

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 Emailletopf 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 Emailletopf



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

BESONDERS PFLEGELEICHT

SCHÜTZEND EMAILLIERT

VIELSEITIG EINSETZBAR

Dein Emailletopf von KRUSTENZAUBER besteht aus Gusseisen und ist innen wie außen mit Emaille beschichtet. Die Beschichtung schützt den Topf, macht ihn besonders pflegeleicht und sorgt dafür, dass er sich vielseitig in Deiner Küche einsetzen lässt.

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Du den Topf das erste Mal verwendest, spüle ihn mit warmem Wasser und etwas Spülmittel aus. Trockne Topf und Deckel anschließend gründlich mit einem Tuch ab.

Gut zu wissen: Am oberen Rand des Topf-Unterteils sowie innen am Rand des Deckels siehst Du dunkle, matte Bereiche. Diese Stellen bestehen aus Gusseisen, sind aber mit einer matten Schutzschicht versehen. Sie sind dadurch geschützt und bei Deinem Emailletopf ganz normal – also kein Defekt.

Du musst diese Bereiche nicht zusätzlich einölen oder besonders behandeln. Trockne Topf und Deckel nach jeder Reinigung gründlich ab und verstaue beides erst, wenn es vollständig trocken ist.

Richtige Anwendung

Dein Emailletopf erhitzt sich gleichmäßig und speichert Wärme besonders gut. Dadurch werden auch Topf, Deckel und Griffe sehr heiß.

Fasse den heißen Topf deshalb immer mit Topflappen oder Küchenhandschuhen an. Verwende beim Abstellen immer einen hitzebeständigen Untersetzer, um Tisch, Arbeitsfläche oder andere Oberflächen vor Hitze zu schützen. Bitte halte Topf und Deckel von Kindern fern, solange sie heiß sind.

Der Emailletopf ist für den Backofen und alle gängigen Herdtypen geeignet, auch für Induktion.

Wenn Du den Topf auf dem Herd verwendest, erhitze ihn langsam und nicht leer auf hoher Stufe. Starte lieber mit niedriger bis mittlerer Hitze und gib bei Bedarf etwas Öl, Butter oder Flüssigkeit in den Topf. So schützt Du die Emaille und vermeidest unnötige Belastung durch starke Hitze.

Achte bei der Herdnutzung darauf, dass die Herdplatte nicht größer ist als der Topfboden. Bei Gasherden sollten die Flammen nicht über die Seitenwände hinausbrennen.

Gusseisen ist robust, aber zugleich hart und spröde. Vermeide deshalb harte Stöße oder Schläge, damit Emaille und Topf lange schön bleiben.



Topflappen oder Küchenhandschuhe verwenden



Immer einen Untersetzer nutzen



Für alle Herdtypen geeignet



Kochhelfer aus Holz, Kunststoff oder Silikon verwenden

So bleibt Dein Topf lange schön

Mit der richtigen Pflege bleibt der Emailletopf lange schön und zuverlässig einsatzbereit.

Dein Emailletopf sollte immer von Hand gereinigt werden.

Die Reinigung in der Spülmaschine empfehlen wir nicht, da aggressive Reiniger, hohe Temperaturen und lange Feuchtigkeit die Oberfläche unnötig belasten können.

Nach jeder Nutzung:

1. Lass den Topf zuerst abkühlen. Fülle niemals kaltes Wasser in den noch heißen Topf und schrecke ihn nicht kalt ab. Durch starke Temperaturunterschiede kann die Emaille beschädigt werden.

2. Reinige Topf und Deckel mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Schwamm oder Tuch. Bitte verwende keine Stahlwolle, keine Scheuermittel und keine harten Metallgegenstände, damit die Emaille nicht beschädigt wird.

3. Trockne Topf und Deckel nach der Reinigung gründlich ab und verstaue beides erst, wenn es vollständig trocken ist.

4. **Gut zu wissen:** Die dunklen, matten Bereiche am oberen Rand des Topfes sowie innen am Rand des Deckels sind normal und kein Defekt. Sie sind mit einer matten Schutzschicht versehen und müssen nicht zusätzlich eingeölt werden.

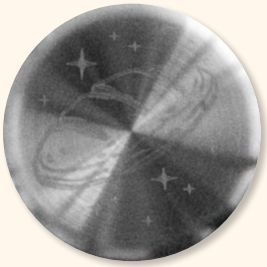
Wenn sich Rückstände zeigen

Sollte einmal etwas anhaften oder eingebrannte Rückstände hinterlassen, ist das kein Grund zur Sorge. Fülle den Topf mit warmem Wasser und etwas Spülmittel und lass die Rückstände einweichen. Anschließend kannst Du sie mit einem weichen Schwamm oder Tuch lösen.

Bei stärkeren Rückständen gib 1–2 Esslöffel Natron oder Backpulver in warmes Wasser und lass die Mischung einige Stunden oder über Nacht einwirken. Danach reinigst Du den Topf erneut mit einem weichen Schwamm.

Bei besonders hartnäckigen Rückständen kannst Du die Wasser-Natron-Mischung kurz im Topf aufkochen lassen. Lass den Topf danach abkühlen und reinige ihn wie gewohnt.

Verfärbungen oder eingebrannte Ölspuren können bei häufiger Nutzung entstehen. Sie beeinträchtigen die Funktion Deines Emailletopfes nicht und sind kein Defekt.



Griff am Deckel

Der Griff oder Knauf am Deckel besteht aus Edelstahl. Bei häufiger Nutzung kann es zu leichten Verfärbungen kommen. Das hat keinen Einfluss auf Qualität oder Funktion.

Wenn Dich die Verfärbung stört, kannst Du den Griff mit einem geeigneten Edelstahlreiniger wieder auf Hochglanz bringen.

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



Emaille
KASTENFORM
inklusive
Gärkörbchen



BÄCKERMESSER
Set
inklusive
Ersatzklingen



Gusseisen
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 Emailletopf 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 Emailletopf 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 Emailletopf 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 Emailletopf 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