

Märchenhaftes

Sternenbrot

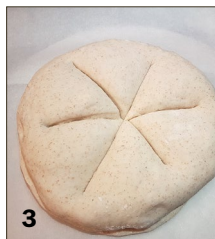
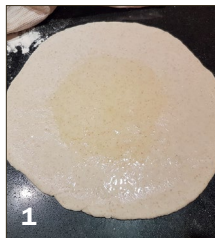
Rezept

Anforderung: ★★★

400 g Weizenmehl Typ 550
100 g Ruchmehl oder Typ 1050
5 g Honig
10 g Hefe
10 g Salz
10 ml Olivenöl
310 ml Wasser (handwarm 25°C)

Wasser und Hefe in die Teigschüssel der Knetmaschine geben. Mit einem Schneebesen die Hefe verrühren. Restliche Zutaten dazugeben und mit dem Knethaken kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und um das Doppelte aufgehen lassen. Teig portionieren: Ein Stück à 200 g und ein Stück à 650 g abwägen. Teig zu Kugeln formen. Zugedeckt ca. 15 Minuten ruhen lassen.

1. Die kleinere Teigkugel rund auswallen (ca. 20 – 22 cm). Den ausgerollten Teig auf ein Backpapier legen. Die Mitte mit Öl einstreichen, den Rand mit ein wenig Wasser besprühen.
2. Die grössere Kugel zu einer gleichgrossen Fläche wie die erste formen und auf den ausgerollten Teig legen.



3. Mit einer Teigkarte oder einem Messer sechs Mal einschneiden (nicht ganz bis zum Rand).
4. Die Teigspitze von der Mitte über den Teigrand ziehen. Mit allen Teigspitzen gleich fortfahren.
5. Jeden Zacken mit einem scharfen Messer einschneiden. Den Teig mit Mehl bestäuben und nochmals ca. 30 – 40 Minuten gehen lassen.
6. Den Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Temperatur auf 210°C reduzieren und das Brot ca. 35–40 Minuten backen. Nach dem Backen auf einem Gitter auskühlen lassen.

Amelia Albisser wohnt mit ihrer Familie in der schönen Zentralschweiz. Als Tochter italienischer Gastarbeiterin liebt und kocht sie sehr gerne mediterrane Gerichte. Die Familie darf sich immer wieder über frischgebackene Brote freuen. www.deliziedamelia.ch