

HÄUSSLER

NOVA

Rezeptbuch





Liebe Back- und Kochfreunde, Selbermacher, Genießer und Küchenhelden,

mit der NOVA haben Sie eine außergewöhnliche Maschine für Ihre Leidenschaft erworben. Denn diese ist kompakt, stark und steckt voller Energie und Tatendrang. Mit ihr genießen Sie Profitechnik und modernste Motortechnologie verpackt in einer zeitlos schönen Form. Diese Maschine ist kompromisslos gebaut für besten Teig, denn nur perfekt geknetete Teige ermöglichen herausragende Backergebnisse. Die NOVA verfügt über große Leistungsreserven. Sie bewältigt souverän alle Arten von Teig. Flexibel, glatt und geschmeidig müssen diese sein. Sie sehen und spüren es sofort. Mit solchen Teigen macht Backen richtig Spaß.

Die NOVA hat aber nicht nur schiere Kraft, sie kann auch richtig Gas geben. Mit ihren 7 Geschwindigkeitsstufen beherrscht sie die schnellen Aufgaben gleichfalls mit Bravour. Aufschlagen und Verrühren geht locker und leicht von der Hand. Die NOVA glänzt mit überragenden Ergebnissen, die Ihnen Freude bereiten werden.

Dieses Rezeptbuch soll Ihnen helfen, mit der Maschine vertraut zu werden. Sie finden darin vier verschiedene Themenbereiche mit jeweils passenden Rezepten, die den Leistungsumfang der NOVA gut aufzeigen. Anhand dieser Beispiele können Sie die Knetung für ähnliche Rezepte ableiten. Darüber hinaus gibt es natürlich viele weitere Anwendungsbereiche. Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Nun wünschen wir Ihnen viel Freude und allzeit gutes Gelingen mit dieser schönen Maschine.

Ihre Familie Häußler

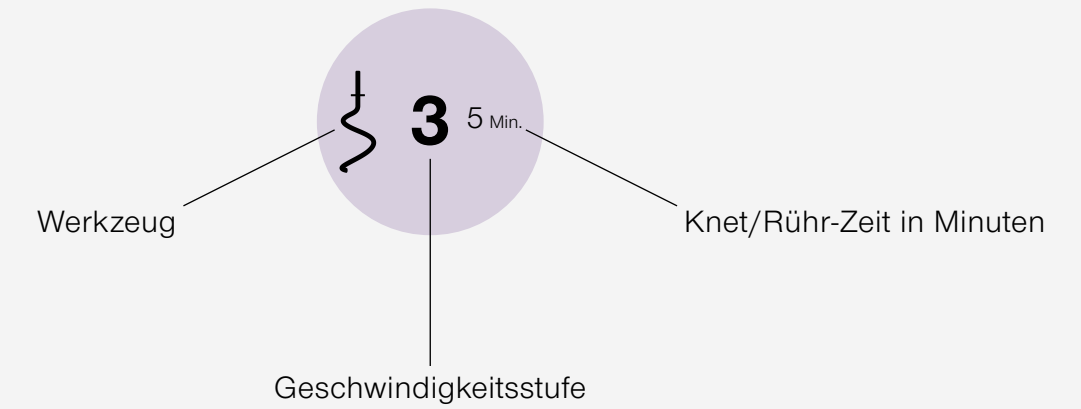
und das engagierte Backdorf-Team




Brot
Kleingebäck
Kuchen
Desserts, Beilagen, Aufstriche

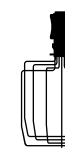
Symbolik:

Bei der Zeitangabe handelt es sich um Richtwerte. Je nach Mehlqualität oder saisonaler Schwankung der Rohstoffe können Anpassungen nötig sein.



 **Knethaken**
für Teige ...
Stufe 1-4

 **Rührhaken**
(Sonderzubehör)
für Cremes, Massen
und Füllungen ...
Stufe 1-7

 **Schneebeesen**
(Sonderzubehör)
für Sahne, Eiweiß,
Biskuit ...
Stufe 1-7

Brot



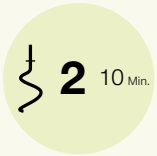
Weizenmehl

Schwäbisches Bauernbrot
Genetztes Bauernbrot
Biertreberbrot
Zwirbelbrot
Kartoffelbrot
Milchbrot
Toastbrot



Dinkelmehl

Dinkelkruste
Dinkelkombrot
Sternbrot mit Dinkelmehl
Ruchmehlbrot
Dinkel Flockenbrot
Einkornbrot mit Saaten



Roggenmehl

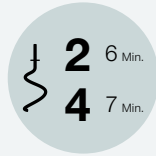
Roggenmischbrot
Roggenbrot
Champagner Roggenmischbrot
Aromalaib
Allgäuer Laib
Roggenvollkornbrot



Vollkornmehl

Dinkelvollkornbrot
Walnuss Dinkelvollkornbrot
Emmer Kruste

Kleingebäck



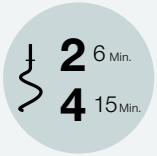
Kleingebäck mit Weizenmehl

Krosse Brötchen
Laugengebäck
Bagel
Pizza
Pide
Dinette
Bürgerbrötchen
Croissant
Krusti Semmel
Zupfbrot
Zwiebelkuchen



Süßes Kleingebäck

Hefezöpfe
Schokobrotchen
Streuselzungen
Flachswickel
Zimtknoten
Apfelkrapfen
Bucheln
Fasnetküchle
Berliner
Nussschnecken
Brioche



Kleingebäck weicher Teig

Focaccia
Ciabatta
Seelen
Fladenbrot
Baguette
Bürli
Knauzen
Baguette Brötchen
Salz Kümmel Dinette



Kleingebäck Vollkorn, Dinkel ...

Dinkelbrötchen
Dinkelvollkornbrötchen
Roggenbrötchen
Vinschgerl
Emmer Dinkel Brötchen
Pikante Sterne
Emmerbrötchen
Dinkelknauzen

Kuchen



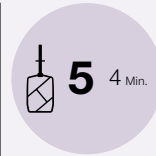
Biskuitmasse

Wiener Tortenboden
Biskuit Tortenboden
Roulade
Schoko Tortenboden
Nuss Tortenboden
Löffelbiskuits



Rührmasse

Marmorkuchen
Zitronenkuchen
Dinkel Rührkuchen
Sandmasse
Schoko Cookies
Rüblkuchen
Schoko Kirschkuchen
Streuselkuchen
Amerikaner
Baumkuchen
Osterlamm



Mürbteig

Klassischer Mürbteig
Einkorn Mürbteig
Emmer Mürbteig
Salziger Mürbteig
Dinkel Vollkorn Mürbteig
Spitzbuben
Linzer Plätzchen
Nussecken
Spekulatius



Andere Massen (Rührhaken)

Windbeutel
Teig für Nudelmaschine

Desserts, Beilagen, Aufstriche



Aufschlagen

Sahne
Eiweiß
Mousse
Pana Cotta
Sahneis
Macarons
Baiser
Tiramisu

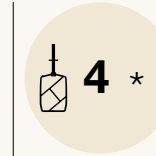
* Zeit je nach Menge



Rühren

Spätzleteig
Kochstück
Brühstück
Pfannkuchen
Waffelteig
Schoko Brownies
Haferkekse
Butter-Herstellung

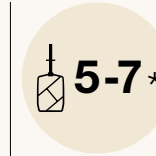
* Zeit je nach Menge



Füllungen

Nussfüllung
Marzipan
Erdnuss
Quarkfüllung

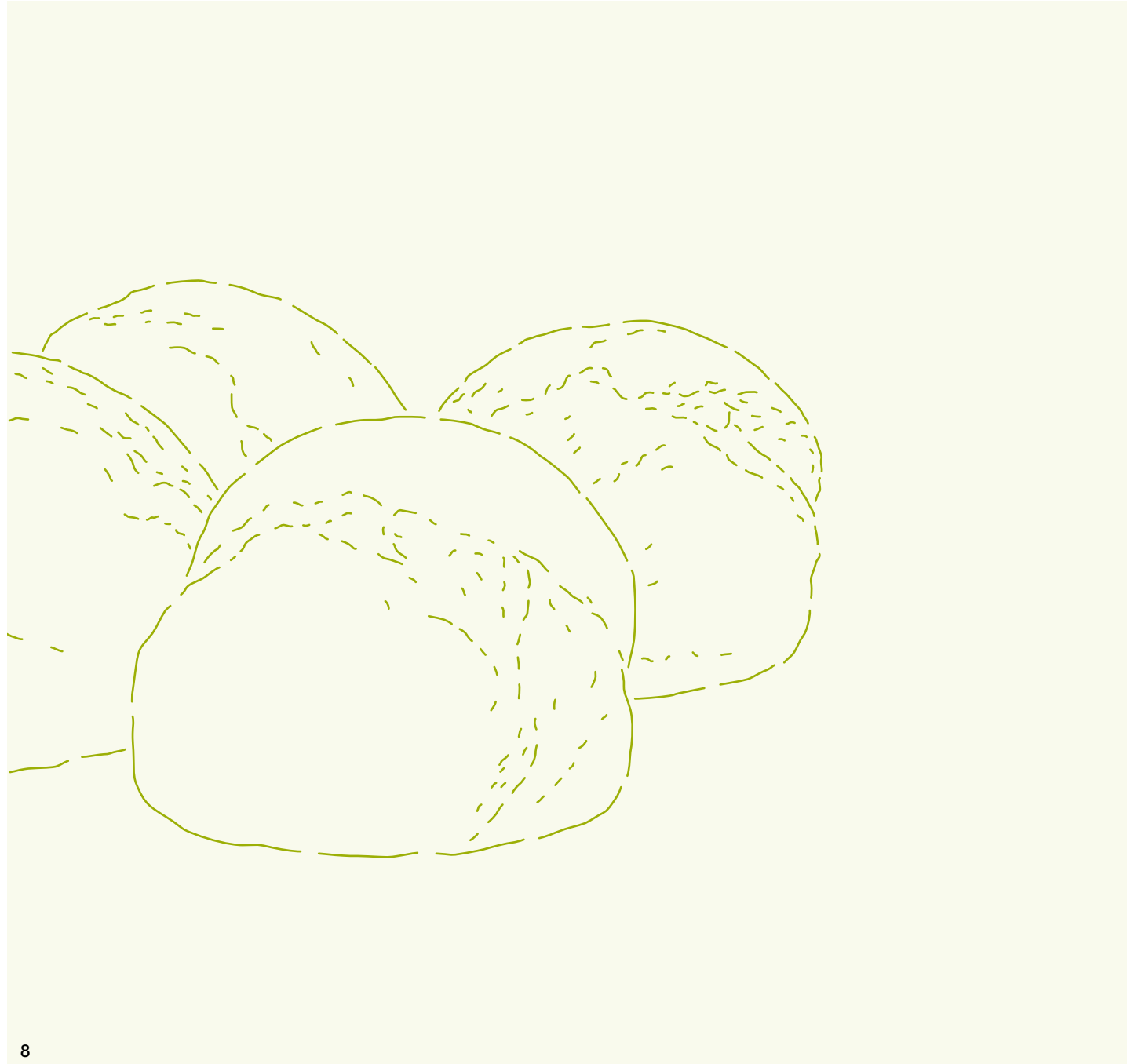
* Zeit je nach Menge



Aufstriche

Frischkäse
Kräuterquark
Schinkenfüllung
Grünkerncreme
Erdbeerfrischkäse
Guacamole
Ganache

* Zeit je nach Masse



Brot

Beim Kneten von Brotteigen kommt es vor allem auf die verwendeten Getreide an. Weizenteige verhalten sich anders als beispielsweise Dinkel- oder Roggenteige. Auch Vollkornmehle stellen eigene Anforderungen an den Knetvorgang. In diesem Kapitel finden Sie zu jedem Bereich ein beispielgebendes Rezept, aus dem Sie auch die Knetung für ähnliche Rezepte ableiten können.

Weizenmehl:

Schwäbisches Bauernbrot

Dinkelmehl:

Dinkelkruste

Roggenmehl:

Roggenmischbrot mit Trockensauerteig

Vollkornmehl:

Dinkelvollkornbrot



Backen



Im Häussler Holzbackofen:
Bei 280° C einschießen
Backzeit 60 Minuten



Im Häussler Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 280° C, Unterhitze 190° C
Backzeit 60 Minuten
Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250° C einschießen
Nach 25 Minuten auf 180° C
zurückschalten und weitere
35 Minuten backen

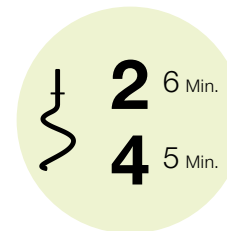
Dieses Rezept steht exemplarisch für Teige mit überwiegendem Anteil an Weizenmehl. In der Häussler Rezeptsammlung finden Sie weitere Rezepte, die Sie in gleicher Art kneten. Zum Beispiel:

- Schwäbisches Bauernbrot
- Genetztes Bauernbrot
- Biertreberbrot
- Zwirbelbrot
- Kartoffelbrot
- Milchbrot
- Toastbrot
- Sternbrot

Häussler-Rezepte: www.backdorf.de

Brot Weizenmehl

Schwäbisches Bauernbrot mit Mehlbrühstück



Zutaten für 2 Stück à 870 g

Mehlbrühstück:

50 g Roggenmehl 1150
200 g Wasser (mind. 80° C)

Hauptteig:

250 g Mehlbrühstück
300 g Weizenmehl 1050
300 g Weizenmehl 812
oder auch 1050
200 g Dinkelmehl 1050
150 g Roggenmehl 1150
ca. 290 g Wasser
250 g Buttermilch
20 g Salz
20 g Hefe
20 g Apfelessig
20 g Honig
Brotgewürz

ca. 1.820 g Gesamtteig

Zubereitung

Die Zutaten für das Mehlbrühstück miteinander vermischen und über Nacht stehen lassen. Alle Zutaten mit dem Brühstück in der Häussler Teigknetmaschine 6 Minuten auf Stufe 2 und 5 Minuten auf Stufe 4 zu einem geschmeidigen Teig kneten. Anschließend den Teig mit Gärfolie abgedeckt 2 Stunden gehen lassen. Den Teig in zwei gleich große Stücke teilen und zu runden Broten ausformen. Diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche circa 5-10 Minuten gehen lassen. Die Brote auf den bemehlten Backschieber legen und anschließend backen. Für eine rustikale Kruste, die Brote mit dem Schluss nach oben in den Ofen schießen.



Backen



Im Häussler Holzbackofen:
Bei 280° C einschießen
Backzeit 55-60 Minuten



Im Häussler Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 280° C, Unterhitze 190° C
Backzeit 55-60 Minuten
Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 240° C einschießen
Nach 10 Minuten auf 210° C
zurückschalten und weitere
50 Minuten backen

Dieses Rezept steht exemplarisch für Teige mit überwiegendem Anteil an Dinkelmehl. In der Häussler Rezeptsammlung finden Sie weitere Rezepte, die Sie in gleicher Art kneten. Zum Beispiel:

- Dinkelkruste
- Dinkelkombibrot
- Sternbrot mit Dinkelmehl
- Ruchmehlbrot
- Dinkelflockenbrot
- Einkornbrot mit Saaten

Häussler-Rezepte: www.backdorf.de

Brot Dinkelmehl

Dinkelkruste

Zutaten für 2 Brote à 870 g

Vorteig:

150 g Dinkelmehl 1050
120 g Wasser
1 g Hefe

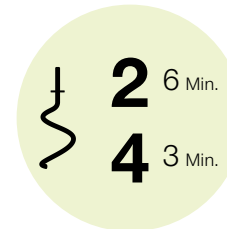
Brühstück:

50 g Roggenmehl 1150
200 g Wasser (70°C)
5 g Salz

Hauptteig:

271 g Vorteig
255 g Brühstück
250 g Roggenmehl 1150
550 g Dinkelmehl 1050
15 g Salz
15 g Hefe
35 g Sonnenblumenöl
20 g Apfelessig
ca. 320 g Wasser

1.731 g Gesamtteig



2 6 Min.

4 3 Min.

Zubereitung

Die Zutaten für den Vorteig vermengen und über Nacht (ca. 20 Stunden) bei Raumtemperatur stehen lassen. Ebenso die Zutaten für das Brühstück vermengen und bei Raumtemperatur über Nacht quellen lassen. Am nächsten Tag Vorteig, Brühstück und die Zutaten für den Hauptteig für etwa 6 Minuten auf Stufe 2 und für 3 Minuten auf Stufe 4 in der Teigknetmaschine zu einem glatten Teig kneten (Teigtemperatur 26 °C). Diesen 75 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig abwiegen in zwei je 870 g schwere Portionen und mit Roggenmehl rundwirken. Mit dem Schluss nach unten in Gärkörbe geben und 30 Minuten gehen lassen. Nach der Teigruhe die Brote aus den Körben auf einen bemehlten Backschieber stürzen, einschießen und backen.



Backen



Im Häussler Holzbackofen:
Bei 290° C einschießen
Backzeit 50-55 Minuten



Im Häussler Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 290° C, Unterhitze 190° C
Backzeit 50-55 Minuten
Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250° C einschießen
Nach 10 Minuten auf 210° C
zurückschalten und weitere
45 Minuten backen

Dieses Rezept steht exemplarisch für Teige mit überwiegendem Anteil an Roggenmehl. In der Häussler Rezeptsammlung finden Sie weitere Rezepte, die Sie in gleicher Art kneten. Zum Beispiel:

- Roggenmischbrot
- Roggenbrot
- Champagner Roggenmischbrot
- Aromalaib
- Allgäuer Laib
- Roggenvollkornbrot

Häussler-Rezepte: www.backdorf.de

Brot Roggenmehl

Roggenmischbrot mit Trockensauerteig

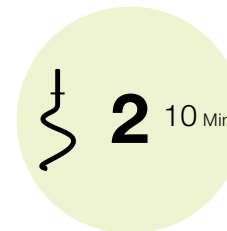
Zutaten für 2 Roggenbrote

700 g Roggenmehl 1150
300 g Dinkelmehl 630
oder Weizenmehl 550
20 g Salz
40 g Roggensauerteig
getrocknet
10 g Hefe
5 g Brotgewürz
ca. 830 g Wasser (35-40° C)

1.905 g Gesamtteig

Zubereitung

Die Zutaten in den Teigkessel der Knetmaschine geben und 10 Minuten auf Stufe 2 kneten. Dabei sollte die Teigtemperatur ca. 28° C betragen. Den Teig 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Danach 2 Brote ausformen mit jeweils ca. 950 g Gewicht und diese jeweils in ein bemehltes Gärkörbchen geben und abgedeckt ca. 45 Minuten ruhen lassen. Nach der Teigruhe die Brote aus den Körben auf einen bemehlten Backschieber stürzen, einschießen und backen.





Backen



Im Häussler Holzbackofen:
Bei 270° C einschießen
Backzeit 45-50 Minuten



Im Häussler Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 280° C, Unterhitze 190° C
Backzeit 45-50 Minuten
Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250° C einschießen
Nach 10 Minuten auf 210° C
zurückschalten und weitere
35-40 Minuten backen

Dieses Rezept steht exemplarisch für Teige mit überwiegendem Anteil an Vollkornmehl. In der Häussler Rezeptsammlung finden Sie weitere Rezepte, die Sie in gleicher Art kneten. Zum Beispiel:

- Dinkelvollkornbrot
- Walnuss Dinkelvollkornbrot
- Emmerkruste

Häussler-Rezepte: www.backdorf.de

Brot Vollkornmehl

Dinkelvollkornbrot

Zutaten für 3 Brote à 695 g

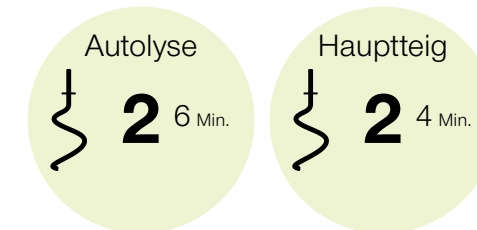
Vorteig:

- 500 g Dinkelvollkornmehl
- 500 g Wasser
- 30 g Hefe

Autolyseteig:

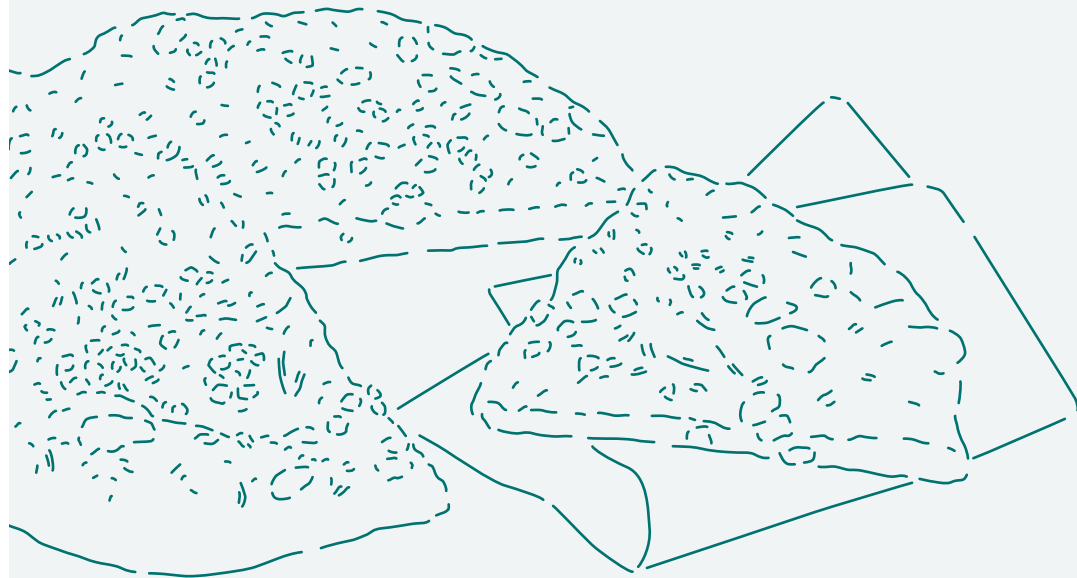
- 1.000 g Dinkelvollkornmehl
- 350 g Classic Mischung
(Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Sesam)
- 30 g Salz
- 30 g Apfelessig
- 30 g Honig
- 600-700 g Wasser

ca. 2.090 g Gesamtteig



Zubereitung

Die Zutaten für den Vorteig mit einem Kochlöffel gut verrühren und für circa 4-5 Stunden reifen lassen. Den Autolyseteig mit der Teigknetmaschine 6 Minuten auf Stufe 2 kneten. Anschließend für 4-5 Stunden quellen lassen. Den Vorteig zum Autolyseteig dazu geben und für weitere 4 Minuten auf Stufe 2 gut auskneten. Eventuell kann noch Wasser dazugegeben werden. Dann den Teig 30-45 Minuten ruhen lassen und zu 695 g Broten ausformen. Diese 30-45 Minuten gehen lassen und nach Anleitung backen.



Kleingebäck

Bei Kleingebäcken gibt es viele verschiedene Teige und unterschiedliche Anforderungen an die Knetmaschine. Teilweise müssen sehr feste Teige geknetet werden, ein andermal sind betont weiche Teige gefragt. Auch in diesem Kapitel finden Sie exemplarische Rezepte, aus denen Sie die Knetung für viele weitere Rezepte ableiten können.

Kleingebäck mit Weizenmehl:

Pizza

Süßes Kleingebäck:

Hefezöpfe

Kleingebäck mit weichem Teig:

Focaccia

Kleingebäck mit Dinkel-Roggen-Vollkorn:

Dinkelbrötchen



Backen



Im Häussler Holzbackofen:
Bei 330° C einschießen
Backzeit ca. 5 Minuten



Im Häussler Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 320° C, Unterhitze 235° C
Backzeit ca. 5-7 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250° C einschießen
Backzeit ca. 10-15 Minuten



Im Häussler Pelletgrill:
Ab 320° C einschießen
Backzeit maximal 5,5 Minuten

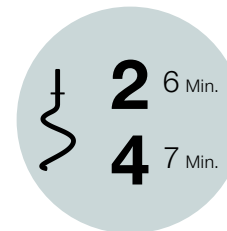
Dieses Rezept steht exemplarisch für Kleingebäck-Teige mit überwiegend Weizenmehlanteil. In der Häussler Rezeptsammlung finden Sie weitere Rezepte, die Sie in gleicher Art kneten. Zum Beispiel:

- Krosse Brötchen
- Laugengebäck
- Bagel
- Pizza
- Pide
- Dinette
- Bürgerbrötchen
- Croissant
- Krusti-Semmel
- Zupfbrot
- Zwiebelkuchen

Häussler-Rezepte: www.backdorf.de

Kleingebäck Weizenmehl

Pizza mit kurzer Teigführung



Zutaten

1.000 g Häussler Pizzamehl
60 g Olivenöl
ca. 650 ml Wasser
20 g Hefe

Statt Häussler Pizzamehl kann auch Folgendes verwendet werden:

900 g Weizenmehl 550 oder
Dinkelmehl 630
100 g Hartweizengrieß
20 g Salz
60 g Olivenöl
ca. 650 ml Wasser
20 g Hefe

ca. 1.730 g Gesamtteig

Zubereitung

Aus den erstgenannten Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig herstellen. Knetzeit 6 Minuten auf Stufe 2 und 7 Minuten auf Stufe 4. Den Teig abdecken und 90 Minuten ruhen lassen. Danach den Teig in 8 gleich große Stücke teilen. Diese mit etwas Mehl bestäuben, zu runden Kugeln formen und abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Danach die Teiglinge mit etwas Mehl zu Pizzen ausziehen oder mit dem Wellholz ausrollen. Die Pizza auf den bemehlten oder mit Backpapier belegten Backschieber legen. Die passierten Tomaten auf dem Teig verteilen und darauf den Belag nach Wunsch geben. Dann direkt auf den heißen Schamottstein schieben und backen.

Zutaten für den Belag:

2 kleine Dosen Tomaten
passiert
1 TL Salz
2 TL Pizzagewürz
½ Bund Basilikum
1 Prise Zucker

Dazu zum Belegen
nach Geschmack:
Schinken, Salami,
geriebener Käse,
Tomatenscheiben
und/oder weitere
Zutaten



Backen



Im Häussler Holzbackofen:
Bei 220° C einschießen
Backzeit 30-40 Minuten



Im Häussler Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 220° C, Unterhitze 130° C
Backzeit 30-40 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 180° C einschießen
Backzeit 30-40 Minuten

Dieses Rezept steht exemplarisch für Teige zu süßem Kleingebäck. In der Häussler Rezeptsammlung finden Sie weitere Rezepte, die Sie in gleicher Art kneten. Zum Beispiel:

- Hefezöpfe
- Berliner
- Schokobrötchen
- Nussschnecken
- Streuselzungen
- Brioche
- Flachswickel
- Zimtknoten
- Apfelkrapfen
- Buchteln
- Fasnetsküchle

Häussler-Rezepte: www.backdorf.de

Kleingebäck süß

Hefezöpfe

Zutaten für 4 Hefezöpfe à 450 g

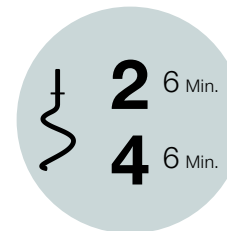
1.000 g Zopfmehl oder
Weizenmehl 550
400-450 ml Milch
40 g Hefe
150 g Zucker
Saft und Schale
einer Zitrone
5 g Salz
2 Eier
60 g Butter
60 g Schmalz oder Butter

1 Ei zum Bestreichen

ca. 1.760 g Gesamtteig

Zubereitung

Alle Zutaten in der Knetmaschine 6 Minuten auf Stufe 2 und 6 Minuten auf Stufe 4 zu einem homogenen Teig kneten. Den Teig zugedeckt etwa 45 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig in 450 g schwere Portionen abwägen und zu 30 cm langen Strängen ausrollen. Die einzelnen Stränge nach Ihrer Vorstellung flechten (2-, 3- oder 4-Strang – Flechtanleitungen finden Sie unter www.backdorf.de) und auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Backblech legen. Anschließend weitere 30-45 Minuten ruhen lassen. Vor dem Backen mit Ei bestreichen und nach Belieben mit Hagelzucker und Mandeln bestreuen.





Backen



Im Häussler Holzbackofen:
Bei 260° C einschießen
Backzeit 20-25 Minuten



Im Häussler Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 270° C, Unterhitze 180° C
Backzeit 20-25 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 230° C einschießen
Backzeit 20-25 Minuten

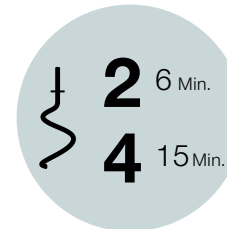
Dieses Rezept steht exemplarisch für Kleingebäck mit weichem Teig. In der Häussler Rezeptsammlung finden Sie weitere Rezepte, die Sie in gleicher Art kneten. Zum Beispiel:

- Baguette
- Ciabatta
- Seelen
- Fladenbrot
- Focaccia
- Bürli
- Knauzen
- Baguette Brötchen
- Salz-Kümmel-Dinette

Häussler-Rezepte: www.backdorf.de

Kleingebäck weicher Teig

Focaccia



Zutaten für 10 Focaccia

Vorteig:

- 150 g Weizenmehl 550
- 150 g Wasser
- 2 g Hefe

Roggensauerteig:

- 50 g Roggenmehl 1150
- 50 g Wasser
- 5 g Anstellgut

Hauptteig:

- 302 g Vorteig
- 100 g Roggensauerteig
- 150 g Hartweizengrieß
- 650 g Weizenmehl 550
- 5 g Hefe
- 600-640 ml kaltes Wasser
- 60 g Olivenöl (letzte 2 Min.)
- 22 g Brezelsalz

ca. 1.900 g Gesamtteig

Zubereitung

Den Vorteig und den Sauerteig am Abend vorher herstellen und über Nacht im Raum für 16-20 Stunden reifen lassen. Am nächsten Tag diese mit den anderen Zutaten für ca. 21 Minuten verkneten (6 Minuten auf Stufe 2 / 15 Minuten auf Stufe 4). In den letzten 2 Minuten Olivenöl und Brezelsalz hinzugeben. Die Teigtemperatur sollte nach dem Kneten 24° C betragen. Den Teig ca. 2 Stunden ruhen lassen und ihn währenddessen 2-3 mal dehnen und falten. Nach der Ruhezeit den Teig in 190 g große Stücke teilen und zu einem Rechteck zusammenfalten. Die Teile etwas flach drücken und auf ein Blech mit Dauerbackfolie legen. Den Teig 60 Minuten abgedeckt gehen lassen. Anschließend nach Belieben mit getrockneten Tomaten, Oliven, frischen Tomaten, frischen Kräutern usw. belegen. Danach ohne Blech, nur auf der Folie, nach Anleitung backen.

Für den Belag können Sie nach Belieben frische Tomaten, geriebenen Käse, Oliven und vieles mehr verwenden.



Backen



Im Häussler Holzbackofen:
Bei 270° C einschießen
Backzeit 18-20 Minuten



Im Häussler Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 270° C, Unterhitze 170° C
Backzeit 18-20 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 230° C einschießen
Nach 10 Minuten auf 210° C
zurückschalten und weitere
8-10 Minuten backen

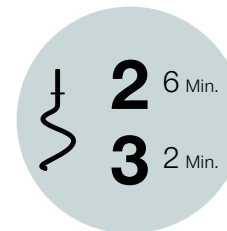
Dieses Rezept steht exemplarisch für Kleingebäck mit Dinkel-, Roggen- und/oder Vollkornmehl. In der Häussler Rezeptsammlung finden Sie weitere Rezepte, die Sie in gleicher Art kneten. Zum Beispiel:

- Dinkelbrötchen
- Dinkelvollkornbrötchen
- Roggenbrötchen
- Vinschgerl
- Emmer Dinkel Brötchen
- Pikante Sterne
- Emmerbrötchen
- Dinkelknauzen

Häussler-Rezepte: www.backdorf.de

Kleingebäck Vollkorn

Dinkelbrötchen



Zutaten für ca. 25 Brötchen

Quellstück:

150 g Dinkelvollkornmehl
50 g Sonnenblumenkerne
50 g Leinsaat
50 g Sesam
300 ml Wasser

Teig:

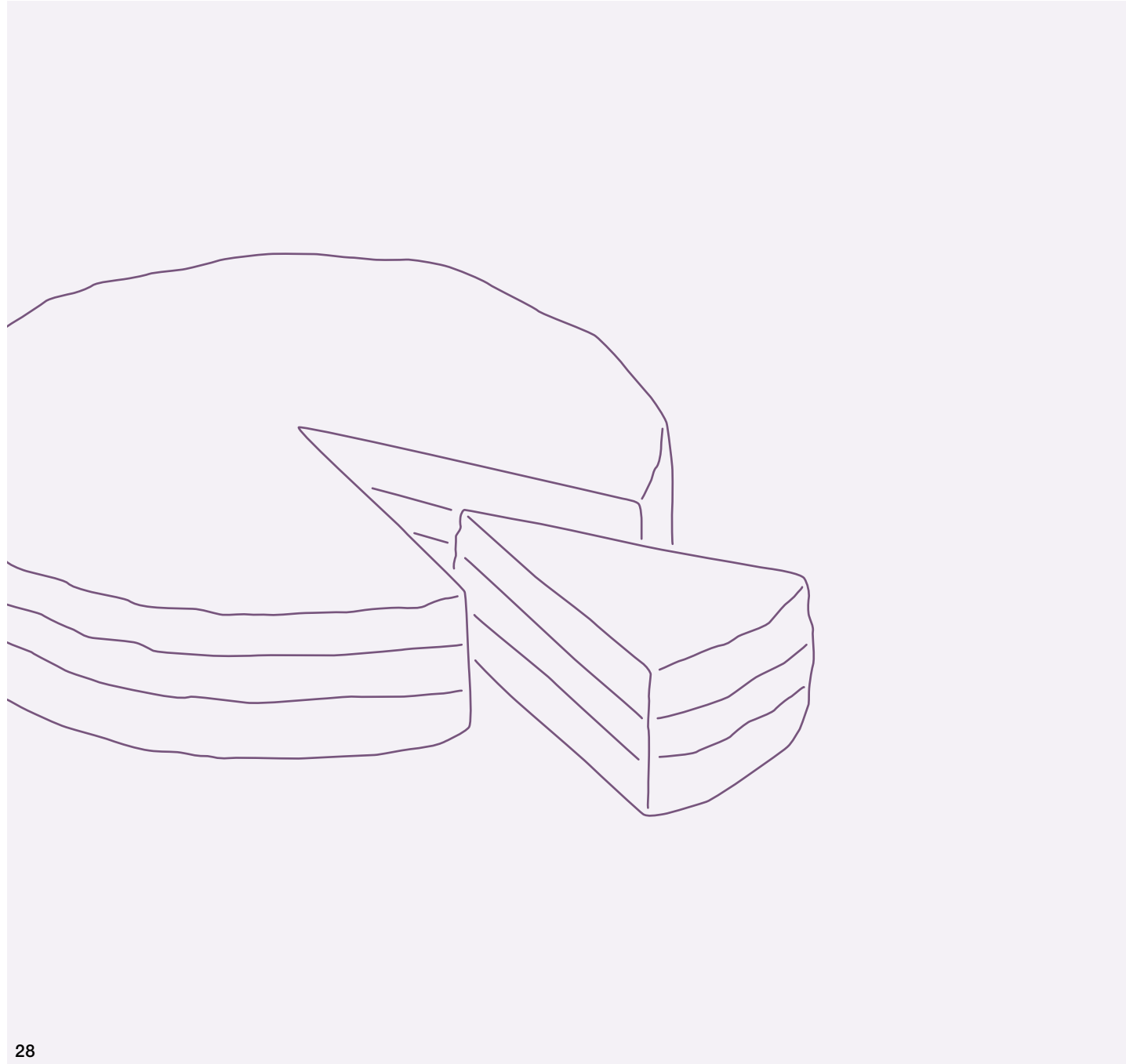
850 g Dinkelmehl 630
20 g Salz
20 g Malz
30 g Butter
20 g Hefe
600 g Quellstück
300-350 ml Wasser

ca. 1.850 g Gesamtteig

Topping: Mohn, Sesam (50/50)
Sonnenblumenkerne

Zubereitung

Die Zutaten für das Quellstück mit 300 ml Wasser übergießen, miteinander verrühren und mindestens 5 Stunden quellen lassen. Anschließend die Zutaten für den Teig mit dem Quellstück in die Knetmaschine geben und 6 Minuten auf Stufe 2 und 2 Minuten auf Stufe 3 zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit einer Gärfolie abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Danach die Teiglinge zu je 70 g abwägen und zu runden Ballen wirken. Die Brötchen von beiden Seiten mit einem feuchten Tuch befeuchten und mit der unteren Seite in Sonnenblumenkerne, mit der oberen Seite in einer Mohn/Sesammischung wälzen. Die Brötchen auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie setzen und leicht flach drücken. Abgedeckt etwa 1 Stunde ruhen lassen. Bevor die Brötchen in den Ofen kommen, werden sie mit einem Wassersprüher gut befeuchtet.



Kuchen

Im süßen Bereich spielt die NOVA ihre Stärken voll aus. Mit ihren 7 Geschwindigkeitsstufen beherrscht sie alle Arten von Rühren, Schlagen und Unterheben. Konditoren und Tortenbäcker finden in der NOVA ein starkes Werkzeug. In diesem Kapitel finden Sie zu jedem Bereich ein exemplarisches Rezept, woraus Sie unter anderem auch die Verarbeitung für ähnliche Rezepte ableiten können.

Biskuitmasse:

Limetten-Joghurt-Sahnetorte

Rührmasse:

Marmorkuchen

Mürbteig:

Klassischer Mürbteig

Andere Massen:

Windbeutel



Backen



Im Häussler Holzbackofen:
Bei 210° C einschießen
Backzeit 35-40 Minuten



Im Häussler Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 210° C, Unterhitze 130° C
Backzeit 35-40 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 180° C einschießen
Backzeit 35-40 Minuten

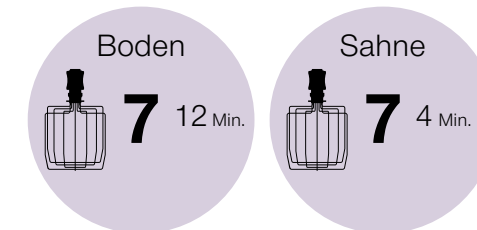
Dieses Rezept steht exemplarisch für Teige im Kuchenbereich. In der Häussler Rezept-sammlung finden Sie weitere Rezepte, die Sie in gleicher Art verarbeiten. Zum Beispiel:

- Wiener Tortenboden
- Biskuit Tortenboden
- Roulade
- Schoko Tortenboden
- Nuss Tortenboden
- Löffelbiskuits

Häussler-Rezepte: www.backdorf.de

Kuchen Tortenboden

Limetten-Joghurt-Sahnetorte



Zutaten für 1 Torte (Ø 28 cm)

Tortenboden:

150 g Weizenmehl Type 405
60 g Weizenpuder, Stärke
350 g Vollei (7 Stück)
210 g Zucker
Salz, Zitrone, Vanille

Sahnefond:

160 g Zitrone/Limettensaft
ca. 240 g Zucker
8 Blatt Gelatine
350 g Joghurt
400 g Sahne

Einstreichen:

600 g Sahne

* 1 Tortenboden bleibt übrig.
Zum Einfrieren oder für andere Torten.

Zubereitung

Tortenboden: Eier und Zucker unter ständigem Rühren in einem Topf auf ca. 40-50° C erwärmen. Danach die Masse kalt aufschlagen. Weizenmehl und Weizenpuder sieben und vorsichtig von Hand unterheben. Danach sofort backen. Tipp: Den Tortenboden einen Tag vorher backen. Dann lässt er sich besser schneiden.

Sahnefond: Fruchtsaft und Zucker auf ca. 50° C erwärmen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in den warmen Fond einziehen. Anschließend Joghurt zugeben, glattrühren und auf 15-20° C abkühlen lassen. Sahne aufschlagen und auf drei Mal nach und nach vorsichtig unterheben.

Zusammensetzen der Torte: Tortenboden 2 x durchschneiden.* Einen Boden in einen Tortenring setzen und die Hälfte des Sahnefonds darauf verstreichen. Nun wieder einen Boden darauflegen und auf diesem die andere Hälfte der Sahne verteilen. Die Torte nun zum Durchkühlen für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank geben. Danach kann sie mit ca. 600 g aufgeschlagener Sahne eingestrichen und nach Belieben verziert werden.



Backen



Im Häussler Holzbackofen:
Bei 220° C einschießen
Backzeit 25-35 Minuten



Im Häussler Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 230° C, Unterhitze 140° C
Backzeit 25-35 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 180° C einschießen
Backzeit 25-35 Minuten

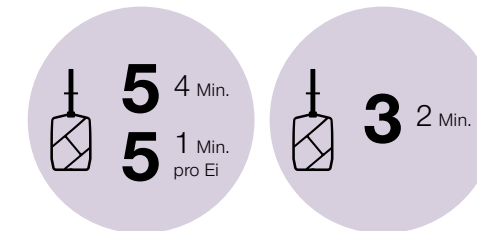
Dieses Rezept steht exemplarisch für Rührmassen. In der Häussler Rezeptsammlung finden Sie weitere Rezepte, die Sie in gleicher Art verarbeiten. Zum Beispiel:

- Marmorkuchen
- Amerikaner
- Zitronenkuchen
- Baumkuchen
- Dinkel Rührkuchen
- Osterlamm
- Sandmasse
- Schoko Cookies
- Rüblikuchen
- Schoko Kirschkuchen
- Streuselkuchen

Häussler-Rezepte: www.backdorf.de

Kuchen Rührkuchen

Marmorkuchen



Zutaten für 1 Kuchen in der Form 25 x 11 x 7,5 cm

Grundmasse:

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 60 g Weizenstärke
- 40 g Eigelb (2 Stück)
- 150 g Vollei (3 Stück)

Marmorkuchen:

- 120 g Weizenmehl
- 7 g Backpulver
- 60 g Weizenstärke
- 15 g Kakaopulver
- 40 g Milch

Zubereitung

Zubereitung Grundmasse: Für die Grundmasse den Butter, Zucker und Weizenpuder für 4 Minuten mit Stufe 5 glattrühren. Danach erst das Eigelb, dann das Vollei nach und nach zugeben. Pro Ei für 1 Minute auf Stufe 5 rühren. Diese Grundmasse nun in eine Schüssel geben.

Zubereitung Marmorkuchen: Für den Marmorkuchen das Weizenmehl, Weizenstärke und Backpulver versieben und in die Grundmasse auf Stufe 3 für 2 Minuten verrühren. Um das bekannte Marmor Muster zu bekommen nun das Kakaopulver mit der Milch anrühren und mit ca. $\frac{1}{3}$ der Gesamtmasse für 2 Minuten auf Stufe 3 verrühren.

Die Masse nun in eine gefettete und mit Mehl ausgestaubte Form geben. Zunächst die helle Masse einfüllen und anschließend die dunkle Masse darüber verteilen. Danach mit einer Gabel in einer Drehbewegung durch die Masse fahren um die Marmorierung zu erhalten. Anschließend nach Anleitung abbacken.



Backen



Im Häussler Holzbackofen:
Bei 210° C einschießen
Backzeit ca. 10 Minuten



Im Häussler Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 220° C, Unterhitze 150° C
Backzeit ca. 10 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 210° C einschießen
Backzeit ca. 10 Minuten

Dieses Rezept steht exemplarisch für Mürbteige. In der Häussler Rezeptsammlung finden Sie weitere Rezepte, die Sie in gleicher Art verarbeiten. Zum Beispiel:

- Klassischer Mürbteig
- Einkorn Mürbteig
- Emmer Mürbteig
- Salziger Mürbteig
- Dinkel Vollkornmürbteig
- Spitzbuben
- Linzer Plätzchen
- Nussecken
- Spekulatius

Häussler-Rezepte: www.backdorf.de

Kuchen Mürbteig

Klassischer Mürbteig

Zutaten

65 g Puderzucker
130 g Butter
200 g Mehl
1 Eigelb

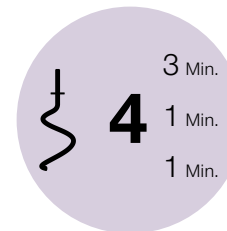
Je nach Geschmack

Vanille
Zitronenabrieb
Orangenabrieb
Zitronensaft
Orangensaft

Zubereitung

Zunächst Puderzucker und Butter für 3 Minuten auf Stufe 4 verrühren. Danach das Eigelb etwa 1 Minute auf Stufe 4 untermischen. Anschließend das Mehl 1 Minute auf Stufe 4 unterkneten bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist. Der Teig lässt sich noch nach Belieben mit Vanille und Zitronen-/Orangenabrieb oder Saft verfeinern. Vor der Verarbeitung mindestens 3 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen. Anschließend nach Bedarf ausrollen, ausstechen oder aufarbeiten und je nach Teigdicke ca. 10 Minuten backen. Angewendet werden kann der Teig für verschiedenste Kuchen, Torten, Mürbteiggebäcke und Ausstecher.

Tipp: Sobald das Mehl hinzugefügt worden ist, den Teig nur kurz kneten, da das Gluten sonst im Teig aufschließt und der Mürbeteig brandig wird.





Backen



Im Häussler Holzbackofen:
Bei 240° C einschießen
Backzeit 25 Minuten



Im Häussler Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 240° C, Unterhitze 160° C
Backzeit 25 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 220° C einschießen
Backzeit 25 Minuten

Dieses Rezept steht exemplarisch für die Verarbeitung von Massen. In der Häussler Rezeptsammlung finden Sie weitere Rezepte, die Sie in gleicher Art verarbeiten. Zum Beispiel:

- Windbeutel

Häussler-Rezepte: www.backdorf.de

Kuchen Brandteig

Windbeutel

Zutaten für 10 Windbeutel

100 ml Milch
100 ml Wasser
50 g Butter
2 g Salz
100 g Weizenmehl Type 550
150 g Ei (3 Stück)

Zubereitung

Für den Brandteig Milch, Wasser, Butter und Salz in einem Topf aufkochen lassen. Das gesiebte Mehl mit einem Kochlöffel unterrühren. Die Zutaten solange im Topf verrühren bis sich die Masse zu einem Klumpen bildet. Weiter rühren bis sich eine weiße Schicht am Topfboden bildet. Danach die Masse auf ca. 40° C abkühlen lassen. Anschließend in der Häussler Teigknetmaschine die Eier stückweise unterrühren, bis sich eine homogene Masse bildet. Pro Ei 2-3 Minuten auf Stufe 4 rühren. Die fertige Masse in einen Spritzbeutel geben und mit einer Sterntülle auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie aufdressieren, ergibt 10 Stück. Anschließend backen. Während der ganzen Backzeit die Türe geschlossen lassen, da die Windbeutel sonst in sich zusammenfallen. Nach dem Backen leicht abkühlen lassen, aufschneiden und mit dem Deckel abkühlen lassen. Danach nach Belieben füllen.





Desserts, Beilagen, Aufstriche

In diesem weiten Themenfeld können Sie die NOVA auf vielfältige Art und Weise einsetzen. Durch modernste Motorentechnologie schafft sie problemlos hohe Drehzahlen, sodass Ihnen beim Rühren und Aufschlagen hohe Leistungsreserven zur Verfügung stehen. In diesem Kapitel finden Sie einige Rezepte und Anregungen.

Aufschlagen:

Sahne/Eiweiß

Rühren:

Spätzleteig

Füllungen:

Grundrezept Füllung

Cremes:

Buttercreme



Sahne-Tipp:

Die Sahne immer eiskalt verwenden. Die hier angegebenen Zeiten sind Circa-Angaben. Die gewünschte Konsistenz sollten Sie immer selbst überprüfen.

Eiweiß-Tipp:

Beim Aufschlagen des Eiweißes eine Prise Salz dazugeben. Dadurch wird der Schnee stabiler und erhält noch mehr Volumen.

Dieses Rezept steht exemplarisch für das Aufschlagen. In ähnlicher Art können Sie in der NOVA auch verarbeiten:

- Sahne
- Eiweiß
- Mousse
- Pana Cotta
- Sahneis
- Macarons
- Baiser
- Tiramisu

Sollen Zucker und Eier miteinander aufgeschlagen werden, dann zunächst nur ein Drittel des Zuckers von Beginn an dazugeben. Den Rest während des Aufschlagens langsam einrieseln lassen.

Häussler-Rezepte: www.backdorf.de

Aufschlagen Sahne/Eiweiß

Sahne ungesüßt

Zubereitung

200 ml = 3-4 Minuten
500 ml = 4-5 Minuten
1 l = 6-7 Minuten
1,5 l = 8-9 Minuten



* Zeit je
nach Menge

Eiweiß

Zubereitung

2 Eiweiß = 3 Minuten
6 Eiweiß = 4 Minuten
12 Eiweiß = 6 Minuten
30 Eiweiß = 9 Minuten



* Zeit je
nach Menge

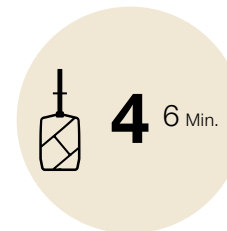


Dieses Rezept steht exemplarisch für das Rühren. In ähnlicher Art können Sie in der NOVA auch verarbeiten:

- Spätzleteig
- Kochstück
- Brühstück
- Pfannkuchen
- Waffelteig
- Schoko Brownies
- Haferkekse
- Butter herstellen

Häussler-Rezepte: www.backdorf.de

Rühren Spätzleteig



Zutaten für 1.180 g Spätzleteig

- 600 g Spätzlemehl
alternativ Dinkelmehl
Type 630
- 450 g Eier (9 Stück)
- 120 g Mineralwasser
(mit Kohlensäure)
- 10 g Salz

Zubereitung

Mehl, Eier, Mineralwasser und Salz für 6 Minuten auf Stufe 4 zu einem Teig verarbeiten. Diesen für 10 Minuten ruhen lassen. In einem großen Topf Wasser erhitzen und mit Salz abschmecken. Wenn das Wasser kocht, den Teig durch die Spätzlepresse drücken und direkt in das kochende Wasser geben. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, diese mit einem Schaumlöffel abschöpfen und in einer Schüssel mit eiskaltem Wasser abschrecken.



Tipp

Die Füllungen am besten einen Tag vorher herstellen. Die Nüsse benötigen diese Zeit, um richtig zu quellen. Dadurch bleibt das Gebäck länger saftig.

Dieses Rezept steht exemplarisch für Füllungen. In ähnlicher Art können Sie in der NOVA auch verarbeiten:

- Nussfüllung
- Marzipan
- Erdnussfüllung
- Quarkfüllung

Häussler-Rezepte: www.backdorf.de

Füllungen

Grundrezept

Füllung



Nussfüllung

- 150 g Marzipan
- 150 g Eier (3 Stück)
- 140 g Zucker
- 20 g Stärke
- 100 ml Milch
- 400 g Nüsse
(gemahlen, gehackt)

Zubereitung

Den Marzipan zunächst mit einem Ei für 2 Minuten auf Stufe 4 verrühren. Die restlichen Eier anschließend nach und nach dazugeben und jeweils für 1 Minute auf der gleichen Stufe verrühren. Zum Schluss auf Stufe 3 für 2 Minuten die restlichen Zutaten unterlaufen lassen.



Dieses Rezept steht exemplarisch für Buttercremes. In ähnlicher Art können Sie in der NOVA auch verarbeiten:

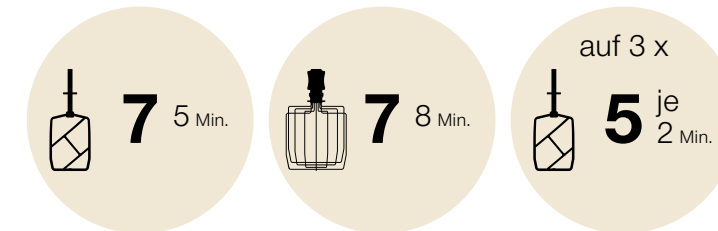
- Deutsche Buttercreme

Häussler-Rezepte: www.backdorf.de

Cremes Französische Buttercreme

Zutaten für 650 g

400 g Butter
150 g Vollei (3 Stück)
100 g Zucker
Vanille



Zubereitung

Zunächst die Butter mit dem Rührhaken auf Stufe 7 für 5 Minuten schaumig schlagen. Eier und Zucker unter ständigem Rühren auf ca. 40-50° C erwärmen und nach dem Abkühlen mit dem Schneebeser 8 Minuten auf Stufe 7 aufschlagen. Anschließend die Eimasse Stück für Stück unter die schaumige Butter laufen lassen. Hierzu den Rührhaken auf Stufe 5 verwenden – 3 mal für jeweils 2 Minuten.



HÄUSSLER

NOVA

www.backdorf.de

Karl-Heinz Häussler GmbH
88499 Heiligkreuztal
Telefon 0 73 71 / 93 77-0

