

KRUSTEN ZAUBER

Dein Brotback-Begleiter

Mit hilfreichen Tipps zur Anwendung und Pflege
sowie einfachen Rezepten für Deinen sicheren
Start ins Brotbacken.



99

Liebe ist wie das tägliche Brot: immer gleich und doch immer wieder anders.

– Sigrid Undset –

Das erwartet Dich



Die Geschichte von KRUSTENZAUBER 4

So startest Du mit Deinem Gusseisentopf 6-7

So bleibt Dein Topf lange schön 8-9

So nutzt Du Dein Gärkörbchen 10

Praktische Backhelfer 11

Rezept für original Krustenbrot 12

Rezept für einfaches Topfbrot 14

Rezept für mildes Dinkelbrot 16

Rezept für rustikales Sauerteig-Bauernbrot 18

Genuss trifft auf Tradition

Die Geschichte von KRUSTENZAUBER

Schon als kleiner Junge hat mich der einmalige Duft von ofenfrischem Brot und leckerem Kuchen in die Backstube meiner Großeltern gelockt. Oma, Opa und ihre kleine Dorfbäckerei waren berühmt und berüchtigt für ihre leckeren Krustenbrote. Als Kind war es für mich das Größte, in der Backstube zu helfen und als Dankeschön als Erster das ofenfrische Brot probieren zu dürfen.

Obwohl ich beruflich nicht in die Fußstapfen meiner Großeltern getreten bin, ist die Liebe zum Backen in meiner Familie auch Generationen später ungebrochen.

Das köstliche Krustenbrot gibt es heute immer noch, sowohl in der originalen Bäckerei als auch in unserer eigenen Küche. Da wir natürlich keinen großen Backofen in der Küche haben, nutzen wir unsere Backbegleiter aus Gusseisen für unser Lieblingsbrot. Am liebsten genießen wir es bei einem ausgiebigen Frühstück oder einem herzhaften Vesper im Kreis unserer Liebsten.

Diese Backtradition möchten wir gerne mit Dir teilen. Auf den folgenden Seiten findest Du unser originales KRUSTENZAUBER-Rezept und weitere leckere Rezeptideen.

Jetzt bist Du an der Reihe. Schnapp Dir Deinen neuen KRUSTENZAUBER-Backbegleiter und verzaubere Deine Liebsten mit einem Brot, das außen knusprig, innen saftig und mit Liebe gebacken ist.

Viel Spaß beim Backen wünschen

Michael & Katharina

und das KRUSTENZAUBER-Team


WERNER & PFLE









So startest Du mit Deinem Gusseisentopf



Bitte lies Dir die Anwendungshinweise und Tipps zur Reinigung und Pflege sorgfältig durch. Dein Gusseisentopf wird es Dir danken.

EXTREM LANGLEBIG

GESCHMACKS-NEUTRAL

VIELSEITIG EINSETZBAR

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Du den Topf das erste Mal verwendest, solltest Du ihn mit warmem Wasser ausspülen und anschließend gründlich mit einem Tuch abtrocknen.

Wichtig: Bitte lass Deinen Gusseisentopf nicht nur an der Luft trocknen und räume

ihn niemals feucht weg. Wenn Restfeuchtigkeit im Topf oder am Deckel bleibt, kann sich Rost bilden.

Generell kann Dein Topf nicht nur im Backofen, sondern auch auf allen Herdtypen verwendet werden. Fasse den heißen Topf bitte immer mit einem Topflappen oder Küchenhandschuh an und verwende vor dem Abstellen einen Untersetzer, um die Fläche darunter zu schützen. Bitte halte Topf und Deckel von Kindern fern, solange sie heiß sind.

Falls Du auf dem Herd kochen möchtest, solltest Du anfangs etwas mehr Öl verwenden, damit Dein Gargut nicht kleben bleibt. Mit der Zeit bildet sich eine stärkere Patina, die den Topf schützt und das Anhaften reduziert.

Richtig einbrennen

Vor der ersten Nutzung solltest Du Deinen Gusseisentopf unbedingt einmal einbrennen. So bildet sich eine stabile Patina, die Topf und Deckel zusätzlich vor Rost schützt und beides optimal auf das erste Brotbacken vorbereitet.

So gehst Du vor:

1. Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Topf und Deckel mit warmem Wasser ausspülen und gründlich abtrocknen.
3. Topf und Deckel dünn mit Sonnenblumenöl, Rapsöl oder Leinöl einreiben. Überschüssiges Öl unbedingt mit Küchenpapier abnehmen. Es soll nur ein leichter Ölfilm zurückbleiben. Olivenöl eignet sich nicht, da es sich nicht hoch genug erhitzen lässt.
4. Topf mit der Öffnung nach unten auf den Gitterrost stellen. Den Deckel immer mit einbrennen – entweder daneben auf den Rost legen oder leicht schräg gegen den Topf lehnen. So ist auch der Deckel vor Rost geschützt.
5. Topf und Deckel ca. 1 Stunde bei 250 °C einbrennen. Alufolie unter dem Rost kann als Tropfschutz dienen.
6. Ofen ausschalten und beides im Ofen abkühlen lassen.

Wenn die Patina mit der Zeit dünner wird, kannst Du den Vorgang jederzeit wiederholen.

Wichtig beim Brotbacken

Heize den Gusseisentopf immer geschlossen im Backofen vor, damit Topf und Deckel richtig heiß werden.

Setze den Teigling vorsichtig in den heißen Topf. Backpapier hilft Dir dabei. Falls Du eine Brotschlinge verwendest, kannst Du den Teigling damit besonders sicher einsetzen.

Lege danach den Deckel auf und stelle den geschlossenen Topf zurück in den Backofen.

Wichtig: Die gespeicherte Hitze des Topfes allein reicht nicht aus. Das Brot wird im geschlossenen Topf im Backofen gebacken. Der Deckel sorgt dabei für Dampf und eine schöne Kruste.

So bleibt Dein Topf lange schön

Dein Gusseisentopf gehört nicht in die Spülmaschine und sollte immer von Hand gereinigt werden. In der Spülmaschine würde die Patina beschädigt werden, wodurch der Topf anfälliger für Rost wird.

Nach jeder Nutzung:

1. Topf zuerst abkühlen lassen. Heißes Gusseisen nicht mit kaltem Wasser abschrecken.

2. Mit Küchenpapier oder einem weichen Tuch auswischen. Bei Bedarf mit lauwarmem Wasser nachspülen. Bitte kein Spülmittel und keine aggressiven Reiniger verwenden, da diese die Patina beschädigen können.

3. Topf und Deckel sofort gründlich abtrocknen. Wenn Du ganz sicher gehen möchtest, erhitze den Topf kurz auf dem Herd, bis die letzte Restfeuchte verdampft ist.

4. Topf und Deckel innen dünn einölen. Überschüssiges Öl mit Küchenpapier abnehmen. Es soll nur ein leichter Schutzfilm bleiben.

5. Lagere Deinen Gusseisentopf an einem trockenen, gut belüfteten Ort. Lege am besten ein Stück Pappe, festes Papier oder Holz zwischen Topf und Deckel. So kann Luft zirkulieren, Feuchtigkeit staut sich nicht im Topf und der dünne Ölfilm bleibt länger frisch.

Merke: Erst vollständig trocknen, dann dünn einölen, dann luftig lagern.

Mit der richtigen Pflege schützt Du die Patina und beugst Rost zuverlässig vor.

Wenn sich doch einmal Rost zeigt

Keine Sorge: Rost bedeutet nicht, dass Dein Gusseisentopf beschädigt ist. Gusseisen ist ein unbeschichtetes Material. Wenn Feuchtigkeit zu lange auf Topf oder Deckel bleibt, kann Rost entstehen. Das lässt sich meist gut beheben.

So wird Dein Topf wieder einsatzbereit:

1. Betroffene Stelle gründlich abreiben – mit der rauen Seite eines Küchenschwamms, Küchenpapier oder bei stärkerem Rost mit feiner Stahlwolle oder einem geeigneten Drahtschwamm. Etwas Salz kann als Schleifhilfe dienen.

2. Topf und Deckel kurz mit warmem Wasser abspülen.

3. Sofort gründlich abtrocknen. Danach den Topf kurz auf dem Herd erhitzen, damit keine Restfeuchte bleibt.

4. Topf und Deckel innen dünn einölen. Überschüssiges Öl mit Küchenpapier abnehmen.

5. Topf und Deckel erneut einbrennen: Topf mit der Öffnung nach unten auf den Gitterrost stellen, Deckel mit einbrennen und beides ca. 1 Stunde bei 250 °C im Ofen erhitzen. Danach im Ofen abkühlen lassen.

Danach ist Dein Gusseisentopf wieder einsatzbereit.

So bleibt Dein Topf gut geschützt:

Topf und Deckel nach jeder Reinigung vollständig trocknen, bei Bedarf kurz auf dem Herd erhitzen, dünn einölen und trocken mit etwas Abstand zwischen Topf und Deckel lagern.

Sollte sich der Rost trotz dieser Schritte nicht entfernen lassen, melde Dich gerne bei uns. Wir helfen Dir weiter.

Du hast Fragen?

Wenn etwas unklar ist oder Du Hilfe brauchst, melde Dich gerne bei uns. Wir helfen Dir persönlich weiter.

support@krustenzauber.de

Wir antworten Dir innerhalb von 24 Stunden.

So nutzt Du Dein Gärkörbchen richtig



Das Gärkörbchen nicht im Ofen verwenden

ATMUNGSAKTIV

AUS RATTAN

PFLEGELEICHT

LEINENTUCH

Das Gärkörbchen hilft Dir dabei, dass der Brotteig während des Gehens in Form bleibt und seine notwendige Ruhe bekommt.

So kann der Teig wunderbar aufgehen und das spätere Brot erhält durch die Struktur des Körbchens ein wunderschönes Muster. Vor dem Hineinlegen des Brotteigs solltest Du das Gärkörbchen unbedingt mit Mehl bestäuben, damit der Teig nicht kleben bleibt.

Damit Du lange Zeit Freude mit Deinem Gärkörbchen hast, solltest Du es nicht mit Wasser auswaschen. Lass Teigreste einfach trocknen und klopfe diese danach ab oder wische das Körbchen mit einem trockenen Tuch aus.

Genuss trifft auf Handwerkskunst

ORIGINAL KRUSTEN ZAUBER

Ein Auszug aus der Produktwelt von
KRUSTENZAUBER



Gusseisen
KASTENFORM
inklusive
Gärkörbchen



BÄCKERMESSER
Set
inklusive
Ersatzklingen



Emaille
TOPF
inklusive
Gärkörbchen



Sauerteig
SETS
inklusive
Anleitung

✓ Aus hochwertigen Materialien
✓ Lange Freude bei richtiger Pflege
✓ Sorgfältig von Hand gefertigt

ORIGINAL

KRUSTENBROT

VORBEREITUNG
30 MINUTEN

RUHEZEIT
90–120 MINUTEN

BACKZEIT
45–50 MINUTEN

GESAMTZEIT
CA. 3 STUNDEN

SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN

- ✓ **500 g** Weizenmehl Type 1050
- ✓ **250 g** Roggenmehl Type 1150
- ✓ **20 g** frische Hefe
- ✓ **30 g** Sauerteigpulver
- ✓ **1 TL** Zucker oder Honig
- ✓ **2 EL** Öl, z.B. Sonnenblumenöl
- ✓ **1 EL** Malzextrakt, falls vorhanden
- ✓ **2 TL** Salz
- ✓ **Eine kleine Handvoll** zarte Haferflocken
- ✓ **50 g** Sonnenblumenkerne (alternativ je nach Vorliebe Kürbiskerne, Leinsamen, Sesam, Kümmel)
- ✓ **ca. 520–550 ml** lauwarmes Wasser
- ✓ **Etwas Mehl** zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1 Löse die Hefe mit Zucker oder Honig in ca. 500 ml lauwarmem Wasser auf. Bei Sauerteigpulver dieses direkt mit einrühren. Aktiven Sauerteigstarter gibst Du im nächsten Schritt dazu.

2 Gib Weizenmehl, Roggenmehl, Salz, Öl, Malzextrakt, falls vorhanden, und Sonnenblumenkerne in eine große Schüssel. Füge das Hefewasser hinzu. Bei aktivem Sauerteigstarter gibst Du ihn jetzt ebenfalls dazu.

3 Knete den Teig ca. 5–7 Minuten mit Händen, Teigbesen oder Küchenmaschine, bis er gleichmäßig verbunden ist. Der Teig darf weich und leicht klebrig sein. Ist er zu fest, gib noch etwas lauwarmes Wasser dazu.

4 Decke den Teig ab und lasse ihn ca.

60–90 Minuten bei Zimmertemperatur gehen, bis er sichtbar an Volumen gewonnen hat.

5 Bemehle das Gärkörbchen großzügig. Gib den Teig auf eine leicht bemehlte Fläche, falte ihn mehrfach und forme ihn rund. Lege ihn mit der glatten Seite nach unten in das Gärkörbchen, decke ihn ab und lasse ihn ca. 30 Minuten ruhen. Heize währenddessen den Backofen mit geschlossenem Gusseisentopf auf 250 °C Ober-/Unterhitze vor.

6 Stürze den Teigling auf Backpapier und schneide die Oberfläche ein. Setze ihn mithilfe des Backpapiers vorsichtig in den heißen Topf. Lege den Deckel auf und stelle den geschlossenen Topf zurück in den Ofen.

7 Backe das Brot 25 Minuten bei 250 °C mit Deckel. Reduziere auf 220 °C und backe es weitere 20–25 Minuten ohne Deckel, bis die Kruste kräftig gebräunt ist. Danach auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.



TIPP AUS DER BACKSTUBE

Statt Sauerteigpulver kannst Du ca. 90 g aktiven Sauerteigstarter verwenden. Gib dann zunächst nur ca. 500 ml Wasser zum Teig und ergänze bei Bedarf etwas mehr. Der Teig darf weich und leicht klebrig bleiben.

EINFACHES TOPFBROT

VORBEREITUNG
10 MINUTEN

RUHEZEIT
90 MINUTEN

BACKZEIT
45–50 MINUTEN

GESAMTZEIT
CA. 2,5 STUNDEN

SCHWIERIGKEIT
LEICHT

ZUTATEN

- ✓ **350 g** Weizenmehl Type 550
- ✓ **150 g** Roggenmehl Type 1150
- ✓ **15 g** frische Hefe
- ✓ **150 g** Naturjoghurt
- ✓ **220 ml** lauwarmes Wasser
- ✓ **2 TL** Salz
- ✓ **2 EL** weißer Balsamico
- ✓ **1,5 TL** Honig
- ✓ **1 TL** Backmalz, falls vorhanden
- ✓ **Brotgewürz** oder Kümmel nach Wunsch

ZUBEREITUNG

1 Löse die Hefe zusammen mit dem Honig im lauwarmen Wasser auf.

2 Gib Weizenmehl, Roggenmehl, Joghurt, Salz, Balsamico, Backmalz, falls vorhanden, und nach Wunsch Brotgewürz in eine große Schüssel. Füge das Hefewasser hinzu.

3 Knete den Teig mit Knethaken, Teigbesen oder Küchenmaschine ca. 5–7 Minuten, bis ein gleichmäßiger, geschmeidiger Teig entsteht. Der Teig darf leicht klebrig bleiben.

4 Decke den Teig in der Schüssel ab und lasse ihn ca. 60 Minuten bei Zimmertemperatur gehen, bis er sichtbar an Volumen gewonnen hat.

5 Bemehle das Gärkörbchen großzügig. Gib den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche, falte ihn mehrfach und forme ihn rund. Lege ihn mit der glatten Seite nach unten in das Gärkörbchen, decke ihn ab und lasse ihn weitere ca. 30 Minuten ruhen. Heize währenddessen den Backofen mit geschlossenem Gusseisentopf auf 240 °C Ober-/Unterhitze vor.

6 Stürze den Teigling auf Backpapier und schneide die Oberfläche ein. Setze ihn mithilfe des Backpapiers vorsichtig in den heißen Topf. Lege den Deckel auf und stelle den geschlossenen Topf zurück in den Ofen.

7 Backe das Brot 30 Minuten bei 240 °C mit Deckel. Nimm anschließend den Deckel ab und backe es weitere 15–20 Minuten ohne Deckel, bis die Kruste kräftig gebräunt ist.

8 Nimm das Brot aus dem Topf und lasse es auf einem Gitter vollständig auskühlen, bevor Du es anschneidest.



TIPP AUS DER BACKSTUBE

Die Gehzeit ist ein Richtwert. Entscheidend ist, dass der Teig sichtbar aufgegangen ist und sich leicht luftig anfühlt, bevor er in den heißen Topf kommt.

MILDES

DINKELBROT

VORBEREITUNG
10 MINUTEN

RUHEZEIT
90–120 MINUTEN

BACKZEIT
45–50 MINUTEN

GESAMTZEIT
CA. 2,5–3 STUNDEN

SCHWIERIGKEIT
LEICHT

ZUTATEN

- ✓ **600 g** Dinkelmehl Type 630
- ✓ **100 g** Dinkelmehl Type 1050
- ✓ **15 g** frische Hefe
- ✓ **430–460 ml** lauwarmes Wasser
- ✓ **2 TL** Salz
- ✓ **1 TL** Honig
- ✓ **1 EL Öl**, z. B. Sonnenblumenöl
- ✓ **Optional:** 30 g Sonnenblumenkerne oder Sesam
- ✓ **Etwas Mehl zum Bestäuben**

ZUBEREITUNG

1 Löse die Hefe zusammen mit dem Honig in ca. 430 ml lauwarmem Wasser auf.

2 Gib Dinkelmehl, Salz, Öl und nach Wunsch Sonnenblumenkerne oder Sesam in eine große Schüssel. Füge das Hefewasser hinzu.

3 Knete den Teig mit Knethaken, Teigbesen oder Küchenmaschine ca. 5–7 Minuten, bis ein gleichmäßiger, geschmeidiger Teig entsteht. Dinkelteig sollte nicht zu lange geknetet werden. Der Teig darf weich und leicht klebrig bleiben. Ist er zu fest, gib noch etwas lauwarmes Wasser dazu.

4 Decke den Teig ab und lasse ihn ca. 60–90 Minuten bei Zimmertemperatur gehen, bis er sichtbar an Volumen gewonnen hat.

5 Bemehle das Gärkörbchen großzügig. Gib den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche, falte ihn mehrfach und forme ihn rund. Lege ihn mit der glatten Seite nach unten in das Gärkörbchen, decke ihn ab und lasse ihn weitere ca. 30 Minuten ruhen. Heize währenddessen den Backofen mit geschlossenem Gusseisentopf auf 240 °C Ober-/Unterhitze vor.

6 Stürze den Teigling auf Backpapier und schneide die Oberfläche ein. Setze ihn mithilfe des Backpapiers vorsichtig in den heißen Topf. Lege den Deckel auf und stelle den geschlossenen Topf zurück in den Ofen.

7 Backe das Brot 30 Minuten bei 240 °C mit Deckel. Nimm anschließend den Deckel ab und backe es weitere 15–20 Minuten ohne Deckel, bis die Kruste kräftig gebräunt ist.

8 Nimm das Brot aus dem Topf und lasse es auf einem Gitter vollständig auskühlen, bevor Du es anschneidest.

TIPP AUS DER BACKSTUBE

Dinkelteig mag es sanft: Knete ihn nur so lange, bis er gleichmäßig verbunden ist. Der Teig darf weich bleiben und leicht kleben – so bleibt Dein Dinkelbrot besonders saftig.



RUSTIKALES

Sauerteig-Bauernbrot

VORBEREITUNG
15 MINUTEN

RUHEZEIT
7–9 STUNDEN

BACKZEIT
50 MINUTEN

MENGE
1 BROTLAIB

SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Zutaten

- ✓ **400 g** Weizenmehl Type 405 oder 550
- ✓ **200 g** Roggenmehl Type 1150
- ✓ **85 g** aktiver Sauerteigstarter
- ✓ **ca. 360 ml** lauwarmes Wasser
- ✓ **10-15 g** Salz

Ohne aktiven Sauerteigstarter:
1 Päckchen Sauerteigpulver nach Packungsangabe + ½ Päckchen Trockenhefe oder ca. 10 g frische Hefe verwenden. Bei Bedarf 30–40 ml zusätzliches Wasser zugeben.

Zubereitung

1 Mehle mischen. Wasser, Sauerteigstarter und Salz zugeben. Der Sauerteigstarter sollte aktiv sein und leichte Bläschen zeigen. Bei Sauerteigpulver gibst Du dieses zusammen mit Hefe nach Packungsangabe zum Mehl.

2 Den Teig mit Händen, Teigbesen oder Küchenmaschine ca. 7–10 Minuten kneten. Bei der Küchenmaschine langsam starten, dann auf mittlerer Stufe weiterkneten. Der Teig darf leicht klebrig bleiben.

3 Den Teig abgedeckt ca. 5 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis er sichtbar an Volumen gewonnen hat. Bei Sauerteigpulver mit Hefe kann der Teig schneller aufgehen. Orientiere Dich daher lieber am Teig als streng an der Uhr: Weiterarbeiten, sobald der Teig sichtbar aufgegangen ist.

4 Den Teig auf eine leicht bemehlte Fläche geben, mehrfach dehnen und falten und anschließend rund formen. Mit der glatten Seite nach unten in das gut bemehlte Gärkörbchen

legen, abdecken und weitere 2–4 Stunden ruhen lassen, bis der Teig sichtbar aufgegangen ist. Bei längerer Ruhezeit abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

5 Den Backofen mit geschlossenem Gusseisentopf auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Der Topf sollte mindestens 30 Minuten vollständig aufheizen.

6 Stürze den Teigling auf Backpapier und schneide die Oberfläche ein. Setze ihn mithilfe des Backpapiers vorsichtig in den heißen Topf. Lege den Deckel auf und stelle den geschlossenen Topf zurück in den Ofen.

7 Das Brot 20 Minuten bei 250 °C mit Deckel backen. Dann auf 220 °C reduzieren, den Deckel abnehmen und weitere 25–30 Minuten ohne Deckel backen, bis die Kruste kräftig gebräunt ist.

8 Nimm das Brot aus dem Topf und lasse es auf einem Gitter vollständig auskühlen, bevor Du es anschneidest.

TIPP AUS DER BACKSTUBE

Die Ruhezeiten sind Richtwerte. Mit Sauerteigpulver und Hefe kann der Teig schneller aufgehen. Entscheidend ist, dass der Teig sichtbar an Volumen gewinnt.



KRUSTENZAUBER GmbH
Otto-Heilmann-Straße 18A | 82031 Grünwald | Germany

support@krustenzauber.de