggen im Kühlschrank aufbewahren

Wir freuen uns sehr, unsere köstlichen glutenfreien 5-Minuten-Brotrezepte präsentieren zu können. Sie erlauben uns, den Menschen, die zu lange auf Brot verzichten mussten, eine ganze Welt voller Brot zu bieten. Dies ist der fünfte Titel in unserer Kochbuch-Reihe ***Bread in Five Minutes*** (Brot in Fünf Minuten), die darauf basiert, eine große Charge Teig vorzubereiten und dann im Kühlschrank aufzubewahren (einmal Teig anrühren, um über die nächsten fünf bis zehn Tage zahlreiche Brote aus dieser Charge Teig zu backen.) ***Glutenfreies Fünf-Minuten-Brot*** weitet unsere revolutionäre Methode des Aufbewahrens von Teig auf Hefebrote aus, die ohne Weizen, Gerste, Roggen oder jegliche verwandten Getreidesorten auskommen. Wir haben eine breite Palette von Broten aus aller Welt an unsere einzigartige Methode des Brotbackens angepasst und, wo immer möglich, die Lieblingsrezepte der Leser unserer Weizenbrot-Bücher in glutenfreie Versionen umgewandelt.

Wir sind ein Arzt und eine Konditorin, die sich 2003 im Musikunterricht ihrer Kinder getroffen haben – wer hätte gedacht, dass sich Ko-Autoren an

diesem Ort treffen würden. Im Trubel zwischen Kleinkindern, der Reise nach Jerusalem und Xylophonen fanden die Erwachsenen Zeit zum Reden. Zoë erwähnte, dass sie Konditorin und Bäckerin war und ihre Ausbildung am Culinary Institute of America (CIA) gemacht hatte. Ein glücklicher Zufall. Jeff hatte beruflich nichts mit Lebensmitteln zu tun, experimentierte aber schon seit Jahren mit einer einfachen, schnellen Methode für die Zubereitung von hausgemachtem Brot. Er bat sie, eines der Geheimrezepte zu testen, die er entwickelt hatte.

Unser zufälliges Treffen führte schließlich zu einem Buchvertrag für vier Titel und über eine halbe Million gedruckte Exemplare. Und seither schreiben wir gemeinsam Kochbücher. Unser erstes Buch, ***The New Artisan Bread in Five Minutes a Day*** (heute in der 2013 überarbeiteten Ausgabe), brachte ungleiche Partner zusammen, stellte sich aber als großartige Kombination heraus. Ein Rezensent nannte uns »Chemiker und Alchemist« – Rollen, die wir immer wieder tauschen, wie es uns passt. Unsere Partnerschaft funktioniert, da Amateure die Zubereitung unserer Brote außergewöhnlich einfach finden und Liebhaber extrem köstlich. Unser Hintergrund hilft dabei, Rezepte zu schreiben, in denen gesunde Eigenschaften, einfache Zubereitung und Geschmack zusammenkommen. Dieses Buch ist der aktuellste Versuch dieses Balance-Aktes – für Menschen, die kein Gluten essen. Auch sie wünschen sich gutes Brot, können es in ihrem Supermarkt aber nicht finden – fertig gekauften glutenfreies Brot kostet ein Vermögen und schmeckt schrecklich.

Unsere Abenteuer in der Welt des glutenfreien Backens begannen mit unserem Blog, <https://artisanbreadinfive.com/>, über den wir mit unseren Lesern, die Fragen haben oder Anmerkungen machen, in Kontakt bleiben können. Über die Jahre ist der Blog auch zu einem Platz geworden, auf dem wir für uns neue Informationen teilen können. Hier haben wir lustige und emotionale Geschichten von Familien gehört, die zusammen backen, einige haben sogar Gedichte über ihre Brote geschrieben. Unser Blog ist außerdem ein Forum für neue Rezept-Wünsche – einige der häufigsten Anfragen hängen mit gesunder Ernährung zusammen. Die ersten Anfragen für glutenfreie Brot-Rezepte bekamen wir im Jahr 2008, also fügten wir

unserem zweiten Buch *Healthy Bread in Five Minutes a Day* ein Kapitel mit glutenfreien Rezepten hinzu. Wir bekamen gute Rückmeldungen von unseren Lesern. Jemand schrieb, »es ist nicht einfach, glutenfreie Menschen mit Brot glücklich zu machen, aber ihr habt es geschafft!«. Seit dieses Buch erschien, kamen sogar aus Europa, Asien und Australien Anfragen für ein ganzes Buch mit glutenfreien Rezepten, basierend auf der gleichen Fünf-Minuten-Methode.

Also haben wir unsere Fünf-Minuten-Methode entsprechend angepasst und ein Buch geschrieben, auf das einige unserer Leser so stark hofften. Unser Ziel für diese neuen Rezepte war es, nicht nur das Verlangen nach Brot für Menschen, die sich glutenfrei ernähren, zu stillen. Auch Freunde und Familie, die Weizen etc. essen, sollen mit diesen Broten zufrieden sein: Gluten-Esser und Glutenfreie sollen gemeinsam genießen können. Jedes Rezept musste also den Test unserer Familienmitglieder bestehen, die weder Zöliakie haben noch eine Glutenintoleranz und die traditionelle Brote lieben. Sie sorgten dafür, dass wir unsere Suche nach fantastischem Brot, das keinen Weizen enthält, ehrlich und sorgsam verfolgten. Zoës Vater erklärte, dass unsere glutenfreie Brioche das beste Brot war, das er je gegessen hatte, ohne zu wissen, dass er etwas aß, das mit Reismehl, Tapioka, Sorghum und anderen glutenfreien Mehlsorten zubereitet worden war. Zoë wusste, dass ihre beiden Jungs alle süßen Rezepte aus diesem Buch mögen würden, aber als sie sah, wie sie die glutenfreien Sandwich-Brote und Brötchen verschlangen, wurde ihr klar, dass sie auf dem richtigen Weg war. Wir alle wissen, wie wählerisch und (schmerzhaft) ehrlich Kinder sein können, das Brot schien für sie also das Richtige zu sein.

Aber nicht nur unsere loyalen Familienmitglieder waren zufrieden. Eine Foodblogger-Kollegin, die unsere glutenfreien Brote kostete, rief diese als »echtes Brot« aus und sagte, sie wäre nicht darauf gekommen, dass es sich um glutenfreies Brot handelte, wenn wir es ihr nicht gesagt hätten. Sie ist eine von vielen, die kein Brot essen können, da sie eine Glutenintoleranz hat und deren Optionen daher recht trist sind. Ein Leser schrieb: » ... vielen Dank, dass Ihr diese glutenfreien Rezepte kreiert habt. Es ist gut zu wissen, dass ich fantastische Brote genießen kann, obwohl ich kein Gluten vertrage.«

Dank der großzügigen Ratschläge unserer Leser und ihrer Familien auf unserer interaktiven Website und nachdem wir bereits fünf Jahre glutenfreie Rezepte für unser zweites, drittes und viertes Buch geschrieben und getestet hatten, ließen wir alles Einschüchternde hinter uns und kreierten wunderbare glutenfreie Rezepte, die schnell genug zubereitet sind, dass sie auch in das Leben vielbeschäftigter Leute passen. Mit unseren Rezepten können Sie Ihr eigenes hausgemachtes glutenfreies Brot kreieren, mit dem wunderbaren Aroma, Geschmack und der Konsistenz traditionellen handwerklich hergestellten Brotes. Wir verlangen nicht, dass geknetet werden muss, denn es stellte sich heraus, dass glutenfreier Teig davon niemals profitiert. Und wir haben die aktive Zubereitungszeit auf fünf Minuten pro Laib bei den Grundrezepten beschränkt, unter Verwendung unserer üblichen Methode »Einmal mischen, mehrere backen«.

Wenn Sie mehr wissen möchten, finden Sie weitere Informationen, Fotos und Links auf Seite 291.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Was ist eigentlich das Problematische an Gluten? Und für wen? Ein klein wenig Wissenschaft:

Wenn Sie und Ihr Arzt bereits festgestellt haben, dass Gluten für Sie ein Problem ist, brauchen Sie diesen Abschnitt unter Umständen nicht. Dann können Sie, wenn Sie möchten, gleich zu unserer Diskussion glutenfreier und nicht glutenfreier Brotzutaten auf Seite 12 weiterblättern.

Aber wenn Sie gerade erst begonnen haben sich damit zu beschäftigen und die widersprüchlichen Behauptungen in der Glutenfrei-Community durchforsten, dann könnte dieser Abschnitt hilfreich für Sie sein.

Der Bedarf an glutenfreien Lebensmitteln steigt ständig. Es wird geschätzt, dass ungefähr jeder hundertste Amerikaner an Zöliakie leidet. Die U.S. Food and Drug Administration (die Lebensmittelüberwachungs- und Arzneimittelbehörde der Vereinigten Staaten) geht von insgesamt drei



Pain d'épi

Pain d'épi

Hier mussten wir schmunzeln, denn in frühen Entwürfen dieses Buches war der französische Begriff Pain d'épi als »Brot der Weizenähre« übersetzt worden – was in einem weizenfreien Buch gar nicht geht. Aber mal im Ernst, Pain d'épi bedeutet »Brot von der Ähre«, was sich nicht zwingend auf Weizenähren bezieht, denn auch glutenfreie Getreidesorten haben Ähren. Die besondere Form dieses Brotes erinnert an Getreideähren und macht das Pain d'épi zu einem einfachen, aber besonderen Brot, mit dem man Gäste beeindrucken kann.

Ergibt 1 Pain d'épi

½ Pfund (Portion in der Größe einer Orange) Grundrezept-Teig (Seite 64)

Maismehl zum Bestäuben

Backpapier oder Silikonmatte für die Pizzaschaufel bzw. das Backblech

1. Die Oberfläche der Teig-Charge mit Mehl bestäuben und ein ½ Pfund schweres Stück (etwa in der Größe einer Grapefruit) von der Charge Teig lösen und auf den mit Backpapier ausgelegten Backschieber oder ein mit einer Silikonmatte ausgelegtes Backblech legen. Zu einem schlanken Zylinder mit spitzen Enden formen. Dieser Teig kann nicht gedehnt werden, also einfach die Hände mit Mehl bestäuben und den Teig in Form drücken und klopfen. Sobald der Teigling geformt ist, die Oberfläche mit leicht befeuchteten Fingerspitzen glätten. Locker mit Frischhaltefolie abdecken und 40 Minuten ruhen und gehen lassen (siehe Grundrezept, Seite 64).
2. Den Teigling leicht mit Maismehl bestäuben. Den Teig mit der sauberen Küchenschere an einem Ende mit einem einzigen Schnitt leicht schräg einschneiden, mit sehr flachem Winkel und so tief, dass es bis zur Arbeitsfläche nur noch 0,5 cm sind. Ist der Winkel zu spitz, bekommen die einzelnen



»Körner« keine so schöne Spitze. Aufpassen, dass der Teigling nicht ganz durchtrennt wird, sonst bekommt man einzelne Brötchen (s. Fotos).

3. Das entstandene Segment auf eine Seite klappen. Den Teig in gleichmäßigem Abstand erneut einschneiden, wie oben beschrieben, und das Segment zur anderen Seite klappen. Wiederholen, bis das Ende des Teiglings erreicht ist. Nach jedem Einschnitt die Küchenschere säubern (s. Fotos oben).
4. **Den Brotbackstein in der Nähe der Ofenmitte auf 230 °C vorheizen (20–30 Minuten)**, ein leeres Metallblech für das Wasser auf einer beliebigen Einschubleiste in den Ofen stellen, wo es dem aufgehenden Brot nicht in die Quere kommt.
5. Den Teigling auf den heißen Brotbackstein gleiten lassen. Etwa 240 ml heißes Leitungswasser in das Metallblech im Ofen gießen und den Ofen zügig verschließen (Seite 31 zu alternativen Methoden für Dampf im Ofen). **Etwa 30 Minuten backen**, bis die Oberfläche schön gebräunt und fest ist. Für kleinere oder größere Brote muss die Backzeit entsprechend angepasst werden.
6. Vor dem Verzehr auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



Pita

Pita

Wir waren ganz begeistert, als unsere glutenfreien Pita-Fladen genauso beeindruckend aufpufften wie ihre Weizen-Gegenstücke, denn wir hatten uns Sorgen gemacht, dass das »Aufpuffen« mit der Dehnbarkeit der Glutenstruktur in Weizen zu tun hat. Offenbar hat es das nicht. Nach ein paar missglückten Versuchen war klar, dass das Geheimnis in einer längeren Backzeit liegt. Zehn Minuten länger im Ofen trocknen den Teig genug aus, damit sich das Fladenbrot aufplustert. Die Leute sind manchmal überrascht, dass der Teig für Pita nicht geschichtet wird, um das »Aufpuffen« zu unterstützen – er wird es nicht, man verwendet bloß eine dünn ausgerollte Teigscheibe. Warum also funktioniert es? Da die Oberfläche des Pita-Teiges vor dem Backen nicht eingeschnitten wird, kann der beim Backen entstehende Dampf nicht entweichen. Sobald der Teig am Boden und an der Oberfläche stabil ist, wird er vom Dampf im Inneren auseinandergedrückt. Frisch aus dem Ofen schmeckt Pita köstlich – im Gegensatz zu anderen Brotlaiben muss Pita nicht vollkommen abkühlen.

*Ergibt 1 Pita mit 22 cm Durchmesser
oder zwei kleinere individuelle Pitas*

¼ Pfund (Portion der Größe eines Pfirsichs) Teig für Pizzen und Fladenbrote
(Seite 174), Teig Grundrezept (Seite 64) oder ein anderer Teig
aus dem Buch, mit Ausnahme der Rezepte aus Kapitel 9
Reismehl für den Pizzaschieber

1. **Den Brotbackstein auf 260 °C vorheizen (20–30 Minuten).** Da nicht mit Dampf gebacken wird, ist kein Metallblech für Wasser nötig und die Position des Brotbacksteins im Ofen ist nicht wichtig.



2. Die Oberfläche der Teig-Charge aus dem Kühlschrank mit Reismehl bestäuben und dann eine Portion à 170 g (Größe eines großen Pfirsichs) abnehmen. Diese Portion zügig zu einer Kugel formen und auf die großzügig mit Reis- oder Maismehl bestäubte Pizzaschaufel setzen. Mit bemehlten Fingern zu einer runden Scheibe formen und flach drücken, etwa 0,25 cm dick. Den Teig mit dem Teigschaber vorsichtig von der Arbeitsfläche lösen, falls er daran klebt. Die Oberfläche der Pita nicht einschneiden, sonst pufft es beim Backen nicht auf. **Der Teig muss nicht gehen.**
3. Die Spitze der Pizzaschaufel in der Nähe der hinteren Seite auf den Brotbackstein setzen, etwa dort, wo die Pita landen soll. Den Schieber ein paarmal schnell hin und her wackeln und dann rasch unter der Pita hervorziehen.
4. Die Pita **10–15 Minuten backen**, bis die Oberfläche schön gebräunt und aufgepufft ist. Gegebenenfalls muss die Pita auf eine höhere Einschubleiste geschoben werden (ohne den Stein), damit sie besser bräunt.
5. Besonders authentisch werden die Pitas (mit schön weicher Kruste), wenn man sie in feuchte Küchentücher wickelt und so auf einem Kuchengitter abkühlen lässt, wenn sie durchgebacken sind. Beim Abkühlen entweicht wieder etwas Luft aus den Pitas. Der Platz zwischen den Krusten ist zwar immer noch da, sie müssen aber eventuell mit einer Gabel auseinandergezogen werden, bevor man die Pita füllt.
6. Die abgekühlten Pitas in Gefrierbeuteln aufbewahren. Im Gegensatz zu Broten mit krosser Kruste leiden Pitas nicht, wenn sie luftdicht aufbewahrt werden.



Donuts

Donuts

Donuts haben sich bei uns zu einer nationalen Obsession entwickelt. Unabhängige kleine Läden bereiten Donuts in allen möglichen, einzigartigen Geschmacksrichtungen mit hochwertigen Zutaten zu. Ganz anderes als die abgepackten Donuts, die wir aus unserer Jugend kennen. So ein großartiger Donut kann einiges kosten, man kann sie aber auch einfach zu Hause zubereiten, nach unserer einfachen Anleitung und mit jedem der Teige aus Kapitel 9. Teige, die wir besonders gerne frittieren, sind der Apfelwein-Brioche-Teig (Seite 227), der Teig für den Schokoladenkuchen (Seite 269) und der Panettone-Teig (Seite 254).

Ergibt 5–6 Donuts

1 Pfund (Portion in der Größe einer Grapefruit) Apfelwein-Brioche-Teig (Seite 227), Challah-Teig (Seite 216) oder Brioche-Teig (Seite 224), falls gefroren über Nacht im Kühlschrank aufgetaut
Reismehl zum Bestäuben
Neutrales Pflanzenöl zum Frittieren
Puderzucker zum Bestäuben

Spezielle Ausstattung

Großer, hoher Topf zum Frittieren oder eine elektrische Fritteuse
Schaumkelle
Küchenpapier
Zuckerthermometer

1. Einen großen, hohen Topf (oder die Fritteuse) mindestens 8 cm hoch mit Pflanzenöl füllen. Das Öl auf 180–190 °C erhitzen (mit dem Zuckerthermometer prüfen).
2. Während das Öl erhitzt wird, die Oberfläche der Teig-Charge mit Reismehl bestäuben und eine Portion à 1 Pfund (Größe einer Grapefruit)



abnehmen. Diese Portion mit mehr Mehl bestäuben und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem etwa 1 cm dicken Rechteck formen. Mit einem runden Donut-Ausstecher Ringe mit 7,5 cm Durchmesser ausstechen.

3. Die Donuts vorsichtig in das heiße Öl gleiten lassen, je 2–3 auf einmal, sodass sie ausreichend Platz im Topf (der Fritteuse) haben und gut an die Oberfläche

steigen können. Den Topf nicht überfüllen, sonst können die Donuts nicht richtig aufgehen.

4. Die Donuts nach 2 Minuten im heißen Öl vorsichtig mit der Schaumkelle wenden. Etwa 1 Minute länger frittieren, bis die Donuts von beiden Seiten goldbraun sind.
5. Die Donuts mit der Schaumkelle aus dem heißen Öl heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
6. Mit den restlichen Teig-Ringen wiederholen, bis alle Donuts frittiert sind.
7. Großzügig mit Puderzucker bestäuben.

- wp-content/uploads/2011/09/0909CeliacCtr_News_v3final.pdf, aufgerufen am 20.09.2013
- Mayo Clinic's Dr. Joseph A.: *Murray on differentiating celiac disease from gluten sensitivity*, <http://www.youtube.com/watch?v=p1fKaPkUtdk>, aufgerufen am 20.09.2013
- Petersdorf, R.G., Adams, R.D., Braunwald, E. et al.: *Harrison's Principles of Internal Medicine*, 10th Edition. McGraw-Hill: New York, 1983.
- Rubio-Tapia, A., Hill, I.D., Kelly, C.P., Calderwood, A.H., Murray, J.A.: *American College of Gastroenterology, ACG Clinical Guidelines; diagnosis and management of celiac disease*. American Journal of Gastroenterology 2013; 108:656–676.
- Rubio-Tapia, A., Ludvigsson, J.F., Brantner, T.L., Murray, J.A., Everhart, J.E.: *The prevalence of celiac disease in the United States*, American Journal of Gastroenterology. 2012 Oct; 107(10):1538–44.
- Sapone, A., Bai, J., Ciacci, C. et al.: *Spectrum of gluten-related disorders: consensus on new nomenclature and classification*. BMC Medicine 2012;10:13.
- Troncone, R., Jabri, B.: *Celiac disease and gluten-sensitivity*. Journal of Internal Medicine 2011; 269:582–90.
- United States Food and Drug Administration. *Gluten-free labeling of foods*. <https://www.federalregister.gov/articles/2013/08/05/2013-18813/food-labeling-gluten-free-labeling-of-foods>, aufgerufen am 20.09.2013
- University of Chicago Celiac Disease Center. *Jump Start Your Gluten-Free Diet: Living with Celiac/Coeliac Disease and Gluten Intolerance*. R&R Publishing, 2011, <http://www.cureceliacdisease.org/living-with-celiac/resources/jump-start-your-gluten-free-diet-ebook>, aufgerufen am 20.09.2013
- U.S. Department of Agriculture Fact Sheet. *Egg Products Preparation: Shell Eggs from Farm to Table*. <http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-safety-education/get-answers/food-safety-fact-sheets/egg-products-preparation/shell-eggs-from-farm-to-table>, aufgerufen am 20.09.2013

REGISTER



- Ahornsirup
 - Hafer-Ahorn-Brot 146
- Anis, gemahlen
 - Finnisches Pulla 222
 - Limpa 125
- Anissamen
 - Ksra (Marokkanisches Anis-Fladenbrot) 208
 - Polenta-Fladenbrot mit Pinienkernen 196
 - Süßes provenzalische Fladenbrot mit Anissamen 194
- Apfel-Birnen-Cranberry-Kaffee-Kuchen 272
- Apfelwein-Brioche 227
- Bagels 164
- Baguette 75
- Baguettebrötchen 91
- Basilikum
 - Pizza Margherita nach neapolitanischer Art (Basilikum, Tomaten und Mozzarella) 176
- Bâtard 78
- Beignets 251
- Bialys 169
- Bier-Käsebrod aus Wisconsin 156
- Birne
 - Apfel-Birnen-Cranberry-Kaffee-Kuchen 272
- Blaubeeren
 - Hefekranz mit Blaubeeren und Lemon Curd 275
- Boule 64
- Brioche 224
- Brioche à Tête 243
- Brioche mit Schokoladen-Ganache-Füllung 249
- Broa (portugiesisches Maisbrod) 137
- Brötchen 91
- Butter
 - Apfel-Birnen-Cranberry-Kaffee-Kuchen 272
 - Apfelwein-Brioche 227
 - Brioche 224
 - Brioche à Tête 243

- Butter ...
 Brioche mit Schokoladen-
 Ganache-Füllung 249
 Buttermilch-Brot 258
 Challah 216
 English Muffins 283
 Hefekranz mit Blaubeeren
 und Lemon Curd 275
 John Barrymore Zwiebel-
 Pletzel 233
 Mandel-Brioche (Bostock) 247
 Monkey Bread 285
 Panettone 254
 Pekan-Karamell-
 Schnecken 237
 Schokoladenkuchen 269
 Thanksgiving Maisbrot
 mit Cranberrys 140
 Zimt-Rosinen-Brot 261
 Zimtschnecken mit
 Frischkäse 240
 Buttermilch-Brot 258
 Challah 216
 Challah mit Rosinen 220
 Cheddar, gerieben
 Bier-Käsebrot aus
 Wisconsin 156
 Käsebrot 151
 Chiasamen
 Vollkornkörnerbrot,
 100 % 108
 Chilischoten, getrocknet
 Teigtaschen mit pikanter
 Schweinefleischfüllung 142
 Ciabatta 79
 Couronne 81
 Cracker 205
 Cranberrys
 Apfel-Birnen-Cranberry-
 Kaffee-Kuchen 272
 Thanksgiving Maisbrot
 mit Cranberrys 140
 Dattel-Walnuss-
 Pumpernickel 132
 Donuts 231
 Eier
 Apfelwein-Brioche 227
 Brioche 224
 Buttermilch-Brot 258
 Challah 216
 Hefekranz mit Blaubeeren
 und Lemon Curd 275
 Mandel-Brioche (Bostock) 247
 Panettone 254
 Schokoladenkuchen 269
 Sonnenblumenkernbrot 264
 Spinat-Käse-Calzone 188
 Vollkornkörnerbrot,
 100 % 104, 108
 Eistreich
 Apfelwein-Brioche 227
 Brioche 224
 Brioche à Tête 243
 Brioche mit Schokoladen-
 Ganache-Füllung 249
 Buttermilch-Brot 258
 Challah 216
 Finnisches Pulla 222

- Hefekranz mit Blaubeeren
und Lemon Curd 275
Himbeer-Mandelcreme-
Zopf 279
Panettone 254
Rosinen-Walnuss-
Haferbrot 149
Schokoladenkuchen 269
Sonnenblumenkernbrot 264
Zimt-Rosinen-Brot 261
Zimtspiralen 288
English Muffins 283
Feta
Spinat-Feta-Brot 159
Finnisches Pulla 222
Fladenbrote 174
Focaccia mit Zwiebeln
und Rosmarin 192
Fougasse mit gegrillter
roter Paprika 186
Frischkäse
Zimtschnecken mit
Frischkäse 240
Gewürzzucker
Limpa 125
Ghee
Naan 212
Hafer-Ahorn-Brot 146
Haferflocken, glutenfrei
Apfel-Birnen-Cranberry-
Kaffee-Kuchen 272
Haferkleie
Weißbrot mit Haferkleie 134
Hafermehl
Hafer-Ahorn-Brot 146
Hagelzucker
Himbeer-Mandelcreme-
Zopf 279
Hefekranz mit Blaubeeren
und Lemon Curd 275
Himbeer-Mandelcreme-Zopf 279
Hirse, ganze Körner
Vollkornkörnerbrot,
100 % 104
Hirsemehl
Ksra (Marokkanisches
Anis-Fladenbrot) 208
Honig
Apfelwein-Brioche 227
Brioche 224
Buttermilch-Brot 258
Challah 216
Limpa 125
Mandel-Kokos-Brot 120
Panettone 254
Pekan-Karamell-
Schnecken 237
Schokoladenkuchen 269
Sesam-Leinsamen-Brot 118
Sonnenblumenkernbrot 264
Vollkornkörnerbrot,
100 % 104, 108
Instant-Kaffeepulver
Pumpernickel 128
John Barrymore Zwiebel-
Pletzel 233

- Kakaopulver, ungesüßt
 - Brioche mit Schokoladen-Ganache-Füllung 249
 - Pumpernickel 128
 - Schokoladenkuchen 269
- Kardamon, gemahlen
 - Finnisches Pulla 222
 - Limpa 125
- Kartoffeln
 - Pizza Provençale mit Pilzen und Kartoffeln 182
- Käsebrot 151
- Kastenweißbrot 86
- Knoblauch
 - Knoblauch-Rosmarin-Brot 161
 - Pissaladière 235
 - Spinat-Käse-Calzone 188
- Knoblauch-Rosmarin-Brot 161
- Kokosmehl
 - Mandel-Kokos-Brot 120
- Kokosraspeln, ungesüßt
 - Mandel-Kokos-Brot 120
- Koriandergrün
 - Teigtaschen mit pikanter Schweinefleischfüllung 142
- Kreuzkümmelsamen
 - Teigtaschen mit pikanter Schweinefleischfüllung 142
- Ksra (Marokkanisches Anis-Fladenbrot) 208
- Kümmel-»Marmor«-Roggenbrot 114
- Kümmelsamen
 - Roggenbrot (ohne Roggen) 111
- Kürbiskerne
 - Vollkornkörnerbrot, 100 % 108
- Landbrot, Europäisches 98
- Laugenbrezeln 167
- Lavash-Fladenbrot 205
- Leinsamen, gemahlen
 - Sesam-Leinsamen-Brot 118
 - Vollkornkörnerbrot, 100 % 108
- Limpa 125
- Lorbeerblatt
 - Pissaladière 235
- Maismehl
 - Broa (portugiesisches Maisbrot) 137
 - Olivenbrot 122
 - Zwiebel-Roggenbrot 116
- Maissirup
 - Brioche mit Schokoladen-Ganache-Füllung 249
- Maisstärke
 - Apfelwein-Brioche 227
 - Brioche 224
 - Buttermilch-Brot 258
 - Panettone 254
 - Schokoladenkuchen 269
 - Sonnenblumenkernbrot 264
 - Teigtaschen mit pikanter Schweinefleischfüllung 142

- Mandelblättchen
Mandel-Brioche (Bostock) 247
Norwegischer Julekage 222
Mandel-Brioche (Bostock) 247
Mandelcreme
Himbeer-Mandelcreme-
Zopf 279
Mandelextrakt
Mandel-Brioche (Bostock) 247
Norwegischer Julekage 222
Mandel-Kokos-Brot 120
Mandelpaste
Mandel-Brioche (Bostock) 247
Meersalz, grob
Fougasse mit gegrillter
roter Paprika 186
Laugenbrezeln 167
Za'atar-Fladenbrot 199
Melasse
Pumpernickel 128
Milch
Brioche 224
Norwegischer Julekage 222
Panettone 254
Schokoladenkuchen 269
Sonnenblumenkernbrot 264
Mohnsamen
Bagels 164
Bialys 169
Challah 216
John Barrymore Zwiebel-
Pletzel 233
Vollkornkörnerbrot,
100 % 108
Monkey Bread 285
Mozzarella
Pizza Margherita nach
neapolitanischer Art 176
Spinat-Käse-Calzone 188
Muskatnuss, gemahlen
Pekan-Karamell-
Schnecken 237
Naan 212
Natron
Laugenbrezeln 167
Norwegischer Julekage 222
Öl
Buttermilch-Brot 258
Olivenbrot 122
Oliven-Fougasse 183
Olivenöl
Focaccia mit Zwiebeln
und Rosmarin 192
Fougasse mit gegrillter
roter Paprika 186
Lavash-Fladenbrot 205
Olivenbrot 122
Oliven-Fougasse 183
Pizza Provençale mit Pilzen
und Kartoffeln 182
Polenta-Fladenbrot mit
Pinienkernen 196
Prosciutto-Olivenöl-
Fladenbrot 190
Spinat-Käse-Calzone 188

- Olivenöl ...
 - Süßes provenzalisches Fladenbrot mit Anissamen 194
 - Za'atar-Fladenbrot 199
- Olivenöl-Teig 122
- Oliven, schwarz
 - Oliven-Fougasse 183
- Orange, abgeriebene Schale
 - Apfel-Birnen-Cranberry-Kaffee-Kuchen 272
- Limpa 125
- Süßes provenzalisches Fladenbrot mit Anissamen 194
- Thanksgiving Maisbrot mit Cranberrys 140
- Zimtschnecken mit Frischkäse 240
- Orangensaft
 - Süßes provenzalisches Fladenbrot mit Anissamen 194
- Pain d'épi 84
- Panettone 254
- Paprika, rot
 - Fougasse mit gegrillter roter Paprika 186
- Parmesan
 - Pizza Provençale mit Pilzen und Kartoffeln 182
- Pekan-Karamell-Schnecken 237
- Pekannusskerne
 - Pekan-Karamell-Schnecken 237
- Petersilie, glatte
 - Pissaladière 235
- Pfeffer, schwarz
 - Bialys 169
 - Focaccia mit Zwiebeln und Rosmarin 192
 - Pekan-Karamell-Schnecken 237
 - Pizza Provençale mit Pilzen und Kartoffeln 182
 - Spinat-Käse-Calzone 188
- Pflanzenöl
 - Beignets 251
 - Bialys 169
 - Donuts 231
 - Zwiebel-Roggenbrot 116
- Pilz
 - Pizza Provençale mit Pilzen und Kartoffeln 182
- Pinienkerne
 - Polenta-Fladenbrot mit Pinienkernen 196
- Pissaladière (Zwiebel-Tarte) 235
- Pita 203
- Pizza Margherita nach neapolitanischer Art 176
- Pizza Provençale mit Pilzen und Kartoffeln 182
- Pizzen 174

- Polenta-Fladenbrot mit
 Pinienkernen 196
- Prosciutto-Olivenöl-
 Fladenbrot 190
- Puderzucker
 Beignets 251
 Donuts 231
 Norwegischer Julekage 222
- Pumpernickel 128
- Reismehl
 Apfel-Birnen-Cranberry-
 Kaffee-Kuchen 272
 Mandel-Brioche (Bostock) 247
- Roggenbrot (ohne Roggen) 111
- Rohrohrzucker
 Finnisches Pulla 222
- Rosinen
 Challah mit Rosinen 220
 Norwegischer Julekage 222
 Zimt-Rosinen-Brot 261
- Rosinen-Walnuss-Haferbrot 149
- Rosmarin
 Focaccia mit Zwiebeln
 und Rosmarin 192
 Knoblauch-Rosmarin-Brot 161
 Prosciutto-Olivenöl-
 Fladenbrot 190
- Rum
 Brioche mit Schokoladen-
 Ganache-Füllung 249
- Sahne
 Zimtschnecken mit
 Frischkäse 240
- Salz
 Apfelwein-Brioche 227
 Bialys 169
 Bier-Käsebrot aus
 Wisconsin 156
 Brioche 224
 Broa (portugiesisches
 Maisbrot) 137
 Buttermilch-Brot 258
 Challah 216
 Focaccia mit Zwiebeln
 und Rosmarin 192
 Hafer-Ahorn-Brot 146
 John Barrymore Zwiebel-
 Pletzel 233
 Käsebrot 151
 Knoblauch-Rosmarin-Brot 161
 Ksra (Marokkanisches
 Anis-Fladenbrot) 208
 Landbrot, Europäisches 98
 Limpa 125
 Monkey Bread 285
 Olivenbrot 122
 Panettone 254
 Pekan-Karamell-
 Schnecken 237
 Pizza Margherita nach
 neapolitanischer Art 176
 Pizza Provençale mit Pilzen
 und Kartoffeln 182
 Polenta-Fladenbrot mit
 Pinienkernen 196
 Schokoladenkuchen 269

- Salz ...
- Sonnenblumenkernbrot 264
 - Spinat-Feta-Brot 159
 - Spinat-Käse-Calzone 188
 - Süßes provenzalisches
 - Fladenbrot mit Anissamen 194
 - Teigtaschen mit pikanter Schweinefleischfüllung 142
 - Vollkornbrot, Glutenfreies 101
 - Vollkornkörnerbrot, 100 % 104, 108
 - Weißbrot mit Haferkleie 134
- Schinken
- Prosciutto-Olivenöl-Fladenbrot 190
- Schokoladenkuchen 269
- Schokoladenmuffins 269
- Schongarer-Brot 89
- Schweineschulter
- Teigtaschen mit pikanter Schweinefleischfüllung 142
- Sesam-Leinsamen-Brot 118
- Sesamsamen
- Bagels 164
 - Lavash-Fladenbrot 205
 - Sesam-Leinsamen-Brot 118
 - Vollkornkörnerbrot, 100 % 108
- Skandinavische
- Weihnachtsbrote 222
- Sonnenblumenkerne
- Sonnenblumenkernbrot 264
 - Vollkornkörnerbrot, 100 % 108
- Sonnenblumenkernöl
- Sonnenblumenkernbrot 264
- Spinat-Feta-Brot 159
- Spinat-Käse-Calzone 188
- Süßes provenzalisches Fladenbrot mit Anissamen 194
- Teigtaschen mit pikanter Schweinefleischfüllung 142
- Thanksgiving Maisbrot mit Cranberrys 140
- Thymian, getrocknet
- Fougasse mit gegrillter roter Paprika 186
 - Pissaladière 235
- Tomaten, gewürfelt
- Pizza Margherita nach neapolitanischer Art 176
 - Teigtaschen mit pikanter Schweinefleischfüllung 142
- Tomaten, in Öl eingelegt
- Pizza Provençale mit Pilzen und Kartoffeln 182
- Trockenfrüchte, gemischt
- Panettone 254
- Trockenhefe
- Apfelwein-Brioche 227
 - Bier-Käsebrot aus Wisconsin 156
 - Brioche 224
 - Broa (portugiesisches Maisbrot) 137

- Buttermilch-Brot 258
Challah 216
Hafer-Ahorn-Brot 146
Käsebrot 151
Knoblauch-Rosmarin-Brot 161
Ksra (Marokkanisches
Anis-Fladenbrot) 208
Landbrot, Europäisches 98
Limpa 125
Mandel-Kokos-Brot 120
Olivenbrot 122
Panettone 254
Polenta-Fladenbrot mit
Pinienkernen 196
Pumpernickel 128
Roggenbrot (ohne
Roggen) 111
Schokoladenkuchen 269
Sesam-Leinsamen-Brot 118
Sonnenblumenkernbrot 264
Spinat-Feta-Brot 159
Süßes provenzalisches
Fladenbrot mit
Anissamen 194
Vollkornbrot, Glutenfreies 101
Vollkornkörnerbrot,
100% 104, 108
Weißbrot mit Haferkleie 134
Vanilleextrakt
Apfelwein-Brioche 227
Brioche 224
Buttermilch-Brot 258
Panettone 254
Schokoladenkuchen 269
Zimtschnecken mit
Frischkäse 240
Vollkornbrot, 100 % 104
Hirsemehl 104
Vollkornbrot, Glutenfreies 101
Vollkornkörnerbrot, 100 % 108
Vollmilch-Ricotta
Spinat-Käse-Calzone 188
Walnusskerne, gehackt
Dattel-Walnuss-
Pumpernickel 132
Rosinen-Walnuss-
Haferbrot 149
Weißbrot mit Haferkleie 134
Xanthan
Apfelwein-Brioche 227
Brioche 224
Buttermilch-Brot 258
Mandel-Kokos-Brot 120
Panettone 254
Schokoladenkuchen 269
Sonnenblumenkernbrot 264
Vollkornkörnerbrot,
100 % 104, 108
Za'atar-Fladenbrot 199
Zartbitterschokolade
Brioche mit Schokoladen-
Ganache-Füllung 249
Zimt, gemahlen
Apfel-Birnen-Cranberry-
Kaffee-Kuchen 272
Monkey Bread 285

- Zimt, gemahlen ...
 Pekan-Karamell-
 Schnecken 237
Zimt-Rosinen-Brot 261
Zimtschnecken mit
 Frischkäse 240
Zimtspiralen 288
Zitrone, abgeriebene Schale
 Hefekranz mit Blaubeeren
 und Lemon Curd 275
 Panettone 254
Zitronenextrakt
 Panettone 254
Zitronensaft
 Hefekranz mit Blaubeeren
 und Lemon Curd 275
Zucker
 Brioche mit Schokoladen-
 Ganache-Füllung 249
 Hefekranz mit Blaubeeren
 und Lemon Curd 275
 Himbeer-Mandelcreme-
 Zopf 279
 Mandel-Brioche (Bostock) 247
 Monkey Bread 285
 Panettone 254
 Rosinen-Walnuss-
 Haferbrot 149
 Schokoladenkuchen 269
 Sesam-Leinsamen-Brot 118
 Thanksgiving Maisbrot
 mit Cranberrys 140
 Zimt-Rosinen-Brot 261
 Zimtschnecken mit
 Frischkäse 240
 Zimtspiralen 288
Zucker, brauner
 Apfel-Birnen-Cranberry-
 Kaffee-Kuchen 272
 Monkey Bread 285
 Pekan-Karamell-
 Schnecken 237
 Zimtschnecken mit
 Frischkäse 240
Zuckercouleur (Pulver)
 Pumpernickel 128
Zwiebel
 Bialys 169
 Focaccia mit Zwiebeln
 und Rosmarin 192
 John Barrymore Zwiebel-
 Pletzel 233
 Pissaladière 235
 Teigtaschen mit pikanter
 Schweinefleischfüllung 142
 Zwiebel-Roggenbrot 116

Jeff Hertzberg

Glutenfreies Fünf-Minuten-Brot

Die Backrevolution mit 90 köstlichen und einfachen Rezepten

316 pages, geb.
appears 2020

[Buy now](#)



More books on homeopathy, alternative medicine and healthy living www.narayana-verlag.de