

Unsere FAQ ist das WWW und das steht für „Welling weiß was“

Die FAQ wird fortlaufend aktualisiert.

Allgemein

Frage: Ist Hefe Glutenfrei?

Normale Hefe ist immer glutenfrei, da sie auf Melasse gezüchtet wird! Findet ihr genauso bei Google! Bio-Hefe wird mitunter auf Getreide gezüchtet müsste aber dann genauso deklariert sein wie alle anderen glutenhaltige Produkte! Es gilt: Steht nichts von Gluten in den Zutaten, dann ist auch keine drin.

Frage: Oliver, wie geht das, dass deine Rezepte ohne Xhantan oder Flohsamenschalen so gut funktionieren? Bei vielen Rezepte anderer Blogger, sind diese Sachen immer mit drin.

Weil ich durch viele Versuche die Rezepte so entwickelt habe, dass es ohne auskommt. Warum Sachen rein geben, die teilweise schon drin sind. Außerdem versuche ich, die Rezepte so schlank wie möglich zu halten und ich sehe Zeit auch als Zutat. Schnell einen Teig im Ofen zu haben, ist nicht immer gut.

Frage: In den Rezepten steht „garen“ lassen und dann erst in den Ofen.? Verstehe ich nicht!

Nach dem Kneten ist der Teig sehr weich und braucht die Teigruhe zum Nachquellen. Beim Brot zum Beispiel 45 min. Danach formt man die Gebäcke und lässt sie noch einmal 30 min. gehen, das nennt man "Gare". Dann erst backen, denn ohne Gare werden es feste, flache Gebäcke.

Mehl

Frage: Welches Mehl nehme ich für was?

Mix B ist ein heller Mix für Brot, aber auch für Brötchen. Ich nehme es auch gerne für Hefeteige.

Mix C ist ein Mix für Rührkuchen usw. und Mürbeteig und Kekse.

Mix IT dunkel ist ein Mehl für dunkle Brote und Brötchen.

Farina kann als Brot klappen, aber es ist echt gut für Kartoffelprodukte.

Mix IT Universal ist ein Universalmehl, das man für Vieles nutzen kann.

Frage: Welches Mehl ist das Beste für Pfannkuchen?

Für Pfannkuchen nehme ich gerne Farina, aber Mix IT Universalmehl geht auch.

Version 02

© Copyright by Oliver Welling

Rustikales Brot

Frage: Wenn man die doppelte Menge nimmt: um wieviel Minuten verlängert sich die Backzeit?

Ca. auf 1:10 h und die Knetzeit bitte verdoppeln.

Frage: Wie lange muss das Rustikale Brot auskühlen, bis man es anschneiden kann?

Für die Krume ist es am besten, sie auf Raumtemperatur abkühlen zu lassen. Zum Kosten kann man allerdings ein Knäuschen abschneiden.

Frage: Bleiben für die Brötchen des rustikalen Brot-Rezepts Temperatur und Backzeit gleich?

Die Temperatur ja, aber die Backzeit reduziert sich auf 20 bis 25 min. je nachdem welche Farbe Deine Kruste haben soll.

Hefe-Rezepte

Frage: Kann ich den Teig auch schon einen Tag vorher vorbereiten und dann erst morgens fertigbacken?

Wenn man die Hefe um die Hälfte reduziert! Kaltes Wasser für den Teig und Teigruhe einhalten, dann Semmel formen und sie aufsetzen, wirklich gut mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken, damit sie nicht trocken werden und so in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Morgen rausholen, fertig machen wie gewünscht und nach 30 min. Ruhezeit in den Ofen. Das sollte gehen!

Frage: Kann man auch statt Butter auch Margarine nehmen?

Ja das geht!

Frage: Kann man den Teig auch mit Schär Universal Mehl machen?

Das Rezept ist sehr lange nur auf Mix B von mir entwickelt worden. Mix IT Universal ist leider so anders, dass dafür ein neues Rezept entwickelt werden muss.

Frage: Gibt es eine Möglichkeit das Eigelb zu ersetzen?

Schwierig, bzw. nur mit Ei-Ersatz, das ginge, denn ohne Ei wird es nicht so typisch wie ein süßer Hefeteig.

Frage: Die Weckmänner werden nicht so süß wie die glutenhaltigen. Ich habe normalen Zucker genommen, anstatt Rohrzucker. Was kann ich anders machen?

Version 02

© Copyright by Oliver Welling

Die Weckmänner mit Hagelzucker garnieren oder mit Zuckerguss einpinseln.

Frage: *Kann man die Weckmänner auch einfrieren und dann wieder aufbacken?*

Einfach 2-3 min. früher aus dem Ofen holen und noch heiß einfrieren.

Olivers glutenfreie Rezepte