







ROMMELSBACHER

BACKEN

MIT DEM BROTBACKAUTOMATEN BA 550





LECKERE REZEPTE FÜR IHREN ROMMELSBACHER BROTBACKAUTOMATEN

BROTBACKAUTOMAT BA 550

Frisch gebacken – individuell und jederzeit

Weitere Informationen zum Brotbackautomaten BA 550





INHALTSVERZEICHNIS

Würziges Tomatenbrot ..... Seite 4
Currybrot ..... Seite 6
Saftiges Zwiebelbrot ..... Seite 7
Zucchini Chili Brot ..... Seite 8
Schnelles Helles Brot ..... Seite 9
Schnelles Pizzabrot ..... Seite 10
Italienisches Weißbrot ..... Seite 11
Sonnenblumenkern-Mohn-Brot ..... Seite 12
Weißbrot mit Kräutern ..... Seite 13
Mischbrot mit Sauerteig ..... Seite 14
Landbrot mit Sauerteig ..... Seite 15
Toastbrot – Vegan & Laktosefrei ..... Seite 16
Dinkelsbühler Dinkeltoast ..... Seite 17
Hefe Gugelhupf ..... Seite 18
Zitronenkuchen ..... Seite 20
Schokokuchen "Brownie-Style" ..... Seite 21
Nusskuchen ..... Seite 22
Brioche ..... Seite 25
Rosinenbrot ..... Seite 25
Pizzateig ..... Seite 26
Glutenfreies Brot ..... Seite 27
Glutenfreies Joghurt Brot ..... Seite 28
Lemon Curd ..... Seite 30
Kokos-Erdbeer Konfitüre ..... Seite 31

REZEPTHEFT LIEBER IN GEDRUCKTER FORM?

Gerne



WÜRZIGES TOMATENBROT

ZUTATEN:

250 ml	lauwarmes Wasser
500 g	Mehl (Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630)
1 TL	Salz
1 TL	Zucker
½ Würfel	frische Hefe oder 1 Pck Trockenhefe
100 g	getrocknete Tomaten
50 g	Sonnenblumenkerne
100 g	Parmesan (frisch gehobelt)

Rezept © Michael Horn

ZUBEREITUNG:

1. Die getrockneten Tomaten in kleine Stücke schneiden.
2. Die Sonnenblumenkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl rösten und etwas abkühlen lassen.
3. Das Wasser in die Backform des Brotbackautomaten geben.
4. Bei Verwendung von frischer Hefe, diese zusammen mit dem Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Den Ansatz 15 Minuten stehen lassen, bis er kleine Bläschen bildet.
5. Bei Verwendung von Trockenhefe ist dies nicht notwendig. Da Trockenhefe nicht vorzeitig nass werden soll, wird diese erst zum Schluss auf das Mehl gegeben, zusammen mit dem Zucker.
6. Dann Mehl und Salz in die Form geben. Anschließend Tomaten und Parmesan auf das Mehl geben.
7. Die Kerne in den Zutatenbehälter füllen. (Diese werden zum richtigen Zeitpunkt automatisch in den Teig gegeben.)
8. Programm **Standard** wählen.
   Einstellung der Brotgröße: 900 g; Bräunungsgrad: Mittel
9. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **aktiv** ist.
10. Nach Ablauf der Backzeit das Brot aus der Form nehmen, Knethaken entfernen und auf einem Gitter abkühlen lassen.



Brotbackautomat
BA 550





CURRYBROT

ZUTATEN:

240 ml	lauwarmes Wasser
2 EL	Honig
2 TL	Meersalz
2 EL	Olivenöl
2 TL	Curry-Pulver
2 EL	Sonnenblumenkerne
3 EL	angebratene Zwiebeln (auf Küchentuch abgetropft)
500 g	Weizenmehl Type 405
1 Würfel	frische Hefe oder 1 ½ Pck Trockenhefe

Rezept © Michael Horn

ZUBEREITUNG:

1. Das Wasser in die Backform des Brotbackautomaten gießen.
2. Bei Verwendung von frischer Hefe, diese zusammen mit dem Honig im lauwarmen Wasser auflösen. Den Ansatz 15 Minuten stehen lassen, bis er kleine Bläschen bildet.
3. Bei Verwendung von Trockenhefe ist dies nicht notwendig. Da Trockenhefe nicht vorzeitig nass werden soll, wird diese erst zum Schluss auf das Mehl gegeben, zusammen mit dem Honig.
4. Dann das Olivenöl und das Curry-Pulver in die Form geben. Das Mehl zuletzt.
5. Die Zwiebeln und Sonnenblumenkerne in den Zutatenbehälter füllen. (Die Mischung wird zum richtigen Zeitpunkt automatisch in den Teig gegeben.)
6. Programm **Standard** wählen.
   Einstellung der Brotgröße: 700 g; Bräunungsgrad: Mittel
7. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **aktiv** ist.
8. Nach Ablauf der Backzeit das Brot aus der Form nehmen, Knethaken entfernen und auf einem Gitter abkühlen lassen.



SAFTIGES ZWIEBELBROT

ZUTATEN:

330 g	Mehl (Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630)
330 g	Magerquark
1	großes Ei (Größe L)
1 TL	Salz
20 g	Backpulver
70 g	gebratene Zwiebeln (frische Zwiebeln, braun angebraten)

ZUBEREITUNG:

1. Eier, Magerquark, Mehl, Salz und Backpulver in die Backform des Brotbackautomaten geben.
2. Die angebratenen Zwiebeln zunächst auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Erst dann in den Zutatenbehälter einfüllen. (Die Zwiebeln werden zum richtigen Zeitpunkt automatisch in den Teig gegeben.)
3. Programm **Schnell** wählen.
   Bräunungsgrad: Mittel oder Dunkel
4. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **aktiv** ist.
5. Nach Ablauf der Backzeit das Brot aus der Form nehmen, Knethaken entfernen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Rezept © Michael Horn



ZUCCHINI CHILI BROT

ZUTATEN:

150 g	Zucchini
2	Chilischoten (Schärfe nach Belieben)
200 ml	Wasser
1 TL	Salz
1 EL	Zucker
350 g	Weizenmehl Type 405
1 TL	Paprikapulver
80 g	Kürbiskerne
½ Pck	Trockenhefe

Rezept © Michael Horn

ZUBEREITUNG:

1. Die Zucchini in sehr kleine Stücke schneiden.
2. Die Chilischoten halbieren, die Kerne entfernen und in sehr kleine Stücke schneiden.
3. Wasser, Zucchinifleisch, Chilischoten, Salz, Zucker, Paprikapulver in die Backform des Brotbackautomaten geben.
4. Danach das Mehl und obendrauf die Trockenhefe einfüllen.
5. Die Kürbiskerne in den Zutatenbehälter füllen. (Die Kerne werden zum richtigen Zeitpunkt automatisch in den Teig gegeben.)
6. Programm **Standard** wählen.
   Einstellung der Brotgröße: 900 g; Bräunungsgrad: dunkel
7. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **aktiv** ist.
8. Nach Ablauf der Backzeit das Brot aus der Form nehmen, Knethaken entfernen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

ROMMELSBACHER Tipp

Anstatt mit Zucchini eignen sich auch Kürbisse sehr gut zur Verarbeitung in diesem Brot. Wir empfehlen dazu Hokkaido oder Muskat Kürbis.



SCHNELLES HELLES BROT

ZUTATEN:

250 ml	Wasser
2 TL	Öl
1 TL	Salz
1,5 TL	Zucker
450 g	Weizenmehl Type 405
1 Pck	Trockenhefe (7 g)

ZUBEREITUNG:

1. Zuerst die flüssigen Zutaten (Wasser und Öl) in die Backform des Brotbackautomaten geben.
2. Salz und Zucker unterrühren.
3. Dann das Mehl einfüllen. Die Trockenhefe obenauf geben.
4. Programm **Kurz** wählen.
   Bräunungsgrad: Mittel
5. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **abgeschaltet** ist.
6. Nach Ablauf der Backzeit das Brot aus der Form nehmen, Knethaken entfernen und auf einem Gitter abkühlen lassen.



SCHNELLES PIZZABROT

ZUTATEN:

250 ml	Wasser
1 TL	Olivenöl
½ TL	Salz
½ TL	Zucker
½ TL	Oregano, getrocknet
70 g	Maisgries
300 g	Weizenmehl Type 550
2 EL	geriebenen Hartkäse (Parmesan o.ä.)
½ Pck	Trockenhefe (ca 4 g)

ZUBEREITUNG:

1. Zuerst die flüssigen Zutaten (Wasser und Öl) in die Backform des Brotbackautomaten geben.
2. Salz, Zucker und Oregano unterrühren.
3. Dann das Mehl, den Maisgries und den Käse einfüllen.
4. Die Trockenhefe obenauf geben und das Programm starten.
5. Programm **Kurz** wählen.
   Bräunungsgrad: Mittel
6. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **abgeschaltet** ist.
7. Nach Ablauf der Backzeit das Brot aus der Form nehmen, Knethaken entfernen und das Brot auf einem Gitter abkühlen lassen.



ITALIENISCHES WEISSBROT

ZUTATEN:

190 ml	lauwarmes Wasser
1 TL	Zucker
1 TL	Olivenöl
½ TL	Salz
300 g	Weizenmehl Type 405
50 g	Maisgries
½ Würfel	frische Hefe oder
	½ Beutel Trockenhefe
	(ca. 4 g)

ZUBEREITUNG:

1. Bei Verwendung von frischer Hefe, diese in der Backform zusammen mit dem Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Den Ansatz 10 Minuten stehen lassen.
2. Bei Verwendung von Trockenhefe ist dies nicht notwendig. Da Trockenhefe nicht vorzeitig nass werden soll, wird diese erst zum Schluss auf das Mehl gegeben, zusammen mit dem Zucker.
3. Alle weiteren Zutaten hinzufügen.
4. Das Programm **Weißbrot** wählen.
   Einstellung der Brotgröße: 700 g; Bräunungsgrad: Mittel
5. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **abgeschaltet** ist.
6. Nach Ablauf der Backzeit das Brot aus der Form nehmen, Knethaken entfernen und das Brot auf einem Gitter abkühlen lassen.

Rezept © Michael Horn



SONNENBLUMENKERN-MOHN-BROT

ZUTATEN:

300 ml	lauwarmes Wasser
250 g	Weizenmehl Type 405
250 g	Dinkelvollkornmehl
2 EL	Olivenöl
3 EL	Mohn, ganz
3 EL	Sonnenblumenkerne
1 TL	Salz
1 TL	Zucker
½ Würfel	frische Hefe oder
	1 Pck Trockenhefe

Rezept © Michael Horn

ZUBEREITUNG:

1. Das Wasser in die Backform des Brotbackautomaten geben.
2. Bei Verwendung von frischer Hefe, diese zusammen mit dem Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Den Ansatz 10 Minuten stehen lassen.
3. Bei Verwendung von Trockenhefe ist dies nicht notwendig. Da Trockenhefe nicht vorzeitig nass werden soll, wird diese erst zum Schluss auf das Mehl gegeben, zusammen mit dem Zucker.
4. Olivenöl und Salz dazu. Dann das Mehl hineingeben.
5. Den Mohn und die Sonnenblumenkerne in den Zutatenbehälter einfüllen. (Diese werden zum richtigen Zeitpunkt automatisch zum Teig gegeben).
6. Das Programm **Schnell** wählen.
   Bräunungsgrad: Mittel
7. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **aktiv** ist.
8. Nach Ablauf der Backzeit das Brot aus der Form nehmen, Knethaken entfernen und auf einem Gitter abkühlen lassen.



WEISSBROT MIT KRÄUTERN

ZUTATEN:

180 ml	lauwarmes Wasser
½ Würfel	frische Hefe oder ½ Päckchen Trockenhefe
300 g	Weizenmehl Type 405
1 TL	Meersalz
1 TL	Zucker
1 TL	Olivenöl
3 EL	frische Kräuter (Thymian, Rosmarin, Petersilie)

Rezept © Michael Horn

ZUBEREITUNG:

1. Das Wasser in die Backform füllen.
2. Bei Verwendung von frischer Hefe, diese zusammen mit dem Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Den Ansatz 15 Minuten stehen lassen, bis er kleine Bläschen bildet.
3. Bei Verwendung von Trockenhefe ist dies nicht notwendig. Da Trockenhefe nicht vorzeitig nass werden soll, wird diese erst zum Schluss auf das Mehl gegeben, zusammen mit dem Zucker.
4. Olivenöl und Salz zugeben, dann das Mehl darauf geben.
5. Die kleingehackten Kräuter in den Zutatenbehälter geben. (Die Kräuter werden automatisch zum richtigen Zeitpunkt in den Teig gegeben).
6. Programm **Weißbrot** wählen.
   Einstellung der Brotgröße: 900 g; Bräunungsgrad: Mittel.
7. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **aktiv** ist.
8. Nach Ablauf der Backzeit das Brot aus der Form nehmen, Knethaken entfernen und das Brot auf einem Gitter abkühlen lassen.



MISCHBROT MIT SAUERTEIG

ZUTATEN:

250 ml	zimmerwarmes Wasser
100 ml	Joghurt (3,5 % Fett, zimmerwarm)
½ TL	Salz
1 TL	Zucker
1 TL	gemahlenes Brotgewürz
200 g	Weizenmehl Type 550
300 g	Roggenmehl Type 1050
½ Pck	Trockenhefe (ca. 4 g)
15 g	Sauerteigpulver

ZUBEREITUNG:

1. Zuerst die flüssigen Zutaten (Wasser und Joghurt) in die Backform des Brotbackautomaten geben und mit einem Kochlöffel verrühren.
2. Salz, Zucker, Brotgewürz unterrühren.
3. Dann das Mehl einfüllen, Trockenhefe und Sauerteigpulver obenauf geben.
4. Programm **Vollkorn** wählen.
   Einstellung der Brotgröße: 900 g; Bräunungsgrad: Dunkel
5. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **abgeschaltet** ist.
6. Nach Ablauf der Backzeit das Brot aus der Form nehmen, Knethaken entfernen und das Brot auf einem Gitter abkühlen lassen.



LANDBROT MIT SAUERTEIG

ZUTATEN:

200 ml	zimmerwarmes Wasser
150 ml	Buttermilch (zimmerwarm)
2 TL	Salz
1 TL	flüssiger Honig
½ TL	gemahlenes Brotgewürz
250 g	Dinkelvollkornmehl
250 g	Roggenmehl (Type 1150 oder 1050)
1 TL	Trockenhefe
15 g	Sauerteigpulver

ZUBEREITUNG:

1. Zuerst die flüssigen Zutaten (Wasser, Buttermilch, Honig) in die Backform des Brotbackautomaten geben und mit einem Kochlöffel verrühren.
2. Dann Salz und Brotgewürz unterrühren.
3. Anschließend das Mehl darauf sieben. Die Trockenhefe und Sauerteigpulver obenauf geben.
4. Programm **Vollkorn** wählen.
   Einstellung der Brotgröße: 900 g; Bräunungsgrad: Mittel
5. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **abgeschaltet** ist.
6. Nach Ablauf der Backzeit das Brot aus der Form nehmen, Knethaken entfernen und das Brot auf einem Gitter abkühlen lassen.



TOASTBROT VEGAN & LAKTOSEFREI

ZUTATEN:

250 ml	Wasser
50 g	Margarine (vegan + laktosefrei)
500 g	Dinkelmehl Type 630
1 EL	Zucker
1 TL	Salz
1 Pck	Trockenhefe (7 g)

ZUBEREITUNG:

1. Zuerst das Wasser und die Margarine in die Backform des Brotbackautomaten füllen.
2. Das Mehl darauf sieben.
3. Zucker, Salz und Hefe darauf geben.
4. Das Programm **Toastbrot** wählen.
   Einstellung der Brotgröße: 900 g; Bräunungsgrad: Dunkel
5. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **abgeschaltet** ist.
6. Nach Ablauf der Backzeit das Brot aus der Form nehmen, Knethaken entfernen und das Brot auf einem Gitter abkühlen lassen.



DINKELSBÜHLER DINKELTOAST

ZUTATEN:

30 ml	Agavendicksaft
250 g	Joghurt
30 g	Butter geschmolzen
150 ml	lauwarmes Wasser
1 TL	Salz
350 g	Dinkelvollkornmehl
120 g	Weizenmehl Type 405
30 g	Kartoffelstärke
1 Pck	Trockenhefe (7 g)

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in die Backform des Brotbackautomaten füllen. Zuerst die nassen und darauf die trockenen Zutaten.
2. Am Ende die Hefe obenauf geben.
3. Das Programm **Toastbrot** wählen.
   Einstellung der Brotgröße: 900 g; Bräunungsgrad: Dunkel
4. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **abgeschaltet** ist.
5. Nach Ablauf der Backzeit das Brot aus der Form nehmen, Knethaken entfernen und das Brot auf einem Gitter abkühlen lassen.

HEFE-GUGELHUPF

ZUTATEN:

20 g	frische Hefe
60 ml	Milch, lauwarm
75 g	Zucker (davon 1 EL für den Hefeansatz verwenden)
250 g	Quark
1	Ei
70 g	weiche Butter
1 Pr	Salz
300 g	Weizenmehl Type 405
1 Pck	Vanillezucker oder Vanillearoma

ZUBEREITUNG:

1. Die lauwarme Milch mit der Hefe und 1 EL Zucker in der Backform des Brotbackautomaten mit einem Kochlöffel verrühren. Diesen Vorteig für 10 – 15 Minuten ruhen und gehen lassen.
2. Die restlichen Zutaten zum Vorteig in Form geben.
3. Programm **Teig kneten** wählen.
4. Ist das Programm mit allen Gehzeiten abgelaufen, den Teig aus dem Gerät nehmen und den Knethaken entfernen.
5. Den Hefeteig in eine gebutterte Gugelhupf-Form geben und für 30 Minuten (abgedeckt) an einem warmen Ort gehen lassen.
6. Inzwischen den Backofen auf 180 – 200 °C (je nach Ofen) vorheizen. Funktion Ober-/Unterhitze.
7. Den Gugelhupf in den Ofen schieben und 40 - 50 Minuten backen. Nach 40 Minuten die Stäbchenprobe machen: bleibt beim Einstechen mit einem Holzstäbchen kein Teig mehr kleben, ist der Kuchen fertig und kann herausgenommen werden. Bleibt noch Teig haften, die Backzeit um 5 – 10 Minuten verlängern.
8. Den Kuchen 15 Minuten in der Form auskühlen lassen. Danach auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

ROMMELSBACHER Tipp

Ein Brotbackautomat perfekt für die Zubereitung von süßem und salzigem Hefeteig geeignet!

- Man benötigt kein weiteres Geschirr, das Gerät übernimmt die Einhaltung der Gehtemperaturen, die Überwachung der Knet- und Gehzeiten und es piept, wenn der Teig zum Backen bereit ist.
- So gelingt ein Hefeteig für Blechkuchen genauso leicht wie der Teig für ein leckeres Zupfbrot mit Knoblauchbutter.





ZITRONENKUCHEN

ZUTATEN:

140 g	Butter
70 ml	Milch
300 g	Weizenmehl Type 405
100 g	Zucker
1 Pr	Salz
1 Pck	Vanillezucker
1 Pck	Backpulver
5 Tropfen	Zitronenaroma (oder die Schale 1 Zitrone)
2	Eier

Für den Guss:

½	Zitrone (Saft)
125 g	Puderzucker

ZUBEREITUNG:

1. Butter und Milch in eine Schale geben und in der Mikrowelle (oder in einem Töpfchen auf dem Herd) schmelzen. Diese Mischung in die Backform des Brotbackautomaten geben und abkühlen lassen.
2. Das Mehl mit Backpulver auf die Mischung in den Topf sieben.
3. Zucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenaroma zugeben.
4. Zuerst das Programm **Teig rühren** wählen und starten.
5. Sind die Zutaten gut vermischt, die Eier zugeben und unterrühren lassen.
6. Ist das Programm abgelaufen, den Knethaken aus dem Topf entfernen.
7. Dann das Programm **Backen** wählen. Bräunung: Mittel; Backzeit: 1 Stunde
8. Nach Ablauf der Backzeit den Kuchen noch etwa 10 Minuten bei offenem Deckel ruhen lassen. Dann aus der Form nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.
9. **Für den Guss** vermischt man den Zitronensaft mit dem Puderzucker und verteilt diesen auf dem noch lauwarmen Zitronenkuchen. Noch intensiver schmeckt es, wenn man den Kuchen vor dem Glasieren ein wenig einsticht, damit der Guss in den Kuchen eindringen kann.



SCHOKOKUCHEN "BROWNIE STYLE"

ZUTATEN:

100 ml	Sonnenblumenöl
240 ml	Wasser
150 g	Zucker
1 TL	Vanille Extrakt
200 g	Mehl
35 g	Backkakao
1 Pck	Backpulver

ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten der Reihe nach in die Backform des Brotbackautomaten geben. Das Mehl darf gerne gesiebt werden.
2. Zuerst das Programm **Teig rühren** wählen. Ist das Programm abgelaufen, den Knethaken aus dem Topf entfernen.
3. Anschließend das Programm **Backen** wählen. Bräunung: Mittel; Backzeit: 1 Stunde
4. Nach Ablauf der Backzeit den Kuchen noch etwas in der Form ruhen lassen. Danach vorsichtig herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

RÖMMELSBACHER Tipp

Für noch mehr Schokogeschmack kann der kalte Kuchen noch mit einer veganen Schokolade als Glasur überzogen werden.

NUSSKUCHEN

ZUTATEN:

125 ml	Öl
4	Eier
150 g	Zucker
150 g	Dinkelmehl Type 630 (alternativ: Weizenmehl Type 405)
1 Pck	Backpulver
80 g	gemahlene Haselnüsse
1 TL	Vanillezucker
1 Schuss	Milch
1 EL	Puderzucker zum Überstäuben
	oder
1 Tafel	Schokolade als Guss

ZUBEREITUNG:

1. Das Öl und die Eier in die Backform des Brotbackautomaten geben. Den Deckel offen lassen.
2. Das Programm **Teig rühren** wählen und starten.
3. Eier und Öl gut verrühren lassen. Dann nacheinander Zucker, Vanillezucker, Mehl und Backpulver dazugeben und verrühren lassen.
4. Am Ende die Haselnüsse und den Schuss Milch hineingeben und den Deckel schließen. Rühren lassen, bis das Programm abgelaufen ist.
5. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 - 200 °C vorheizen, eine Kranzform (24 cm Ø) gut einfetten und mit Paniermehl einstäuben.
6. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und in den vorgeheizten Backofen schieben. **Tipp:** Vor dem Umfüllen den Knethaken aus dem Teig nehmen, damit er nicht in die Backform fällt.
7. Nach der Backzeit von 35 Minuten die Stäbchenprobe machen. Bleibt noch Teig kleben, die Backzeit um 5 - 10 Minuten verlängern.
8. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form für 15 Minuten abkühlen lassen. Dann aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter komplett erkalten lassen.
9. Vor dem Anschneiden mit Puderzucker bestäuben oder mit einer Glasur aus Schokolade überziehen.



Brotbackautomat
BA 550


ROMMELSBACHER



BRIOCHE

ZUTATEN:

250 ml	Milch
1	Ei
1	Eigelb
60 g	Zucker
60 g	Margarine
500 g	Weizenmehl Type 405
1 Pck	Trockenhefe (ca. 7 g)
1 Prise	Salz

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten der Reihe nach in die Backform des Brotbackautomaten geben.
2. Das Programm **Kuchen** wählen.
   Bräunungsgrad: Dunkel
3. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **abgeschaltet** ist.
4. Nach Ablauf der Backzeit die Brioche noch 10 Minuten in der Form ruhen lassen. Dann aus der Form nehmen und den Knethaken entfernen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

ROSINENBROT ALS VARIATION DER BRIOCHE

ZUBEREITUNG:

1. Beim Befüllen des Brotbackautomaten zusätzlich 100 g Rosinen in den automatischen Zutatenbehälter einfüllen. (Diese werden zum richtigen Zeitpunkt automatisch zum Teig gegeben).
2. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **aktiv** ist.

ROMMELSBACHER Tipp

Beides schmeckt hervorragend in Kombination mit der Erdbeer-Kokos Marmelade von Seite 25



PIZZATEIG

ZUTATEN FÜR 4 PIZZEN:

500 g	Weizenmehl Type 405
1 TL	Salz
1 Pck	Trockenhefe (7 g)
¼ l	Wasser (lauwarm)
1 EL	Olivenöl

ZUBEREITUNG:

1. Wasser und Olivenöl in die Backform des Brotbackautomaten füllen.
2. Mehl, Salz und Hefe darauf geben.
3. Programm **Teig kneten** wählen.
4. Nach Ablauf aller Knet- und Gehzeiten (nach ca. 1,5 Stunden) den Teig aus der Form nehmen und den Knethaken entfernen.

PIZZA ZUBEREITUNG:

1. Formen Sie aus der Teigmenge 4 gleichgroße Kugeln.
2. Ihren Backofen auf Maximaltemperatur vorheizen.
3. Jede Teig-Kugel auf einer gut bemehlten Arbeitsplatte flachdrücken, dann mit einem Nudelholz (ebenfalls gut bemehlt) ausrollen. Um einen etwas dickeren Rand zu bekommen, das letzte Drittel mit der Hand ausziehen.
   Tipp: Achten Sie darauf, dass der Pizzarand breit genug ist um ein Auslaufen des Belages zu verhindern.
4. Nun geben Sie Tomatensauce (gekauft oder selbstgemacht) und den von Ihnen gewünschten Belag auf jede Pizza.
5. Die Pizza in Ihren vorgeheizten Backofen schieben. Backzeit 5 – 7 Minuten.



GLUTENFREIES BROT

ZUTATEN:

350 g	helles Mehl glutenfrei
150 g	Buchweizenmehl
50 g	Sonnenblumenkerne (angeröstet)
50 g	Leinsamen (geschrotet)
50 g	Sesam
1 Würfel	frische Hefe (oder 1,5 Beutel Trockenhefe)
1 TL	grobes Meersalz
2 EL	Apfelessig
450 ml	lauwarmes Wasser (davon 100 ml für den Hefeansatz)

ZUBEREITUNG:

1. Die Hefe in 100 ml lauwarmen Wasser auflösen und 15 Minuten in der Backform stehen lassen.
2. Danach alle Mehlsorten, Körner und Salz zum Hefeansatz geben.
3. Programm **Glutenfrei** wählen.
   Einstellung der Brotgröße: 900 g; Bräunungsgrad: nach Wunsch
4. Ist das Mehl gut mit dem Hefeansatz verrührt, den Apfelessig zugeben.
5. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **abgeschaltet** ist.
6. Nach Ablauf der Backzeit das Brot aus der Form nehmen, Knethaken entfernen und auf einem Gitter mehrere Stunden abkühlen und ruhen lassen.

Rezept © Michael Horn

GLUTENFREIES JOGHURT BROT

ZUTATEN:

1 EL	Öl
350 g	Joghurt
1	Ei
300 g	Glutenfreies Mehl
1 Pck	Backpulver
1 TL	Salz
½ TL	Zucker
1 EL	Flohsamenschalen

ZUBEREITUNG:

1. Öl, Joghurt und Ei in die Backform des Brotbackautomaten geben.
2. Das Programm **Glutenfrei** wählen.
   Brotgewicht: 700 g
   Bräunungsgrad: Dunkel
3. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion Extra für den automatischen Zutatenbehälter abgeschaltet ist.
4. Das Programm starten und während des ersten Rührens das Mehl mit dem Backpulver auf die flüssigen Zutaten sieben.
5. Anschließend Salz, Zucker und die Flohsamenschalen dazugeben.
6. Nach Ablauf der Backzeit das Brot noch 10 Minuten in der Form ruhen lassen. Dann aus der Form nehmen und den Knethaken entfernen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

RÖMMELSBACHER *Tipp*

Glutenfreien Teigen fehlt die Bindung durch das Gluten, die auch durch die verwendeten Ersatzstoffe nicht vollständig kompensiert werden kann.

Daher raten wir, während des Knetvorgangs regelmäßig mit einem Tortenschaber oder einem langen Kunststoffspatel den Teig in Richtung Knethaken zu schieben, damit er überall gut durchgemischt wird. Andernfalls kann es auch sein, dass sich um den Knethaken herum ein Hohlraum bildet, der auch im fertigen Brot noch vorhanden ist.

Um dies zu vermeiden, können Sie z.B. den Knethaken vor dem Backen entfernen. Dazu müssen Sie den Programmablauf beobachten und den Haken während der letzten Geh-Phase händisch herausnehmen.


ROMMELSBACHER
Vegan



LEMON CURD

ZUTATEN:

300 ml	Zitronensaft
400 g	Zucker
1 EL	Zitronenschale, gerieben
100 ml	Kokosmilch
50 g	Margarine, vegan
4 TL	Speisestärke
4 TL	Wasser

Rezept © Michael Horn

ZUBEREITUNG:

1. Zitronensaft, Kokosmilch, Margarine, Zucker und die geriebene Zitronenschale in die Backform des Brotbackautomaten geben.
2. Programm **Konfitüre** auswählen.
3. Sobald die Mischung zu köcheln beginnt, in einer Tasse die Speisestärke mit dem Wasser anrühren und sofort in die köchelnde Masse geben.
4. Alles gut verrühren lassen und warten, bis die Stärke die Masse eindickt.
5. Mit der Zuckermenge kann man ein wenig herumprobieren - je nachdem, wie süß man das Lemon Curd möchte.
6. Das Lemon Curd noch sehr heiß in saubere Schraubgläser füllen und den Deckel aufschrauben.
7. Die Gläser umgedreht (Deckel nach unten) auf ein Küchentuch stellen und abkühlen lassen.

ROMMELSBACHER Tipp

Durch das heiße Abfüllen sind die Gläser wochenlang haltbar. Bei geöffnetem Glas sollte das Lemon Curd gekühlt und innerhalb von 2 Wochen aufgebraucht werden.



KOKOS-ERDBEER KONFITÜRE

ZUTATEN:

500 g	frische Erdbeeren
170 ml	Kokosmilch
250 g	Gelierzucker
2	Zitronen (Saft der Zitronen)

Rezept © Michael Horn

ZUBEREITUNG:

1. Die frischen Erdbeeren von Stängeln und Blättern befreien, klein schneiden und in die Backform des Brotbackautomaten geben.
2. Die Kokosmilch, den Gelierzucker und den Saft der Zitronen zugeben.
3. Programm **Konfitüre** wählen und alles zusammen aufkochen lassen.
4. Die noch heiße Konfitüre in vorbereitete Einmachgläser füllen und sofort verschließen.

ROMMELSBACHER Tipp

Wenn man Schraubgläser (Twist-off) benutzt, sollte man sie nach dem Schließen zunächst für ca. 10 Minuten auf den Kopf (Deckel) stellen.

ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18 • 91550 Dinkelsbühl
info@rommelsbacher.de • www.rommelsbacher.de

PREIS-/LEISTUNGSSIEGER
ETM TESTMAGAZIN • URTEIL
ROMMELSBACHER BA 550
GUT 85,7 %
Im Test: 5 Brotbackautomaten
Testergebnisse: 1× sehr gut, 3× gut
1× befriedigend
www.etm-testmagazin.de
Heft 01/2020

Ausgabe 01.2020

Hobby Heim Handwerk
ROMMELSBACHER BA 550
Brotbackautomat
Testurteil: 06/2019
gut
Kategorie: Haushaltsgeräte – Kleingeräte | Semiprofi

Ausgabe 06.2019

Rommelsbacher BA550
KÜCHE & HAUSHALT Ausgabe 3/2019 · Note
Oberklasse
Preis/Leistung: sehr gut
1,0

Ausgabe 03.2019



BA_RB_V00-R1_R2608 – Technische Änderungen und Farbänderungen vorbehalten.