



Gerboin Ludovic und David Hanus (rechts) aus der Bäckerei Ways.

## Pao de Brasil

### Zutaten:

#### Quellstück:

0,500 kg Maniokmehl  
1,000 kg Mangosaft

#### Avocadocreme:

3 Stück Avocado  
Knoblauch, Salz, Pfeffer,  
Zitronensaft, Curry

#### Paranüsse:

0,200 kg Paranüsse  
Butter

#### Zucker, braun

#### Hauptteig:

1,500 kg Quellstück  
3,000 kg Mischbrotteig

### Herstellung:

#### Quellstück:

Zutaten verrühren und 3 Std. stehen lassen.

#### Avocadocreme:

Avocado-Fruchtfleisch  
pürieren und mit Gewürzen  
abschmecken.

#### Paranüsse:

Nüsse mit Butter in braunem  
Zucker karamellisieren.

### Hauptteig:

Quellstück in betriebsüblichen  
Mischbrotteig einkneten las-  
sen, dann Avocadocreme und  
Nüsse unterarbeiten.  
Teigtemperatur (TT): 25 °C  
Teigruhe (TR): 30 Min.

#### Aufarbeiten:

Teiginlage (TE): 1,150 kg  
Teigstücke abwiegen und  
rundwirken.

#### Backvorbereitung:

Vor dem Einschließen die Län-  
derumrisse von Brasilien per  
Schablone aufstauben.

#### Backen:

Mit Schwaden einschließen,  
Zug betriebsüblich öffnen.  
Backtemperatur: 220 °C  
Backzeit: 50 Minuten

1. Nach halber Backzeit die  
Brote herausnehmen. Pista-  
ziencreme mit einem Pinsel  
auf die markierte Länderfläche  
aufstreichen und mit gefärb-  
tem Sesam bestreuen. An-  
schließend fertig backen.

2. Nach dem Ausbacken mit  
Wasser die Oblate „Pao de Bra-  
sil“ anbringen und die Flaggen  
einstecken.

## Mit Siegern feiern und genießen

Als größtes Sportereignis des Jahres wird in Kürze die Fußball-Weltmeisterschaft in Brasilien angepfiffen und auch hierzulande die Menschen in ihren Bann ziehen. Dann wird jede Gelegenheit genutzt, die Spiele als Anlass zum Feiern zu nehmen. Diese Kombination vor Augen hatten auch die Einsender der WM-Rezepte, die sich nach dem Aufruf in der ABZ mit ihren Ideen an der Wettbewerbs-Ausschreibung der neuen Publikumszeitschrift „Brot“ beteiligt haben. Seine Wertung hat das Magazin jetzt in der ersten Ausgabe (Seite 16) veröffentlicht. Die ABZ stellt hier die fünf besten Rezepteinsendungen vor, die sich backtechnisch dem Thema „Fußball-Weltmeisterschaft in Brasilien“ in besonderer Weise angenommen haben. Alle Einsender haben sich für ihre Produkte nicht die auf die Nationalfarben des deutschen Teams konzentriert, sondern mit dem Veranstalterland Brasilien auseinandergesetzt. So werden für die Backwaren die „brasilianischen Rohstoffe“ Maniokmehl, Amaranth, Topinambur, Paranüsse und Rohrzucker verwendet. Ihren besonderen Kick bekommen sie durch individuelle Gewürze. Alle Kreationen haben eines gemeinsam: Sie sind bestens zum Grillen und Feiern geeignet.



Ihr Brot mit Maniok, Avocados und Paranüssen haben Gerboin Ludovic und David Hanus Pao de Brasil genannt.

(dk)

## Inkaball

### Zutaten:

#### Sauerteig:

0,600 kg Rg.-Vollkornschrot  
0,600 kg Wasser  
0,030 kg Anstellgut

#### Brühstück:

0,040 kg Amaranth  
0,080 kg Wasser

#### Hauptteig:

1,200 Sauerteig  
0,120 kg Brühstück  
0,980 kg Roggenmehl  
0,560 kg Weizenmehl  
0,140 kg Rogginnello  
0,046 kg Hefe  
0,060 kg Salz  
0,039 kg Malz, flüssig  
0,070 kg Weizenkraft  
1,220 kg Wasser  
0,320 kg Topinambur

### Herstellung:

**Sauerteig:**  
Zutaten vermischen und 30 Std. stehen lassen.

#### Hauptteig:

Kneten (spiral): 12 langsam  
Teigtemperatur (TT): 24 °C  
Teigruhe (TR): 20 Min.  
Die frische Topinambur ge-  
würfelt kurz vor Knetende  
dem Teig zugeben.



Die Zugabe von Amaranth und Topinambur zeichnen den Inkaball der Bäckerei „Ihre kleine Backstube“ in Nuthetal aus.



## Brasil-Brot

### Zutaten:

#### Vorteig:

0,100 kg Weizenvollkornmehl  
0,100 kg Weizenmehl, Type 550  
0,200 kg Haferflocken  
0,004 kg Hefe  
0,020 kg Honig  
0,400 kg Vollmilch

#### Weizensauer:

0,100 kg Weizenmehl, Type 550  
0,100 kg Wasser  
0,010 kg Anstellgut

#### Kochstück:

0,100 kg Lupinenschrot  
0,300 kg Wasser (kochend)

#### Teig:

1,700 kg Weizenmehl, Type 550  
0,824 kg Vorteig (gekühlt)  
0,200 kg Weizensauer  
0,040 kg Gerstenmalz  
0,050 kg Hefe  
0,044 kg Salz  
0,030 kg Rohrzucker  
0,030 kg Quark  
1,000 kg Wasser (zirka)  
0,160 kg Chili, gehackt

### Herstellung:

#### Vorteig:

Kneten: von Hand verrühren  
Teigtemperatur (TT): 20 °C  
Teigruhe (TR): 2 Std. bei 20 °C,  
dann bis 16 Std. bei 4 bis 6 °C  
**Weizensauer:**  
Kneten: von Hand verrühren



Siegfried Brenneis (Mudau-Schloßbau) hat für sein Brasil-Brot einen besonderen Dekor entwickelt.



Teigtemperatur (TT): 27 bis 28 °C  
Teigruhe (TR): 12 bis 16 Std.  
bei Raumtemp.

**Kochstück:**  
Kochen: 10 bis 15 Minuten  
Teigruhe (TR): 2 Std.

**Hauptteig:**  
Kneten (spiral): 5 + 3 Min.  
Teigtemperatur (TT): 22 bis 24 °C  
Teigruhe (TR): 60 Min. (evtl. kühlen)  
Teiginlage (TE): 250 g  
1200 g Teig zurückbehalten zum  
Ausrollen der Fußballoptik  
Lupinen-Kochstück und in etwas Öl  
eingelegte Chili kurz vor Knetende  
zusetzen.

### Aufarbeiten:

1. Den zuvor entnommenen Teig 5 bis 10 Min. entspannen lassen und auf eine Stärke von 1,5 mm ausrollen und frosten.  
2. Den restlichen Teig ca. 1 Std. (evtl. im Kühlhaus) entspannen lassen, zwischendurch den Teig zusammenlegen, damit er Spannung bekommt.  
3. Nach der Teigruhe abwiegen, rund formen, in Maisgrieß wälzen und auf Bleche setzen.  
4. Die ausgerollte Teigplatte aus dem Froster nehmen, mit einem runden Ausstecher Platten ausstechen. Anschließend mit Wasser abstreichen und in gemahlene, leicht geröstete Kürbiskerne drücken, auf die mit Maisgrieß gewälzten Teiglinge legen und leicht andrücken.  
5. Bei 3/4 Gare seitlich einschneiden und mit einer Fußballschablone mit Weizenmehl abstauben.  
**Backen:**  
Leicht vorschwaden, Schwaden beim einschließen, Zug geschlossen halten.  
Backtemperatur: 240 bis 210 °C, fallend  
Backzeit: ca. 30 Minuten

## Fußballbrot

### Zutaten:

#### Vorteig (Poolish):

2,000 kg Weizenmehl, Type 550  
2,000 kg Wasser  
0,010 kg Hefe

#### Sauerteig:

0,750 kg Rg.-Vollkornschrot, fein  
0,750 kg Wasser (warm)  
0,075 kg Anstellgut

#### Quellstück:

1,000 kg Paranüsse, grob gebroch.  
1,000 kg Acaibeerensaft

#### Hauptteig:

4,010 kg Vorteig  
1,500 kg Sauerteig  
6,250 kg Weizenmehl Type 550  
1,000 kg Weizenvollkornmehl  
0,500 kg Honig  
0,200 kg Salz  
0,150 kg Hefe  
3,500 kg Wasser

### Herstellung:

#### Vorteig:

Zutaten vermengen und über  
Nacht zugedeckt im Raum stehen  
lassen

#### Sauerteig:

Zutaten vermengen und über  
Nacht zugedeckt im Raum stehen  
lassen

#### Hauptteig:

Kneten (spiral): 5 + 5 Min.  
Aus dem hellen Teig zuerst Teig-  
bälle für die Mitte (125 g/Brot) ab-



Fußballbrot von Felix Remmele: Das Helle muss in die Mitte der Dunklen.

3. Bei 3/4 Gare einschließen.

#### Backen:

Mit Schwaden einschließen, die  
letzten 10 Min. Zug auf.  
Backtemperatur: 240 auf 210 °C  
Backzeit: 35 Minuten

## Caxirola-Seelen

### Zutaten:

#### Mischung Pao de queijo:

0,200 kg Vollei  
0,240 kg Quark  
0,100 kg Parmesan  
0,100 kg Emmentaler  
0,075 kg Maniokmehl  
0,200 kg Öl  
0,020 kg Salz  
0,100 kg Wasser  
0,200 kg Vollmilch

#### Grundteig:

1,000 kg Weizenmehl Type 550  
0,100 kg Weizenvorteig (TA200)  
0,022 kg Salz  
0,050 kg Hefe  
0,020 kg Malz-Lezithin-Backmittel  
0,500 kg Wasser

### Herstellung:

#### Mischung:

Alle Zutaten mischen und 1 Tag  
ruhen lassen.

#### Grundteig:

Kneten (spiral): 4 + 4 Min.

Teigtemperatur (TT): 22 °C  
Teigruhe (TR):

über Nacht, gekühlt  
Die Mischung nach der  
Langsam-Knetphase dazugeben.

#### Aufarbeiten:

1. Teig 1 Std. vor Verarbeitung aus  
der Kühlung nehmen.

2. Betriebsüblich wie Seelen aufar-  
beiten (Teiggewicht/Stück: 140 g).  
3. Die eine Hälfte in Käse, die  
andere in Leinsamen drücken.

#### Backen:

Mit Schwaden einschließen.  
Backtemperatur: 250 °C  
Backzeit: 18 Min.



Die Caxirola-Seelen, auch brasilianische Rasseln genannt, kommen auch aus der Bäckerei Ways in Moosinning.