



DEIN BROTTACK-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 Deiner Emaille-Kastenform	6-7
So bleibt Deine Kastenform lange schön	8-9
Backhelfer mit Herz & Hand	10-11
Rezept für original Krustenbrot	12
Rezept für einfaches Kastenbrot	14
Rezept für saftiges Vollkorn-Kastenbrot	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







SO STARTEST DU MIT DEINER EMAILLE-KASTENFORM



Bitte lies die Anwendungshinweise und Tipps zur Reinigung und Pflege sorgfältig durch. Deine Emaille-Kastenform wird es Dir danken.



**EXTREM
LANGLEBIG**



**SCHÜTZEND
EMAILLIERT**



**VIELSEITIG
EINSETZBAR**

Deine Emaille-Kastenform von KRUSTENZAUBER besteht aus Gusseisen und ist innen wie außen mit Emaille beschichtet. Die Beschichtung schützt die Form, macht sie besonders pflegeleicht und sorgt dafür, dass sie sich vielseitig in Deiner Küche einsetzen lässt.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Bevor Du die Kastenform das erste Mal verwendest, spüle Form und Deckel mit warmem Wasser und etwas Spülmittel aus. Trockne beides anschließend gründlich mit einem Tuch ab.

Gut zu wissen: Am oberen Rand der Kastenform 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 Deiner Emaille-Kastenform ganz normal – also kein Defekt.

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

RICHTIGE ANWENDUNG

Deine Emaille-Kastenform erhitzt sich gleichmäßig und speichert Wärme besonders gut. Dadurch werden auch Form, Deckel und Griffe sehr heiß.

Fasse die heiße Form 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 Form und Deckel von Kindern fern, solange sie heiß sind.

Die Emaille-Kastenform ist für den Backofen und alle gängigen Herdtypen geeignet, auch für Induktion. Aufgrund ihrer rechteckigen Form ist sie jedoch vor allem für den Backofen konzipiert.

Wenn Du die Form auf dem Herd verwendest, erhitze sie langsam und nicht leer auf hoher Stufe. Starte lieber mit niedriger bis mittlerer Hitze und gib bei Bedarf etwas Öl, Butter oder Flüssigkeit in die Form. 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 Boden der Form. Bei Gasherden sollten die Flammen nicht über die Seitenwände hinausbrennen.



*Topflappen oder
Küchenhandschuhe verwenden*



*Immer einen
Untersetzer nutzen*



*Für alle
Herdtypen geeignet*



*Kochhelfer aus Holz,
Kunststoff oder Silikon verwenden*



SO BLEIBT DEINE FORM LANGE SCHÖN

Mit der richtigen Pflege bleibt die Emaille Deiner Kastenform lange schön und zuverlässig einsatzbereit.

Reinige Deine Emaille-Kastenform am besten immer von Hand.

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 die Form zuerst abkühlen. Fülle niemals kaltes Wasser in die noch heiße Form und schrecke sie nicht kalt ab. Durch starke Temperaturunterschiede kann die Emaille beschädigt werden.
- 2** Reinige Form 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 Form 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 der Kastenform sowie innen am Rand des Deckels sind normal und kein Defekt. Sie sind mit einer matten Schutzschicht versehen und müssen nicht zusätzlich eingölt oder besonders behandelt werden.

WENN SICH RÜCKSTÄNDE ZEIGEN

Sollte einmal etwas anhaften oder eingebrannte Rückstände hinterlassen, ist das kein Grund zur Sorge. Fülle die Form 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 Form und Deckel erneut mit einem weichen Schwamm.

Bei besonders hartnäckigen Rückständen kannst Du die Wasser-Natron-Mischung kurz in der Form aufkochen lassen. Lass die Form danach abkühlen und reinige sie wie gewohnt.

Verfärbungen oder eingebrannte Ölsuren können bei häufiger Nutzung entstehen. Sie beeinträchtigen die Funktion Deiner Emaille-Kastenform nicht und sind kein Defekt.



WUSSTEST DU?

Die emaillierte Kastenform eignet sich auch für fettarmes Kochen, Aufläufe, Lasagne und Gemüsegerichte. Etwas Fett, Öl, Butter oder Flüssigkeit schützt die Emaille und reduziert Anhaften.

Dank der glatten Emaille lässt sich die Form leicht reinigen. Verwende am besten Kochutensilien aus Holz, Kunststoff oder Silikon.

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.



BACKHELFER MIT HERZ & HAND



GÄRKÖRBCHEN

Das Gärkörbchen unterstützt die Teigform während der Gehzeit, sorgt für ein schönes Volumen und verleiht dem Brot ein charakteristisches Muster. Vor dem Gebrauch gut mit Mehl bestäuben, damit der Teig nicht klebt. Zur Reinigung keine Feuchtigkeit verwenden – Teigreste einfach trocknen lassen und mit der beiliegenden Bürste ausbürsten.



Das Gärkörbchen nicht im Ofen verwenden.



METALL-TEIGSCHABER

Ein unverzichtbares Werkzeug zum Portionieren, Formen und Schneiden von Teig auf festen Unterlagen.



Vorsicht: Scharfe Kanten!



2 KUNSTSTOFF- TEIGSCHABER

Zwei Schaber, zwei Formen – für maximale Kontrolle beim Teigverarbeiten. Ideal zum Auskratzen von Schüsseln, Portionieren und Formen – ohne Teigverlust.





WARNUNG!
Sehr scharf!
Von Kindern
fernhalten.
Vorsichtig
verwenden.

BÄCKERMESSER

Zum Einschneiden von Teig – für kontrolliertes Aufgehen beim Backen und dekorative Muster. Verleiht Deinem Brot eine persönliche Note.



TEIGBESEN

Ideal zum gründlichen Vermengen von Zutaten und für eine gleichmäßige Teigstruktur – für besonders geschmeidige und luftige Teige.



BÜRSTE

Entfernt getrocknete Teigreste und Mehlrückstände aus dem Gärkörbchen – schonend und ohne das Rattan zu beschädigen.



BROTSCHLINGE

Zum sicheren Einlegen des Teiglings und Herausheben des Brotes aus der heißen Kastenform. Wird zusammen mit dem Teigling nach dem Vorheizen in die Form gesetzt.



ORIGINAL KRUSTENBROT



VORBEREITUNG
30 MINUTEN



RUHEZEIT
90–120 MINUTEN



BACKZEIT
40–45 MINUTEN



GESAMTZEIT
CA. 3 STUNDEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN

- ✓ **325 g** Weizenmehl Type 1050
- ✓ **160 g** Roggenmehl Type 1150
- ✓ **13 g** frische Hefe
- ✓ **20 g** Sauerteigpulver
- ✓ **1 TL** Zucker oder Honig
- ✓ **1 EL** Öl, z.B. Sonnenblumenöl
- ✓ **2 TL** Malzextrakt, falls vorhanden
- ✓ **1,5 TL** Salz
- ✓ **Eine kleine Handvoll** zarte Haferflocken
- ✓ **30 g** Sonnenblumenkerne
(alternativ je nach Vorliebe Kürbiskerne,
Leinsamen, Sesam, Kümmel)
- ✓ **ca. 340–360 ml** lauwarmes Wasser
- ✓ **Etwas Mehl** zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1 Löse die Hefe mit Zucker oder Honig in ca. 320 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 Vermenge den Teig mit dem Teigbesen ca. 5–7 Minuten, bis sich alle Zutaten gleichmäßig verbunden haben. Der Teig darf weich und leicht klebrig bleiben. Ist er zu fest, gib noch etwas lauwarmes Wasser dazu.

4 Decke den Teig mit einem Geschirrtuch ab und lasse ihn ca. 60–90 Minuten bei Zimmer-

temperatur gehen, bis er sichtbar an Volumen gewonnen hat.

5 Bemehle das Gärkörbchen großzügig. Gib den Teig mithilfe des Teigschabers auf eine leicht bemehlte Fläche, falte ihn mehrfach und forme ihn länglich passend zur Kastenform. 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 geschlossener Emaille-Kastenform auf 250 °C Ober-/Unterhitze vor.

6 Stürze den Teigling auf die Bratschlinge und schneide die Oberfläche mit dem Bäckermesser ein. Setze ihn mithilfe der Bratschlinge vorsichtig in die heiße Kastenform, lege den Deckel auf und stelle die geschlossene Kastenform zurück in den Backofen.

7 Backe das Brot 20 Minuten bei 250 °C mit Deckel. Reduziere auf 220 °C und backe es weitere 18–22 Minuten ohne Deckel, bis die Kruste kräftig gebräunt ist. Hebe das Brot anschließend mit der Bratschlinge vorsichtig aus der Kastenform und lasse es auf einem Gitter vollständig auskühlen.



TIPP AUS DER BACKSTUBE

Statt Sauerteigpulver kannst Du ca. 60 g aktiven Sauerteigstarter verwenden. Gib dann zunächst nur ca. 320 ml lauwarmes Wasser zum Teig und ergänze bei Bedarf etwas mehr. Der Teig darf weich und leicht klebrig bleiben.



EINFACHES KASTENBROT



VORBEREITUNG
10 MINUTEN



RUHEZEIT
90 MINUTEN



BACKZEIT
40–45 MINUTEN



GESAMTZEIT
CA. 2,5 STUNDEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

ZUTATEN

- ✓ **225 g** Weizenmehl Type 550
- ✓ **100 g** Roggenmehl Type 1150
- ✓ **10 g** frische Hefe
- ✓ **100 g** Naturjoghurt
- ✓ **140–150 ml** lauwarmes Wasser
- ✓ **1,5 TL** Salz
- ✓ **1 EL** weißer Balsamico
- ✓ **1 TL** Honig
- ✓ **½ TL** Backmalz, falls vorhanden
- ✓ **Brotgewürz**
oder Kümmel nach Wunsch

ZUBEREITUNG

- 1** Löse die Hefe zusammen mit dem Honig in ca. 140 ml lauwarmem 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** Vermenge den Teig mit dem Teigbesen ca. 5–7 Minuten, bis sich alle Zutaten gleichmäßig verbunden haben. Der Teig darf leicht klebrig bleiben. Ist er zu fest, gib noch etwas lauwarmes Wasser dazu.
- 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 mithilfe des Teigschabers auf eine

leicht bemehlte Arbeitsfläche, falte ihn mehrfach und forme ihn länglich passend zur Kastenform. 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 geschlossener Emaille-Kastenform auf 240 °C Ober-/Unterhitze vor.

6 Stürze den Teigling auf die Bratschlinge und schneide die Oberfläche mit dem Bäckermesser ein. Setze ihn mithilfe der Bratschlinge vorsichtig in die heiße Kastenform, lege den Deckel auf und stelle die geschlossene Kastenform zurück in den Backofen.

7 Backe das Brot 25 Minuten bei 240 °C mit Deckel. Nimm anschließend den Deckel ab und backe es weitere 15–18 Minuten ohne Deckel, bis die Kruste kräftig gebräunt ist.

8 Hebe das Brot mit der Bratschlinge vorsichtig aus der Kastenform 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 die heiße Kastenform kommt.





SAFTIGES VOLLKORN-KASTENBROT



VORBEREITUNG
15 MINUTEN



RUHEZEIT
90–120 MINUTEN



BACKZEIT
50–55 MINUTEN



GESAMTZEIT
CA. 3 STUNDEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

ZUTATEN

- ✓ **250 g** Weizenvollkornmehl
- ✓ **100 g** Roggenmehl Type 1150
- ✓ **50 g** kernige Haferflocken
- ✓ **30 g** Sonnenblumenkerne
- ✓ **20 g** Leinsamen oder Sesam
- ✓ **10 g** frische Hefe
- ✓ **150 g** Naturjoghurt
- ✓ **180–200 ml** lauwarmes Wasser
- ✓ **1 EL** Apfelessig oder weißer Balsamico
- ✓ **1 TL** Honig oder Zuckerrübensirup
- ✓ **1,5 TL** Salz
- ✓ **Etwas Mehl** zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

- 1** Löse die Hefe zusammen mit Honig oder Zuckerrübensirup in ca. 180 ml lauwarmem Wasser auf.
- 2** Gib Weizenvollkornmehl, Roggenmehl, Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Leinsamen oder Sesam, Salz, Naturjoghurt und Apfelessig oder weißen Balsamico in eine große Schüssel. Füge das Hefewasser hinzu.
- 3** Vermenge den Teig mit dem Teigbesen ca. 5–7 Minuten, bis sich alle Zutaten gleichmäßig verbunden haben. Vollkornteig darf etwas feuchter und klebriger bleiben. Ist er zu fest, gib noch etwas lauwarmes Wasser dazu.
- 4** Decke den Teig in der Schüssel ab und lasse ihn ca. 60–90 Minuten bei Zimmertemperatur gehen, bis er sichtbar an Volumen gewonnen hat.



5 Bemehle das Gärkörbchen großzügig, bei weichen Teigen gerne etwas stärker. Gib den Teig mithilfe des Teigschabers auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche, falte ihn mehrfach und forme ihn zu einem länglichen Laib, der gut in die Kastenform passt. Lege ihn mit der glatten Seite nach unten ins Gärkörbchen, decke ihn ab und lasse ihn ca. 30 Minuten ruhen. Heize währenddessen den Backofen mit geschlossener Emaille-Kastenform auf 240 °C Ober-/Unterhitze vor.

6 Stürze den Teigling auf die Brotschlinge und schneide die Oberfläche mit dem Bäckermesser ein. Setze ihn mithilfe der Brotschlinge vorsichtig in die heiße Kastenform, lege den Deckel auf und stelle die geschlossene Kastenform zurück in den Backofen.

7 Backe das Brot 25 Minuten bei 240 °C mit Deckel. Reduziere anschließend auf 220 °C, nimm den Deckel ab und backe es weitere 22–28 Minuten ohne Deckel, bis die Kruste kräftig gebräunt ist.

8 Hebe das Brot mit der Brotschlinge vorsichtig aus der Kastenform und lasse es auf einem Gitter vollständig auskühlen, bevor Du es anschneidest.



TIPP AUS DER BACKSTUBE

Vollkornmehl nimmt mehr Wasser auf als helles Mehl. Wenn der Teig nach dem Kneten sehr fest wirkt, gib esslöffelweise etwas lauwarmes Wasser dazu. Der Teig darf weich und leicht klebrig bleiben.



RUSTIKALES

SAUERTEIG-BAUERNBROT



VORBEREITUNG
15 MINUTEN



RUHEZEIT
7–9 STUNDEN



BACKZEIT
40–45 MINUTEN



MENGE
1 BROTLAIB



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

ZUTATEN

- ✓ **260 g** Weizenmehl Type 405 oder 550
- ✓ **130 g** Roggenmehl Type 1150
- ✓ **55 g** aktiver Sauerteigstarter
- ✓ **230–240 ml** lauwarmes Wasser
- ✓ **7–10 g** Salz

Ohne aktiven Sauerteigstarter:

Sauerteigpulver nach Packungsangabe für ca. 400 g Mehl + ca. 7 g frische Hefe verwenden. Bei Bedarf 20–25 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 Vermenge den Teig mit dem Teigbesen ca. 7–10 Minuten, bis sich alle Zutaten gleichmäßig verbunden haben. 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 Gib den Teig mithilfe des Teigschabers auf eine leicht bemehlte Fläche, dehne und falte ihn mehrfach und forme ihn anschließend zu einem länglichen Laib, der gut in die Kastenform passt. Lege ihn mit der glatten Seite nach unten in das gut bemehlte Gärkörbchen, decke ihn ab und lasse ihn weitere 2–4 Stunden ruhen, bis der Teig sichtbar aufgegangen ist. Bei längerer Ruhezeit abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

5 Den Backofen mit geschlossener Emaille-Kastenform auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Form sollte mindestens 30 Minuten vollständig aufheizen.

6 Stürze den Teigling auf die Brotschlinge und schneide die Oberfläche mit dem Bäckermesser ein. Setze ihn mithilfe der Brotschlinge vorsichtig in die heiße Kastenform, lege den Deckel auf und stelle die geschlossene Kastenform zurück in den Backofen.

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

8 Hebe das Brot mit der Brotschlinge vorsichtig aus der Kastenform 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.



The background features a faint, stylized illustration of a multi-layered cake with decorative swirls on top. Scattered around the cake are several four-pointed starburst shapes, giving the impression of sparkles or magic. The entire scene is set against a light cream-colored background.

KRUSTENZAUBER GmbH

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

support@krustenzauber.de