

# 1 Rezept für Schwäbisches Laugengebäck

## Rezept für 40St. Brezeln oder Laugenwecken:

Mehl Type 550	2,000 kg
Wasser (kalt)	1,000 kg
Malzmehl	0,040 kg
Hefe	0,080 kg
Salz	0,035 kg
Schmalz	0,050 kg
Margarine	0,025 kg

Die gesamten Zutaten (bis auf das Fett) werden in einer Knetmaschine intensiv 15 Minuten geknetet. Die Fettzugabe erfolgt im letzten Drittel der Knetzeit. Es entsteht ein fester Teig, den man 10 Minuten zugedeckt liegen lässt.

Jetzt werden Teigstücke von 70 Gramm Teiggewicht abgewogen. Die Stücke werden zu kleinen Kugeln geformt und wieder mit einer Plastikfolie zugedeckt, um eine Hautbildung zu vermeiden. Die Teigkugeln werden langgerollt, mit einem dicken Bauch in der Mitte, um sie anschließend zu einer Brezel zu schlingen. Will man Laugenwecken (Brötchen), so setzt man die Teigkugel nur auf ein leicht gemehltes Tuch auf, ebenso die Brezeln.

Die Teiglinge wiederum zudecken und an einem warmen zugfreien Ort (Backofen 50 ° C vorheizen und dann ausschalten, wenn die Teiglinge eingeschoben werden, Achtung nicht heißer) zur Gare stellen. Die Teiglinge auf das Doppelte aufgehen lassen, und danach an einen kalten Ort stellen und die Folie abnehmen (Kühlschrank, ins Freie, in die Kälte, oder aber kurz in den Gefrierschrank). Die Teigstücke solange kühl stellen, bis sie steif sind, jedoch nicht gefroren!

**Aus der Apotheke wird eine Natriumhydroxid Lauge mit Wasser auf höchstens 4 % verdünnt. Beim Mischen und bei der Weiterverarbeitung ist höchste Vorsicht angebracht, da die Lauge stark ätzend wirkt, am Besten arbeitet man mit Gummihandschuhen und einer Schutzbrille.** In diese Lauge, (ca. 200ml fertiges Gemisch) werden die Teiglinge vorsichtig hineingetaucht und anschließend auf ein Blech mit Backpapier gesetzt. Die Teigstücke werden mit einem scharfen Messer eingeschnitten und mit grobem Salz bestreut. Man schiebt das Blech in einen vorgeheizten Ofen mit 240°C (Elektroofen) und schaltet sofort auf 220°C zurück. Die Backzeit liegt zwischen 12 und 15 Minuten auf der unteren Schiene.

Wer das Schweineschmalz in seinem Laugengebäck nicht möchte, kann auch die entsprechende Menge mit Margarine/Butter ersetzen. Das Malzmehl erhält man in einer Getreidemühle, Bäckerei, oder man nimmt Malz das es in Reformhäusern in Dosen gibt. Den typischen schwäbischen Laugengeschmack, erhält man jedoch nur, wenn die Rezeptur eingehalten wird. Die restliche Lauge kann für das nächste Backen wiederverwendet werden. (Lagerzeit der verdünnten Lauge 3 Wochen. **Doch Vorsicht, die Lauge nie in der Nähe von Kindern abstellen, nicht in Getränkeflaschen oder ähnlichem umfüllen, um Verwechslungen auszuschließen. Am besten nur soviel Lauge anführen, wie für einen Backvorgang verwendet wird und die Lauge zum Schluss eventuell mit einem Pinsel auftragen! Vorsicht Verwechslungsgefahr für Kinder , stark ätzend nicht in die Augen gelangen lassen, nicht trinken, Lauge über WC entsorgen.**

### **Abwandlungen:**

Sie können auch statt Brezeln zu formen nur einfache Stangen rollen, (ca.12 cm lang) und diese ebenso nach dem Ersteifen in Lauge tauchen, einschneiden und statt mit grobem Salz mit geriebenem Käse reichlich bestreuen.

Wer es noch deftiger mag, kann noch Speckwürfel aufstreuen.

Auch lassen sich aus dem Teig Baguettes rollen, (ca.300g schwer) und diese nach dem gleichen Prinzip mit Lauge verfeinern.

Im Steinbackofen können Sie Laugengebäcke nur backen, wenn Sie das Gebäck auf ein Backpapier legen, und es mitsamt dem Papier zum Backen in den Ofen geben. Es ist einige Erfahrung nötig um den richtigen Ablauf zu erzielen. Lieber erst kleinere Mengen herstellen.

**Für den Steinbackofen das 1 Fache des Rezeptes verarbeiten.**

## **2 Schwäbische Seelen**

Rezept für ca.25 St:

Mehl Type 550	1,500 kg
Mehl Type 630	0,250 kg
Wasser (kalt)	1,000 Liter (ca. weicher Teig)
Salz	0,035 kg
Malzmehl	0,060 kg
Frischhefe	0,060 kg

Alle Zutaten zusammen 15 Minuten intensiv kneten, um einen homogenen Teig zu erhalten.

Den Teig auf eine nasse Arbeitsfläche (Marmorplatte, Metallblech, Kunststofffläche usw.) ca. 4 cm dick ausbreiten. Die Oberfläche des Teiges reichlich nass halten.

Den Teig mind. 2 Stunden ruhen lassen. Mit nassen Händen und einem Schaber/Horn/Messer Stücke abstechen und diese etwas länglich auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Auf die Seelen Kümmel und grobes Salz streuen.

Das Blech in einen mit 250 °C vorgeheizten Backofen (Elektroofen) schieben und sofort auf 220 °C zurückschalten. Die Teiglinge ca. 12 bis 15 Minuten (je nach Dicke der Seelen) auf der unteren Schiene backen. Wird im Steinbackofen gebacken, die Seelen auf eine nasse Hartholzlatte die leicht ausgehöhlt (U-

förmig) ist und auf die das Salz und der Kümmel gestreut ist geben. Jetzt die Latte in den Ofen schieben und entsprechend umdrehen, so dass die Seelen auf der heißen Schamotteplatte sind. Mit einem flachen Schieber nach dem Backen aus dem Ofen holen. Nach den Seelen kann noch gut mit kleineren Brotlaiben weitergebacken werden um die Hitze voll zu nützen.

### Abwandlung:

Statt mit Kümmel und Salz kann man die Seelen auch mit geriebenem Käse, Sesam oder Mohn bestreuen. In den Teig kann gemahlener Paprika geknetet werden, dem dann geröstete Zwiebeln zugesetzt werden. Die Teiglinge können mit verschiedenen Ölsaaten bestreut werden.

Die fertigen Seelen mit Schinken, Tomaten und Käse belegen und im Ofen wie ein Toast überbacken.

Oder in den Seelenteig beim Formen Wiener Würstchen legen und diese dann mitbacken, ein idealer Pausensnack.

### Milchwecken:

Gleiches Rezept wie für Seelen verwenden, doch statt dem angegebenen Wasser nur ca. 850 ml warme Milch verwenden und keine Gewürze zugeben. Jetzt einen mittelfesten Teig bereiten und nach der Teigruhe (Teig mit Folie abdecken) runde Teigkugeln mit ca. 50g Stückgewicht formen. Diese kleinen Weckenstücke auf ein Leintuch legen und mit Folie abdecken.

Die Wecken ca. 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen, mit einem Drückholz in die Mitte der Wecken eine tiefe Kerbe eindrücken und jetzt auf ein Backblech mit dem nötigen Abstand aufsetzen.

Wieder zudecken und an einem warmen Ort nochmals ca. 20 Minuten auf des doppelte des ursprünglichen Volumen aufgehen lassen.

Die Wecken mit Milch bestreichen und bei 200 ° C auf der unteren Schiene ca. 15 Minuten ausbacken.

Für den Steinbackofen das 1 ½ Fache des Rezeptes verwenden.

### **3 Schwäbischer Hefezopf – Profirezept-**

#### Rezept:

Mehl Type 550	1250 g
Milch 30 °C	550 g
Zucker	110 g
Salz	15 g
Malzmehl	20 g
Butter	125 g
Hefe	90 g
Eier	75 g

Zitrone, Vanille, Stollengewürz je 2 Messerspitzen

So wird's gemacht: In das Mehl wird eine kleine Mulde gedrückt. Die Hefe mit einem kleinen Teil der Milch auflösen, um mit etwas Mehl einen Vorteig machen zu können. Die restlichen Zutaten werden um den Vorteig herum gewogen. Nachdem der Vorteig schön aufgegangen ist, wird alles zu einem geschmeidigen Teig intensiv verknetet. Hierbei ist es am besten den Teig mit einer Maschine mind. 12 Minuten zu kneten.

Danach wird der Teig aus der Maschine genommen, leicht mit Mehl bestäubt und mit einer Plastikfolie abgedeckt. Nach einer Teigruhe von 10 Minuten, kann mit dem Portionieren der einzelnen Teigstränge angefangen werden. Ein Strang sollte ca. 150 g haben. Die Teigstücke werden zu Kugeln gerollt, nach einer kurzen Entspannungsphase werden diese Kugeln zu Strängen ausgerollt.

Immer mit drei Strängen einen Zopf locker flechten. Beim Flechten vorher die Stränge mit etwas Roggenmehl bestäuben.

Der Zopf wird auf ein gefettetes Blech gelegt und zugedeckt an einem warmen Ort zur Gare gestellt. Ist der Zopf um das Doppelte aufgegangen, wird er mit Ei

das mit etwas Milch und Salz verrührt wurde bepinselt. Es kann Hagelzucker und gestiftete Mandeln aufgestreut werden. Danach wird er in den vorgeheizten Ofen mit

190 °C geschoben, den Ofen dann auf 160°C zurückschalten. Er wird ca. 35 Minuten gebacken. Beim Backen im Steinbackofen ist einige Erfahrung nötig um die richtige Hitze zu finden. Ich backe meine Zöpfe nachdem ich kleinere Brote ausgebacken habe.

Die restlichen Zöpfe können auf Vorrat eingefroren werden. Entweder gebacken, oder aber auch als Teiglinge gleich nach dem Flechten, in eine Plastikfolie geben und eingefrieren. Beim Auftauen verlängert sich dann natürlich die Garzeit, den Zopf abdecken mit einer Folie.

Wer mag, kann dem Zopf Teig beim Ende des Knetvorganges auch noch einige Rosinen zugeben.

### **Nusszöpfe:**

2 St. Eiweiß

50 g Zucker Prise Salz

zu Schnee aufschlagen

250 g gemahlene Haselnüsse

50 g Nutella/Haselnusscreme

50 g Semmelbrösel/getrocknete Süße Brösel (alte Hefezopf)

50 g Zucker

50 g Marzipan/Persipan

Rumaroma, Bittermandelaroma

Alle Zutaten mit etwas Wasser zu einer geschmeidigen leicht zu streichenden homogenen Masse vermengen (Konsistenz etwas fester wie die Haselnusscreme).

Diese Nussmasse auf einen ausgerollten (Durchmesser ca. 30 cm) ca. 300g schweren Hefeteig streichen, straff und gleichmäßig zusammenrollen und die

Rolle mit einem Messer durchschneiden. Die beiden Stücke umdrehen, damit die Nussseite nach oben zeigt, zusammenflechten und mit der Nussseite nach oben auf ein Backblech legen. Zur Gare ca. 1,5 Std. an einen warmen Ort stellen und dann mit etwas verquirltem Ei und Milch bestreichen, gestiftete Mandeln aufstreuen und im Ofen auf 190 ° C anbacken um den Ofen auf 160 ° C fallen zu lassen. Backzeit ca. 30 Min.

Wenn der Nusszopf aus dem Ofen kommt, gleich mit Zuckerglasur bestreichen (Zitronensaft mit Puderzucker verrühren = zähflüssig).

Wichtig ist bei der Teigherstellung die Verwendung des angegebenen Mehls, das intensive Kneten des Teiges und die Einhaltung der Teigruhe. Der Teig sollte sich nach dem Knetvorgang zwischen den Fingern geschmeidig ausziehen lassen ohne gleich zu brechen.

**Für die volle Auslastung des Steinbackofens das Doppelte des Rezeptes verwenden.**

## **4 Schwäbisches Bauernbrot**

### Rezept:

Weizenmehl Type 1050	0,600 kg
Dinkelmehl Type 630	0,300 kg
Roggenmehl Type 997	0,100 kg
Hefe	0,050 kg
Salz	2 gestrichene Esslöffel
Wasser	0,600 Liter
Sauerteig	0,150 kg
etwas gemahlener Kümmel, Koriander	

So wird's gemacht: Das Roggenmehl in die Schüssel der Knetmaschine geben, eine große Mulde eindrücken, das Weizenmehl hineingeben. Neuerlich eine

Mulde eindrücken und die Hefe hineinbröckeln. Mit 0,2 l lauwarmem Wasser und etwas Mehl vom Muldenrand zu einem Vorteig anrühren (von Hand) und 10 Minuten gehen lassen. Weitere 0,3 l lauwarmes Wasser, das Salz und den Sauerteig nacheinander dazu mischen und gut durchkneten. Sollte der Teig noch zu fest sein, von den verbleibenden 0,1 l Wasser entsprechend dazugeben. Den Teig mit der Maschine 12 Min. intensiv kneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Min. gehen lassen. Danach wieder zusammenschlagen, diesmal mit nassen Händen. Den Teig auf das doppelte aufgehen lassen, um ihn mit nassen Händen auszubrechen. Zwei Laibe formen, dabei in den Teig etwas Spannung einarbeiten und die geformten Laibe auf die Backfläche setzen, die mit 250 ° C vorgeheizt ist, dann auf 210 ° C herunter schalt. Es sollte ein kleines Gefäß mit etwas Wasser im Ofen stehen, um für die nötige Feuchtigkeit im Backraum zu sorgen. Das Brot mind. 1 Std. backen. Wird das Brot im Steinbackofen gebacken, die Laibe ebenso mit nassen Händen ausbrechen und mit Spannung versehen. Jetzt den „Schluss“ (untere Laibseite) in Mehl tunken und den Laib in eine nasse Metallschüssel die an einem Stab befestigt ist geben (mehlige Seite oben) und dann den Laib in den Ofen „einschießen“. Die Schüssel im Ofen so drehen, dass jetzt die mehlige Seite des Teiges auf dem heißen Schamottestein ist. Gleich nach dem Backen leicht mit einem nassen Pinsel bestreichen, um einen schönen Glanz zu erhalten.

Für den Steinbackofen das 4 fache des Rezeptes herstellen.

### Rezept Sauerteig:

350 g Roggenmehl

1150 Type

0,250 l lauwarmen Wasser und 5 Eßl. Buttermilch/Sauermilch/besser  
Sauerteigansatz aus Reformhaus

Rund 100 g Mehl mit 100 ml. Warmes Wasser und der warmen Milch verrühren, zugedeckt und sehr warm stellen (Holzbrettchen auf schwach eingestellten Heizkörper legen, Sauerteigtopf daraufstellen, Topf abdecken).

Nach 24 Std. die Masse nochmals durchrühren, wieder warm stellen.

Nach weiteren 24 Std. das restliche Mehl untermischen und gleichzeitig weitere 150 ml. lauwarmes Wasser einrühren, wieder warm stellen. 24 Std. später ist der Sauerteig fertig.

Von ihm etwas übrig lassen, und damit den nächsten neuen Ansatz machen. So kann man ihn über 2-3 Monate laufend ergänzen

Der Sauerteig kann im Kühlschrank abgedeckt gelagert werden.

### Alternativ Sauerteig (aufwendiger/besser):

Liegt der Roggenanteil über 20 %, so soll, bei

**30 % oder mehr, muss Sauerteig verwendet werden (unter Sauerteig versteht man einen Teig aus Roggenmehl und Wasser /Buttermilch der sich in Gärung befindet und Milch- und Essigsäurebakterien bildet mit deren Hilfe das Roggeneiweiß backfähig wird) .**

### Zubereitung von Sauerteig (Anstellgut):

100 g Roggenmehl mit 80 g handwarmem Wasser/Buttermilch anteigen und bei Zimmertemperatur 3 tage abgedeckt stehen lassen. An den darauffolgenden 3 Tagen jeweils mit etwas Roggenmehl und Wasser durchkneten. Zum besseren Start und der Erzielung bester Bakterien, kann zum erstmaligen Zubereiten des Sauerteiges ein Startpäckchen aus dem Reformhaus /Getreidemühle verwendet werden. Dieses Päckchen mit Roggenmehl anrühren, und entsprechend verfahren.

### Zubereitung von Sauerteig (Vorteig):

Ungefähr die Hälfte des gesamten Roggenmehles mit Wasser und einer Anstellgutmenge in Höhe von 10 % der Vorteigmehlmenge zu einem weichen Vorteig kneten (werden z.Bsp. 1000 g Roggenmehl verwendet, so erhält davon der Vorteig ca. 400 g + 40 g Anstellgut + Wasser). Vorteig ca. 10 Std. (über

Nacht) stehen lassen. Vor dem Bereiten des Hauptteiges muss das Anstellgut für das nächste Backen hiervon abgenommen werden (im verschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren), wenn man nicht jedes Mal ein neues Anstellgut durch spontane Gärung neu herstellen will.

**Zur vollen Auslastung des Steinbackofens das 4 fache des Bauernbrotrezeptes verwenden.**

## **5 Schwäbischer Zwiebelkuchen**

Rezept für ein Kuchenblech mit 35 cm Durchmesser:

Für den Hefeteig:

Mehl Type 550	0,500 kg
Milch	0,130 kg
Eier	2 St
Butter	0,060 kg
1 Prise Salz	
Hefe	0,030 kg

Für die Füllung :

Zwiebeln	2,000 kg
Speckwürfel	0,050 kg
Saure Sahne	0,250 kg
Eier	4 St.
Mehl	0,040 kg

1 Prise Kümmel und Salz

Die Zutaten für den Hefeteig intensiv verkneten und an einer warmen Stelle ca. 30 Min. gehen lassen. Die Zwiebel in Scheiben schneiden und mit Margarine weich dünsten, ohne dass sie Farbe bekommen. Nun die Speckwürfel kurz anbraten und mit saurer Sahne, den Eiern, Mehl, Kümmel und Salz verrühren. Das Ganze mit den Zwiebeln vermengen. Den Hefeteig ausrollen und ihn auf ein eingefettetes Kuchenblech legen (mit Rand) und ihn anschließend kurz aufgehen lassen. Nun die Füllmasse gleichmäßig über den Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen mit 220 ° C bei 200 ° c ca. 1 Std. ausbacken. Im Steinbackofen nicht bei voller Hitze backen. Erst Brot zu 2/3 backen, dann den Zwiebelkuchen einschieben, da er sonst verbrennen würde.

## **6 Schwäbische Knauzenwecken 25 Stück**

Mehl Type 550	1000g
Mehl Type 630	1500g
Wasser kalt	1500g
Salz	60g
Malzmehl	30g
Hefe	60g

Etwas gemahlener Kümmel, Koriander

Aus den Zutaten einen Teig bereiten, der intensiv geknetet wurde (mind. 15 Min.). Den Teig in eine Schüssel geben, die man verschließen kann (Eimer, Achtung vom Volumen her mind. 4 Fache). Den Teig in den Kühlschrank oder an einen kalten Platz für ca. 12 Stunden stellen. Er sollte zweimal aufgeschlagen /gestrafft werden. Der Teig sollte sich jetzt vom Volumen verdreifacht haben. Danach werden aus dem Teig mit nassen Händen Wecken geformt, denen die nötige Spannung eingeschlagen wird. Die Wecken auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und sofort bei 250 ° C auf mittlerer Schiene backen. Im Steinbackofen die Wecken mit der Unterseite in Mehl tunken und diese Seite auf den vorgeheizten Schamottstein geben. Hierfür wie beim Bauernbrot eine

kleinere Metallschüssel an einem Stab befestigen und im Ofen umdrehen, so dass der Wecken mit der mehligten Seite auf der heißen Platte ist. Wenn die Wecken aus dem Ofen kommen mit Wasser leicht abpinseln, für einen schönen Glanz.

**Der Teig sollte nicht zu fest sein!**

**Für den Steinbackofen das 1 ½ Fache des Rezeptes verwenden.**

## **7 Bauernbrot mit Kartoffel**

Rezept:

1000 g Weizenmehl Type 1050 (vollwertiger 500g Weizenschrot u. 500 g Type 1050)

200 g gekochte geriebene Kartoffeln

20 g Salz

45 g Hefe

650 ml lauwarmes Wasser

gemahlener Kümmel

Das Mehl in die Knetschüssel sieben, die Hefe auflösen und mit etwas Mehl einen Vorteig machen. Die geriebenen Kartoffeln dazugeben, nach und nach in

die Knetmaschine das restliche Wasser und die übrigen Zutaten geben. Den Teig intensiv mind. 12 Min. kneten.

Zugedeckt dem Teig eine Teigruhe von 10 Min. geben und anschließend zusammenschlagen.

Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und Laibe formen. Diese in Weidekörbchen legen und zudecken, oder in ein Leinentuch einschlagen. Die Brotlaibe für ca. 40-50 Min. zur Gare an einen warmen Ort stellen und anschließend auf den gemehlten Schieber stürzen. Zügig in den vorgeheizten Steinbackofen schieben.

Die Brote ca. 50 Min. backen, um sie danach leicht mit der Streiche zu bepinseln.

**Für den Steinbackofen die 4 fache Menge des Rezeptes zubereiten.**

#### Zubereitung der Streiche:

250 ml Wasser kochend

10 g Kartoffel/Weizenstärke

40 g kaltes Wasser

In das kochende Wasser die mit dem kalten Wasser aufgelöste Stärke geben und kräftig umrühren. Diese Streiche dünn auf die noch heißen frisch aus dem Ofen kommenden Brote geben.

## 8 Herzhafte Wecken/Brötchen

### Rezept:

1000 g Mehl Type 550

500 g Mehl Type 630

250 g Mehl Type 1050

1000 ml Wasser ( 20 ° C)

60 g Malzmehl (aus der Mühle oder dem Reformhaus in Dosen /oder auch Honig)

80 g Hefe

20 g Salz

20 g Margarine

etwas gemahlener Kümmel und Koriander

Aus den Zutaten einen mittelfesten Teig der intensiv mind. 15 Min. geknetet wurde herstellen.

Dem fertigen Teig eine Teigruhe von 10 Min. geben.

Danach aus dem Teig Kugeln mit je ca. 60 g formen. Diese Teigkugeln auf ein gemehltes Leinentuch aufsetzen und die Teigoberfläche leicht bestäuben mit Mehl. Die Teiglinge mit einer Folie abdecken um ein verhauten der Teiglinge zu verhindern. Die Teiglinge auf die Stückgare für ca. 40 Min. an einen warmen Ort stellen. Danach die Teigstücke vorsichtig auf den gemehlten Schieber legen und zügig in den heißen Steinbackofen schießen. Diese Wecken eignen sich gut zum Vorausbacken vor kleineren Broten.

**Für den Steinbackofen die doppelte Menge des Rezeptes herstellen.**

## **9 Mischbrot (Landbrotcharakter)**

Für 1 kg Brot benötigt man:

0,750 kg (Type 812, oder 1050 eventuell 1150 Roggenmehl)

0,550 Ltr. Wasser (20-22° C)

0,020 kg Hefe

0,014 kg Salz

Je nach gewünschter Geschmacksrichtung können auch Gewürze wie gemahlener Kümmel, Koriander, Kardamom, Anis oder Muskat zugesetzt werden.

Auch kann es mit vorgequollenem Leinsamen, den man heiß aufgebrüht hat, angereichert werden. Soll das Brot außer dem Weizenmehl (Type 812 oder /und 1050) nur einen geringen Anteil an Roggenmehl (Type 1150) enthalten, so kann es entweder nur mit Hefe oder auch mit Hefe und Sauerteig hergestellt werden. Liegt der Roggenanteil über 20 %, so soll, bei

30 % oder mehr, muss Sauerteig verwendet werden (unter Sauerteig versteht man einen Teig aus Roggenmehl und Wasser /Buttermilch der sich in Gärung befindet und Milch- und Essigsäurebakterien bildet mit deren Hilfe das Roggeneiweiß backfähig wird) .

Zubereitung von Sauerteig (Anstellgut):

100 g Roggenmehl mit 80 g handwarmem Wasser/Buttermilch anteigen und bei Zimmertemperatur 3 Tage abgedeckt stehen lassen. An den darauffolgenden 3 Tagen jeweils mit etwas Roggenmehl und Wasser durchkneten. Zum besseren Start und der Erzielung bester Bakterien, kann zum erstmaligen Zubereiten des Sauerteiges ein Startpäckchen aus dem Reformhaus /Getreidemühle verwendet werden. Dieses Päckchen mit Roggenmehl anrühren, und entsprechend verfahren.

#### Zubereitung von Sauerteig (Vorteig):

Ungefähr die Hälfte des gesamten Roggenmehles mit Wasser und einer Anstellgutmenge in Höhe von 10 % der Vorteigmehlmenge zu einem weichen Vorteig kneten (werden z.Bsp. 1000 g Roggenmehl verwendet, so erhält davon der Vorteig ca. 400 g + 40 g Anstellgut + Wasser). Vorteig ca. 10 Std. (über Nacht) stehen lassen. Vor dem Bereiten des Hauptteiges muss das Anstellgut für das nächste Backen hiervon abgenommen werden (im verschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren), wenn man nicht jedes Mal ein neues Anstellgut durch spontane Gärung neu herstellen will.

#### Zubereitung des Hauptteiges:

Vorteig + restliches Mehl + restliche Wasser ( 20 –22 °C) + Salz + Hefe vermengen und mind. 10 Min. intensiv kneten. Der fertige Teig wird zugedeckt für mind. 10 Min an einem warmen Ort (35 –40 °C) zur Teigruhe gestellt. Anschließend Stücke von ca. 700 g formen ( rund oder länglich) und nochmals für ca. 40 Min. auf Stückgare stellen.

Im vorgeheizten Ofen ( ca. 270 °C) 5-10 Min. anbacken und auf 210 °C fallen lassen, die Brote dann ca. 45 – 50 Min ausbacken.

Im Steinbackofen die nicht zu großen Brote nachdem man Denete ausgebacken (selber testen, damit der Boden nicht zu dunkle wird) hat einschließen und ebenfalls 50 Min. backen.

Wenn die Brote fertig gebacken sind, mit Wasser bestreichen um einen schönen Glanz zu erhalten. Wer es noch schöner will, kann die Brote mit einer Streiche dünn bepinseln und sie glänzen noch besser.

#### Zubereitung der Streiche:

250 ml Wasser kochend

10 g Kartoffel/Weizenstärke

40 g kaltes Wasser

In das kochende Wasser die mit dem kalten Wasser aufgelöste Stärke geben und kräftig umrühren. Diese Streiche dünn auf die noch heißen frisch aus dem Ofen kommenden Brote geben.

**Zur vollen Auslastung des Steinbackofens die 4 fache Menge des Rezeptes zubereiten.**

## **10 Roggenbrot**

#### Rezept:

800 g Roggenvollkornmehl (oder 400 g Roggenvollkornmehl und 600 g Weizenvollkorn)

200 g Weizenvollkornmehl

18 g Salz

45 g Hefe

550 ml Wasser (25 ° C)

250 g Sauerteig

Kümmel

#### Zubereitung des Hauptteiges:

Aus allen Zutaten einen nicht zu weichen Teig bereiten den man intensiv mind. 15 Min. knetet. Bei der Zugabe mit der Flüssigkeit vorsichtig sein, um die richtige Konsistenz zu erhalten. Dem Teig eine Teigruhe von mind. 10 Min. geben und ihn anschließend zu Brotlaiben formen. Diese in gemehlte Weidenkörbe geben, oder in ein gemehltes Leinentuch einschlagen. Den Laib ca. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen. Im heißen Ofen die nicht zu großen Brotlaibe ausbacken. Wie schon erwähnt, eventuell zuerst Dennete ausbacken, damit der Boden der Brote nicht zu stark bräunt, und die Hitze des Ofens voll genutzt werden kann.

Beim Herausholen der Brote aus dem Ofen diese mit Salzwasser oder der Streiche ( Rezept bei Datei Mischbrot) bepinseln.

#### Geschmacksveränderung:

Sonnenblumenkerne, Walnüsse, vorgequollener Leinsamen, Mohn oder Sesam geben dem Rezept eine andere Ausrichtung. Anis, Fenchel, Koriander, fein geschnittene angeröstete Zwiebeln, frische Gartenkräuter, gemahlener Paprika oder geschnittenes Rauchfleisch schmecken sehr gut.

**Liegt der Roggenanteil über 20 %, so soll, bei**

**30 % oder mehr, muss Sauerteig verwendet werden (unter Sauerteig versteht man einen Teig aus Roggenmehl und Wasser /Buttermilch der sich in Gärung befindet und Milch- und Essigsäurebakterien bildet mit deren Hilfe das Roggeneiweiß backfähig wird) .**

#### Zubereitung von Sauerteig (Anstellgut):

100 g Roggenmehl mit 80 g handwarmem Wasser/Buttermilch anteigen und bei Zimmertemperatur 3 tage abgedeckt stehen lassen. An den darauffolgenden 3 Tagen jeweils mit etwas Roggenmehl und Wasser durchkneten. Zum besseren Start und der Erzielung bester Bakterien, kann zum erstmaligen Zubereiten des Sauerteiges ein Startpäckchen aus dem Reformhaus /Getreidemühle verwendet werden. Dieses Päckchen mit Roggenmehl anrühren, und entsprechend verfahren.

### Zubereitung von Sauerteig (Vorteig):

Ungefähr die Hälfte des gesamten Roggenmehles mit Wasser und einer Anstellgutmenge in Höhe von 10 % der Vorteigmehlmenge zu einem weichen Vorteig kneten (werden z.Bsp. 1000 g Roggenmehl verwendet, so erhält davon der Vorteig ca. 400 g + 40 g Anstellgut + Wasser). Vorteig ca. 10 Std. (über Nacht) stehen lassen. Vor dem Bereiten des Hauptteiges muss das Anstellgut für das nächste Backen hiervon abgenommen werden (im verschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren), wenn man nicht jedes Mal ein neues Anstellgut durch spontane Gärung neu herstellen will.

## **11 Schwäbische Dinnete**

### Rezept für 20 St. Dinnete mit Sauerrahm und Speck:

Mehl Type 1050	0,500 kg
Mehl Type 550 /630	0,200 kg
Buttermilch	0,100 kg
Hefe	0,050 kg
Salz	0,015 kg
Wasser ca.20°C	ca. .0,300 kg

### Belag:

Saure Sahne	0,500 kg
gewürfelter Speck	0,200 kg
gewürfelte Zwiebeln	0,200 kg
Schnittlauch, Salz, Kümmel	

Mit der Hefe der warmen Buttermilch und etwas Mehl einen Vorteig machen und ca. 30 Min. stehen lassen, mit den übrigen Zutaten in die Kneteschüssel geben und intensiv 12 Min. kneten.

Danach den Teig 10 Min. ruhen lassen um anschließend Teigkugeln mit ca. 60 g zu formen. Die Kugeln zugedeckt auf das doppelte aufgehen lassen und anschließend als Fladen ausrollen. Auf ein Backblech legen und wiederum ca. 20-30 Min. zugedeckt, an einem warmen Ort gehen lassen. Jetzt die Sauerrahmmasse aufstreichen und in dem mit 230 °C vorgeheizten Backofen ca.12-15 Min bei 210°C ausbacken. Wird im Steinbackofen gebacken, die Dornete gleich nach dem Anheizen einschieben , es können dann noch gut kleinere Brotlaibe ausgebacken werden um die Resthitze voll zu nützen.

Schmeckt warm mit einem Glas Suser am besten.

### Abwandlung mit Weizenvollkornmehl:

1200 g Weizenvollkornmehl

500 g Wasser

250 g Buttermilch

60 g Hefe

25 g Salz

Das Mehl mit Hefe, Salz und der Flüssigkeit zu einem Teig intensiv verkneten, den Teig kurze Zeit gehen lassen und mit einem Rollholz aus den abgenommenen Teigkugeln kleine Dennete (Fladen) ausrollen. Die Fladen zur Gare stellen um später die Sahnemasse aufzustreichen nachdem die Dennete auf dem gemehlten Schießer liegen. Mit einem schnellen Ruck auf die heiße Backfläche schießen.

Auf den Teig können auch oder Apfelstücke aufgebracht werden.

In die Sauerrahmmasse können auch Grieben oder wer es vegetarisch mag, auch gekochte Kartoffeln oder rohe Zuccinis gegeben werden.

**Das 1 fache des Rezeptes für den Steinbackofen**

## **SCHINKEN-KRÄUTER-QUICHE**

Zutaten:

200 g Weizenmehl Type 405, ½ TL Backpulver, 100 g Quark, 4 EL Öl, 1 Eigelb, ½ TL Salz, 1 Bund Petersilie, 1 Bund Schnittlauch, 200 g gekochter Schinken, 40 g Zwiebeln, 150 g Gauda-Käse, 4 Eier, 150 ml Milch, frisch gemahlener Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss

Info:

Zubereitung: 50 Minuten, Ruhezeit: 30 Minuten, Backzeit: ca. 50 Minuten

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver gut mischen. Quark, Öl, Eigelb und Salz hinzugeben und Teig kneten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Die gefettete Form mit dem Teig auskleiden und danach 1 Stunde kühl stellen.

Inzwischen für den Belag die Kräuter waschen. Die Petersilie, Schnittlauch und Zwiebeln fein hacken. Den Schinken in Streifen schneiden und den Käse reiben. Ofen auf 200 ° C vorheizen. Die Kräuter, Schinken und Käse mischen und auf den Teig gleichmäßig verteilen. Danach die Eier mit Ricotta, Milch und Gewürzen gut mischen und in die Form geben und glatt streichen. Die Quiche bei 200 ° C ca. 45 bis 50 Minuten fertig backen.

## **12 Vollkornbrot aus Dinkel und Roggen - Alternativ Weizensprossenbrot**

### Rezept:

400 g Dinkelschrot

400 g Roggenschrot

45 g Hefe

250 g Sauerteig (Rezept Mischbrot)

18 g Salz

550 ml Wasser

nach Geschmack eventuell Sonnenblumenkerne

Gewürze :Koriander ,Kardamom und Kümmel

### Zubereitung des Hauptteiges:

Den Schrot mit Hefe, Sauerteig, Salz und lauwarmes Wasser zu einem Teig intensiv 10 Min. kneten. Den Teig zugedeckt gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Einen runden Brotlaib formen und den Laib mit Wasser bestreichen um ihn in die Sonnenblumenkerne zu tunken. Den Brotlaib in ein gemehltes Weidenkörbchen legen oder in ein gemehltes Leinentuch einschlagen. Nochmals mind. 30 Min. gehen lassen. Den Brotlaib auf einen mit Mehl bestäubten Schießer stürzen, so dass die Sonnenblumenkerne oben sind und in den heißen Ofen schießen. Eventuell zuerst im Steinbackofen Dennete backen um die scharfe Bodenhitze zu nehmen.

**Liegt der Roggenanteil über 20 %, so soll, bei**

**30 % oder mehr, muss Sauerteig verwendet werden (unter Sauerteig versteht man einen Teig aus Roggenmehl und Wasser /Buttermilch der sich in Gärung befindet und Milch- und Essigsäurebakterien bildet mit deren Hilfe das Roggeneiweiß backfähig wird) .**

### Zubereitung von Sauerteig (Anstellgut):

100 g Roggenmehl mit 80 g handwarmem Wasser/Buttermilch anteigen und bei Zimmertemperatur 3 Tage abgedeckt stehen lassen. An den darauffolgenden 3 Tagen jeweils mit etwas Roggenmehl und Wasser durchkneten. Zum besseren Start und der Erzielung bester Bakterien, kann zum erstmaligen Zubereiten des Sauerteiges ein Startpäckchen aus dem Reformhaus /Getreidemühle verwendet werden. Dieses Päckchen mit Roggenmehl anrühren, und entsprechend verfahren.

### Zubereitung von Sauerteig (Vorteig):

Ungefähr die Hälfte des gesamten Roggenmehles mit Wasser und einer Anstellgutmenge in Höhe von 10 % der Vorteigmehlmenge zu einem weichen Vorteig kneten (werden z.Bsp. 1000 g Roggenmehl verwendet, so erhält davon der Vorteig ca. 400 g + 40 g Anstellgut + Wasser). Vorteig ca. 10 Std. (über Nacht) stehen lassen. Vor dem Bereiten des Hauptteiges muss das Anstellgut für das nächste Backen hiervon abgenommen werden (im verschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren), wenn man nicht jedes Mal ein neues Anstellgut durch spontane Gärung neu herstellen will.

### **Weizensprossenbrot:**

#### **Rezept:**

0,190 kg Roggenmehl 1150

0,020 kg Anstellgut

0,160 kg Wasser ( TA 180)

---

0,370 kg Sauerteig (Teigtemperatur: 28 °C fallend auf 23°C Reifezeit mind. 16 Std.

0,070 kg Haferflocken

0,070 kg Sonnenblumenkerne

0,040 kg Weizenschrot

0,180 kg kochendes Wasser

---

0,360 kg Brühstück (Quellzeit ca. 2-3 Stunden)

0,370 kg Sauerteig

0,360 kg Brühstück

0,390 kg Weizenmehl 550

0,100 kg Dinkelmehl 630

0,140 kg Roggenmehl 1150

0,015 kg Hefe

0,020 kg Salz

0,010 kg Malzmehl

0,350 kg Wasser ( ca)

---

1,755 kg Brotteig Teigtemperatur 26°C Teigknetung 2 Min. langsam 5 Min.  
Teigruhe 15 Min.

1,755 kg Brotteig

0,170 kg Weizensprossen

---

1,925 kg Weizensprossenteig (die Weizensprossen kurz unter den Teig laufen lassen).

Teigstücke rundwirken und leicht lang formen. Die Borte an der Oberfläche leicht befeuchten und in Haferflocken drücken. Anschließend die Teigstücke mit dem Schluss nach unten auf ein Backblech legen und bei  $\frac{3}{4}$  Gare die Teiglinge einmal längs einschneiden und in den vorgeheizten Backofen einschieben. ( 250 °C fallend auf 210 °C).Backdauer ca. 45 Min.

## **13 Baguette**

### **Rezept für Baguette**

1850 g Weizenmehl Type 550

350 g Dinkelmehl Type 630

1500 g Wasser ( kalt)

70 g Malzmehl (in meinem Ebay Shop)

30 g Salz

80 g Hefe

Mit ca. 200 g Weizenmehl, 150 g Wasser und der Hälfte der Hefe bereiten Sie am Vortag in der Kneteschüssel einen Vorteig, den Sie zugedeckt über die Nacht bei Raumtemperatur stehen lassen.

Zusammen mit den übrigen Zutaten wird am folgenden Tag ein nicht zu fester Teig bereitet. Die Wassermenge kann je nach Mehlqualität etwas abweichend sein.

Sie sollten den Teig mind. 12 Min. in der Maschine intensiv kneten.

Nach dem Knetvorgang lassen Sie den Teig auf einer gemehlten Tischfläche zugedeckt ca. 30 Min. ruhen.

Jetzt formen Sie kleine Teigkugeln mit ca. 500 g, die Sie wieder mind. 1 Std. zugedeckt auf der gemehlten Arbeitsfläche ruhen lassen. Nach der Ruhezeit formen Sie aus den Teigkugeln straffe "Rollen/Stangen", die Sie entsprechend zur Gare abstellen und wieder zugedeckt etwa auf die doppelte Größe aufgehen lassen.

Die Baguettes werden mit einer Rasierklinge oder einem besonders scharfen Messer längs mit langen Schnitten eingeschnitten und mit etwas Wasser bestrichen.

Jetzt werden Sie in den vorgeheizten Backofen (250 ° C) auf das untere Drittel geschoben. Der Ofen wird sofort auf 210 °C zurückgeschaltet. Beste Backhitze ist eine ruhende Hitze (so wie im Steinbackofen, also kein Umluftherd). Die Backdauer beträgt ca. 18 -20 Min. (je nach Größe und Dicke der Baguettes).

Die Baguettes können nach dem Auskühlen eingefroren werden und zum Verzehr einfach nur bei Raumtemperatur aufgetaut werden.

Die lange Ruhezeiten und der Vorteig geben dem Gebäck den unverwechselbaren Baguettegeschmack.

## 14 Berliner

### Rezept Berliner:

1000 g	Weizenmehl Type 550
100 g	Backmargarine (Sanella)
15 g	Malzmehl (Mein Ebay Shop)
100 g	Zucker
150 g	Vollei (= 3 Stück)
35 g	Eigelb (= 2 Stück)
430 g	Milch (lauwarm)
100 g	Frischhefe
12 g	Salz – etwas Zitrone

Es ist besonders wichtig bei der Herstellung von Berliner einen Vorteig zu bereiten. Hierzu ist  $\frac{1}{4}$  der Mehlmenge mit der Hefe und der Milch zu einem Vorteig zu verarbeiten.

Dieser Vorteig sollte zugedeckt ca. 1 Std. an einem warmen zugfreien Ort zur Gare gestellt werden.

Im Anschluss kann der Vorteig zusammen mit den restlichen Zutaten zu einem nicht zu festen Teig verarbeitet werden. Hierbei ist es besonders wichtig, den Teig **intensiv** zu kneten. Wird der Teig in einer Maschine bereitet, sollte er mind. 10 Minuten im mittleren Gang geknetet werden. Die Konsistenz muss dann so sein, dass wenn ein Stück Teig zwischen den Fingern ausgezogen wird, eine dünne rissfeste Haut entsteht.

Nach dem Kneten geben Sie dem Teig 2 mal eine Teigruhe von jeweils 20 Minuten. Hierzu nehmen Sie den Teig aus der Maschine (Handrührgeräte sind hierzu ungeeignet, dann lieber von Hand intensiv kneten) und formen eine runde Kugel, die Sie nach 20 Minuten wieder zusammenstoßen und erneut ruhen lassen. Hierbei ist es wichtig, dass Sie die Kugel wieder kurz straff von Hand zusammen stoßen.

Nach der 2 Teigruhe formen Sie Teiglinge mit einem Stückgewicht von ca. 70 g. Hierzu müssen Sie Teigkugeln haben die Sie in der Hand zu nahtlosen runden Kugeln formen, ohne groß Mehl zu verwenden. Die Teiglinge werden auf ein 3-mal so großes leicht bemehltes Pergamentpapier gelegt und mit einem leichten Tuch zugedeckt an einem warmen zugfreien Platz zur Stückgare gestellt. Die Teiglinge müssen ca. auf das Doppelte aufgehen. Jetzt nehmen Sie den Teigling an dem Pergamentpapier auf und lassen ihn kopfüber in das 180 °C heiße Siefefett gleiten. Das Pergamentpapier abnehmen und die Friteuse relativ gut mit Backgut befüllen (eventuell 3 Stück bei einer Haushaltsfriteuse). Sie müssen jetzt sofort den Deckel schließen und die Berliner nach ca. 3 Minuten wenden. Jetzt backen Sie die Berliner auf der Unterseite (da wo vorher das Pergamentpapier war) bis Sie eine gewünschte Bräunung erreicht haben. Im Anschluss nochmals kurz wenden und die Berliner aus dem Fett nehmen und abtropfen lassen. Jetzt in Zimtzucker wenden, mit Marmelade füllen und nach dem Abkühlen mit Puderzucker leicht bestäuben.

## **15 Pizzateig**

### **Für den Teig: Grundrezept und Zubereitung**

1000 g Mehl Typ 550

80 g Frischhefe

2-3 EL Olivenöl

2 TL Salz

ca. 450 ml Wasser eventuell ½ Milch

Den Teig intensiv mind. 10 Min. kneten

### **Für die Pizza:**

70 g Tomaten oder Pizza-Sauce

2 Kugeln Mozzarella

Schinken, Salami.....

2 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe

Basilikumblätter (nach Belieben)

Salz, Pfeffer

### **Für die Tomatensauce:**

1 Dose Tomaten oder Tomatensauce ca. 400g eventuell mit Stückchen

1-2 EL Olivenöl

Pfeffer u. Salz

½ TL getrocknete Oreganoblättchen

Basilikumblättchen

### **Zubereitung:**

Wie im **Grundrezept** beschrieben, einen Teig herstellen, auf ein leicht gemehltes Backbrett legen und nach einer Teigruhe von 30 Min. mit den Händen kleine gleichmäßige Kugel von ca. 100g formen.

Die Kugeln an einem warmen Platz zugedeckt ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Zutaten für die Pizzasauce in ein schmales Gefäß geben und mit dem Pürierstab pürieren, mit Oregano, frischen gehackten Basilikumblättchen, Pfeffer und Salz

würzen. Tomatenstückchen oder Pizza-Sauce (nicht zuviel!!!) Schinken oder Salami und die zerkleinerte Mozzarella /Emmentaler gleichmäßig auf dem Pizzaboden verteilen, und falls man Knoblauch verwenden will, diesen in vier bis fünf Scheiben schneiden, die dann möglichst auf die Tomatenstückchen verteilt werden. Salzen und pfeffern. Mit dem Olivenöl beträufeln und in den Ofen schieben.

**Wenn über längere Zeit Pizza gebacken werden soll, die Glut im hinteren Ofenbereich belassen und immer wieder auf die etwas abgekühlte**

**Schamotteplatte vorziehen um dann wieder nach einiger Zeit nach hinten gekehrt zu werden. So können sie stundenlang Pizzen backen!**

**Spezialtipp:** Nehmen Sie einige Kugeln aufgegangenen Pizzateig und stechen sie kleine Teigstücke ab, die Sie mit Olivenöl (in das Sie etwas Kräuterbutterwürze, Salz, Oregano und Basilikum gegeben haben) einpinseln. Backen Sie diese Brötchen und geben Sie das warme Weißbrot nach dem Ausbacken als Vorspeise zu Wein oder Antipasti dazu.

## 16 Spanferkel

### Zutaten:

- 1 Spanferkel (Alter etwa 3 -4 Wochen),
- 1 l dunkles Bier,
- 1/2 Tasse Öl, Salz, Pfeffer,
- 2 Esslöffel Mehl,
- Innereien des Ferkels,
- 150 g Semmelbrösel, 3 Brötchen vom Vortag
- 2 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen
- 6 Esslöffel Butter,
- 4 Salbeiblätter, 1 Esslöffel Majoran, Thymian
- 1 Esslöffel Petersilie,
- 1 Prise Muskat,
- 3 Eier
- Sellerie, Karotten, Lauch, 4 Nelken, Wacholderbeeren, 3 Lorbeerblatt
- 4 Esslöffel Tomatenmark

### Zubereitung

1. Ferkel herrichten (Das Spanferkel abstechen und ausnehmen und bevor es kalt ist muss es abgebrüht werden (man nimmt dazu heißes, aber kein kochendes Wasser). Zuerst wird der Kopf in das heiße Wasser getaucht und enthaart, danach das restliche Ferkel. Alle Borsten müssen leicht abzunehmen sein. Ist das Ferkel von den Borsten gesäubert, wird es zum Trocknen aufgehängt; die verbliebenen Härchen sengt man ab;),

abreiben, mit Bier übergießen, unter mehrmaligem Wenden 1 Stunde ziehen lassen.

2. Inzwischen Füllung bereiten:
3. Innereien fein verwiegen, mit 3 Esslöffeln zerlassener Butter, Eigelb, den verwiegten, in der restlichen Butter angerösteten Zwiebeln/Knoblauchzehen, verwiegten Kräutern und Gewürzen gut vermengen, Eiweiß zu Schnee schlagen, unterziehen.
4. Ferkel aus dem Bier nehmen, gut abtrocknen, Nierenfett entfernen, Füllung einbringen, Ferkel zunähen, dressieren (Füße nach der Mitte hin zusammenbinden, Ohren mit Alufolie abdecken – 20 Min. vor Ende der Garzeit wieder entfernen-, Etwas Alufolie zu einer Kugel formen und ins Maul stopfen – nach Ende der Garzeit wieder entfernen-). Haut kreuzförmig einritzen
5. Salzen, pfeffern, mit heißem Öl einpinseln.
6. Gemüsebett für die gehaltvolle Soße: Sellerie, Karotten und verbleibende Zutaten mit etwas Rotwein in die Kasserolle geben
7. In die Kasserolle mit dem Gemüsebett das vorbereitete Ferkel bei mäßiger Hitze (ca.200 °C) in den Holzbackofen geben und ca. 2-2 1/2 Stunden braten, am Anfang mit Alufolie abdecken und dann von Zeit zu Zeit mit Bier begießen - damit sich kleine Blasen bilden-, zum Schluss nur noch mit brauner Butter, nicht mit dem Bratensaft, sonst wird die Haut nicht knusprig. Eventuell muss ein kleines Feuer im hinteren Bereich des Ofens unterhalten werden.
8. Auf heißer Platte anrichten, mit Petersilie und Zitronenscheiben garnieren. Das Spanferkel muss heiß gegessen werden, sonst wird die Haut feucht - und sie ist die ganze Herrlichkeit.
9. Zum Zerteilen sollte man ein sehr scharfes Messer benützen.
10. Aus dem Bratfond mit etwas Brühe, Gewürzen und Mehl eine Soße bereiten, getrennt servieren.
11. Als Beilage eignet sich natürlich ein Schwäbischer Kartoffelsalat mit frischem Bauernbrot.