



BEYOND EXPECTATIONS

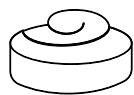
REZEPTBUCH

IN ZUSAMMENARBEIT MIT DEM NORWEGISCHEN
BÄCKEREI UND KONDITOREI TEAM



CONTENT

- 4 ZIMTROLLEN
- 6 LIEBLINGS-PIZZATEIG VOM BÄCKER
- 8 BAGUETTES
- 10 VOLLKORNBROT
- 12 BISKUITKUCHEN
- 14 KAROTTENKUCHEN



ZIMTROLLEN



WERKZEUGE



SPIRALHAKEN



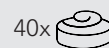
FLEXIBLER RÜHRER

ZEIT



5 STUNDEN

MENGE



40x
40 ZIMTROLLEN

VORBEREITUNG

VERBRÜHEN

1. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, wird das Brühen empfohlen. 100 g Hafermehl in eine Rührschüssel geben. 3 dl kochendes Wasser über die Haferflocken gießen und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine Stunde im Kühlschrank oder 30 Minuten im Gefrierfach kühlen, bevor man sie für den Grundteig verwendet.

GRUNDTEIG

- 2.** Die gebrühten Haferflocken und alle anderen Zutaten außer der Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken bei 20 % Geschwindigkeit 2 Minuten lang rühren.
- 3.** Anschließend die Geschwindigkeit auf 60 % erhöhen und den Teig 6 Minuten lang kneten.
- 4.** Um sicherzugehen, dass der Teig ausreichend geknetet ist, können Sie den so genannten "Kaugummi-Test" durchführen, um den Glutengehalt zu prüfen: Nehmen Sie ein kleines Stück Teig und dehnen Sie es so dünn wie möglich, bevor es bricht. Wenn der Teig diesen Test nicht besteht, kneten Sie noch 1 - 2 Minuten weiter.
- 5.** Die Butter in Würfel schneiden, zum Teig geben und bei 60 % Geschwindigkeit etwa 2 Minuten lang kneten, bis der Teig glatt ist.
- 6.** Den Teig abdecken und gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat (etwa 1 Stunde).
- 7.** Den Teig auf etwa 40 x 60 cm ausrollen und mit der Zimtmischung bestreichen. Aufrollen und in 1-2 cm dicke Stücke schneiden. Die Rollen auf ein Blech legen und mit einem Geschirrtuch abdecken. Über heißem Wasser aufgehen lassen, bis sich die Größe verdoppelt hat (ca. 30-60 Minuten).
- 8.** Die Zimtrollen mit Eigelb bestreichen und mit Zucker bestreuen. In der Mitte des Ofens bei 210°C etwa 12 Minuten backen. Je nach Größe der Brötchen kann die Backzeit etwas kürzer oder länger sein. Die Brötchen nach den ersten 10 Minuten alle zwei Minuten kontrollieren und aus dem Ofen nehmen, sobald sie goldbraun sind.

ZIMT-MISCHUNG

- 9.** Die zimmerwarme Butter und den Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Flexi-Schläger 5 Minuten lang bei 100 % rühren. Die Maschine auf 10 % Geschwindigkeit laufen lassen und den Zimt einrühren.
- 10.** Die Zimtmischung eine Weile bei Raumtemperatur stehen lassen, damit sie sich leicht auf dem Teig verteilen lässt.



40x ZIMTROLLEN

ZUTATEN

FÜR DIE BRÜHE

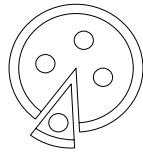
Haferflocken	100 g
Kochendes Wasser	3 dl

GRUNDTEIG

Brühe	400 g
Weizenmehl	1000 g
Kalte Milch	3 dl
Salz	7 g
Frische Hefe	50 g
Zucker	200 g
Kardamom	8 g
Eier	2 Stück
Kalte Butter	165 g

ZIMT-MISCHUNG

Butter (Zimmertemperatur)	200 g
Zucker	200 g
Feingemahlener Zimt	4 Teelöffel



LIEBLINGS-PIZZATEIG VOM BÄCKER

"EIN VIELSEITIGER TEIG, DER FÜR VIEL MEHR ALS
NUR PIZZA VERWENDET WERDEN KANN."



WERKZEUGE



SPIRALHAKEN

ZEIT



3 STUNDEN

MENGE



8 PORTIONEN PIZZA

VORBEREITUNG

1. Alle Zutaten außer dem Öl in einer Rührschüssel vermengen.
2. Den Teig mit dem Knethaken 2 Minuten lang bei 20 % Geschwindigkeit kneten.
3. Anschließend die Geschwindigkeit auf 60 % erhöhen und den Teig 6 Minuten lang kneten.
4. Den Teig in 8 Stücke von ca. 175 g schneiden und zu runden Stücken formen. Auf ein Blech legen und mit Frischhaltefolie abdecken.
5. Den Teig bei Raumtemperatur 1-2 Stunden gehen lassen (oder bis er sich verdoppelt hat).
6. Die Arbeitsfläche mit Grieß bestreuen und mit den Fingerspitzen einen Rand formen. Ziehen Sie die Pizza vorsichtig auf die gewünschte Größe aus und legen Sie den Teig auf eine Pizzaplatte. Alternativ kann auch ein Nudelholz und Backpapier verwendet werden.
7. Mit der Sauce und dem Käse sowie den gewünschten Belägen belegen.
8. Backen Sie die Pizza auf der heißesten Stufe des Ofens (normalerweise 250-300 °C). Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie einen vorgeheizten Pizzastein oder Pizzastahl verwenden. Die Pizza kann auch direkt auf einem vorgeheizten Backblech gebacken werden. Die Backzeit ist je nach Ofen und Backmethode unterschiedlich. Die Pizza ist fertig, wenn die Kruste fest ist und der Käse goldbraun geworden ist.

TIPPS

- Versuchen Sie es mit einer Langzeitgare. Ein langes Gehen hilft dem Teig, sich weiterzuentwickeln, so dass er sich beim Formen nicht so stark zurückzieht. Ein langes Gehen trägt auch zur besseren Geschmacksentwicklung bei und sorgt für eine feinere Kruste mit großen Luftblasen.

Anleitung: Für die Langzeitgare muss die Hefemenge halbiert werden (10 g). Nachdem der Teig in runde Stücke geschnitten und abgedeckt wurde, muss er mindestens 8 Stunden im Kühlschrank ruhen. Im Kühlschrank bleibt der Teig mehrere Tage frisch.

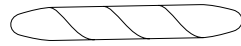
- Ist das Rezept zu groß? Verwenden Sie die Hälfte des Teigs für Focaccia oder ein weißes Kastenbrot. Alternativ kann das Rezept auch halbiert werden.
- Für eine einfache Pizzasauce vermengen Sie Dosentomaten mit etwas Zwiebel, Salz und Pfeffer. Mit einem Stabmixer oder einer Küchenmaschine zu einer feinen Paste verarbeiten.



8x PORTIONEN PIZZA

ZUTATEN

Weizenmehl (vorzugsweise Typ 0/00)	800 g
Kaltes Wasser	5,2 dl
Salz	16 g
Frische Hefe	20 g
Öl	40 g
Honig	10 g
Ein wenig Grieß zur Formung der Pizzen	



BAGUETTES

mit Oliven und sonnengetrockneten Tomaten

"DIE VERWENDUNG VON ÖL AUS SONNENGETROCKNETEN TOMATEN SORGT FÜR EINE SCHÖNE RÖTLICHE KRUSTE."



WERKZEUGE



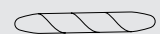
SPIRALHAKEN

ZEIT



5 STUNDEN

MENGE



6 BAGUETTES

VORBEREITUNG

1. Das Mehl und das Wasser 3 Minuten lang bei 30 % Geschwindigkeit mischen.
2. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, den Teig 1 Stunde ruhen lassen. Dieser Vorgang wird Autolyse genannt und hilft dem Mehl, die Flüssigkeit vor dem Kneten aufzunehmen. Wenn Sie wenig Zeit haben, kann die Autolyse durch 3 Minuten Kneten mit 30 % Geschwindigkeit ersetzt werden.
3. Salz, Hefe, Sauerteig und Öl aus den getrockneten Tomaten zugeben und 8 Minuten bei 30 % Geschwindigkeit kneten.
4. Die Geschwindigkeit auf 60% erhöhen und weitere 2 Minuten kneten. Im Idealfall ist das Glutennetz im Teig jetzt so stark, dass man eine Glutenprobe durchführen kann, indem man den Teig zu einer dünnen Membran dehnt. Die Temperatur des Teiges sollte nun idealerweise zwischen 25-28°C liegen.
5. Gehackte Tomaten und Oliven zugeben und 2 Minuten lang bei 20 % Geschwindigkeit vorsichtig unter den Teig mischen.
6. Die Schüssel mit einem Geschirrtuch oder einer Schüssel abdecken und den Teig 1 Stunde lang bei Raumtemperatur gehen lassen. Die Größe des Teigs sollte sich nun verdoppelt haben.
7. Den Teig in 6 gleiche Stücke von ca. 300 g teilen und die Baguettes auf eine Länge von 35 cm ausrollen. Die Baguettes 1 - 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.
8. Die Baguettes mit Hartweizen bestreuen, um eine raue Oberfläche zu erhalten, und die Oberseite des Teigs mit einem scharfen Messer einritzen, bevor er in den Ofen geschoben wird.
9. Die Baguettes bei 240°C in der Mitte des Ofens goldbraun backen (12-16 Minuten). Gießen Sie einen halben Liter kochendes Wasser in ein vorgeheiztes Backblech und stellen Sie es auf den Boden des Ofens. Besprühen Sie die Baguettes vor dem Backen ebenfalls mit Wasser. In einer feuchten Umgebung kann sich die Kruste während des Backens leichter ausdehnen, was zu einem luftigeren Ergebnis mit einer feineren Kruste führt.

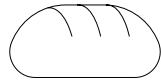
TIPPS

Wenn man dem Teig Öl hinzufügt, wird die Kruste dünner, und wenn man das Öl aus einem Glas sonnengetrockneter Tomaten verwendet, erhält er eine schöne rötliche Farbe.

 6x BAGUETTES

ZUTATEN

Weizenmehl	900 g
Fein gemahlene Roggenmehl	100 g
Kaltes Wasser	6,8 dl
Salz	12 g
Frische Hefe	10 g
Sauerteig	20 g
Öl (vorzugsweise aus einem Glas mit getrockneten Tomaten)	50 g
Sonnengetrocknete Tomaten	60 g
Grüne Oliven	30 g
Ein wenig Hartweizen zum Bestreuen	



VOLLKORNBROT

"EIN GESUNDES UND GUTES GRUNDREZEPT, DAS EINE GUTE BASIS FÜR WEITERE EXPERIMENTE BIETET"



WERKZEUGE



SPIRALHAKEN

ZEIT



4 STUNDEN

MENGE



2 BROTE

VORBEREITUNG

1. In einer Rührschüssel alle Zutaten außer 0,5 dl Wasser vermischen.
2. Den Teig 2 Minuten lang mit 20%iger Geschwindigkeit kneten. Auf 60% erhöhen Geschwindigkeit erhöhen und weitere 6 Minuten kneten. Wenn der Teig beginnt, sich zu verbinden, langsam die letzten 0,5 dl Wasser hinzufügen. Das Endergebnis sollte ein glatter und feiner Teig sein.
3. Den Teig gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat (etwa 1 1/2-2 Stunden).
4. Den Teig mit einem Teigausstecher in zwei Stücke teilen und zu zwei Laiben formen.
5. Die Brote gehen lassen, bis sie fast doppelt so groß sind (ca. 45 Minuten). Die Brote auf der untersten Schiene des Ofens bei 230°C 30-40 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun ist. Messen Sie die Kerntemperatur, die mindestens 96°C betragen sollte, um sicherzustellen, dass das Brot durchgebacken ist.

TIPPS

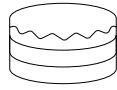
- Verwenden Sie das Mischungsverhältnis dieses Rezepts als Ausgangspunkt, wenn Sie Vollkornbrot mit anderen Mehlsorten backen. Passen Sie die Knetzeit und die Wassermenge an, bis ein glatter Teig entsteht.
- Für ein besseres Endergebnis lassen Sie den Teig über Nacht im Kühlschrank gehen. In diesem Fall sollte die Hefemenge halbiert werden und der Teig mindestens 8 Stunden lang gekühlt werden. Im Kühlschrank bleibt der Teig mehrere Tage frisch.
- Verwenden Sie beim Formen des Teigs einen Teigschaber und ein wenig Öl auf dem Teig. So lassen sich die Brote leichter formen und es entsteht weniger Mehlstaub und Unordnung.
- Dieses Brot kann auch rund geformt, in einem Gärkorb aufgehen gelassen und im Ofen gebacken werden.



2x BROTE

ZUTATEN

Fein gemahltes Weizenmehl	800 g
Kaltes Wasser	6. 5 dl
Salz	12 g
Frische Hefe	16 g



BISKUITKUCHEN

"FLUFFIGER UND HOHER BISKUITKUCHEN"



WERKZEUGE



DOPPELTER
SCHNEEBESEN



RUNDBACKBLECH
22 - 24CM

ZEIT



45 MINUTEN

MENGE



1 KUCHEN

VORBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Das Wichtigste für ein gutes Ergebnis ist, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben.
3. Die Eier und den Zucker mit dem Schneebesen bei 60 % Geschwindigkeit etwa 10 Minuten lang aufschlagen, bis die Masse glatt und cremig ist.
4. Das Weizenmehl zweimal durch ein feines Sieb sieben, damit das Mehl luftig wird und sich leicht unter die Eimasse heben lässt.
5. Mit einem Spatel das Mehl vorsichtig unter die Eimischung heben. Vom Rand der Schüssel aus zur Mitte hin rühren und dabei nach und nach das Mehl und das Backpulver in die Eimischung einarbeiten. Nicht mehr als nötig rühren, damit möglichst viel Luft in der Mischung bleibt.
6. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und auf der untersten Schiene des Backofens backen.
7. Den Kuchen ca. 25 Minuten lang backen. Gegen Ende der Backzeit prüfen, ob der Kuchen fertig ist, indem man ein Streichholz oder eine Backnadel in die Mitte des Kuchens steckt. Wenn die Nadel sauber ist, d. h. kein "roher" Teig mehr vorhanden ist, ist der Kuchen fertig. Falls nötig, lassen Sie den Kuchen noch einige Minuten backen, bevor Sie ihn erneut prüfen.
8. Wenn der Biskuit fertig gebacken ist, aus dem Ofen nehmen. Mit Backpapier abdecken und den Kuchen auf den Kopf stellen. Mit dem Anschneiden und Verzieren warten, bis der Kuchen abgekühlt ist.

TIPPS

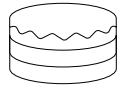
- Um eine glattere Oberfläche zu erhalten, legen Sie den Kuchen verkehrt herum auf eine Kuchenplatte. Schneiden Sie den Biskuit in zwei oder drei Schichten und tränken Sie ihn mit Saft, Milch, Marmelade oder einer anderen Flüssigkeit. Verzieren Sie die Torte nach Belieben.
- Die Torte auf dem Bild besteht aus drei Biskuitböden, die mit frischen Beeren und Minze belegt sind. Die Füllung besteht aus Himbeerkonfitüre mit vielen Beeren und einer Creme aus 5 dl Sahne und 2 Teelöffel Zucker. Da die Konfitüre so viel Flüssigkeit enthält, ist es nicht nötig, die Böden mit einer anderen Flüssigkeit zu tränken.



1x KUCHEN

ZUTATEN

Zucker	150 g
Weizenmehl	150 g
Backpulver	1 Teelöffel
6 Eier (Raumtemperatur)	



KAROTTENKUCHEN

"EIN SAFTIGER UND LECKERER KAROTTENKUCHEN, DER NICHT SCHIEFGEHEN KANN. GESCHMACKSRICHTUNGEN WIE APFEL, ZIMT, KARDAMOM UND INGWER HEBEN DEN KAROTTENKUCHEN AUF EIN GANZ NEUES NIVEAU."



WERKZEUGE



DOPPELTER
SCHNEEBESEN



FLEXIBLER RÜHRER



KUCHENFORM
30 x 20 CM

ZEIT



1.5 STUNDE

MENGE



1 KUCHEN

VORBEREITUNG

KAROTTENKUCHEN

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Die Karotte und den Apfel raspeln.
3. In einer Rührschüssel die Eier und den Zucker mit dem Schneebesen 2 Minuten lang bei 100 % Geschwindigkeit verrühren.
4. Die trockenen Zutaten, das Öl, die geriebenen Karotten und Äpfel in die Rührschüssel geben. Den Teig 3 Minuten lang bei 20 %iger Geschwindigkeit verrühren.
5. In eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform geben. In der Mitte des Ofens 40-50 Minuten backen.
6. Gegen Ende der Backzeit prüfen, ob der Kuchen gar ist, indem man ein Streichholz oder ein Backstäbchen in die Mitte des Kuchens steckt. Wenn das Stäbchen sauber ist, d. h. kein "roher" Teig mehr daran klebt, ist der Kuchen gar. Lassen Sie den Kuchen gegebenenfalls noch ein paar Minuten backen, bevor Sie erneut prüfen.
7. Auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

FRISCHKÄSEGLASUR

8. Zum Schneebesen wechseln und alle Zutaten 3 - 5 Minuten lang bei 60 % Geschwindigkeit schlagen. Das Endergebnis sollte eine glatte Creme sein. Es ist wichtig, nicht zu lange zu schlagen, da der Frischkäse sonst flüssig wird.
9. Die Creme auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und einen Belag daraufsetzen.

TIPPS

- Verteilen Sie die Glasur mit einem Spachtel und ziehen Sie zum Schluss mit einem gezackten Schaber ein Muster auf die Torte.
- Der Kuchen auf dem Bild ist mit gerösteten Kokosflocken bestreut, die zuvor in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun geröstet wurden.
- Der Kuchen hält sich gut 4-5 Tage im Kühlschrank und wird mit jedem Tag, an dem er abgedeckt wird, feuchter.



1x KUCHEN

ZUTATEN

MÖHRENKUCHEN

Karotten	400 g
Äpfel	400 g
Eier	4 Stück
Zucker	480 g
Neutrales Öl (280 g)	3 dl
Weizenmehl	290 g
Backpulver	1 Esslöffel
Zimt	2 Teelöffel
Kardamom	1 Teelöffel
Ingwer	1 Teelöffel

FRISCHKÄSE-GLASUR

Einfacher Frischkäse	125 g
Butter (Raumtemperatur)	125 g
Pudrzucker	225 g
Vanille	1 Teelöffel



ERWARTEN SIE KOMPLIMENTE,
WENN SIE MIT WILFA BACKEN



BKL
The Norwegian
Bakery and Pastry Team

FÜR MEHR INSPIRATION
besuchen Sie wilfa.de