



◆.....◆
KRUSTENZAUBER GmbH
Im Kaisemer 16a | 70191 Stuttgart
Germany
◆.....◆



STARTER-BOOKLET

Mit hilfreichen Tipps zur Anwendung & Pflege,
sowie leckeren Rezeptideen für den perfekten Start
mit Deinem neuen Backbegleiter.

99
LIEBE IST WIE DAS
TÄGLICHE BROT: IMMER
GLEICH UND DOCH
IMMER WIEDER ANDERS.

– Sigrid Undset –

DAS ERWARTET DICH

Die Geschichte von KRUSTENZAUBER	4
Dein Gusseisen Topf	6
Gebrauchsanleitung	7
Pflegehinweise	8
Service & Support	9
Dein Gärkörbchen	10
Unsere Produkte	11
Rezept für original Krustenbrot	12
Rezept für einfaches Topfbrot	14
Rezept für saftige Joghurtkruste	16
Rezept für traditionellen Krustenbraten	18



GENUSS TRIFFT AUF TRADITION

Die Geschichte von KRUSTENZAUBER

Schon als kleiner Junge hat mich der einmalige Duft von ofenfrischem Brot und leckerem Kuchen in die Backstube meiner Großeltern gelockt. Oma, Opa und ihre kleine Dorfbäckerei waren berühmt und berüchtigt für ihre leckeren Krustenbrote. Als Kind war es für mich das Größte, in der Backstube zu helfen und als Dankeschön als Erster das ofenfrische Brot probieren zu dürfen.

Obwohl ich beruflich nicht in die Fußstapfen meiner Großeltern getreten bin, ist die Liebe zum Backen in meiner Familie auch Generationen später ungebrochen.

Das köstliche Krustenbrot gibt es heute immer noch, sowohl in der originalen Bäckerei als auch in unserer

eigenen Küche. Da wir natürlich keinen großen Backofen in der Küche haben, nutzen wir Gusseisentöpfe für unser perfektes Brot. Am liebsten genießen wir es bei einem ausgiebigen Frühstück oder einem herzhaften Vesper im Kreis unserer Liebsten.

Diese Backtradition möchten wir gerne mit Dir teilen. Auf den folgenden Seiten findest Du unser originales KRUSTENZAUBER-Rezept und weitere leckere Rezeptideen.

Jetzt bist Du an der Reihe. Schnapp Dir Deinen neuen KRUSTENZAUBER-Backbegleiter und verzaubere Deine Liebsten mit dem wahrscheinlich leckersten Krustenbrot, das Du da draußen bekommen wirst ;)

Viel Spaß beim Backen wünschen

Michael & Katharina

und das KRUSTENZAUBER-Team





DEIN GUSSEISEN TOPF

Bitte lese Dir die Anwendungshinweise und Tipps zur Reinigung und Pflege sorgfältig durch. Dein Gusseisen Topf wird es Dir danken.



PFLEGELEICHT



LANGLEBIG



VIELSEITIG

GEBRAUCHSANLEITUNG

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Du den Topf das erste Mal verwendest, solltest Du ihn mit warmem Wasser ausspülen und mit einem Tuch abtrocknen. Wenn Du den Topf nur an der Luft trocknest oder feucht aufräumst, besteht das Risiko, dass sich Rost bilden kann.

Generell kann Dein Topf nicht nur im Backofen sondern auch auf allen Herdtypen verwendet werden. Fasse den heißen Topf bitte immer mit einem Topflappen oder Küchenhandschuh an und verwende vor dem Abstellen einen Untersetzer, um die Fläche darunter zu schützen.

Richtig Einbrennen

Obwohl Dein Gusseisen Topf schon voreingebrannt bei Dir ankommt empfehlen wir, diesen vor dem ersten Gebrauch nochmals einzubrennen. Dann bildet sich eine Antihafschicht (sog. Patina), die ihn auch vor Rost schützt.

Wie gehst Du hierbei vor?

Du kannst den Gusseisen Topf entweder auf dem Herd oder im Backofen einbrennen. Wir empfehlen Dir das Einbrennen im Backofen.

- 1 Heize den Ofen auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vor.
- 2 Spüle den Gusseisen Topf mit Wasser aus und trockne ihn mit einem Tuch.
- 3 Fette ihn mit Sonnenblumenöl, Rapsöl oder Leinöl ein und nimm überschüssiges Öl mit Küchenpapier auf, damit sich nur ein leichter Ölfilm bildet. Olivenöl eignet sich nicht, da es sich nicht so hoch erhitzen lässt.
- 4 Stelle den Topf anschließend mit der Öffnung nach unten für etwas eine Stunde bei 250 Grad in den Backofen. Ein Stück Alufolie kann als Tropfschutz dienen. Der Deckel kann seitlich an den Topf gelehnt oder separat eingebrannt werden.
- 5 Schalte den Ofen anschließend aus und lasse Deinen Gusseisen Topf abkühlen.
- 6 Wenn Du feststellst, dass die Patina weniger wird, kannst Du Deinen Gusseisen Topf einfach wieder neu einbrennen.



Falls Du auf dem Herd kochen möchtest, solltest Du anfangs etwas mehr Öl verwenden, damit Dein Gargut nicht kleben bleibt. Durch eine stärker werdende Patina wird dies dann verhindert.

REINIGUNG & PFLEGE

Dein Gusseisen Topf gehört nicht in die Spülmaschine und muss daher von Hand gereinigt werden. Ansonsten würde er seine Patina verlieren und rosten.



1 Lass Deinen Topf nach dem Gebrauch auskühlen. Das heiße Gusseisen sollte nicht mit kaltem Wasser in Berührung kommen, da es sonst zu Rissen im Material kommen kann.



2 Wische ihn mit etwas Küchenpapier oder einem Tuch aus. Bei Bedarf mit lauwarmem Wasser nachspülen. Spülmittel und andere aggressive Reiniger würden die Patina beschädigen.



3 Reibe das Gusseisen anschließend mit etwas Öl ein. Dadurch wird die Bildung der Patina unterstützt.

Wenn Du diese Hinweise befolgst, kann Dir Dein neuer Kochbegleiter lange Zeit viel Freude bereiten.

Rost angesetzt?

Wenn sich bereits eine dickere rötliche Schicht angesetzt hat, dann empfehlen wir, die Oberfläche mit feiner Stahlwolle oder einem Stahlschwamm zu schrubben. Das Eisen hält diese Behandlung aus.

Bei nur leichtem Rost empfehlen wir Dir folgendes

- 1** Befülle Deinen Topf ca. 2cm tief mit Speiseöl, damit der Boden gut bedeckt ist.
- 2** Stelle den Topf anschließend auf den Herd und erhitze das Öl für einige Minuten.

3 Füge in das Öl löffelweise Salz und verrühre die Mischung, bis sich eine cremige Substanz bildet. Achte dabei darauf, dass nichts anbrennt und schalte den Herd dann wieder aus und lasse alles abkühlen.

4 Wische Deinen Topf nach dem Abkühlen gründlich mit Küchenpapier aus, bis er wieder sauber ist.

5 Jetzt sollte der Rost verschwunden sein. Falls das nicht so sein sollte, melde Dich gerne bei uns. Wir finden mit Sicherheit eine Lösung.



Lagere deinen Gusseisen Topf an einem **trockenen Ort**. Damit das Öl im Topf nicht ranzig wird nachdem Du ihn verstaut hast, empfehlen wir z.B. ein Stück **Pappe, festes Papier oder Holz** zwischen Topf und Deckel zu legen, um dadurch für eine gute Belüftung zu sorgen und um Rostbildung vorzubeugen.

SERVICE & SUPPORT

Bei Fragen oder Problemen unterstützen wir Dich jederzeit!



support@krustenzauber.de

Wir antworten Dir innerhalb von **24 Stunden**.



DEIN GÄRKORB

Das Gärkörbchen hilft Dir dabei, dass der Brotteig während des Gehens in Form bleibt und seine notwendige Ruhe bekommt.

So kann der Teig wunderbar aufgehen und das spätere Brot erhält durch die Struktur des Körbchens ein wunderschönes Muster. Vor dem Hineinlegen des Brotteigs solltest Du das Gärkörbchen unbedingt mit Mehl bestäuben, damit der Teig nicht kleben bleibt.

Damit Du lange Zeit Freude mit Deinem Gärkörbchen hast, solltest Du es nicht mit Wasser auswaschen. Lass Teigreste einfach trocknen und klopf diese danach ab oder wische das Körbchen mit einem trockenen Tuch aus.



Das Gärkörbchen nicht im Ofen verwenden



ATMUNGSAKTIV



AUS RATTAN



PFLEGELEICHT



LEINENTUCH



GENUSS TRIFFT AUF HANDWERKSKUNST

Ein Auszug aus der Produktwelt von KRUSTENZAUBER



Gusseisen
KASTENFORM

inklusive
Gärkörbchen



BÄCKERMESSER
Set

inklusive
Ersatzklingen



Emaillie
TOPF

inklusive
Gärkörbchen



Gusseisen
BRÄTER

inklusive
Gärkörbchen

✓ Aus hochwertigen Materialien

✓ Lange Freude bei richtiger Pflege

✓ Sorgfältig von Hand gefertigt



ORIGINAL KRUSTENBROT



VORBEREITUNG
30 MINUTEN



RUHEZEIT
150 MINUTEN



BACKZEIT
50 MINUTEN



GESAMTZEIT
240 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN

- ✓ **500 g** Weizenmehl (Typ 1050)
- ✓ **250 g** Roggenmehl (Typ 1150)
- ✓ **1 Würfel** frische Hefe
- ✓ **30 g** Sauerteigpulver
- ✓ **1 TL** Zucker oder Honig
- ✓ **2 EL** Öl, z.B. Sonnenblumenöl
- ✓ **1 EL** Malzextrakt
(alternativ Honig oder Agavendicksaft)
- ✓ **2 TL** Salz
- ✓ **Eine kleine Hand voll**
Zarte Haferflocken
- ✓ **50 g** Sonnenblumenkerne
(alternativ je nach Vorliebe Kürbiskerne,
Leinsamen, Sesam, Kümmel)
- ✓ **Ca. 500 ml** lauwarmes Wasser
- ✓ **Etwas Mehl** zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

- 1** Vermische das Mehl, den Sauerteig, die Haferflocken und das Salz. In der Mitte der Masse eine Kuhle eindrücken und dort die frische Hefe hinein bröseln. Füge anschließend den Zucker oder Honig hinzu und bedecke die Kuhle mit etwas lauwarmem Wasser.
- 2** Warte nun ca. 10 Minuten, bis das Hefegemisch zu schäumen beginnt. Gib währenddessen den Malzextrakt und das Öl vorsichtig auf den Rand der Masse.
- 3** Knete anschließend den Teig mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät gut durch und gebe währenddessen langsam ca. 450 ml lauwarmes Wasser hinzu. Der Teig sollte so lange geknetet werden, bis eine homogene Masse entsteht, die nicht am Rand der Rührschüssel festklebt. Gib während des Rührens die Sonnenblumenkerne hinzu.

4 Lass den Teig anschließend für 1 Stunde in einer abgedeckten und bemehlten Schüssel bei Zimmertemperatur ruhen.

5 Knete den Teig danach nochmals gut auf einer bemehlten Arbeitsfläche von Hand für einige Minuten durch.

6 Bestäube nun das Gärkörbchen mit etwas Mehl und gib den Teig hinein. Decke den Teig mit dem Leinentuch ab und lasse ihn so nochmals für 90 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen.

7 Heize anschließend den Backofen mit geschlossener Topf auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vor.

8 Gib den Brotlaib vorsichtig in den Topf. Du kannst Backpapier hineinlegen oder den Boden mit etwas Öl bestreichen, sodass der Teig nicht am Boden festbrennt.

9 Bei geschlossener Form für mindestens 50 Minuten (Stäbchenprobe) backen. Nach den ersten 10 Minuten Backzeit die Temperatur von 250 auf 200 Grad reduzieren.





EINFACHES TOPFBROT



VORBEREITUNG
10 MINUTEN



RUHEZEIT
90 MINUTEN



BACKZEIT
50 MINUTEN



GESAMTZEIT
150 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

ZUTATEN

- ✓ **350 g** Weizenmehl (Typ 550)
- ✓ **150 g** Roggenmehl (Typ 1150)
- ✓ **20 g** frische Hefe
- ✓ **150 g** Joghurt (natur)
- ✓ **220 ml** Wasser lauwarm
- ✓ **2 TL** Salz
- ✓ **2 EL** Balsamico
- ✓ **1,5 TL** Honig
- ✓ **1 TL** Backmalz

ZUBEREITUNG

- 1** Löse die Hefe in 220ml lauwarmem Wasser auf.
- 2** Gib alle Zutaten (auch die aufgelöste Hefe und das Wasser) in eine große Rührschüssel.
- 3** Mixe den Teig ca. 5 Minuten in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer (jeweils den Teigaufsatz nutzen), bis eine glatte Teigmasse entsteht.
- 4** Bestäube nun das Gärkörbchen großzügig mit Mehl und gib den Teig hinein. Bedecke den Teig mit dem Leinentuch und lasse ihn rund 90 Minuten ruhen.
- 5** Stelle den leeren Gusseisen Topf in den

Backofen und heize diesen auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vor.

6 Nimm jetzt den vorgeheizten Topf aus dem Ofen und stülpe den Teig aus dem Gärkorb hinein. Bitte vorsichtig vorgehen, da der Topf bereits heiß ist.

7 Das Brot backt nun ca. 45-50 Minuten. Optional kannst du in den letzten 10 Minuten den Deckel abnehmen für eine noch knusprigere Kruste.

8 Nimm nun das Brot aus dem Topf und lass es abkühlen. Den leeren Topf kannst Du wieder in den Ofen stellen, sodass er hier langsam auskühlt.



Guten Appetit!



SAFTIGE

JOGHURTKRUSTE



VORBEREITUNG
10 MINUTEN



RUHEZEIT
90 MINUTEN



BACKZEIT
50 MINUTEN



GESAMTZEIT
150 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Zutaten

- ✓ **350 g** Weizenmehl (Typ 550 oder 630)
- ✓ **150 g** Roggenmehl (Typ 1150)
- ✓ **100 g** Naturjoghurt (3,8% Fett)
- ✓ **2 EL** weißer Balsamico
- ✓ **2 TL** Salz
- ✓ **1 TL** Honig
- ✓ **1 TL** Backmalz
- ✓ **240 ml** warmes Wasser (max. 40 Grad)
- ✓ **10 g** frische Hefe
- ✓ **Etwas Öl**
- ✓ **Brotgewürz** oder Kümmel nach Wunsch

Zubereitung

- 1** Gib alle Zutaten (außer Wasser und Hefe) in eine große Schüssel.
- 2** Löse die Hefe im warmen Wasser auf und gib die Mischung ebenfalls in die Schüssel.
- 3** Knete im Anschluss die Masse mit einem Knethaken für ca. 3 Minuten, bis ein glatter Teig entsteht.
- 4** Jetzt kannst Du das Leinentuch vom Gärkob abnehmen und die Form gut mit Mehl bestäuben. Lege nun den Teig hinein und decke ihn mit dem Leinentuch ab. So kann der Teig für ca. 90 Minuten gehen.
- 5** Heize gegen Ende der Gehzeit den Ofen mit dem Topf auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vor.

6 Gib nach Ende der Gehzeit den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und falte den Teig mehrmals. Nun kann die Kugel in den vorgeheizten Topf. Schneide die Kugel mehrfach ein (z.B. mit dem KRUSTENZAUBER Bäckermesser). So bildet sich eine knusprige und schöne Kruste.

7 Deckel drauf und auf die unterste Schiene für 50 Minuten ab in den Ofen.

8 Wenn das Brot nach 50 Minuten eine schöne Farbe hat, ist es fertig, sonst einfach noch 5 Minuten ohne Deckel weiterbacken.

9 Jetzt kannst du das Brot aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen. Den heißen, leeren Topf kannst du zurück in den Ofen stellen, sodass er langsam abkühlt und währenddessen Dein frisches Brot genießen.



Guten Appetit!



TRADITIONELLER KRUSTENBRATEN



VORBEREITUNG
20 MINUTEN



KOCHZEIT
140 MINUTEN



GESAMTZEIT
160 MINUTEN



PORTIONEN
4



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

ZUTATEN

- ✓ **1,2kg** Schweinebraten (mit Schwarte)
- ✓ **1/4 Stück** Sellerieknolle
- ✓ **1** Prise Salz
- ✓ **1** Prise Pfeffer
- ✓ **1** fein gepresste Knoblauchzehe
- ✓ **2 EL** Öl zum Einreiben
- ✓ **2** mittelgroße Zwiebeln
- ✓ **3** Knoblauchzehen
- ✓ **3** mittelgroße Möhren
- ✓ **1 Schuss** Öl für den Topf
- ✓ **1 L** Gemüsebrühe

ZUBEREITUNG

- 1** Heize den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vor.
- 2** Spüle den Schweinebraten mit kaltem Wasser ab und tupfe ihn mit Küchenpapier trocken. Schneide anschließend die Schwarte mit einem Messer rautenförmig ein und reibe das Fleisch mit ein wenig Öl, Salz, Pfeffer und gepresstem Knoblauch gut ein bzw. würze es.
- 3** Schäle die Zwiebeln und Knoblauchzehen und schneide sie in Viertelstücke. Putze Möhren und Sellerie und schneide sie in grobe Stücke.
- 4** Gib nun Öl in den Topf und erhitze ihn auf einer Kochplatte. Lege den Schweinebraten mit der Schwarte nach unten hinein und brate ihn kurz an.

5 Drehe das Fleisch um, sodass die Schwarte oben ist, und verteile das Gemüse und die Gemüsebrühe im Topf.

6 Stelle nun den Topf mit geschlossenem Deckel für rund 140 Minuten in den Backofen. Übergieße den Braten ab und zu mit Bratensaft, dies sorgt für eine knusprige Kruste. Um die Schwarte noch knuspriger und krosser zu machen, schalte ca. 15 Minuten vor dem Ende der Bratzeit die Grillfunktion an und erhöhe die Temperatur auf 220 Grad. Nimm hierzu den Deckel ab.

7 Richte den Schweinekrustenbraten auf einer Platte an. Passiere den Bratensaft und das weiche Gemüse durch ein Sieb und schmecke ihn mit Salz und Pfeffer ab. Reiche die Soße dann zum Fleisch.



Tipp

Als Beilage eignen sich Kartoffel- oder Semmelknödel, Sauerkraut mit Apfel oder Rotkohl.



Guten Appetit!