



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 Deiner Gusseisen-Kastenform	6-7
So bleibt Deine Form lange schön	8-9
So nutzt Du Dein Gärkörbchen	10
Praktische Backhelfer	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 GUSSEISEN-KASTENFORM



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



EXTREM
LANGLEBIG



NATÜRLICHE
PATINA



VIELSEITIG
EINSETZBAR

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Bevor Du die Kastenform das erste Mal verwendest, solltest Du Form und Deckel mit warmem Wasser ausspülen und anschließend gründlich mit einem Tuch abtrocknen.

Wichtig: Bitte lass Deine Gusseisen-Kastenform nicht nur an der Luft trocknen und räume

sie niemals feucht weg. Wenn Restfeuchtigkeit in der Form oder am Deckel bleibt, kann sich Rost bilden.

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

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

RICHTIG EINBRENNEN

Vor der ersten Nutzung solltest Du Deine Gusseisen-Kastenform unbedingt einmal einbrennen. So bildet sich eine stabile Patina, die Form 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 Form und Deckel mit warmem Wasser ausspülen und gründlich abtrocknen.
- 3 Form 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 Kastenform mit der Öffnung nach unten auf den Gitterrost stellen. Den Deckel immer mit einbrennen – entweder daneben auf den Rost legen oder leicht schräg gegen die Form lehnen. So ist auch der Deckel vor Rost geschützt.
- 5 Form 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 die Gusseisen-Kastenform immer geschlossen im Backofen vor, damit Form und Deckel richtig heiß werden.

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

Lege danach den Deckel auf und stelle die geschlossene Kastenform zurück in den Backofen.

Wichtig: Die gespeicherte Hitze der Form allein reicht nicht aus. Das Brot wird in der geschlossenen Kastenform im Backofen gebacken. Der Deckel sorgt dabei für Dampf und eine schöne Kruste.



SO BLEIBT DEINE FORM LANGE SCHÖN



Deine Gusseisen-Kastenform gehört nicht in die Spülmaschine und sollte immer von Hand gereinigt werden. In der Spülmaschine würde die Patina beschädigt werden, wodurch die Form anfälliger für Rost wird.

Nach jeder Nutzung:

- 1** Form 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** Form und Deckel sofort gründlich abtrocknen. Wenn Du ganz sicher gehen möchtest, erhitze die Form kurz auf dem Herd, bis die letzte Restfeuchte verdampft ist.
 - 4** Form und Deckel innen dünn einölen. Überschüssiges Öl mit Küchenpapier abnehmen. Es soll nur ein leichter Schutzfilm bleiben.
 - 5** Lagere Deine Gusseisen-Kastenform an einem trockenen, gut belüfteten Ort. Lege am besten ein Stück Pappe, festes Papier oder Holz zwischen Form und Deckel. So kann Luft zirkulieren, Feuchtigkeit staut sich nicht in der Form 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 Deine Gusseisen-Kastenform beschädigt ist. Gusseisen ist ein unbeschichtetes Material. Wenn Feuchtigkeit zu lange auf Form oder Deckel bleibt, kann Rost entstehen. Das lässt sich meist gut beheben.

So wird Deine Form 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 Form und Deckel kurz mit warmem Wasser abspülen.
- 3 Sofort gründlich abtrocknen. Danach die Form kurz auf dem Herd erhitzen, damit keine Restfeuchte bleibt.
- 4 Form und Deckel innen dünn

einölen. Überschüssiges Öl mit Küchenpapier abnehmen.

- 5 Form und Deckel erneut einbrennen: Kastenform 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 Deine Gusseisen-Kastenform wieder einsatzbereit.

So bleibt Deine Form gut geschützt:

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

Ein Auszug aus der Produktwelt von
KRUSTENZAUBER



Gusseisen
TOPF

inklusive
Gärkörbchen



BÄCKERMESSER
Set

inklusive
Ersatzklingen



Emaile
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
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** 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 mit einem Geschirrtuch

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 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 Gusseisen-Kastenform auf 250 °C Ober-/Unterhitze vor.

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

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. Nimm das Brot 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** Knete den Teig mit Knethaken, Teigbesen oder Küchenmaschine ca. 5–7 Minuten, bis ein gleichmäßiger, geschmeidiger Teig entsteht. 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 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 Gusseisen-Kastenform auf 240 °C Ober-/Unterhitze vor.

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

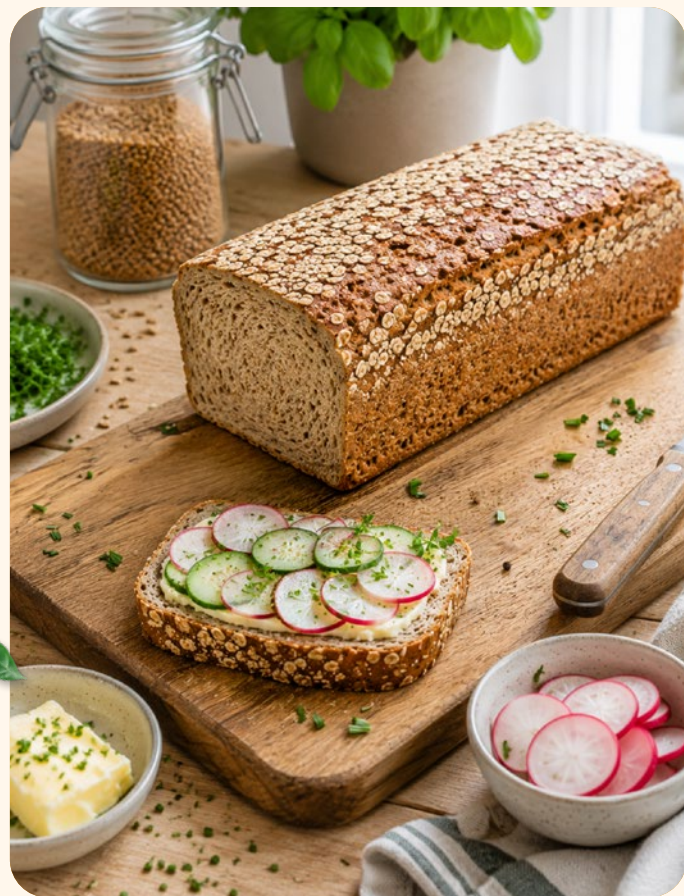
7 Backe das Brot 25 Minuten bei 240 °C mit Deckel. Nimm anschließend den Deckel ab und backe es weitere 15–18 Minuten ohne Deckel, bis die Kruste kräftig gebräunt ist.

8 Nimm das Brot 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** Knete den Teig mit Knethaken, Teigbesen oder Küchenmaschine ca. 5–7 Minuten, bis ein gleichmäßiger, weicher Teig entsteht. 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 Zimmertempe-



atur gehen, bis er sichtbar an Volumen gewonnen hat.

5 Bemehle das Gärkörbchen großzügig, bei weichen Teigen gerne etwas stärker. Falte den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 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 Gusseisen-Kastenform auf 240 °C Ober-/Unterhitze vor.

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

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 Nimm das Brot 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 zu-

sammen 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 zu einem länglichen Laib formen, der gut in die Kastenform passt. 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 geschlossener Gusseisen-Kastenform auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Form sollte mindestens 30 Minuten vollständig aufheizen.

6 Stürze den Teigling auf Backpapier und schneide die Oberfläche ein. Setze ihn mithilfe des Backpapiers vorsichtig in die heiße Kastenform. Lege den Deckel auf und stelle die geschlossene Kastenform 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 20–25 Minuten ohne Deckel backen, bis die Kruste kräftig gebräunt ist.

8 Nimm das Brot 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.



KRUSTENZAUBER GmbH

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

support@krustenzauber.de