Ausgabe Frühjahr 2023

IME®

Brotbacken *live*

Die exklusive Information für Kunden und Partner rund um das Thema Brot.

URGETREIDE TEIL 4

KAMUT ODER KHORASAN WEIZEN

VOM KORN ZUM MEHL

EIN BESUCH IN DER STAUDENMÜHLE

FRÜHJAHRSANGEBOTE

AKTIONEN GB 3000 EASY & KNETMASCHINEN

Wann ist eigentlich der richtige Zeitpunkt einen neuen Ofen zu kaufen?

„Wann soll ich eigentlich meinen neuen Brotbackofen kaufen?“ – werden wir oft gefragt.
Ja, wann ist eigentlich der richtige Zeitpunkt, wenn der "Alte" noch funktioniert? Er ist zwar etwas mühsam - und gleichmäßig bäckt er auch nicht mehr. „Aber es geht ja doch irgendwie und man ist es ja schon gewohnt“.

Die Antwort ist relativ einfach. „Jetzt“ ist der richtige Zeitpunkt.

Natürlich kann man den vielleicht 40 oder 50 Jahre alten Ofen noch etwas optimieren und die Heizkörper tauschen, damit er wieder etwas gleichmäßiger bäckt. Aber es geht ja auch um Komfort. Aufheizen, einschießen und komplett ausschalten - das ist doch viel einfacher, als immer wieder die Temperatur zu kontrollieren und zum richtigen Zeitpunkt dann die Oberhitze ausschalten. Und dann ist da noch etwas - die Umwelt. Schließlich spart man mit einem modernen Ofen bis zu 50% Strom und auch das ist bares Geld.
Und wenn man die aktuelle Inflationsrate mit einrechnet, war es niemals günstiger als jetzt zuzuschlagen. Schließlich wird er die nächsten Jahre nicht billiger werden. Und wie wir festgestellt haben - als Gebrauchtgerät kann man ihn später oft teurer verkaufen, als seine Anschaffung jetzt kostet. Kaufen Sie daher am besten also gleich zwei Öfen, man weiß ja nie ☺ (ein Scherz)

Auf den folgenden Seiten finden Sie diesmal nicht nur gute Tipps und leckere Rezepte, sondern auch eine Recherche-Hilfe, um das Alter Ihres Ofens festzustellen.
Gerne können Sie uns aber auch ein Foto Ihres Ofens oder die Seriennummer senden. Wir können Ihnen dann noch genauere Angaben machen.

Viel Spaß weiterhin beim Brotbacken und „Glück zu“, dem Gruß der Müller Zunft (Details dazu siehe in der Reportage über die Staudenmühle, hier im Heft)

Ihr
Manfred Mazsits im Namen
des gesamten IME® Brotback-Teams

Besuch im schönen Waldviertel.

Längst ist das Waldviertel kein Geheimtipp mehr. Insider wissen um die Vielfalt dieser noch nicht vom Massentourismus überlaufenen Region.

Schon bei der Hinfahrt merkt man. Hier er gibt es zwar viel Wald, aber auch genauso viele Wiesen, Felder und Äcker, die sich auf bis zu 1000 Höhenmeter weit in die Landschaft ziehen.

Hier wächst echte Qualität und auch alte Sorten. Eben die besten Zutaten für gesundes Brot.

Wir sind zu Besuch bei Familie Romeder. Kein Wunder, dass man sich hier sofort wohlfühlt. In der Stube riecht es nicht nur nach frisch gebackenem Brot, sondern auch nach anderen Köstlichkeiten frisch aus dem Backofen.

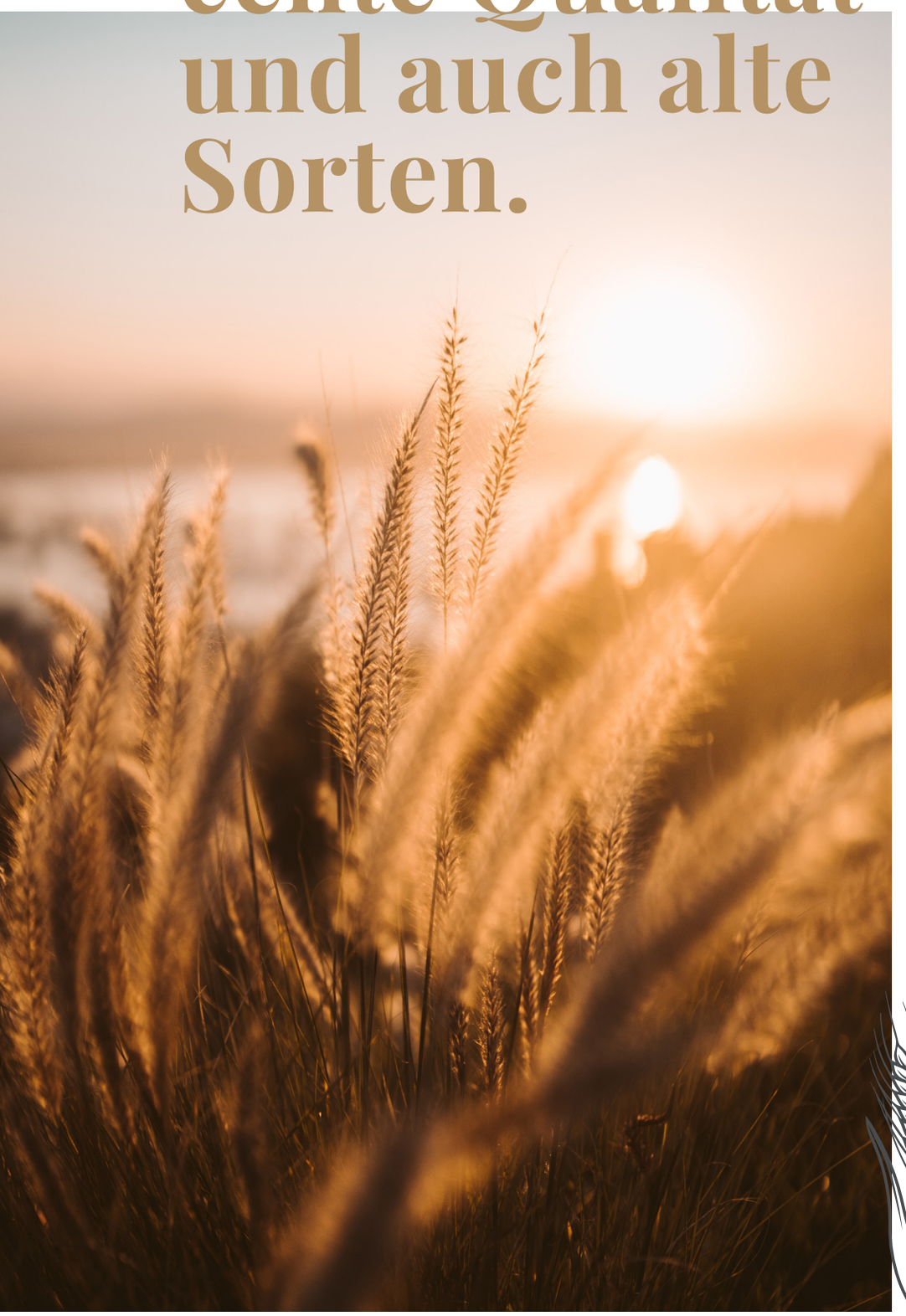
So richtig begonnen hat es eigentlich erst vor einem Jahr, als zu Weihnachten eine große Palette, Geschmückt mit einer großen Masche, vor dem Christbaum stand.
Streng geheim war die Vorbereitung. Der Bestellvorgang bei IME wurde unter Verschwiegenheitspflicht abgewickelt und der Spediteur musste zu einem bestimmten Zeitpunkt ohne Vorankündigung den Ofen liefern.

Mit Sicherheit dachte Walter Romeder auch an sich, als er seiner Frau einen IME Brotbackofen schenkte. Es hat sich jedenfalls ausgezahlt. Hunderte Rezepte hat Elisabeth mittlerweile ausprobiert. Und nicht nur das. Auch tolle Fotos wurden von ihr von Bäckereien gemacht.
Und alles fast ausschließlich mit selbst produzierten Inhaltsstoffen. Selbst angebauter Roggen und Weizen natürlich, aber auch eigener Mohn, ("Waldviertler Graumohn g.u") und als Besonderheit "Purpurweizen", eine alte und ganz seltene Sorte, mit extrem geringen Ertrag. Erkennen kann man ihn an seiner rosa Farbe.

Fünf bis sechs Mal pro Woche bäckt Elisabeth Romeder, nicht nur für ihre mittlerweile sechsköpfige Familie, sondern auch für Kunden, die sich bei ihr am Hof nicht nur Brot, sondern auch Kartoffel und andere selbst produzierte Lebensmittel holen. Echt zu beneiden die vier Kids, die hier in einer der schönsten Gegenden Österreichs leben und zwischen Kühen, Schweinen und mit so vielen gesunden Köstlichkeiten aufwachsen dürfen.

Für "brotbacken live" hat Elisabeth Romeder auch einige Lieblingsrezepte und selbstgemachte Fotos freigegeben. Vielen Dank dafürohne Mucken „so gutes Brot" bäckt. Erst der Anblick des neuen vollschamottierten VARIO konnte sie dann trösten.

Hier wächst echte Qualität und auch alte Sorten.



SAUERTEIG:

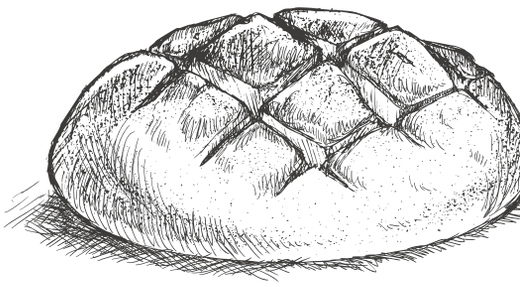
- 20 g ASG Roggen
- 100 g Roggenmehl
- 100 g Weizenmehl
- ca. 200 g Wasser

Die Zutaten für den Vorteig mit einem Kochlöffel vermischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 12-14 Stunden stehen lassen.

HAUPTTEIG / VORTEIG:

- 125 g Dinkelvollkornmehl
- 100 g Roggenmehl (ich eigenes)
- 175 g Weizenmehl (ich eigenes)
- 20 g Salz
- 1 EL Honig
- 250 ml Wasser

Rezept Bauernlaib



Für ein Teiggewicht von ca. 1800g

ZUBEREITUNG:

- Den IME Ofen auf 250 Grad Oberhitze und 250 Grad Unterhitze aufheizen.
- Alle Zutaten 3 Minuten langsam und ca. 10 Minuten schneller zu einem geschmeidigen Teig auskneten.
- Den Teig 30 Minuten rasten lassen.
- Danach den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche vorsichtig rund wirken.
- Dabei schauen, dass viel Mehl im Schluss ist, dann reißt es beim Backen schön rustikal auf.

Den Teig mit Schluss nach unten in ein Gärkörbchen legen und mit einem Geschirrtuch abgedeckt je nach Raumtemperatur ca 1,5-2 Stunden gehen lassen.
Nach ca. 2 Stunden kann der erste Fingertest gemacht werden, hierzu wird mit dem Zeigefinger seitlich in den Teig gedrückt, Springt dieser sofort zurück ist die Gare nicht abgeschlossen. Bleibt die Delle länger und kommt nur langsam zurück ist der Zeitpunkt perfekt. Reißt die Delle ein und ist der Teig porös hat man den perfekten Zeitpunkt übersehen ☺

Den Teig mit Hilfe eines Schiebers direkt auf den Stein einschießen und mit wenig Schwaden (ca. 30 ml) 10 Minuten anbacken. Danach die Ofentüre kurz öffnen und den Schwaden ablassen. ca. 25 Minuten fertigbacken.

Fünf bis sechs Mal pro Woche bäckt Elisabeth Romeder, nicht nur für ihre mittlerweile sechsköpfige Familie, sondern auch für Kunden, die sich bei ihr am Hof nicht nur Brot, sondern auch Kartoffel und andere selbst produzierte Lebensmittel holen.

Brot & Corona

Natürlich wurde in Zeiten von Corona auch getestet, wie lange das Virus auf Lebensmitteln überleben kann. Studien zeigten nämlich, dass das Coronavirus nicht nur im menschlichen Körper überlebt, sondern auch auf Oberflächen längere Zeit infektiös ist.

Im Auftrag der Food Standards Agency (FSA) führten Wissenschaftler Tests durch und schmierten dazu absichtlich Viren auf Lebensmittel und Verpackungen, darunter Obst, Gebäck und Getränke in Flaschen. Sie wählten Gegenstände, die Menschen ohne Kochen oder Waschen in den Mund nehmen könnten und Lebensmittel die lose in Geschäften verkauft werden wie Käse, Brot, Äpfel u.ä.

Das Ergebnis für Backwaren war gut: Brot und Kleingebäck schienen nach Stunden kaum noch Viren zu enthalten – manche auch deshalb, weil sie beim Backen mit einer feinen Schicht aus Eischnee überzogen werden, so die FSA-Wissenschaftler. Eier enthalten Arachidonsäure, die eine antivirale Wirkung haben soll.

Gesunde Nascherei

Apfel Chips

Haben Sie noch Äpfel übrig? Machen sie doch kleine Snacks daraus

Apfelchips sind ein leckerer und gesunder Snack, der aus dünn geschnittenen Apfelscheiben hergestellt wird. Die Scheiben werden im Backofen oder in einem Dörrgerät bei niedriger Temperatur getrocknet, um eine knusprige Textur zu erhalten. Apfelchips enthalten keine zusätzlichen Zucker oder Konservierungsstoffe und sind reich an Ballaststoffen und Vitaminen. Sie eignen sich perfekt als Snack für zwischendurch oder als gesunde Alternative zu Chips oder Süßigkeiten.

ZUTATEN:

- Äpfel
- Eine Zitrone
- Etwas Zimt

Tipp!
Wenn Ihr Ofen über keinen Schwadenabzug (Entlüftung) verfügt, dann die Türe nicht ganz schließen (Kochlöffel rein klemmen), damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

ZUBEREITUNG

- Heizen sie Ihren Backofen schon auf ca. 80 bis 90 Grad auf (Oberhitze etwas mehr, oder Umluft mit ca. 80 Grad)
- Dann die gewaschenen Äpfel mit einem Ausstecher entkernen.
- Dünne Streifen oder Ringe schneiden (ein bis zwei Millimeter)
- Den Saft einer Zitrone mit Zimt vermischen und die Apfelscheiben damit bestreichen oder in einer Schüssel kurz einziehen lassen.
- Apfelscheiben auf ein Backblech legen (eventuell Backpapier unterlegen) und zwei bis drei Stunden im Ofen trocknen lassen.
- Danach können Sie gleich als knusprige Knabber Snacks genascht oder noch im Ofen gelagert werden. Da werden sie bei Zimmertemperatur noch knuspriger.

guten Appetit !

wir stellen vor

Ein echter IME®

40 Jahre IME® Ersatzteil Liefergarantie | 40 Jahre IME® Ersatzteil Liefergarantie

Ein IME® Ofen hält ja nachweislich durchschnittlich 50 bis 70 Jahre lang.
Qualität macht sich eben nach wie vor bezahlt.

Genauso wichtig ist es aber auch, falls mal eine kleine Panne passiert, dass man schnell Ersatzteile auch für ganz alte Öfen bekommt. Immerhin garantiert IME, dass die wichtigsten Ersatzteile für alle Öfen mindestens 40 Jahre lang verfügbar sind. Wichtig ist dabei jedoch die Identifikation des alten Ofens, damit man auch die richtigen Ersatzteile zuordnen kann.

Daher hier ein kurzer Überblick:
Im Grunde sind es zwei Serien, die bei uns heute nachgefragt werden:
Die Serien INO 4/30 und 6/30 wurden ca. von 1955 bis 1965 produziert.
Erkennen kann man diese Geräte durch das kleine runde Sichtfenster (Guckloch) und den Schaltern unter der Türe oder schon auf der rechten Seite. Für diese mehr als 60 Jahre alten Geräte werden benötigte Heizelemente in der Regel einzeln angefertigt. Idealerweise fotografieren Sie bei Ersatzteilbestellungen das Typenschild auf der Rückseite des Gerätes.

bäckt und bäckt und bäckt – jahrzehntelang ohne Murren, aber irgendwann benötigt auch er mal etwas Fürsorge.

Die Serien 4/35 und 6/35 wurden bis ca. 1985 produziert. und haben bereits ein großes rechteckiges Sichtfenster. Hier sind die Ersatzteile in der Regel innerhalb 48 Stunden bei Ihnen. Bei der Oberhitze gibt es einen inneren und einen äußeren U-förmigen Heizkörper. Die Unterhitze heizt mit 5 gleichen u-förmigen Heizelementen in schmälerer Ausführung. Für den 4/35 sind diese ca. 75 cm lang (Backfläche 70 x 70 cm) und für den 6/35 ca.105 cm lang. Von diesen Modellen sind noch viele hundert Geräte alleine in Österreich im Einsatz und werden meistens zu einem weit höheren Preis verkauft als sie damals gekostet haben. Eine Reparatur zahlt sich daher meistens aus.

Tausendfach im Einsatz und kaum als Gebrauchtgerät verfügbar ist: die Serie INO 2000, die bis heute aktuell is

Diese gab es ab 1985 bis ca. 2000 mit einem dunklen Glas und danach mit einer dunkelroten Frontscheibe in der Türe. Hier wäre auch die Seriennummer am Typenschild auf der Rückseite des Gerätes wichtig, damit man die entsprechenden Ersatzteile richtig zuordnen kann. Auf diese Geräte gibt es jetzt übrigens (ab Baujahr 2023) **15 Jahre Garantie** statt 10 Jahre.
Diese Serie hatte von Anfang an eine dreifache Türverglasung und seit 1988 Voll-Schamottierung. Von 1985 bis 1988 gab es ein Zwischenmodell, wo nur der Boden schamottiert war und die Oberhitze frei hängend.

15 Jahre Garantie statt 10 Jahre

Gut zu wissen:

15 Jahre Garantie statt, wie bisher, 10 Jahre gibt es ab sofort auf Ihren neu gekauften IME Brotbackofen. Näher Details erfahren Sie jederzeit bei der IME Hotline: 0662 / 88 00 70

Vom Korn zum Mehl: Ein Besuch in der Staudenmühle.

Besucher der vorjährigen „Ab Hof“ Messe in Wieselburg kennen sie bereits – Vicki Theuerkauf mit ihrer Mama Maria. Die Brotbäckerinnen vom IME Messestand begeisterten mit verschiedensten Brotsorten und Mehlspeisen. Die absolute Lieblingsspezialität waren aber die „live“ produzierten Schaumrollen.

Die Firma IME ist in der Staudenmühle schon sehr lange ein Begriff.

Heute besuchen wir die Beiden zu Hause im Familienbetrieb in Neuhofen an der Ybbs. Dort entstand ja, wie wir aus dem Geschichtsunterricht wissen, vor mehr als 1000 Jahren Österreich (996 als Ostarrichi). Aber auch die weithin bekannte „Staudenmühle“, eine der ältesten Privatmühlen im Lande, ist einen Besuch wert. Grund genug für die „brotbacken – live“ Redaktion Vicki, ihrer Mama Maria und deren Bruder, Müllermeister Franz Harreither, einige Fragen zu stellen.

Harreither Staudenmühle
Neuhofen an der Ybbs

Woher kennt Ihr eigentlich IME?

Die Firma IME ist in der Staudenmühle schon sehr lange ein Begriff. Nach alter Tradition wird seit Generationen Brot gebacken – natürlich in einem IME Brotbackofen. Seit 2021 ist es ein VARIO mit Umluftventilator.

Seit wann gibt es die Staudenmühle?

1435 wurde die Staudenmühle in Neuhofen an der Ybbs erstmals namentlich erwähnt. Seither wird das Müllerhandwerk mit Liebe ausgelebt.

Was wird in der Staudenmühle produziert?

Mehle, Grieße und Vollkornprodukte aus Weizen, Roggen und Dinkel (sowohl konventionell, als auch BIO) werden in einer hochmodernen und computergesteuerten 16 Passagenmühle erzeugt. Mit der Modernisierung 1998 wurde die Vermahlungsmenge um ein Vielfaches effizienter. Im selben Zeitraum kann man seither die 10-fache Menge Getreide vermahlen.

Wie funktioniert die Verarbeitung von Getreide? Was muss man beachten?

Das Geheimnis hinter einem guten Mehl ist das qualitativ hochwertige und naturbelassene Korn, welches ausschließlich von Bauern aus der Region und Landesproduktenhändlern aus Nieder- und Oberösterreich bezogen wird. Jede Getreidelieferung wird vor der Annahme genauesten kontrolliert. Es beginnt die organoleptische Prüfung: visuell, riechen und tasten. Es wird geschaut ob Käferbefall oder Auswuchs sichtbar ist. Über den Geruch wären Schimmel, Fäulnis oder Lagerfehler wahrnehmbar.
Über 14,5 % Feuchtigkeit kann Getreide nicht eingelagert werden. Nun beginnt die Untersuchung im Labor z.B. auf Mykotoxine, Protein, Klebergehalt, Viskosität, Teigdehnfähigkeit, Teigwiderstand, Enzymaktivität u.v.m. Erst jetzt wird es in unseren Getreidesilos eingelagert. ⟶

Tipp: Weitere Informationen über die Mühle und natürlich über das „Brotbacken" bekommt ihr auf der „Ab Hof" Messe in Wieselburg am IME Messestand in Halle 5. Vicki und Maria sind am Messestand und backen, wie auch schon im Vorjahr, Köstlichkeiten – den ganzen Tag.

→ Vor der Vermahlung wird Getreide entstaubt, gereinigt oder ausgeschieden: Runde Unkrautsamen über den Trieur, Bruch- und Schrumpfkorn über Rüttelsiebe und Steinchen werden per Steinauslöser entfernt. Ein Magnet entfernt Eisenabrieb.
Nun ist das Getreide bereit zu Vermahlung. Diese erfolgt durch Eisenwalzen, welche sich im sogenannten Walzenstuhl befinden. Es laufen dabei jeweils 2 Walzen mit unterschiedlicher Drehzahl. Dadurch wird das Korn zerrieben. Dieser Vorgang geschieht bis zu 16 mal, wobei bei jedem Mahlvorgang das Produkt mittels Saugleitung in den Sichter gelangt. Dieser bewegt sich hängend kreisförmig und enthält 116 Siebe mit unterschiedlicher Maschenweite. Je nach Produktgröße gelangt es zu einem Walzenstuhl oder ist bereits fertiges Mehl.

Wo kann man das Mehl kaufen?

Unsere Produkte gibt es direkt bei uns im Mühlenladen. In diesem finden Sie auch verschiedene Gewürze und andere Backzutaten. Weiters bieten wir ein reichhaltiges Sortiment wie Teigwaren aus Weizen und Dinkel, verschiedene Öle, vom Essig bis zum Honig, Tees und Gewürze, Müslimischungen, Naschereien und vieles mehr.

Wird die Mühle noch mit Wasserkraft betrieben?

Ein großer Teil der benötigten Energie wird durch Wasserkraft und eine Photovoltaik-Anlage erzeugt.

Liegt Brot backen im Trend?

Ja, nicht erst durch Corona wurde das Selberbacken in vielen Haushalten und Familien neu entdeckt! Ofenfrisches Brot und Gebäck sind ein wahrer Genuss.

**Vielen Dank für die interessanten Informationen. Eine letzte Frage noch:
Wann und wo kann man Euren Mühlenladen besuchen und wie verabschiedet sich eigentlich ein Müller?**

„Glück zu", das ist der Gruß der Müller-Zunft und wir freuen uns auf Euren Besuch in der:

Harreither Staudenmühle
Staudenmühle 1
3364 Neuhofen an der Ybbs

Öffnungszeiten:
MO-FR 7:30 – 17.00
SA 7.30 – 12.00

Maria mit Tochter Vicki von der Staudenmühle, Manfred (mit Schaumrolle) und Franz von IME

Frühjahrsangebote

IME Kunden kaufen besser

nur für IME Kunden in Ihrer „brotbacken live“ Ausgabe!

Jetzt 500 EUR billiger

Serie GB 3000 Easy

Der Back- und Bratofen "ohne Schamotte"
Das traditionelle IME Backrohr welches als Universal Gerät, sowohl in der Patisserie als auch in der Fleischerei, zum Braten oder für die ganze Bandbreite von Back- und Bratwaren verwendet wird.

Robuste Ausführung, ohne Schamotte, damit die Temperaturen schnell nach oben und unten adaptiert werden können.

- Ober- und Unterhitze getrennt regelbar bis 300° Grad
- Innenhöhe 30 cm. Volledelstahlausführung
- Kippsichere, herausnehmbare Laufschienen
- 4 Einschübe pro Backrohr
- Auch als Unterbau für Kochgeräte verwendbar
- In drei Ausführungen: ohne Sichtfenster, mit Sichtfenster und mit Sichtfenster und leichter Umluft
- Preiswert und zuverlässig

Technische Details
Maße (in mm):
800 x 880 x 540 + 100 Füße
Anschluss: 5,9 kW / 400 V

-20% Aktion

Die IME® Knetmaschine

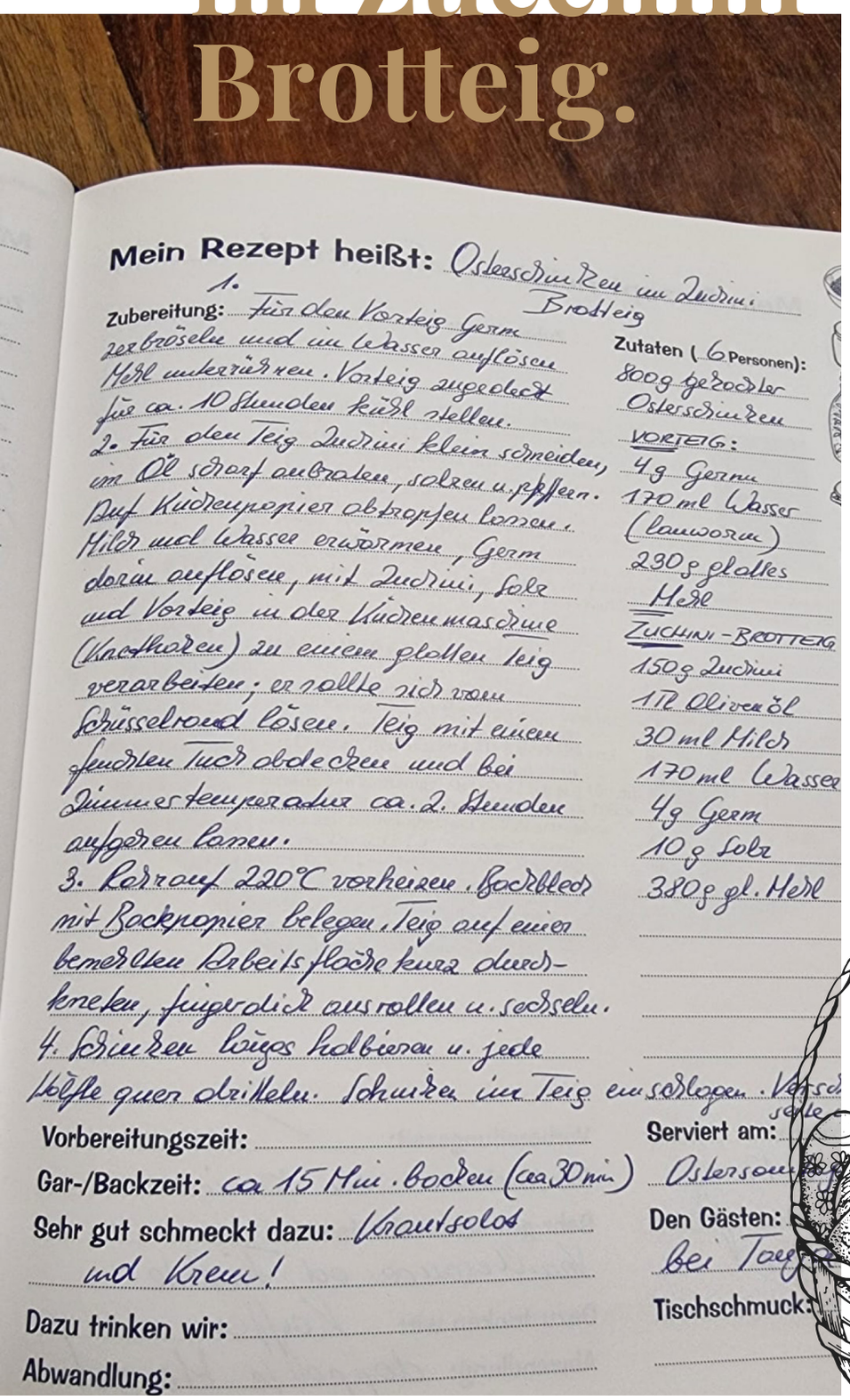
-20 % extra Rabatt auf alle Teigknetmaschinen der Serien IKA Standard und IKA Komfort.
Unser Beitrag zur Inflationsbekämpfung. Im Aktionszeitraum erhalten Sie jede IME Teigknetmaschine um 20 % billiger. Noch nie war es attraktiver gerade jetzt eine Teigknetmaschine zu kaufen. Ausserdem zusätzlich gratis: Der passende Stecker mit Phasenwender. Fragen Sie uns oder Ihren Fachhändler um weitere Details.

Jetzt sparen und ein Leben lang profitieren! Z.B.:

- **Modell IKA 33 komfort**
  jetzt 860 EUR sparen
- **Modell IKA 50 komfort**
  jetzt 1.050 EUR sparen

Aktionen gültig vom 1. März bis 15. April 2023

Osterschinken im Zucchini Brotteig.



Mein Rezept heißt: Osterschinken im Zuchini Brotteig

1.

Zubereitung: Für den Vorteig Germ zerbröseln und im Wasser auflösen Mehl unterrühren. Vorteig zugedeckt für ca. 10 Stunden kühl stellen.
2. Für den Teig Zuchini klein schneiden, im Öl scharf anbraten, salzen u. pfeffern. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Milch und Wasser erwärmen, Germ darin auflösen, mit Zuchini, Salz und Vorteig in der Küchenmaschine (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten; er sollte sich vom Schüsselrand lösen. Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 2. Stunden aufgehen lassen.
3. Rohr auf 220°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, fingerdick ausrollen u. sechseln.
4. Schinken längs halbieren u. jede Hälfte quer dritteln. Schinken im Teig einschlagen. Versch[illegible] seite

Zutaten (6 Personen):
800 g gekochter Osterschinken

VORTEIG:
4 g Germ
170 ml Wasser (lauwarm)
230 g glattes Mehl

ZUCHINI-BROTTEIG
150 g Zuchini
1 Tl Olivenöl
30 ml Milch
170 ml Wasser
4 g Germ
10 g Salz
380 g gl. Mehl

Vorbereitungszeit:

Gar-/Backzeit: ca 15 Min. backen (ca 30 min)

Sehr gut schmeckt dazu: Krautsalat und Krem!

Dazu trinken wir:

Abwandlung:

Serviert am: Ostersam[illegible]

Den Gästen: bei Tan[illegible]

Tischschmuck:

Frau Mathilde Nischler aus Fürstenbrunn hatte voriges Jahr zu Ostern ein gelungenes Familienfest. Noch heute schwärmen alle von dem tollen Osterbraten.

Vielen Dank, liebe Hilde, für das tolle Rezept und die schönen Fotos ...
Uns läuft schon das Wasser im Mund zusammen.

Das Rezept

ZUTATEN FÜR SECHS PERSONEN:

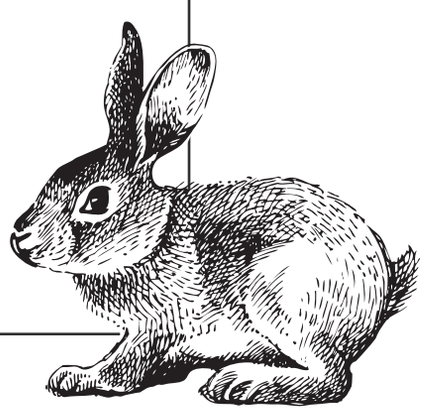
- 800 g gekochter Osterschinken

VORTEIG

- 4 Gramm Germ
- 170 ml Wasser (lauwarm)
- 290 g glattes Mehl

ZUCCHINI BROTTEIG

- 150 g Zucchini
- 1 TL Olivenöl
- 30 ml Milch
- 170 ml Wasser
- 4 Gramm Germ
- 10 g Salz
- 380 g glattes Mehl



ZUBEREITUNG

- Für den Vorteig Germ zerbröseln und im Wasser auflösen. Mehl unterrühren und Vorteig zugedeckt für ca. 10 Stunden kühl stellen.

- Für den Teig Zucchini klein schneiden, im Öl scharf anbraten, salzen und pfeffern. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Milch und Wasser erwärmen, Germ darin auflösen, mit Zucchini, Salz und Vorteig in der Küchenmaschine (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. Er sollte sich vom Schüsselrand lösen. Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden aufgehen lassen.

- Rohr auf 220 Grad vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, fingerdick ausrollen und sechseln.

- Schinken längs halbieren und jede Hälfte quer dritteln. Schinken im Teig einschlagen. Verschluss Seite nach unten. Bis zu einer halben Stunde backen.

- Als Beilage schmeckt sehr gut Krautsalat und Kren dazu.

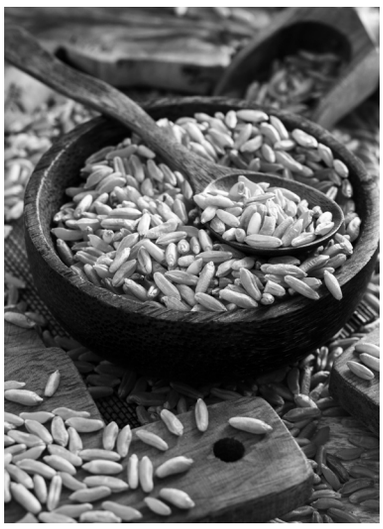
Urgetreide *Teil 4* Kamut oder Khorasan Weizen.

Nach Einkorn, Emmer und Waldstaudenroggen gehört auch Kamut zu den Urgetreidesorten.

Der Name „Kamut“ kommt aus dem ägyptischen und heißt „Seele der Erde“. Trotzdem streiten sich die Geister, ob Ägypten wirklich das Ursprungsland ist. Moderne DNA-Analysen haben gezeigt, dass die eigentliche Heimat in Chorasan im heutigen Iran liegt. Fest steht, dass man diese Weizenart bereits vor rund 6.000 Jahren anbaute und sie heute vor allem in Nordamerika, Kanada und Südeuropa vorkommt.

Wie alle Urgetreide überzeugt auch diese Kulturform des Hartweizens durch sehr große Körner und durch seine Robustheit gegenüber Schädlingen und Krankheiten. Kamut hat einen milden, nussigen Geschmack und weist einen sehr hohen Nährstoffgehalt auf. Es enthält bis zu 40 % mehr Proteine als moderne Weizensorten, einen 35 % höheren Anteil an Magnesium und Zink und eine beachtliche Menge an B-Vitaminen und Vitamin E. 200 g Kamutbrot deckt außerdem den Tagesbedarf an Selen (zuständig für gute Haut und kräftige Haare) und 100 g liefern 10 g Ballaststoffe, mehr als ein Drittel der täglich empfohlenen Menge.

In der konventionellen Landwirtschaft findet man Kamut kaum, da wesentlich niedrigere Erträge zu erwarten sind. Wegen dem langsamen Wachstum und der Resistenz gegen Spritzmittel ist es für Bauern uninteressant und der Anbau lohnt sich nicht. Vor allem ist Kamut in der Bio-Landwirtschaft anzutreffen - für das Mehl muss man etwas tiefer in die Tasche greifen.



Mehl aus Kamut hat im Gegensatz zum herkömmlichen Weizen keine Typenbezeichnung; man bekommt es hell oder als Vollkornmehl. Vollkornmehl ähnelt in seiner Konsistenz eher Roggenmehl als Weizenmehl und braucht bei der Verarbeitung zu Brotteig besonders kräftiges Kneten und eine längere Gehzeit.

Rezept
Kamut-brötchen

ZUTATEN

- 500 g Kamut gemahlen
- 20 g Germ
- 350 g Buttermilch
- 10 g Salz
- 10 g Sirup (z.B. Gerstensirup)
- 20 g Butter

ZUBEREITUNG

Den Germ mit lauwarmer Buttermilch, Sirup und Salz anrühren und gehen lassen (ca. 20-30 min.); dann mit dem Mehl und der Butter kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Etwa 40 min.

Bei Zimmertemperatur gehen lassen, dann Brötchen formen.

Brötchen auf ein Blech legen und nochmals abgedeckt 30 min. gehen lassen. Backofen auf 200°C vorheizen und 25 min. backen. Vor dem Einschießen kurz mit etwas Wasser besprühen. Während des Backvorganges nochmals besprühen oder beschwaden.

Brotbacken *live*

Die Information für Kunden und Partner

Das Magazin erscheint jährlich - gedruckt und auch als Mail-Version. Zusätzlich erhalten Sie mehrmals jährlich Rezepte als Newsletter per Mail. Bestellen Sie für sich oder Bekannte einfach per Mail an **info@ime.at** oder rufen Sie uns an unter **0662/88 00 70**. Dieser ist kostenlos, kann jederzeit abbestellt werden und es werden keine Daten weitergegeben.

Erlebnisberichte erwünscht !

7 Jahrzehnte gibt es nun schon IME Brotbacköfen. Grund für viele zufriedene Kunden uns ihre Erlebnisse mit diesen Öfen mitzuteilen. Senden auch Sie uns Ihre Erfahrungen oder ein gutes Rezept. Wir freuen uns darauf.
Ihre Nachricht bitte an redaktion@ime.at oder info@ime.at
Danke!

www.ime.at

Ihr Fachhändler

Für den Inhalt verantwortlich:
IME Back- und Kochgeräte GmbH,
Gewerbepark Habach 9a | 5321 Koppl, Salzburg, Austria
T. 0662 880 070, F. 0660 880 070 8 | office@ime.at
www.ime.at

IME SEIT 1950

Alle Angaben ohne Gewähr. Die Redaktion haftet nicht für Aussagen die in dieser Broschüre getätigt werden. Trotz sorgfältiger Recherche können nicht alle der Reaktion zugetragenen Informationen 100 %ig überprüft werden.

Grafik: jennifer-janser.com | Fotos: IME, Pexels, Shutterstock, Freepik