

14



BROT

Hefeteig? Nicht mein Fall – bis vor einigen Jahren war das tatsächlich so! Mittlerweile ist Brotbacken eine meiner Lieblingstätigkeiten in der Küche, und ich bin ein Riesenfan von Hefeteig.


Nachdem ich einige einfache Rezepte ausprobiert, Brotbackkurse besucht und mir Bücher zum Thema Brotbacken gekauft hatte, war mein Ehrgeiz geweckt. Je mehr Brot ich backe und je mehr ich darüber lerne, desto mehr Spaß macht es mir. Von einfachen Brötchen mit Trockenhefe und Weizenmehl über Sauerteigbrot und französisches Baguette bis hin zu meiner eigenen Getreidemühle hat sich mein Repertoire stetig weiterentwickelt. Brot vom Bäcker? Ich kann mich gar nicht erinnern, wann ich das das letzte Mal gekauft habe!

Brot backen ist viel weniger aufwendig, als man meistens denkt. Ich backe nie nur 2-3 Brötchen, sondern immer gleich mindestens 15 Stück und friere sie ein. So habe ich jederzeit einen Vorrat im Tiefkühlfach, den ich im Ofen aufbacken oder in der Mikrowelle bzw. über Nacht in der Brotbox auftauen kann.

Mein Geheimtipp: Am wenigsten büßt das tiefgekühlte Brot an Geschmack ein, wenn es sofort (möglichst noch warm / heiß) eingefroren wird.

Luftige Ciabatta


So geht's:

1. Hefe im Wasser auflösen, Weizenmehl dazugeben und etwa 1 Minute vermischen. Salz und Olivenöl dazugeben und alles 10 Minuten verkneten, bis der Teig glatt und elastisch ist.
2. Den Teig mit leicht eingeölte(n) Händen zu einer glatten Kugel formen, in eine Schüssel legen und abgedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen.
3. Den Backofen zusammen mit einem Backblech oder Pizzastein auf 200 Grad  vorheizen.
4. Den Teig vorsichtig auf eine bemehlte Backmatte stürzen, halbieren und mit einem scharfen Messer einritzen. Da der Teig sehr weich ist, wird er nicht mehr geformt und geht auch nicht noch einmal auf.
5. Im Backofen etwa 25 Minuten backen.

Tipps: Hefe sollte nie direkt in Kontakt mit Salz und Fett (Olivenöl, Butter usw.) kommen. Deshalb vermischt man am besten immer Hefe, Wasser und Mehl, ehe man Salz und Fett dazugibt und den Teig fertig knetet.

Für ein super mediterranes Aroma einfach vor dem Backen etwas frischen Rosmarin auf die Ciabatte streuen.

Für dieses super einfache Rezept braucht es nur fünf Zutaten, die man meistens im Vorratsschrank hat! Ciabatta eignet sich hervorragend für Bruschetta oder als Beilage zu Mozzarella und Tomaten bzw. vielen anderen italienischen Gerichten. Die leichte Kruste und das luftige, fluffige Innere machen Ciabatta zum perfekten italienischen Basic.

 1½ Stunden

Zutaten für 2 Ciabatte


½ Pkg. Trockenhefe oder 14 g frische Hefe
 300 ml lauwarmes Wasser
 500 g Weizenmehl
 1 EL Salz
 2 EL Olivenöl




Knoblauchbaguette

die perfekte Grillbeilage

So geht's:


1. Den geschmorten Knoblauch mit weicher Butter und etwas Salz vermischen und kalt stellen.
2. Hefe im Wasser auflösen, beide Mehlsorten zugeben und etwa 1 Minute vermischen. Olivenöl und Salz zufügen und alles mindestens 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde aufgehen lassen.
4. Den Teig halbieren, vorsichtig zu Baguettes formen und leicht eindrehen. Auf eine Backmatte legen und noch einmal 30 Minuten gehen lassen.
5. Inzwischen den Backofen zusammen mit einem Backblech oder Pizzastein auf 230 Grad  vorheizen.
6. Die Baguettes auf das heiße Backblech oder den Pizzastein legen und etwa 20 Minuten backen.
7. Noch heiß einschneiden und mit Knoblauchbutter füllen.

Tipp: Für den geschmorten Knoblauch würzt ihr die Knolle mit Salz, Pfeffer und 1 EL Olivenöl, wickelt sie in Alufolie und schmort sie im Backofen bei 200 Grad  etwa 45 Minuten. Auskühlen lassen und weiterverwenden. Verwendet für das Rezept je nach Geschmack mehr oder weniger Knoblauchzehen. Knoblauchbutter kann auch eingefroren werden.

Wenn es schnell gehen muss: Anstatt des geschmorten Knoblauchs 1-2 rohe Knoblauchzehen reiben und mit Butter und Salz vermischen. Ihr könnt unter den Teig auch noch 1 EL getrocknete Tomaten bzw. Oliven, Pinienkerne oder Rosmarin kneten.

Baguettes nach dem Backen (ohne Knoblauchbutter) noch warm in Gefrierbeutel legen und auf Vorrat einfrieren. So bleiben sie fluffig und knusprig. Sobald ihr sie braucht, kurz aufbacken und frisch mit Knoblauchbutter füllen.

Kennt ihr diese Kräuter- und Knoblauchbaguettes zum Aufbacken? Ich mache sie immer selbst. Es ist gesünder und viel leckerer, wenn ihr ein frisches Knoblauch- oder Kräuterbaguette zum Grillen serviert. Außerdem ist die Zutatenliste kürzer. Grillen ohne dieses Baguette? Gibt's nicht bei uns!

 2 Stunden

Zutaten für 2 Knoblauchbaguettes

Knoblauchbutter

1 geschmorte Knoblauchknolle (oder weniger; siehe Tipp)
30 g weiche Butter
Salz

Baguettes

½ Pkg. Trockenhefe oder 14 g frische Hefe
350 ml lauwarmes Wasser
500 g Weizen- oder Dinkelmehl
100 g Weizenvollkornmehl
1 EL Olivenöl
1 EL Salz