

KATHARINA ARRIGONI

SCHWEIZER BROT

EINFACH GUTES BROT
BACKEN

44
REZEPTE
—
MIT VIDEO-
TUTORIALS

Schweizer
LandLiebe



KATHARINA ARRIGONI

SCHWEIZER BROT

EINFACH GUTES BROT
BACKEN

MIT FOTOS VON VERONIKA STUDER

Schweizer
LandLiebe



ALTBROT

So köstlich Ihr Brot schmecken wird: Brotreste sind manchmal unvermeidbar. Und obwohl aus Lebensmittelabfällen heute wertvolles Biogas erzeugt wird, gibt es kreativere und sinnvollere Möglichkeiten, Brot zu verwerten. Gerne zeige ich Ihnen, was Sie aus altem, sauberem Brot noch so alles zaubern können und wie Sie es am einfachsten trocknen. Für einen Brotgenuss bis zum letzten Brösmeli!

SOFORTMASSNAHME: DER TOAST

Eher helles, nur leicht angetrocknetes Brot lässt sich sehr gut rösten. Die intensive Hitze kitzelt aus Ihrem Brot nochmals ganz neue, allerköstlichste Aromen hervor. Rösten Sie die Brotscheiben entweder im Toaster oder im Backofen unter dem Grill oder bei Unter- und Oberhitze – bis sie goldbraun sind. Ob mit Confi bestrichen, als belegte Brötchen, Toast Hawaii oder Käseschnitte serviert: solch warme Brotleckereien werden von Gross und Klein immer sehr schnell wegschnabuliert.

BROT TROCKNEN UND MAHLEN

Bevor das Brot zu hart wird, sollten Sie es in kleine Stücke schneiden. Um Schimmel zu vermeiden, muss das Brot jetzt gut getrocknet werden. Benutzen Sie dazu entweder einen Dörrautomaten oder Ihren Backofen. Im letzten Fall trocknen Sie die Brotstückchen – auf einem Blech verteilt – während ca. 2–4 Stunden bei 50°C. Für die Herstellung von Brotbrösmeli können Sie einen Cutter oder Mörser verwenden. Das getrocknete Brot – ob in Stücken oder als Brösmeli – ist verschlossen, kühl und trocken gelagert bis zu einem Jahr haltbar.

BROTE UND GEBÄCK MIT ALTBROT

Gemahlenes Brot eignet sich hervorragend als Beigabe in einen neuen Brotteig. Dazu wird es vorab ein paar Stunden mit Wasser verquellt. Dieses Quellstück spendet dem Brot nicht nur enorm viel Feuchtigkeit, sondern stattet es während dem Backen mit herrlichen Röstaromen aus. Rezepte mit Altbrot finden Sie auf den Seiten 72 und 138. Beispiele für süsse Köstlichkeiten mit Altbrot finden Sie auf den Seiten 148 und 154.

WEITERE IDEEN

Getrocknete Brotstückchen können Sie in etwas heisser Butter schwenken und als Croûtons für Salate oder Suppen verwenden. Als Geschmacksträger und Bindemittel eignen sie sich – vorab in Milch eingeweicht – als Beigabe in einen Hackbraten. Und mit Brotbrösmeli kreieren Sie köstliche Panaden für Fleisch, Fisch, Tofu oder Gemüse. Oder benutzen Sie sie als schmackhaften Belag für einen Wähenboden anstelle von gemahlenden Nüssen.

TEIG ZU EINER KUGEL FORMEN



Die Kugel ist entweder die endgültige Form des Brotes oder die Ausgangslage für das weitere Formen. Die Technik ist simpel und grundsätzlich mit dem Falten vergleichbar: Den Teig mit der glatten Seite gegen unten auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und behutsam etwas flachdrücken. Nun mit einer Hand den Teigrand in die Höhe ziehen (1), gegen die Mitte hin falten und leicht andrücken (2). Den nun entstandenen Teigzipfel wiederum von Hand fassen (3), hochziehen und gegen die Mitte hin falten (4). Rundherum gleich verfahren, bis eine runde Kugel vor Ihnen liegt. Die Kugel mit der Naht gegen unten auf den Tisch legen. Jetzt beide Hände flach auf die hintere Teigseite legen und mit leichtem Druck in Richtung Körper ziehen (5). Diesen Vorgang von allen Seiten wiederholen. Sie merken, wie die Kugel straffer und straffer wird. Falls die Kugel beim Über-den-Tisch-Ziehen reißt, so lassen Sie sie 5–10 Minuten mit einem Küchentuch bedeckt entspannen. Die fertige Teigkugel können Sie mit der Teigkarte gut an den gewünschten Ort transportieren (6). Diese Technik funktioniert selbstverständlich auch für kleine Brötchen.

VIDEO www.landliebe.ch/kugel



FOCACCIA MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN

Wenn Sie süss-salzige Aromaverbindungen mögen, sollten Sie diese Focaccia – am allerbesten noch lauwarm – bald zusammen mit Ihren Liebsten degustieren. Und beweisen Sie ein bisschen Mut beim Karamellisieren der Zwiebeln – bis ihre Farbe schön dunkelgoldig ist.

Rezept für 1 Focaccia

ZUTATEN

Für den Teig

320 g Wasser, kalt
500 g Dinkel-Halbweissmehl
15 g Olivenöl
5 g Frischhefe
10 g Salz

Für den Belag

2–3 grosse Zwiebeln
Eine Handvoll Cherry-Tomaten
Ein Schuss Olivenöl
20 g Butter
40 g Rohrzucker
Fleur de Sel

TEIGZUBEREITUNG Tag 1, vormittags: zuerst das kalte Wasser in die Knetschüssel geben, dann alle weiteren Zutaten ausser dem Olivenöl. 5 Minuten auf niedriger Stufe kneten. Nun das Olivenöl tröpfchenweise begeben und weitere 5–10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem weichen, geschmeidigen Teig kneten. Bedecken und an einen nicht zu warmen Ort stellen.

FALTEN Den Teig in den nächsten 2 Stunden mit der nassen Hand 3–4-mal falten. Dazwischen immer wieder gut bedecken.

LANGE GARE IM KÜHLSCHRANK Den Teig gut bedeckt bis am nächsten Tag – oder bis zu 48 Stunden – im Kühlschrank bei 6–8 °C gären lassen. Er sollte dann von Blasen durchzogen sein.

FORMEN Tag 2, im Verlauf des Tages: den Teig mit der Teigkarte vorsichtig auf das grosszügig mit Olivenöl bestrichene Blech geben. Mit den Fingern behutsam auseinanderziehen und gleichzeitig tiefe Löcher eindrücken, bis der Teig ca. 2 cm dick ist. Mit einem Küchentuch bedeckt nochmals 1 Stunde bei Raumtemperatur – möglichst nicht wärmer als 22 °C – gehen lassen.

BELAG Inzwischen die Cherry-Tomaten in Scheibchen und die Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Olivenöl und Butter in die Bratpfanne geben und die Zwiebeln darin ca. 10 Minuten andämpfen. Jetzt den Zucker darüberstreuen und unter regelmässigem Rühren bei mittlerer Stufe goldig karamellisieren. Dies dauert ca. 15 Minuten. Einen Schuss Olivenöl über die Focaccia geben und zuerst die noch warmen, karamellisierten Zwiebeln und dann die Tomatenscheibchen darauf verteilen. Mit Fleur de Sel würzen.

BACKEN Die Focaccia im sehr gut vorgeheizten Ofen zuerst 10 Minuten bei 230 °C mit Dampf backen. Nach 10 Minuten die Ofentüre öffnen, um den Dampf abzulassen. Dann weitere 15 Minuten bei 210 °C fertig backen.

AKTIVE BÄCKER-ZEIT 3 Stunden

RUHEZEIT 18 Stunden

BACKZEIT 25 Minuten

VON A BIS Z ca. 21 Stunden

TIPP Die Tomaten können Sie je nach saisonalem Angebot durch anderes Gemüse ersetzen.



4 BROTE MIT SAUERTEIG

DAS NATÜRLICHSTE BROT DER WELT

Bereits zu Urzeiten nutzten die Menschen die symbiotische Beziehung von wilden Hefen und Milchsäurebakterien für das Herstellen von Brot. Heute ist diese Art der naturbelassenen Brotzubereitung populärer denn je. Sauerteigbrot – nur mit Mehl, Wasser und Salz zubereitet – ist nicht nur geschmacklich unglaublich vielfältig. Es ist auch für viele Menschen leichter verdaulich als rein hefebasierte Brote. Steigen Sie jetzt ein! Und ziehen Sie schon bald – überraschend einfach und mühelos – ein hocharomatisches, gesundes Sauerteigbrot aus Ihrem Ofen.