



Thema: endlich Zeit zum Brot-Backen

ca. 100 g Zucchini
300 g Weizen- oder
Dinkelmehl
1 TL Backpulver
1 Pack Trockenhefe
1 Prise Salz
1/2 TL Zucker
1/2 TL Zitronenschale
25 g Butter
250 ml Mineralwasser
100 g Kürbiskerne

auch optisch ein Hochgenuss | **Zucchini-Brot** für 1 Kastenform

Für unser Brot brauchen Sie „netto“ 100 g Zucchini fein gerieben. Mehl können Sie entweder Weizenmehl 1050 oder ein feines Dinkelmehl nehmen. Etwas Zitronenschale abreiben und zur Seite stellen. Butter schmelzen lassen und abkühlen. Backform schon mal einfetten. Und für den Teig am besten eine vorgewärmte Schüssel nehmen. Darin Mehl, Backpulver und Trockenhefe miteinander verrühren. In einer zweiten, „coolen“ Schüssel Salz, Zitronenschale, flüssige Butter und Mineralwasser verrühren. Die Mischung zum Mehl gießen und einige Minuten kräftig unterschlagen. Der Teig braucht Luft und vielleicht auch noch etwas mehr Mineralwasser, das hängt auch von ihrem Mehl ab. Dann die Zucchini und fast alle Kürbiskerne unterheben, den Teig in die Form geben, glatt streichen, mit einem Messer oben einen 1 cm tiefen Schlitz ziehen, restliche Kerne draufgeben. Jetzt die Form möglichst luftdicht verschließen (Folie) und zusätzlich mit einem vorgewärmten Küchentuch umhüllen und auf die Heizung stellen. Je nach Wärme-Einwirkung mindestens 15 Min. gehen lassen, gerne auch länger. So lange können Sie schon mal den Ofen auf 180 °C vorheizen. Wenn der Teig schön aufgegangen ist, auf die mittlere Schiene in den Ofen schieben und eine Tasse Wasser auf den Boden kippen. Vorsicht Dampf. Nach 15 Minuten noch mal etwas Wasser nachgießen. Nach insgesamt 35 Minuten das Brot aus der Form lösen und auf dem Rost noch mal ohne Hülle 5 Minuten fertig backen, damit es rundherum knusprig wird.

Tipp: statt Zucchini können Sie auch Kürbis nehmen.

250 g Püree-Kartoffeln
425 g Dinkelmehl
1 - 2 TL Salz
1,5 TL Trockenhefe
2 EL Honig
75 g Butter
2 Eigelb
125 g Rosinen
1 Glasur:
1 EL Eiweiß
Mohn

süße Idee | **Honig-Kartoffelbrot** für 2 Laibe

Die Kartoffeln schälen und in einen Topf mit viel kochendem Wasser geben. Die Temperatur etwas reduzieren und Kartoffeln langsam gar köcheln lassen. Dann abgießen. 300 ml des Kochwassers auffangen. Die abgetropften Kartoffeln durch die Kartoffel- oder Spätzlespresse in eine große Teigschüssel drücken. Das Kochwasser dazu geben und gut verrühren. Mehl, Salz, Trockenhefe, Honig, Butter, die verquirlten Eigelbe und die Rosinen zugeben und alles zu einem elastischen Teig vermengen. Diesen auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund 10 Min. gut durchkneten. Den Teig in eine eingefettete Schüssel mit Deckel legen, verschließen und an einem warmen Ort 1 - 2 Stunden gehen lassen, bis sich sein Volumen etwa verdoppelt hat. Zurück auf die Arbeitsfläche kippen, zusammenschlagen und weitere 5 Minuten kneten. Jetzt zwei Laibe formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Dabei unbedingt Abstand lassen, denn die Teiglinge werden mit einem Geschirrtuch bedeckt noch weitere 50 Min. gehen gelassen, bis sich ihr Volumen abermals verdoppelt. Sonst bäbber sie halt zusammen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Eiweiß zu Schnee schlagen. Die Laibe mit Eischnee bestreichen und mit Mohn bestreuen. Im Ofen rund 40 Min. backen und anschließend auf einem Gitter abkühlen lassen.

Tipp: In unserem Shop finden Sie auch Kartoffelmehl, damit können Sie einen Teil des Dinkelmehls ersetzen.

1/2 Würfel frische Hefe
1 TL Zucker
250 ml Wasser
450 g Mehl
1 TL Salz
2 EL Sonnenblumenöl
2 EL Joghurt
Topping:
1 EL Milch
1 EL Öl
Sesam
Schwarzkümmel

ich weiß was ich will | **Weißes, türkisches Fladenbrot** für 1 Backblech-Fladen

Hefe mit Zucker und lauwarmem Wasser in einer Schüssel auflösen. Dann das Mehl dazugeben und die Menge leicht „ankneten“. Salz, Öl und Joghurt dazugeben, alles zu einem glatten Hefeteig verkneten und dann zu einer Kugel formen. Teig nun 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Nach der 1. Ruhezeit auf eine leicht bemehlten Arbeitfläche auskippen und vorsichtig in Form ziehen. Man kann den Teig rund oder oval formen, je nach Belieben. Den Fladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Teig noch etwas hübsch machen und mit einem Tuch abdecken. Weitere 20 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Nach der 2. Ruhezeit mit den Fingern tiefe Löcher in den Teig drücken. Milch und Öl verrühren und zärtlich auf den Teig pinseln. Jetzt noch mit Sesam und/oder Schwarzkümmel bestreuen und 20 Minuten lang backen lassen. Nach dem Backen auf ein Gitter geben zum Auskühlen. Wer den Fladen lieber „knatschig“ :-) mag, deckt ihn dabei mit einem Geschirrtuch ab.

Tipp: Dazu mache ich mir gerne ein leckeres Ratatouille, einfach Paprika, Knoblauch, rote Zwiebelchen oder Lauch, Zucchini und vielleicht noch eine Aubergine in Olivenöl anbraten (ich weiß gerade nicht, ob wir welche bekommen), ein Dösle Tomaten drauf, ein paar getrocknete Kräuter und schön köcheln lassen. Könnte ich mich reinsetzen.