Kräuterbrot mit Chili

Eigentlich wollte ich mein Feuerbrot machen, aber mein Sauerteig war schon zu alt ? und so wurde es etwas Ähnliches mit Weizenmehl und Hefe.

Wie immer beginnt das Rezept mit dem Vermischen der angegebenen Zutaten des oberen Bereichs in einem geeigneten Topf. Das war mein zweiter Punkt, der an diesem Backvorhaben schief lief: Der Rührtopf aus Kunststoff war unten gebrochen! ?

Der dritte Minuspunkt war das neue Chiliöl, welches den Teig sauer gemacht hatte und mich dann auch! ?

300 g Weizenvollkornmehl 300 g Weizenmehl (Typ 550) 350 ml warmes Wasser 1 Pkg. Hefe 2 Tl. Salz (nicht gehäuft) 1/2 Tl. schwarzer Pfeffer, gemahlen 2 Tl. Waldhonig 1/2 Tl. Chilipulver oder -flocken 1 El. Bärlauch 1 El. Kräutermischung (Provence) 1 El. Oregano 1 El. Rosmarin 1 El. Thymian
2 El. Olivenöl
1 Ei 50 g Getreideflocken

Wenn die Zutaten gut vermengt sind und sich schon fast ein perfekter Teig gebildet hat, kommt das Öl hinzu und schon wird der Teig beim weiteren Rühren glatt. Das ist der richtige Zeitpunkt, um ihn abgedeckt eine Stunde an einen warmen Ort zu stellen.

Anschließend knetet man ihn kräftig durch und legt ihn in eine mit Backpapier ausgekleidete passende Backform. Dort wird die Teigoberfläche mit Eigelb eingepinselt und dann mit den Getreideflocken bedeckt, die man noch leicht andrückt. Jetzt darf der Teig noch eine halbe Stunde ausruhen, bevor er in den Backofen kommt.

Der Backofen wird mit 220 Grad vorgeheizt und die Form mit dem Teig kommt hinein. Zweite Etage von unten und eine kleine Schüssel mit Wasser sind immer Thema. Jetzt stellt man die Temperatur auf 200 Grad, schneidet die Oberfläche längs mittig ein und lässt den Teig ca. 25 Minuten im Backofen. Wem der Klopftest nichts bringt, steckt einen dünnen langen Holzspieß in den Teig. Wenn dieser absolut trocken herauskommt, ist es Zeit, den Backofen auszuschalten. Ich lasse dann das Brot noch 15 Minuten im heißen Backofen, bevor ich es herausnehme und auf einen Rost zum Abkühlen lege.

Nach zwei Stunden ist das Abkühlen auch erledigt und man kann die erste Probe nehmen! So locker war der Teig selten! Zumindest ein Pluspunkt!

Je nach Geschmack sucht man sich den Brotbelag aus. Zu scharf: Fetthaltige Produkte nutzen. Zu süß: mit Marmelade als Frühstücksbrot nutzen. Zu salzig: Etwas geschmackloses darauflegen, wie Ei, einen Salat oder Geflügelfleisch. Möglichkeiten, selbst ein geschmacklich „verunglücktes“ Brot zu genießen, gibt es immer!

Ich gehe dieses Mal besonders auf den **Geschmack** ein, weil ich ein neues Chili-Öl genutzt hatte, was aber leider beim noch nicht gebackenen Teig stark nach Essig geschmeckt hat und auch das Brot nach dem Backen gesäuert hatte. Das war mit doppelter Portion Honig und Chili nicht mehr auszugleichen. Trotzdem ist das Brot hinterher passabel gewesen, sobald man es belegt oder beschmiert hatte! Je deftiger, desto besser!

Impressum / Kontakt / Mail | **Datenschutzerklärung** | © Klaus Müller 2015 - 2022