



Meine Lieblingsrezepte
 Einfach, mit Liebe, Zeit & dem richtigen Mehl

Pizza

Grundteig

Zutaten für 3 Pizzaböden:

- 500 g Fini's Feinstes Bio-Pizzamehl
- 10 g frische Germ
- 30 g Olivenöl
- 290 ml lauwarmes Wasser
- 10 g Salz



Zubereitung: 40 Min. | Backzeit: 15 Min.

1. Pizzamehl in eine Schüssel geben, eine Vertiefung einarbeiten und darin Germ mit dem lauwarmen Wasser verrühren. Olivenöl und Salz dazugeben und alles entweder mit den Händen oder mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten.
2. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort für 2 Stunden aufgehen lassen.
3. Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche in 3 Portionen teilen, zu Kugeln schleifen und wiederum mit einem Küchentuch bedeckt für 30 Minuten gehen lassen.
4. Jede Kugel per Hand zu einer runden Pizza formen. Mit den Fingern bis an den Rand leicht ziehen und mit sanftem Druck formen.
5. Nach Lust und Laune belegen und anschließend im vorgeheizten Ofen bei 230°C (Ober- und Unterhitze) eher im oberen Drittel für ca. 12-15 Minuten backen.

Fini's Tipp: Den Teig mit den Händen zu einer Pizza formen und danach noch einmal kurz gehen lassen.



Spätzle

Grundteig

mit Liebe
backen

Zutaten für den Teig (2 Portionen):

250 g Fini's Feinstes Bio-Spätzlemehl oder Weizenmehl griffig

3 Eier

125 g Milch oder Wasser

1 Prise Salz

Küchenzubehör

Spätzlesieb oder ein normales Sieb mit großen Löchern

Zubereitung: 20 Min. | Kochzeit: 10 Min.

1. Mehl, Eier und Milch oder Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Kochlöffel zu einem glatten Teig schlagen. Mit etwas Salz würzen. Sollte der Teig zu fest sein, noch etwas Milch/Wasser hinzugeben.
2. Den Teig etwas quellen lassen, bis sich das Mehl gut mit den anderen Zutaten verbunden hat.
3. In einem weiten Topf Wasser zum Kochen bringen und Salz hinzugeben. Das Spätzlesieb oder die Spätzlereibe auf den Topf setzen.
4. Mit der Teigkarte den Teig durch das Sieb drücken.
5. Die Spätzle im Salzwasser kochen. Dabei öfter umrühren, damit sich keine Klumpen bilden. Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen, mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen.

Fini's Tipp: Für Spätzle als Hauptspeise einfach die doppelte Menge der Zutaten verwenden.



Jausenweckerl

Zutaten für 10 Weckerl:

- 320 g Wasser
- 15 g Germ
- 1 TL Honig
- 350g Fini's Feinstes Weizenmehl glatt
- 150g Fini's Feinstes Roggenvollkornmehl
- 11 g Salz
- 1 TL Brotgewürz



Zubereitung: 55 Min. | Backzeit: 20 Min.

1. Alle Zutaten der Reihe nach mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt 30 Minuten bei Zimmertemperatur rasten lassen.
2. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 10 Stücke teilen. Die Teiglinge zu Kugeln formen und 10 Minuten zugedeckt rasten lassen.
3. Nun die Teigkugeln in Roggenmehl wenden, auf einem umgedrehten, geflochtenem Brotkörbchen nochmals schleifen damit eine aufgerissene Oberfläche entsteht. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt nochmals 15 Minuten rasten lassen.
4. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 190 Grad Heißluft vorheizen.
5. Die Jausenweckerl ca. 20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Fini's Tipp: Die Weckerl können nach Belieben gestaltet werden.



Knusperweckerl

mit Liebe
backen

Zutaten für 9 Weckerl:

320 g Wasser

15 g Germ

250g Fini's Feinstes Bio-Weizenmehl mit Bio-Keimkraft

250g Fini's Feinstes Roggenmehl

11 g Salz

5 g Brotgewürz

Zubereitung: 55 Min. | Backzeit: 20 Min.

1. Alle Zutaten der Reihe nach mit der Küchenmaschine ca. 7 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt 30 Minuten bei Zimmertemperatur rasten lassen.
2. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 9 Stücke teilen. Die Teiglinge zu Kugeln formen und 10 Minuten zugedeckt rasten lassen.
3. Nun die Kugeln leicht flach drücken, die beiden Enden zusammendrücken und oval ausrollen. Die Enden der Teigrolle etwas dünner ausrollen als die Mitte des Teiges. Mit dem Schluss nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt nochmals 15 Minuten rasten lassen.
4. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 200 Grad Heißluft vorheizen.
5. Das Gebäck mit Wasser besprühen, Roggenmehl bestäuben und in der Mitte etwas einschneiden und ca. 17-20 Minuten backen.
6. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Fini's Tipp: Dieses Rezept eignet sich auch perfekt für ein Laib Brot.



Bio Mehlsorten

Guter Geschmack braucht Liebe, Zeit und das richtige Mehl:
Durch die ausgetüftelte Vermahlung der neuen Bio-Mehle gelingen die selbstgemachten Lieblingspeisen jetzt noch einfacher.

Gemeinsam statt einsam schmeckt's besser: Wer sich zusammen mit den Liebsten an den Tisch setzt, tut der Seele etwas Gutes und seiner Gesundheit obendrein.

Für
Kuchen,
Biskuitrouladen,
Kekse



Für süße
und pikante
Spätzle und
Nockerl



Fini's Feinstes Bio-Spätzlemehl

Bio-Weizen mit fein vermahlenden Hartweizendunst und Weizengrieß zu 100% aus Österreich, verleiht den Spätzle eine natürliche goldgelbe Farbe und sorgt für den richtigen Biss.

Fini's Feinstes Bio-Kuchenmehl

Fini's Feinstes Bio-Kuchenmehl besteht aus extra glattem Weizenmehl, ist spürbar feiner und ideal für flaumige Kuchen, Biskuit und Feingebäck. 100% österreichisches Bio-Getreide.

Fini's Feinstes Bio-Pizzamehl

Die Mischung aus Bio-Weizenmehl und Bio-Hartweizengrieß sorgt für einen geschmeidigen und elastischen Pizzateig, der auch nach dem Backen knusprig bleibt.

Für Pizza,
Ciabatta,
Focaccia



Briochekipferl

Zutaten für 9-10 Kipferl:

190 g lauwarme Milch

25 g Germ

80 g zimmerwarme Butter

500g Fini's Feinstes Weizenmehl glatt

7 g Salz

2 Dotter

Belag: Hagelzucker

mit Liebe
backen

Zubereitung: 30 Min. | Backzeit: 20 Min.

1. Alle Zutaten der Reihe nach mit der Küchenmaschine ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Danach zugedeckt 60 Minuten rasten lassen.
2. Auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 9-10 Teile teilen. Diese zu Kugeln formen und zugedeckt weitere 10 Minuten rasten lassen.
3. Die Teigkugeln sehr dünn und oval ausrollen, und zu Kipferl formen.
4. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt 20 Minuten rasten lassen.
5. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 160 Grad Heißluft vorheizen.
6. Mit einem verquirlten Ei bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und ca. 20 Minuten backen.
7. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Fini's Tipp: Beim Ausrollen des Kipferls den Teig immer etwas nach außen ziehen. Es sollte außerdem kein Mehl auf der Arbeitsfläche sein. Das Ende des Teiges fest andrücken und mit dem Schluss nach unten backen.



Palatschinken

Zutaten für den Teig (2 Portionen):
150 g Fini's Feinstes Weizenmehl glatt
oder Fini's Feinstes Buchweizenmehl
250 ml Milch
2 Eier
Eine Prise Salz

Ein Schuss Mineralwasser prickelnd

Zum Herausbacken: Etwas Pflanzenöl oder Butter

Für die Füllung: Marillenmarmelade oder Nougatcreme
und etwas Staubzucker zum Bestreuen

mit Liebe
backen

Zubereitung: 10 Min. | Kochzeit: 20 Min.

1. Rund 2/3 der Milch mit den Eiern gut versprudeln und das Mehl mit dem Schneebesen einrühren, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht.
2. Danach die restliche Milch in den Teig leeren und mit einer Prise Salz gut vermengen, sodass ein flüssiger Teig ohne Klumpen entsteht.
3. Damit der Teig besonders flaumig wird, gib noch einen Schuss Mineralwasser hinzu und lass den Teig ein wenig im Kühlschrank rasten.
4. In einer flachen Pfanne etwa 1 TL Butter oder Öl heiß werden lassen, den Teig ½ cm dick eingießen und durch Schwenken der Pfanne gut verteilen.
5. Bei mittlerer Hitze ein paar Minuten backen, bis der Teig auf der Oberseite fest ist. Palatschinke in der Pfanne wenden und nochmals ein paar Minuten auf der zweiten Seite backen, bis sie goldgelb ist.
6. Die fertigen Palatschinken mit gewünschter Füllung bestreichen, mit Staubzucker bestreuen und noch heiß servieren.

Fini's Tipp: Für Palatschinken mit Vollkornmehl verwende etwas mehr Milch für den Teig, da Vollkornmehle etwas mehr Flüssigkeit benötigen und lass auch den Teig etwas länger (ca. 20-30 Minuten) rasten.



Biskuitroulade

Zutaten für eine Biskuitroulade:
120 g Fini's Feinstes Bio-Kuchenmehl
oder Fini's Feinstes Weizenmehl glatt
120 g Wiener Staubzucker
5 Eier
Eine Prise Salz



Zubereitung: 20 Min. | Backzeit: 15 Min.

1. Das Backrohr auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Eier trennen. Dotter und Zucker mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine sehr schaumig rühren (die Masse wird ganz hell und schlägt leichte Luftblasen).
3. Danach das Eiklar steif schlagen. Abwechselnd Eischnee und Mehl unter die Dotter/ Zucker Masse heben.
4. Die fertige Masse auf das Backblech streichen und auf mittlerer Schiene ca. 8-12 min backen.
5. In der Zwischenzeit ein großes Stück Backpapier mit Zucker bestreuen.
6. Wenn die Oberfläche des Teiges leicht angebacken ist, kann die Roulade herausgenommen werden und auf die vorbereitete Unterlage gestürzt werden.
7. Rasch einrollen und auskühlen lassen. Die ausgekühlte Roulade vorsichtig aufrollen und beliebig füllen.

Fini's Tipp: Biskuitmassen immer sofort backen.
Du kannst deine Roulade mit Marmelade oder mit Früchten verfeinertem geschlagenen Obers füllen.



Marillenkuchen



Zutaten für den Kuchenteig
(ca. 18 Stück):
4 Eier (klein)
250 g Butter
250 g Fini's Feinstes Bio-Kuchenmehl
oder Fini's Feinstes Weizenmehl glatt
250 g Zucker
1 TL Backpulver
2 TL Vanillezucker

Zutaten für den Belag:
ca. 500 g Marillen, entsteint



Zubereitung: 20 Min. | Backzeit: 45 Min.

1. Eier trennen, Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen.
2. Butter mit nach und nach Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen. Dotter nach und nach unterrühren.
3. Das mit Backpulver vermischte Kuchenmehl langsam einrühren und zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben.
4. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und mit den zuvor halbierten und entsteinten Marillen belegen.
5. Im vorgeheiztem Ofen bei 180° (Ober- und Unterhitze) für 45 Minuten golden backen.

Fini's Tipp: Der Kuchen kann je nach belieben und Saison belegt werden, wie z.B. mit Marillen, Kirschen oder Zwetschken.





Deine Lieblingsrezepte einfach umgesetzt

Guter Geschmack braucht Liebe, Zeit und das richtige Mehl: Durch die ausgetüftelte Vermahlung der neuen Bio-Mehle gelingen die selbstgemachten Lieblings Speisen jetzt noch einfacher.

GoodMills Österreich GmbH
Schmidgasse 3-7, 2320 Schwechat
Tel: +43 1 707 76 91-0 | E-Mail: office@finis-feinstes.at
finis-feinstes.at   [finisfeinstes](https://www.instagram.com/finisfeinstes)