

Brot

Ich backe öfter Mal spontan Brot. Kein Sauerteig sondern Hefebrot. Inspiriert von den italienischen Focaccia oder Ciabatta Broten. Ehre wem Ehre gebührt: das ganz ursprüngliche Rezept dazu kam von Jamie Oliver aus seinem Buch The Naked Chef.

Alles was das Brot braucht ist Zeit, damit die Hefe ihre Arbeit tun kann. Es ist also ein perfektes „mach ich am Wochenende“ Brot. Oder du setzt es morgens an und machst abends, wenn du von der Arbeit oder der Uni/Schule zu hause bist, weiter.

Zutaten

1 Kilo Mehl, ich nehme Weizenmehl

600 ml lauwarmes Wasser

2 Päckchen Trockenhefe

Salz

1. Mehl, Trockenhefe und Salz gut vermischen.
2. Das Wasser zugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. Der Teig ist perfekt, wenn er nicht mehr klebt (nicht an Händen, nicht an Schüsseln), aber auch nicht spröde ist. Bei Bedarf einfach Wasser oder Mehl zugeben, bis die perfekte Konsistenz erreicht ist.
3. In eine große Schüssel geben und mit einem sauberen Küchentuch abdecken. Gehen lassen. Die Hefe hat es gerne gemütlich. Also warm und vor Zugluft geschützt stehen lassen. Der Teig braucht jetzt Ruhe und Zeit –bis er sich im Volumen gut verdoppelt hat.
4. Falls du Gemüse oder Oliven oder so zufügst passiert das an dieser Stelle.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
6. Den Teig jetzt nochmal gut durchkneten. Dabei knetest du einiges an Volumen wieder raus! Einen Laib formen und auf das Backblech setzen.
7. Wenn du eine schöne Kruste willst, den Teig jetzt mit Wasser bepinseln und mit Mehl bestreuen. Und falls du so eine „aufgesprungene“ Kruste willst, jetzt mit einem Messer tiefe Schlitzte in den Teig machen.
8. Und jetzt wieder Ruhe und Geduld. Der Teig soll nun zum zweiten Mal aufgehen. Wiederum sich gut im Volumen verdoppeln.
9. Den Ofen erst jetzt auf 200 - 220 Grad vorheizen. Das Brot jetzt 20 Minuten backen. Es ist ganz fertig, wenn es „hohl“ klingt, wenn du auf den Boden klopfst.

Varianten – alle ab Punkt 4:

1. Focaccia: den Teig nicht zu einem Laib formen, sondern auf dem Backblech flach ausdrücken. Gehen lassen. Vor dem backen mit den Fingern tiefe Dellen in den Teig drücken und Olivenöl drüber giessen. Gerne Rosmarinzweigelein, ganze Knoblauchzehen (in der Schale) und ganze Oliven in die die Vertiefungen drücken.
2. Pepperonibrot: Ein Gals eingelegte grüne (milde) Pepperoni abgiessen. Die Stile entfernen. In den Teig gut einkneten und dann weiter wie ab Punkt 6.
3. Oliven&getrocknete Tomaten: entsteinte Oliven und sonnengetrocknete Tomaten grob hacken/in Ringe schneiden. In den Teig gut einkneten und dann weiter wie ab Punkt 6.
4. Zwiebelbrot: Zwiebeln fein hacken und in wenig Olivenöl braun anrösten. In den Teig gut einkneten und dann weiter wie ab Punkt 6.

Varianten:

Zwiebeln und/oder Knoblauch mit anrösten

Chili dazu

Frische Tomaten würfeln (Cherrytomaten halbieren) und dazu

Anstatt Salbei gehen auch Thymian oder Rosmarin