

Miele

Gourmet Back- und Pizzastein

Das Rezeptheft



Inhalt

Pizza italienischer Art	4
Pizza Speziale	6
Pizza glutenfrei	8
Flammkuchen	10
Focaccia	12
Zwiebel-Speck-Kuchen	14
Pide	16
Empanadas	18
Naanbrot mit Knoblauch	20
Wähe mit Heidelbeeren	22

Pizza italienischer Art

Für 2 Stück | Zubereitungszeit 27 Stunden

Zutaten

Für den Teig

250 g Weizenmehl, Type 550
140 ml Wasser | lauwarm
1 g Hefe, frisch
20 ml Wasser | lauwarm
1 TL Olivenöl
½ TL Zucker
1 TL Salz

Für den Belag

100 g Tomaten, passiert
1 Msp. Meersalz, fein gerieben
16 Basilikumblätter
2 TL Olivenöl
125 g Mozzarella

Zum Ausrollen

1 EL Weizenmehl, Type 550
1 TL Hartweizengrieß

Zubehör

Back- und Pizzastein
Rührgerät mit Knethaken
Rost
Holzschieber
Teigrolle
Frischhaltefolie

Zubereitung

Mehl und Wasser kurz verkneten und 30 Minuten ruhen lassen.

Hefe in 20 ml Wasser auflösen. Mit dem Olivenöl und dem Zucker zu dem Teig geben. Mit Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Zum Schluss das Salz unterkneten.

Teig mit einem feuchten Tuch zudecken und 2 Stunden gehen lassen.

Teigmenge halbieren und kurz durchkneten. Jeweils eine Kugel formen und diese nebeneinander in einen tiefen Teller legen. Mit Frischhaltefolie bedecken und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Die Italiener lassen den Teig oftmals noch einen weiteren Tag im Kühlschrank gehen.

Backofen mit Backstein vorheizen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Bei Raumtemperatur 10 Minuten ruhen lassen. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Eine der Kugeln auf einer runden Platte zu einer Teigplatte mit einem Durchmesser von 30 cm ausformen. Dabei den Teig mit den Fingern nach außen drücken und ausformen. Währenddessen einige Male wenden. Möglichst wenig mit der Teigrolle arbeiten. Holzschieber mit Grieß bestreuen. Ausgeformte Teigplatte auf den Holzschieber legen.

Passierte Tomaten mit dem Meersalz verrühren. Die Hälfte davon auf den Pizzaboden geben und dabei einen etwa 2,5 cm breiten Teigrand frei lassen. Mozzarella, Olivenöl und Basilikumblätter auf der Tomatensoße verteilen. Pizza auf den Backstein gleiten lassen und goldbraun backen. Den zweiten Pizzateig ausformen. Sobald die erste Pizza entnommen wird, den Belag auf dem nächsten Pizzateig verteilen und ebenfalls goldbraun backen.

Einstellungen

Backofen vorheizen	Erste Pizza backen
Betriebsarten: Ober-/Unterhitze	Temperatur: 250 °C
Temperatur: 250 °C	Garzeit: 9 Minuten
Booster: Aus	
Vorheizen: Ein	Zweite Pizza backen
Vorheizzeit: 30 Minuten mit	Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Backstein	Temperatur: 250 °C
Ebene: 1	Garzeit: 11 Minuten



Pizza Speciale

Für 1 Portion | Zubereitungszeit 50 Minuten

Zutaten

Für den Teig

10 g Hefe, frisch
70 ml Wasser, lauwarm
130 g Weizenmehl, Type 405
½ TL Zucker
½ TL Salz
1 TL Öl

Für den Belag

100 g Tomaten, passiert
Salz
Pfeffer
Oregano
150 g Artischockenherzen |
abgetropft
75 g Kochschinken | gewürfelt
50 g Oliven, ohne Stein
80 g Gouda, grob gerieben

Zum Ausrollen

1 TL Weizenmehl, Type 405
1 TL Hartweizengrieß

Zubehör

Back- und Pizzastein
Rührgerät mit Knethaken
Rost
Holzschieber
Teigrolle

Zubereitung

Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz und Öl zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Backstein im Backofen vorheizen.

Passierte Tomaten mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Übrigen Belag vorbereiten.

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Teig zu einer Teigplatte mit einem Durchmesser von etwa 30 cm ausrollen. Holzschieber mit Grieß bestreuen. Teig auf den Holzschieber legen. Anschließend mit Tomatensoße bestreichen und mit dem Wunschbelag belegen. Pizza auf den Backstein gleiten lassen und goldbraun backen.

Einstellungen

Backofen vorheizen
Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 250 °C
Booster: Aus
Vorheizen: Ein
Vorheizzeit: 30 Minuten mit Backstein
Ebene: 1

Pizza backen
Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 250 °C
Garzeit: 11 Minuten



Pizza glutenfrei

Für 1 Portion | Zubereitungszeit 75 Minuten

Zutaten

Für den Teig

120 ml Wasser | lauwarm
¼ TL Salz
5 g Hefe, frisch
150 g Mehlmix, glutenfrei |
gesiebt
1 EL Olivenöl

Für den Belag

70 g Tomaten, passiert
1 Prise Salz
2 TL Mehlmix, glutenfrei
85 g Ananasscheiben | abge-
tropft
40 g Kochschinken | gewürfelt
60 g Gouda, grob gerieben

Zubehör

Back- und Pizzastein
Rührgerät mit Knethaken
Rost
Holzschieber
Teigrolle

Zubereitung

Von dem Wasser 2 EL abnehmen und das Salz darin auflösen. In dem restlichen Wasser die Hefe auflösen und das gesiebte Mehl hinzugeben und verrühren. Salzwasser und Öl dazugeben und alles verkneten.

Aus dem Teig eine Kugel formen und mit einem feuchten Tuch begedeckt 40 Minuten gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Backstein im Backofen vorheizen. Passierte Tomaten mit Salz verrühren. Übrigen Belag vorbereiten.

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Teig zu einer Teigplatte mit einem Durchmesser von etwa 30 cm ausrollen. Holzschieber mit etwas Mehl bestreuen. Teigplatte auf den Holzschieber legen und mit Tomatensoße bestreichen. Anschließend belegen. Pizza auf den Backstein gleiten lassen und goldbraun backen.

Einstellungen

Backofen vorheizen
Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 250 °C
Booster: Aus
Vorheizen: Ein
Vorheizzeit: 30 Minuten mit Backstein
Ebene: 1

Pizza backen
Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 250 °C
Garzeit: 12 Minuten



Flammkuchen

Für 12 Portionen | Zubereitungszeit 90 Minuten

Zutaten

Für den Teig

10 g Hefe, frisch
150 ml Milch, 3,5 % Fett |
lauwarm
250 g Weizenmehl, Type 405
½ TL Salz
1 Ei, Größe M
40 g Butter | flüssig

Für den Belag

200 g Quark
100 g Schmand
2 Eier, Größe M
120 g Gouda oder Emmentaler,
gerieben
1 Msp. Salz
1 Prise Pfeffer
100 g Schinkenspeck, fein
gewürfelt
1 Zwiebel | fein gewürfelt

Zum Ausrollen

1 TL Weizenmehl, Type 405
1 TL Hartweizengrieß

Zubehör

Back- und Pizzastein
Rührgerät mit Knethaken
Rost
Holzschieber
Teigrolle

Zubereitung

Hefe unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mehl, Salz, Ei und Butter hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Backstein im Backofen vorheizen.

Für den Belag Quark, Schmand, Eier und Käse miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Teigmenge halbieren. Eine Hälfte zu einer Teigplatte mit einem Durchmesser von 30 cm ausrollen. Holzschieber mit Grieß bestreuen. Teigplatte auf den Holzschieber legen. Rundum einen etwa 1 cm breiten Teigrand zur Mitte hin einrollen.

Die Hälfte der Quark-Schmand-Masse auf die Teigplatte streichen. Die Hälfte vom Schinkenspeck und der Zwiebelwürfel auf die Käsemasse streuen. Sofort auf den Backstein gleiten lassen und goldbraun backen.

Den zweiten Flammkuchenteig vorbereiten, den Belag aber erst unmittelbar vor dem Backen darübergeben. Goldbraun backen. Jeden Flammkuchen in sechs Stücke schneiden.

Einstellungen

Backofen vorheizen
Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 250 °C
Booster: Aus
Vorheizen: Ein
Vorheizzeit: 30 Minuten mit Backstein
Ebene: 1

Ersten Flammkuchen backen
Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 250 °C
Garzeit: 11 Minuten

Zweiten Flammkuchen backen
Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 250 °C
Garzeit: 13 Minuten



Focaccia

Für 6 Portionen | Zubereitungszeit 110 Minuten

Zutaten

Für den Teig

21 g Hefe, frisch
180 ml Wasser | lauwarm
300 g Weizenmehl, Type 405
¾ TL Zucker
¾ TL Salz
100 g Oliven, schwarz, entsteint
30 g Pinienkerne

Für die Kräuterbutter

50 g Butter | weich
1 TL Rosmarin, frisch | gehackt
1 TL Thymian, frisch | gehackt

Zum Bestreuen

½ EL Meersalz, grobkörnig

Zum Ausrollen

1 TL Weizenmehl, Type 405
1 TL Hartweizengrieß

Zubehör

Back- und Pizzastein
Rührgerät mit Knethaken
Teigrolle
Rost
Holzschieber

Zubereitung

Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz und Zucker zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Oliven vierteln und zusammen mit den Pinienkernen unter den Teig kneten. Für die Kräuterbutter Butter schaumig rühren und Kräuter unterrühren. Kräuterbutter zur Seite stellen.

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Teig zu einer Teigplatte mit einem Durchmesser von 30 cm ausrollen. Holzschieber mit Grieß bestreuen. Den ausgerollten Teig auf den Holzschieber legen. Teig mit der Kräuterbutter bestreichen und mit dem Meersalz bestreuen. Backstein im Backofen vorheizen. Teig erneut bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.

Focaccia auf den Backstein gleiten lassen und goldbraun backen.

Einstellungen

Backofen vorheizen
Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 220 °C
Booster: Aus
Vorheizen: Ein
Vorheizzeit: 30 Minuten mit Backstein
Ebene: 2

Focaccia backen
Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 220 °C
Garzeit: 21 Minuten



Zwiebel-Speck-Kuchen

Für 4 Stück | Zubereitungszeit 80 Minuten

Zutaten

Für den Teig

21 g Hefe, frisch
150 ml Wasser | lauwarm
250 g Weizenmehl, Type 405
½ TL Salz
2 EL Öl

Für den Belag

80 g Butter | weich
2 Eier, Größe M | nur das Eigelb
150 g saure Sahne
150 g Schinkenspeck, fein gewürfelt
100 g Zwiebeln | fein gewürfelt
½ TL Kümmel, gemahlen

Zum Ausrollen

1 TL Weizenmehl, Type 405
1 TL Hartweizengrieß

Zubehör

Back- und Pizzastein
Rührgerät mit Knethaken
Rost
Holzschieber
Teigrolle

Zubereitung

Hefe unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz und Öl zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Backstein im Backofen vorheizen.

Für den Belag die Butter, Eigelb und Sahne cremig rühren. Schinkenspeck, Zwiebeln und Kümmel hinzufügen.

Teig in vier Portionen teilen. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Jede Portion zu einer Teigplatte mit einem Durchmesser von etwa 12 cm ausrollen. Holzschieber mit Grieß bestreuen. Teigplatten auf den Holzschieber legen. Bei Raumtemperatur 15 Minuten gehen lassen.

Die Teigplatten mit dem Belag bestreichen, direkt auf den Backstein gleiten lassen und backen.

Einstellungen

Backofen vorheizen
Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 230 °C
Booster: Aus
Vorheizen: Ein
Vorheizzeit: 30 Minuten mit Backstein
Ebene: 2

Zwiebel-Speck-Kuchen backen
Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 230 °C
Garzeit: 22 Minuten



Pide

Für 2 Portionen | Zubereitungszeit 80 Minuten

Zutaten

Für den Teig

7 g Hefe, frisch
1 Prise Zucker
50 ml Wasser | lauwarm
160 g Weizenmehl, Type 550
½ TL Salz
50 g Joghurt, 3,5 % Fett
1 EL ÖL

Für die Füllung

100 g Fetakäse | in Würfeln
2 Frühlingszwiebeln | in feine Ringe geschnitten
1 Tomate | in Würfeln
1 EL Petersilie, frisch | gehackt
50 g Gouda, gerieben
1 Msp. Salz
1 Prise Pfeffer

Zum Bestreichen und Bestreuen

2 EL Milch, 3,5 % Fett
1 Ei, Größe M
1 TL Sesam

Zum Ausrollen

1 EL Weizenmehl, Type 550
1 TL Hartweizengrieß

Zubehör

Back- und Pizzastein
Rührgerät mit Knethaken
Rost
Holzschieber
Teigrolle

Zubereitung

Hefe und Zucker unter Rühren in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz, Joghurt und Öl zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig mit einem feuchten Tuch bedecken und bei Raumtemperatur 45 Minuten gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Backstein im Backofen vorheizen.

Für die Füllung Feta, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Petersilie und Gouda vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Teig in 2 Portionen teilen. Jede Portion zu einer Kugel kneten. Arbeitsfläche mit reichlich Mehl bestäuben. Teigkugel zu einer länglich-ovalen Teigplatte von etwa 30 cm Länge und 20 cm Breite ausrollen. Dabei die Teigplatten von der Arbeitsfläche lösen, so dass diese nicht ankleben. Die vorbereitete Füllung gleichmäßig auf den Teigplatten verteilen, dabei einen 2 cm freien Rand lassen. Die Seiten etwa 2 cm einklappen und leicht andrücken. Die Teigenden etwas in sich verdrehen und leicht zusammendrücken.

Milch und Ei gut verrühren und Ränder und Füllung damit bestreichen. Sesam auf den Teigrand streuen. Holzschieber mit Grieß bestreuen. Die zwei Teigschiffchen mit Hilfe einer Teigkarte auf den Holzschieber legen und direkt auf den Backstein gleiten lassen und backen.

Einstellungen

Backofen vorheizen
Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 200 °C
Booster: Aus
Vorheizen: Ein
Vorheizzeit: 30 Minuten mit Backstein
Ebene: 2

Pide backen
Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 200 °C
Garzeit: 19 Minuten



Empanadas

Für 12 Stück | Zubereitungszeit 90 Minuten

Zutaten

Für den Teig

300 g Weizenmehl, Type 405
140 ml Wasser
5 EL Öl
3 EL Essig, hell
¼ TL Salz

Für die Füllung

1 Schalotte | fein gewürfelt
25 g Speck, durchwachsen | fein gewürfelt
10 g Butter
100 g Rinderhackfleisch
¼ TL Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Nelken, gemahlen
1 Prise Paprikapulver
1 Ei | hartgekocht
5 Oliven, ohne Kern
15 g Rosinen
50 g Mais | abgetropft
4 EL Wasser

Zum Bestreichen

1 Ei, Größe M
2 EL Milch, 3,5 % Fett

Zum Ausrollen

1 TL Weizenmehl, Type 405
1 TL Hartweizengrieß

Zubehör

Pfanne
Back- und Pizzastein
Rührgerät mit Knethaken
Rost
Holzschieber
Teigrolle
Frischhaltefolie

Zubereitung

Für den Teig die Zutaten mischen und zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und 30 Minuten kühl stellen. Backstein im Backofen vorheizen.

Schalotte und Speckwürfel in der zerlassenen Butter anbraten. Das Hackfleisch hinzufügen und durchbraten. Die Gewürze hinzugeben, kräftig abschmecken und von der Kochzone nehmen. Das Ei und die Oliven klein schneiden und mit den Rosinen, dem Mais und dem Wasser unter die Hackmasse rühren. Ei und Milch zusammen verrühren.

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Teig zu einer Teigplatte von ca. 3 mm Dicke ausrollen und 12 Kreise mit einem Durchmesser von 14 cm ausstechen. Sechs davon mittig mit der ½ Füllung belegen und zu Halbmonden umklappen. Die Ränder leicht umklappen, zusammendrücken, sodass diese gut verschlossen sind. Mit dem Ei-Milchgemisch bestreichen. Holzschieber mit Grieß bestreuen. Die Empanadas auf den Holzschieber legen. Direkt auf den Backstein gleiten lassen und goldbraun backen.

Mit den restlichen Teigkreisen ebenso verfahren und backen.

Einstellungen

Backofen vorheizen
Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 200 °C
Booster: Aus
Vorheizen: Ein
Vorheizzeit: 30 Minuten mit Backstein
Ebene: 2

Empanadas backen
Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 200 °C
Garzeit: 20 Minuten



Naanbrot mit Knoblauch

Für 24 Stück | Zubereitungszeit 90 Minuten

Zutaten

Für das Knoblauch-Naan

7 g Trockenhefe
185 ml Wasser | lauwarm
375 g Weizenmehl, Type 405
2 TL Zucker
2 TL Salz
60 g Butter | flüssig
2 EL Joghurt, 3,5 %

Zum Bestreuen

4 Knoblauchzehen | fein gehackt
5 EL Petersilie, frisch | gehackt
12 g Meersalz, grobkörnig

Zum Bestreichen

50 g Butter | flüssig

Zum Ausrollen

1 TL Weizenmehl, Type 405
1 TL Hartweizengrieß

Zubehör

Back- und Pizzastein
Rührgerät mit Knethaken
Rost
Holzschieber
Teigrolle

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten mischen und zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Den Teig bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Backstein im Backofen vorheizen.

Teig in 24 Portionen teilen. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Sechs Portionen jeweils zu kleinen Teigplatten mit einem Durchmesser von 8 cm ausrollen. Mit Butter bestreichen und mit einem Gemisch aus Knoblauch, Meersalz und Petersilie bestreuen.

Holzschieber mit Grieß bestreuen. Teigplatten auf den Backstein gleiten lassen und goldgelb backen. Die übrigen Teigportionen ebenso ausrollen und backen.

Einstellung

Backofen vorheizen
Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 250 °C
Booster: Aus
Vorheizen: Ein
Vorheizzeit: 30 Minuten mit Backstein
Ebene: 2

Naanbrot backen
Betriebsarten: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 250 °C
Garzeit: 7 Minuten



Naanbrot mit Knoblauch

Wähe mit Heidelbeeren

Für 12 Portionen | Zubereitungszeit 100 Minuten

Zutaten

Für den Teig

30 g Hefe, frisch
40 g Zucker
8 g Vanillezucker
150 ml Milch, 3,5 % Fett
360 g Weizenmehl, Type 405
1 Ei, Größe M
40 g Butter | weich

Für den Guss

80 g Schmand
2 Eier, Größe M
20 g Zucker
1 Vanilleschote | nur das Mark

Zum Bestreuen

30 g Mandelblätter

Für die Füllung

160 g Heidelbeerkonfitüre
200 g Heidelbeeren, frisch |
geputzt

Zum Ausrollen

1 TL Weizenmehl, Type 405
1 TL Hartweizengrieß

Zubehör

Back- und Pizzastein
Rührgerät mit Knethaken
Teigrolle
Rost
Holzschieber

Zubereitung

Hefe, Zucker und Vanillezucker unter Rühren in lauwarmer Milch auflösen. Mehl, Ei und Butter hinzufügen und mit Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Backstein im Backofen vorheizen.

Für den Guss Schmand, Eier, Zucker und Vanillemark miteinander verquirlen.

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Teigmenge halbieren. Eine Hälfte zu einer runden Platte mit einem Durchmesser von ca. 32 cm ausrollen. Holzschieber mit Grieß bestreuen. Teigplatte auf den Holzschieber legen. Rundum einen etwa 1 cm breiten Teigrand zur Mitte hin einrollen.

Die Hälfte der Konfitüre auf die Teigfläche streichen, die Hälfte der Heidelbeeren darauf verteilen. Die Hälfte des Eier-Schmand-Gusses über die Früchte verteilen, mit der Hälfte der Mandelblätter bestreuen. Sofort auf den Backstein gleiten lassen und goldbraun backen.

Die zweite Wähe vorbereiten, den Guss aber erst unmittelbar vor dem Backen darüberggeben. Goldgelb backen. Jede Wähe in sechs Stücke schneiden.

Einstellungen

Backofen vorheizen

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 200 °C

Booster: Aus

Vorheizen: Ein

Vorheizzeit: 30 Minuten mit

Backstein

Ebene: 2

Erste Wähe backen

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 200 °C

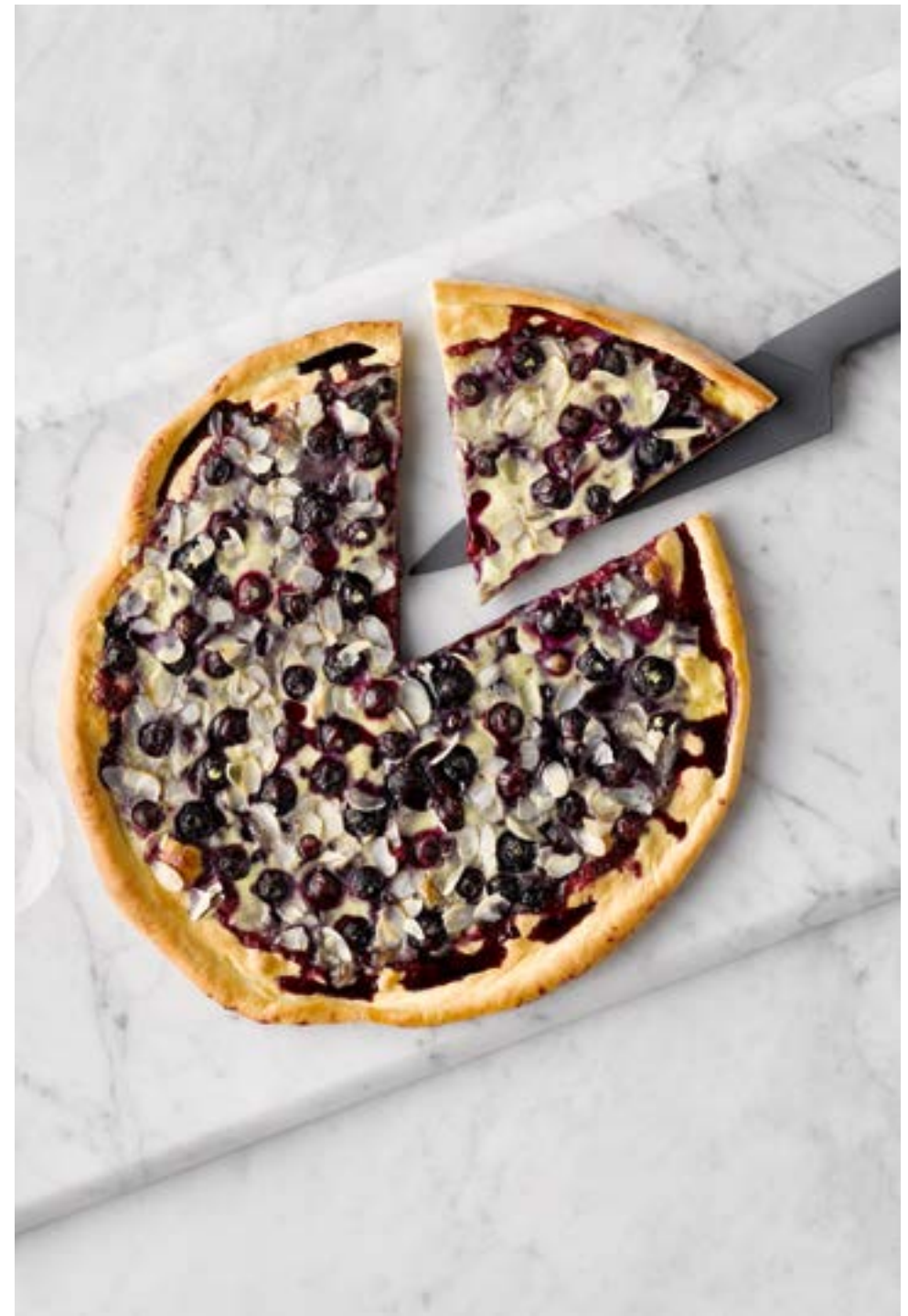
Garzeit: 13 Minuten

Zweite Wähe backen

Betriebsarten: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 200 °C

Garzeit: 16 Minuten



Wähe mit Heidelbeeren

Miele & Cie. KG

Vertriebsgesellschaft
Deutschland
Carl-Miele-Straße 29
D-33332 Gütersloh

Postfach, D- 33325 Gütersloh

Information rund um das Kochen und
Braten und den dazugehörigen Geräten
Telefon 0800 / 22 44 666
(gebührenfrei)

Internet www.miele.de
E-Mail info@miele.de