

ROMMELSBACHER



BACKEN

Rezepte für den ROMMELSBACHER
Brotbackautomaten – BA 550



BROT BACKEN

24 LECKERE REZEPTE FÜR IHREN ROMMELSBACHER BROTBÄCKAUTOMATEN

Nicht nur Brot schmeckt selbstgemacht einfach besser, auch andere Teige und sogar Fruchtaufstriche lassen sich individuell und sehr komfortabel im BA 550 zubereiten. Tauchen Sie ein in die Vielfalt der Möglichkeiten, die Ihnen dieses Gerät bietet.

ROMMELSBACHER hat dieses Rezeptbuch speziell für den BA 550 Brotbackautomaten entwickelt. Abwechslungsreiche Brotsorten sowie leckere Kuchen- und Teigkreationen erwarten Sie – lassen Sie sich überraschen.



Bild © Michael Horn

Vielen Dank an Michael Horn, der unseren Brotbackautomaten so begeistert auf dem TV Kanal QVC präsentiert. Er kennt das Gerät inzwischen sehr gut und wir freuen uns, dass er uns einige seiner Rezepte zur Veröffentlichung überlassen hat.

Auch unsere Promotion Kollegin Carmen Goth hat zu diesem Buch ihre bewährten Rezepte und viel Herzblut beigesteuert. Herzlichen Dank dafür!

Carmen Goth: „Alle Rezepte aus dem Buch habe ich persönlich im BA 550 Brotbäcker für Sie ausprobiert. Viel Spaß beim Nachbacken und gutes Gelingen!“



Nun wünschen wir Ihnen viel Freude beim Backen und Ausprobieren mit Ihrem neuen Brotbackautomaten BA 550.

Ihr Team der ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH – www.rommelsbacher.de

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT Seite 2

INHALTSVERZEICHNIS Seite 3

REZEPTE FÜR IHREN BROTTBACKAUTOMATEN Seite 4

Würziges Tomatenbrot (Programm: Standard) Seite 4

Currybrot (Programm: Standard) Seite 5

Zucchini Chili Brot (Programm: Standard) Seite 6

Schnelles Helles Brot (Programm: Kurz) Seite 7

Schnelles Pizzabrot (Programm: Kurz) Seite 8

Softiges Zwiebelbrot (Programm: Schnell) Seite 9

Sonnenblumenkern-Mohn-Brot (Programm: Schnell) Seite 10

Italienisches Weißbrot (Programm: Weißbrot) Seite 11

Weißbrot mit Kräutern (Programm: Weißbrot) Seite 12

Landbrot mit Sauerteig (Programm: Vollkorn) Seite 13

Mischbrot mit Sauerteig (Programm: Vollkorn) Seite 14

Hefe Gugelhupf (Programm: Teig kneten) Seite 15

Pizzateig (Programm: Teig kneten) Seite 16

Nusskuchen (Programm: Teig rühren) Seite 17

Zitronenkuchen (Programm: Teig rühren, Backen) Seite 18

Schokokuchen "Brownie-Style" (Programm: Teig rühren, Backen) Seite 19

Brioche (Programm: Kuchen) Seite 21

Rosinenbrot (Programm: Kuchen) Seite 21

Toastbrot – Vegan & Laktosefrei (Programm: Toastbrot) Seite 22

Dinkelsbühler Dinkeltoast (Programm: Toastbrot) Seite 23

Lemon Curd (Programm: Konfitüre) Seite 24

Kokos-Erdbeer Konfitüre (Programm: Konfitüre) Seite 25

Schnelles glutenfreies Brot (Programm: Glutenfrei) Seite 26

Glutenfreies Joghurt Brot (Programm: Glutenfrei) Seite 27





WÜRZIGES TOMATENBROT

ZUTATEN:

250 ml	lauwarmes Wasser
500 g	Mehl (Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630)
1 TL	Salz
1 TL	Zucker
½ Würfel	frische Hefe oder 1 Pck Trockenhefe
100 g	getrocknete Tomaten
50 g	Sonnenblumenkerne
100 g	Parmesan (frisch gehobelt)

Rezept © Michael Horn

ZUBEREITUNG:

1. Die getrockneten Tomaten in kleine Stücke schneiden.
2. Die Sonnenblumenkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl rösten und etwas abkühlen lassen.
3. Das Wasser in die Backform des Brotbackautomaten geben.
4. Bei Verwendung von frischer Hefe, diese zusammen mit dem Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Den Ansatz 15 Minuten stehen lassen, bis er kleine Bläschen bildet.
5. Bei Verwendung von Trockenhefe ist dies nicht notwendig. Da Trockenhefe nicht vorzeitig nass werden soll, wird diese erst zum Schluss auf das Mehl gegeben, zusammen mit dem Zucker.
6. Dann Mehl und Salz in die Form geben.
7. Die Tomaten, Kerne und den Parmesan vermischen und in den Zutatenbehälter füllen. (Die Mischung wird zum richtigen Zeitpunkt automatisch in den Teig gegeben.)
8. Programm **Standard** wählen.
Einstellung der Brotgröße: 900 g; Bräunungsgrad: Mittel
9. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **aktiv** ist.
10. Nach Ablauf der Backzeit das Brot aus der Form nehmen, Knethaken entfernen und auf einem Gitter abkühlen lassen.



CURRYBROT

ZUTATEN:

240 ml	lauwarmes Wasser
2 EL	Honig
2 TL	Meersalz
2 EL	Olivenöl
2 TL	Curry-Pulver
2 EL	Sonnenblumenkerne
3 EL	angebratene Zwiebeln (auf Küchentuch abgetropft)
500 g	Weizenmehl Type 405
1 Würfel	frische Hefe oder 1 ½ Pck Trockenhefe

ZUBEREITUNG:

1. Das Wasser in die Backform des Brotbackautomaten gießen.
2. Bei Verwendung von frischer Hefe, diese zusammen mit dem Honig im lauwarmen Wasser auflösen. Den Ansatz 15 Minuten stehen lassen, bis er kleine Bläschen bildet.
3. Bei Verwendung von Trockenhefe ist dies nicht notwendig. Da Trockenhefe nicht vorzeitig nass werden soll, wird diese erst zum Schluss auf das Mehl gegeben, zusammen mit dem Honig.
4. Dann das Olivenöl und das Curry-Pulver in die Form geben. Das Mehl zuletzt.
5. Die Zwiebeln und Sonnenblumenkerne in den Zutatenbehälter füllen. (Die Mischung wird zum richtigen Zeitpunkt automatisch in den Teig gegeben.)
6. Programm **Standard** wählen.
Einstellung der Brotgröße: 700 g; Bräunungsgrad: Mittel
7. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **aktiv** ist.
8. Nach Ablauf der Backzeit das Brot aus der Form nehmen, Knethaken entfernen und auf einem Gitter abkühlen lassen.



ZUCCHINI CHILI BROT

ZUTATEN:

150 g	Zucchini
2	Chilischoten (Schärfe nach Belieben)
200 ml	Wasser
1 TL	Salz
1 EL	Zucker
350 g	Weizenmehl Type 405
1 TL	Paprikapulver
80 g	Kürbiskerne
½ Pck	Trockenhefe

Rezept © Michael Horn

ZUBEREITUNG:

1. Die Zucchini in sehr kleine Stücke schneiden.
2. Die Chilischoten halbieren, die Kerne entfernen und in sehr kleine Stücke schneiden.
3. Wasser, Zucchiniflesh, Chilischoten, Salz, Zucker, Paprikapulver in die Backform des Brotbackautomaten geben.
4. Danach das Mehl und obendrauf die Trockenhefe einfüllen.
5. Die Kürbiskerne in den Zutatenbehälter füllen. (Die Kerne werden zum richtigen Zeitpunkt automatisch in den Teig gegeben.)
6. Programm **Standard** wählen.
Einstellung der Brotgröße: 900 g; Bräunungsgrad: dunkel
7. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **aktiv** ist.
8. Nach Ablauf der Backzeit das Brot aus der Form nehmen, Knethaken entfernen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

MMELSBACHER
Tipp

Anstatt mit Zucchini eignen sich auch Kürbisse sehr gut zur Verarbeitung in diesem Brot. Wir empfehlen dazu Hokkaido oder Muskat Kürbis.



SCHNELLES HELLES BROT

ZUTATEN:

250 ml	Wasser
2 TL	Öl
1 TL	Salz
1,5 TL	Zucker
450 g	Weizenmehl Type 405
1 Pck	Trockenhefe (7 g)

ZUBEREITUNG:

1. Zuerst die flüssigen Zutaten (Wasser und Öl) in die Backform des Brotbackautomaten geben.
2. Salz und Zucker unterrühren.
3. Dann das Mehl einfüllen. Die Trockenhefe obenauf geben.
4. Programm **Kurz** wählen.
Bräunungsgrad: Mittel
5. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **abgeschaltet** ist.
6. Nach Ablauf der Backzeit das Brot aus der Form nehmen, Knethaken entfernen und auf einem Gitter abkühlen lassen.



SCHNELLES PIZZABROT

ZUTATEN:

250 ml	Wasser
1 TL	Olivenöl
½ TL	Salz
½ TL	Zucker
½ TL	Oregano, getrocknet
70 g	Maisgries
300 g	Weizenmehl Type 550
2 EL	geriebenen Hartkäse (Parmesan o.ä.)
½ Pck	Trockenhefe (ca 4 g)

ZUBEREITUNG:

1. Zuerst die flüssigen Zutaten (Wasser und Öl) in die Backform des Brotbackautomaten geben.
2. Salz, Zucker und Oregano unterrühren.
3. Dann das Mehl, den Maisgries und den Käse einfüllen.
4. Die Trockenhefe obenauf geben und das Programm starten.
5. Programm **Kurz** wählen.
Bräunungsgrad: Mittel
6. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **abgeschaltet** ist.
7. Nach Ablauf der Backzeit das Brot aus der Form nehmen, Knethaken entfernen und das Brot auf einem Gitter abkühlen lassen.



SAFTIGES ZWIEBELBROT

ZUTATEN:

- 330 g Mehl (Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630)
- 330 g Magerquark
- 1 großes Ei (Größe L)
- 1 TL Salz
- 20 g Backpulver
- 70 g gebratene Zwiebeln (frische Zwiebeln, braun angebraten)

ZUBEREITUNG:

1. Eier, Magerquark, Mehl, Salz und Backpulver in die Backform des Brotbackautomaten geben.
2. Die angebratenen Zwiebeln zunächst auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Erst dann in den Zutatenbehälter einfüllen. (Die Zwiebeln werden zum richtigen Zeitpunkt automatisch in den Teig gegeben.)
3. Programm **Schnell** wählen.
Bräunungsgrad: Mittel oder Dunkel
4. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **aktiv** ist.
5. Nach Ablauf der Backzeit das Brot aus der Form nehmen, Knethaken entfernen und auf einem Gitter abkühlen lassen.



SONNENBLUMENKERN-MOHN-BROT

ZUTATEN:

300 ml	lauwarmes Wasser
250 g	Weizenmehl Type 405
250 g	Dinkelvollkornmehl
2 EL	Olivenöl
3 EL	Mohn, ganz
3 EL	Sonnenblumenkerne
1 TL	Salz
1 TL	Zucker
½ Würfel	frische Hefe oder 1 Pck Trockenhefe

ZUBEREITUNG:

1. Das Wasser in die Backform des Brotbackautomaten geben.
2. Bei Verwendung von frischer Hefe, diese zusammen mit dem Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Den Ansatz 10 Minuten stehen lassen.
3. Bei Verwendung von Trockenhefe ist dies nicht notwendig. Da Trockenhefe nicht vorzeitig nass werden soll, wird diese erst zum Schluss auf das Mehl gegeben, zusammen mit dem Zucker.
4. Olivenöl und Salz dazu. Dann das Mehl hineingeben.
5. Den Mohn und die Sonnenblumenkerne in den Zutatenbehälter einfüllen. (Diese werden zum richtigen Zeitpunkt automatisch zum Teig gegeben).
6. Das Programm **Schnell** wählen.
Bräunungsgrad: Mittel
7. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **aktiv** ist.
8. Nach Ablauf der Backzeit das Brot aus der Form nehmen, Knethaken entfernen und auf einem Gitter abkühlen lassen.



ITALIENISCHES WEISSBROT

ZUTATEN:

190 ml	lauwarmes Wasser
1 TL	Zucker
1 TL	Olivener Öl
½ TL	Salz
300 g	Weizenmehl Type 405
50 g	Maisgries
½ Würfel	frische Hefe oder
	½ Beutel Trockenhefe
	(ca. 4 g)

Rezept © Michael Horn

ZUBEREITUNG:

1. Bei Verwendung von frischer Hefe, diese in der Backform zusammen mit dem Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Den Ansatz 10 Minuten stehen lassen.
2. Bei Verwendung von Trockenhefe ist dies nicht notwendig. Da Trockenhefe nicht vorzeitig nass werden soll, wird diese erst zum Schluss auf das Mehl gegeben, zusammen mit dem Zucker.
3. Alle weiteren Zutaten hinzufügen.
4. Das Programm **Weißbrot** wählen.
Einstellung der Brotgröße: 700 g
Bräunungsgrad: Mittel
5. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **abgeschaltet** ist.
6. Nach Ablauf der Backzeit das Brot aus der Form nehmen, Knetbacken entfernen und das Brot auf einem Gitter abkühlen lassen.



WEISSBROT MIT KRÄUTERN

ZUTATEN:

180 ml	lauwarmes Wasser
½ Würfel	frische Hefe oder ½ Päckchen Trockenhefe
300 g	Weizenmehl Type 405
1 TL	Meersalz
1 TL	Zucker
1 TL	Olivenöl
3 EL	frische Kräuter (Thymian, Rosmarin, Petersilie)

Rezept © Michael Horn

ZUBEREITUNG:

1. Das Wasser in die Backform füllen.
2. Bei Verwendung von frischer Hefe, diese zusammen mit dem Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Den Ansatz 15 Minuten stehen lassen, bis er kleine Bläschen bildet.
3. Bei Verwendung von Trockenhefe ist dies nicht notwendig. Da Trockenhefe nicht vorzeitig nass werden soll, wird diese erst zum Schluss auf das Mehl gegeben, zusammen mit dem Zucker.
4. Olivenöl und Salz zugeben, dann das Mehl darauf geben.
5. Die kleingehackten Kräuter in den Zutatenbehälter geben. (Die Kräuter werden automatisch zum richtigen Zeitpunkt in den Teig gegeben).
6. Programm **Weißbrot** wählen.
Einstellung der Brotgröße: 900 g; Bräunungsgrad: Mittel.
7. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **aktiv** ist.
8. Nach Ablauf der Backzeit das Brot aus der Form nehmen, Knethaken entfernen und das Brot auf einem Gitter abkühlen lassen.



LANDBROT MIT SAUERTEIG

ZUTATEN:

200 ml	zimmerwarmes Wasser
150 ml	Buttermilch (zimmerwarm)
2 TL	Salz
1 TL	flüssiger Honig
½ TL	gemahlenes Brotgewürz
250 g	Dinkelvollkornmehl
250 g	Roggenmehl (Type 1150 oder 1050)
1 TL	Trockenhefe
15 g	Sauerteigpulver

ZUBEREITUNG:

1. Zuerst die flüssigen Zutaten (Wasser, Buttermilch, Honig) in die Backform des Brotbackautomaten geben und mit einem Kochlöffel verrühren.
2. Dann Salz und Brotgewürz unterrühren.
3. Anschließend das Mehl darauf sieben. Die Trockenhefe und Sauerteigpulver obenauf geben.
4. Programm **Vollkorn** wählen.
Einstellung der Brotgröße: 900 g
Bräunungsgrad: Mittel
5. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **abgeschaltet** ist.
6. Nach Ablauf der Backzeit das Brot aus der Form nehmen, Knehtaken entfernen und das Brot auf einem Gitter abkühlen lassen.



MISCHBROT MIT SAUERTEIG

ZUTATEN:

250 ml	zimmerwarmes Wasser
100 ml	Joghurt (3,5 % Fett, zimmerwarm)
½ TL	Salz
1 TL	Zucker
1 TL	gemahlenes Brotgewürz
200 g	Weizenmehl Type 550
300 g	Roggenmehl Type 1050
½ Pck	Trockenhefe (ca. 4 g)
15 g	Sauerteigpulver

ZUBEREITUNG:

1. Zuerst die flüssigen Zutaten (Wasser und Joghurt) in die Backform des Brotbackautomaten geben und mit einem Kochlöffel verrühren.
2. Salz, Zucker, Brotgewürz unterrühren.
3. Dann das Mehl einfüllen, Trockenhefe und Sauerteigpulver obenauf geben.
4. Programm **Vollkorn** wählen.
Einstellung der Brotgröße: 900 g
Bräunungsgrad: Dunkel
5. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **abgeschaltet** ist.
6. Nach Ablauf der Backzeit das Brot aus der Form nehmen, Knethaken entfernen und das Brot auf einem Gitter abkühlen lassen.



HEFE-GUGELHUPF

ZUTATEN:

20 g	frische Hefe
60 ml	Milch, lauwarm
75 g	Zucker (davon 1 EL für den Hefeansatz verwenden)
250 g	Quark
1	Ei
70 g	weiche Butter
1 Pr	Salz
300 g	Weizenmehl Type 405
1 Pck	Vanillezucker oder Vanillearoma

ZUBEREITUNG:

1. Die lauwarme Milch mit der Hefe und 1 EL Zucker in der Backform des Brotbackautomaten mit einem Kochlöffel verrühren. Diesen Vorteig für 10-15 Minuten ruhen und gehen lassen.
2. Die restlichen Zutaten zum Vorteig in Form geben.
3. Programm **Teig kneten** wählen.
4. Ist das Programm mit allen Gehzeiten abgelaufen, den Teig aus dem Gerät nehmen und den Knethaken entfernen.
5. Den Hefeteig in eine gebutterte Gugelhupf-Form geben und für 30 Minuten (abgedeckt) an einem warmen Ort gehen lassen.
6. Inzwischen den Backofen auf 180 – 200 °C (je nach Ofen) vorheizen. Funktion Ober-/Unterhitze.
7. Den Gugelhupf in den Ofen schieben und 40 - 50 Minuten backen. Nach 40 Minuten die Stäbchenprobe machen: bleibt beim Einstechen mit einem Holzstäbchen kein Teig mehr kleben, ist der Kuchen fertig und kann herausgenommen werden. Bleibt noch Teig haften, die Backzeit um 5 - 10 Minuten verlängern.
8. Den Kuchen 15 Minuten in der Form auskühlen lassen. Danach auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

ROMMELSBACHER
Tip

Ein Brotbackautomat perfekt für die Zubereitung von süßem und salzigem Hefeteig geeignet!

- Man benötigt kein weiteres Geschirr, das Gerät übernimmt die Einhaltung der Gehtemperaturen, die Überwachung der Knet- und Gehzeiten und es piept, wenn der Teig zum Backen bereit ist.
- So gelingt ein Hefeteig für Blechkuchen genauso leicht wie der Teig für ein leckeres Zupfbrot mit Knoblauchbutter.



PIZZATEIG

ZUTATEN FÜR 4 PIZZEN:

500 g	Weizenmehl Type 405
1 TL	Salz
1 Pck	Trockenhefe (7 g)
¼ l	Wasser (lauwarm)
1 EL	Olivenöl

ZUBEREITUNG:

1. Wasser und Olivenöl in die Backform des Brotbackautomaten füllen.
2. Mehl, Salz und Hefe darauf geben.
3. Programm **Teig kneten** wählen.
4. Nach Ablauf aller Knet- und Gehzeiten (nach ca. 1,5 Stunden) den Teig aus der Form nehmen und den Knethaken entfernen.

PIZZA ZUBEREITUNG:

1. Formen Sie aus der Teigmenge 4 gleichgroße Kugeln.
2. Ihren Backofen auf Maximaltemperatur vorheizen.
3. Jede Teig-Kugel auf einer gut bemehlten Arbeitsplatte flachdrücken, dann mit einem Nudelholz (ebenfalls gut bemehlt) ausrollen. Um einen etwas dickeren Rand zu bekommen, das letzte Drittel mit der Hand ausziehen. **Tipp:** Achten Sie darauf, dass der Pizzarand breit genug ist um ein Auslaufen des Belages zu verhindern.
4. Nun geben Sie Tomatensauce (gekauft oder selbstgemacht) und den von Ihnen gewünschten Belag auf jede Pizza.
5. Die Pizza in Ihren vorgeheizten Backofen schieben. Backzeit 5-7 Minuten.



NUSSKUCHEN

ZUTATEN:

- 125 ml Öl
- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 150 g Dinkelmehl Type 630
(alternativ: Weizenmehl
Type 405)
- 1 Pck Backpulver
- 80 g gemahlene Haselnüsse
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Schuss Milch
- 1 EL Puderzucker zum
Überstäuben
oder
- 1 Tafel Schokolade als Guss

ZUBEREITUNG:

1. Das Öl und die Eier in die Backform des Brotbackautomaten geben. Den Deckel offen lassen.
2. Das Programm **Teig rühren** wählen und starten.
3. Eier und Öl gut verrühren lassen. Dann nacheinander Zucker, Vanillezucker Mehl und Backpulver dazugeben und verrühren lassen.
4. Am Ende die Haselnüsse und den Schuss Milch hineingeben und den Deckel schließen. Rühren lassen, bis das Programm abgelaufen ist.
5. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 - 200 °C vorheizen, eine Kranzform (24 cm Ø) gut einfetten und mit Paniermehl einstäuben.
6. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und in den vorgeheizten Backofen schieben. **Tipp:** Vor dem Umfüllen den Knethaken aus dem Teig nehmen, damit er nicht in die Backform fällt.
7. Nach der Backzeit von 35 Minuten die Stäbchenprobe machen. Bleibt noch Teig kleben, die Backzeit um 5 - 10 Minuten verlängern.
8. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form für 15 Minuten abkühlen lassen. Dann aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter komplett erkalten lassen.
9. Vor dem Anschneiden mit Puderzucker bestäuben oder mit einer Glasur aus Schokolade überziehen.



ZITRONENKUCHEN

ZUTATEN:

140 g	Butter
70 ml	Milch
300 g	Weizenmehl Type 405
100 g	Zucker
1 Pr	Salz
1 Pck	Vanillezucker
1 Pck	Backpulver
5 Tropfen	Zitronenaroma (oder die Schale 1 Zitrone)
2	Eier

Für den Guss:

½	Zitrone (Saft)
125 g	Puderzucker

ZUBEREITUNG:

1. Butter und Milch in eine Schale geben und in der Mikrowelle (oder in einem Töpfchen auf dem Herd) schmelzen. Diese Mischung in die Backform des Brotbackautomaten geben und abkühlen lassen.
2. Das Mehl mit Backpulver auf die Mischung in den Topf sieben.
3. Zucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenaroma zugeben.
4. Zuerst das Programm **Teig rühren** wählen und starten.
5. Sind die Zutaten gut vermischt, die Eier zugeben und unterrühren lassen.
6. Ist das Programm abgelaufen, den Knethaken aus dem Topf entfernen.
7. Dann das Programm **Backen** wählen.
Bräunung: Mittel; Backzeit: 1 Stunde
8. Nach Ablauf der Backzeit den Kuchen noch etwa 10 Minuten bei offenem Deckel ruhen lassen. Dann aus der Form nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.
9. **Für den Guss** vermischt man den Zitronensaft mit dem Puderzucker und verteilt diesen auf dem noch lauwarmen Zitronenkuchen. Noch intensiver schmeckt es, wenn man den Kuchen vor dem Glasieren ein wenig einsticht, damit der Guss in den Kuchen eindringen kann.



SCHOKOKUCHEN "BROWNIE STYLE"

ZUTATEN:

100 ml	Sonnenblumenöl
240 ml	Wasser
150 g	Zucker
1 TL	Vanille Extrakt
200 g	Mehl
35 g	Backkakao
1 Pck	Backpulver

ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten der Reihe nach in die Backform des Brotbackautomaten geben. Das Mehl darf gerne gesiebt werden.
2. Zuerst das Programm **Teig rühren** wählen. Ist das Programm abgelaufen, den Knethaken aus dem Topf entfernen.
3. Anschließend das Programm **Backen** wählen.
Bräunung: Mittel
Backzeit: 1 Stunde
4. Nach Ablauf der Backzeit den Kuchen noch etwas in der Form ruhen lassen. Danach vorsichtig herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.



BRIOCHE

ZUTATEN:

250 ml	Milch
1	Ei
1	Eigelb
60 g	Zucker
60 g	Margarine
500 g	Weizenmehl Type 405
1 Pck	Trockenhefe (ca. 7 g)
1 Prise	Salz

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten der Reihe nach in die Backform des Brotbackautomaten geben.
2. Das Programm **Kuchen** wählen.
Bräunungsgrad: Dunkel
3. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **abgeschaltet** ist.
4. Nach Ablauf der Backzeit die Brioche noch 10 Minuten in der Form ruhen lassen. Dann aus der Form nehmen und den Knethaken entfernen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

ROSINENBROT

ALS VARIATION DER BRIOCHE

ZUBEREITUNG:

1. Beim Befüllen des Brotbackautomaten zusätzlich 100 g Rosinen in den automatischen Zutatenbehälter einfüllen. (Diese werden zum richtigen Zeitpunkt automatisch zum Teig gegeben).
2. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **aktiv** ist.



TOASTBROT VEGAN & LAKTOSEFREI

ZUTATEN:

250 ml	Wasser
50 g	Margarine (vegan + laktosefrei)
500 g	Dinkelmehl Type 630
1 EL	Zucker
1 TL	Salz
1 Pck	Trockenhefe (7 g)

ZUBEREITUNG:

1. Zuerst das Wasser und die Margarine in die Backform des Brotbackautomaten füllen.
2. Das Mehl darauf sieben.
3. Zucker, Salz und Hefe darauf geben.
4. Das Programm **Toastbrot** wählen.
Einstellung der Brotgröße: 900 g
Bräunungsgrad: Dunkel
5. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **abgeschaltet** ist.
6. Nach Ablauf der Backzeit das Brot aus der Form nehmen, Knethaken entfernen und das Brot auf einem Gitter abkühlen lassen.



DINKELSBÜHLER DINKELTOAST

ZUTATEN:

30 ml	Agavendicksaft
250 g	Joghurt
30 g	Butter geschmolzen
150 ml	lauwarmes Wasser
1 TL	Salz
350 g	Dinkelvollkornmehl
120 g	Weizenmehl Type 405
30 g	Kartoffelstärke
1 Pck	Trockenhefe (7 g)

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in die Backform des Brotbackautomaten füllen. Zuerst die nassen und darauf die trockenen Zutaten.
2. Am Ende die Hefe obenauf geben.
3. Das Programm **Toastbrot** wählen.
Einstellung der Brotgröße: 900 g
Bräunungsgrad: Dunkel
4. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **abgeschaltet** ist.
5. Nach Ablauf der Backzeit das Brot aus der Form nehmen, Knethaken entfernen und das Brot auf einem Gitter abkühlen lassen.



LEMON CURD

ZUTATEN:

300 ml	Zitronensaft
400 g	Zucker
1 EL	Zitronenschale, gerieben
100 ml	Kokosmilch
50 g	Margarine, vegan
4 TL	Speisestärke
4 TL	Wasser

Rezept © Michael Horn

ZUBEREITUNG:

1. Zitronensaft, Kokosmilch, Zucker und die geriebene Zitronenschale in die Backform des Brotbackautomaten geben.
2. Programm **Konfitüre** auswählen.
3. Sobald die Mischung zu köcheln beginnt, in einer Tasse die Speisestärke mit dem Wasser anrühren und sofort in die köchelnde Masse geben.
4. Alles gut verrühren lassen und warten, bis die Stärke die Masse eindickt.
5. Mit der Zuckermenge kann man ein wenig herumprobieren - je nachdem, wie süß man das Lemon Curd möchte.
6. Das Lemon Curd noch sehr heiß in saubere Schraubgläser füllen und den Deckel aufschrauben.
7. Die Gläser umgedreht (Deckel nach unten) auf ein Küchentuch stellen und abkühlen lassen.



KOKOS-ERDBEER KONFITÜRE

ZUTATEN:

- 500 g frische Erdbeeren
- 170 ml Kokosmilch
- 250 g Gelierzucker
- 2 Zitronen
(Saft der Zitronen)

ZUBEREITUNG:

1. Die frischen Erdbeeren von Stängeln und Blättern befreien, klein schneiden und in die Backform des Brotbackautomaten geben.
2. Die Kokosmilch, den Gelierzucker und den Saft der Zitronen zugeben.
3. Programm **Konfitüre** wählen und alles zusammen aufkochen lassen.
4. Die noch heiße Konfitüre in vorbereitete Einmachgläser füllen und sofort verschließen.

Rezept © Michael Horn

ROMMELSBACHER
Tipp

Wenn man Schraubgläser (Twist-off) benutzt, sollte man sie nach dem Schließen zunächst für ca. 10 Minuten auf den Kopf (Deckel) stellen.



SCHNELLES GLUTENFREIES BROT

ZUTATEN:

- 350 g helles Mehl glutenfrei
- 150 g Buchweizenmehl
- 50 g Sonnenblumenkerne (angeröstet)
- 50 g Leinsamen (geschrotet)
- 50 g Sesam
- 1 Würfel frische Hefe (oder 1,5 Beutel Trockenhefe)
- 1 TL grobes Meersalz
- 2 EL Apfelessig
- 450 ml lauwarmes Wasser (davon 100 ml für den Hefeansatz)

ZUBEREITUNG:

1. Die Hefe in 100 ml lauwarmen Wasser auflösen und 15 Minuten in der Backform stehen lassen.
2. Danach alle Mehlsorten, Körner und Salz zum Hefeansatz geben.
3. Programm **Glutenfrei** wählen.
Einstellung der Brotgröße: 900 g
Bräunungsgrad: nach Wunsch
4. Ist das Mehl gut mit dem Hefeansatz verrührt, den Apfelessig zugeben.
5. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion **Extra** für den automatischen Zutatenbehälter **abgeschaltet** ist.
6. Nach Ablauf der Backzeit das Brot aus der Form nehmen, Knetbacken entfernen und auf einem Gitter mehrere Stunden abkühlen und ruhen lassen.



Vegan

GLUTENFREIES JOGHURT BROT

ZUTATEN:

1 EL	Öl
350 g	Joghurt
1	Ei
300 g	Glutenfreies Mehl
1 Pck	Backpulver
1 TL	Salz
½ TL	Zucker
1 EL	Flohsamenschalen

ZUBEREITUNG:

1. Öl, Joghurt und Ei in die Backform des Brotbackautomaten geben.
2. Das Programm **Glutenfrei** wählen.
Brotgewicht: 700 g; Bräunungsgrad: Dunkel
3. Vergewissern Sie sich, dass die Funktion Extra für den automatischen Zutatenbehälter abgeschaltet ist.
4. Das Programm starten und während des ersten Rührens das Mehl mit dem Backpulver auf die flüssigen Zutaten sieben.
5. Anschließend Salz, Zucker und die Flohsamenschalen dazugeben.
6. Nach Ablauf der Backzeit das Brot noch 10 Minuten in der Form ruhen lassen. Dann aus der Form nehmen und den Knethaken entfernen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

ROMMELSBACHER Tipp

Glutenfreien Teigen fehlt die Bindung durch das Gluten, die auch durch die verwendeten Ersatzstoffe nicht vollständig kompensiert werden kann.

Daher raten wir, während des Knetvorgangs regelmäßig mit einem Tortenschaber oder einem langen Kunststoffspatel den Teig in Richtung Knethaken zu schieben, damit er überall gut durchgemischt wird. Andernfalls kann es auch sein, dass sich um den Knethaken herum ein Hohlraum bildet, der auch im fertigen Brot noch vorhanden ist.

Um dies zu vermeiden, können Sie z.B. den Knethaken vor dem Backen entfernen. Dazu müssen Sie den Programmablauf beobachten und den Haken während der letzten Geh-Phase händisch herausnehmen.

ROMMELSBACHER

ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Str. 18 • 91550 Dinkelsbühl • Deutschland
 Tel. 09851/57 58 0 • Fax 09851/57 58 59
 www.rommelsbacher.de • www.meinhans.de • info@rommelsbacher.de
 Reg.-Gericht Ansbach HRB-Nr. 77 • Geschäftsführer: Sigrid Klenk, Willi Klenk



PREIS-/LEISTUNGSSIEGER	
TESTMAGAZIN - URTEIL	
ROMMELSBACHER BA 550	
GUT	85,7 %
<small>In Test 5 Brotbackautomaten Testergebnisse: 1= sehr gut, 2= gut 3= befriedigend www.tkm-testmagazin.de</small>	
<small>NR 01/2020</small>	

Ausgabe 01.2020

ROMMELSBACHER BA 550
<small>Testbericht</small>
Testdatum: 06/2019
gut
<small>Kategorie: Haushaltsgeräte - Kleingeräte (Brotbacker)</small>

Ausgabe 06.2019

Rommelsbacher BA550
KÜCHE & HAUSHALT
<small>Ausgabe 3/2019 - Note</small>
Oberklasse
<small>Preis/Leistung: sehr gut</small>
1,0

Ausgabe 03.2019

