



Rezepte zur Sendung vom 03. September 2015 Sommerbrote

Ciabatta-Variationen Rezept von Hannes Weber



480 g	Weizenmehl Type 550
20 g	Roggenmehl Type 1150
20 g	Sauerteig
6 g	Hefe
15 g	Olivenöl
10 g	Backmalz / Honig
11 g	Salz
360 g	Wasser, sehr kalt

zusätzlich:

50 g	Roggenmehl zum Aufarbeiten
Etwas	Olivenöl
2 EL	Kräuter der Provence, getrocknet
20 g	eingelegte, getrocknete Tomaten
100 ml	Tomatensugo, passiert
100 g	Mozzarella
100 g	Fetakäse
50 g	eingelegte Peperoni

Weizenmehl, Roggenmehl, Sauerteig, Hefe, Olivenöl, Backmalz, Salz und Wasser in die Teigmaschine geben und ca. 10 Minuten langsam und dann ca. 8 Minuten schnell kneten, bis sich der Teig vom Kesselrand löst.

Eine Schüssel mit Pflanzenöl auspinseln, den frisch gekneteten Teig in die Schüssel geben. Sie sollte nur halbvoll sein, damit der Teig noch gut aufgehen kann. Den Teig mit Öl bepinseln oder die Schüssel umgehend mit Frischhaltefolie abdecken und 60 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen, dann über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.

Den gereiften Teig vorsichtig in der Schüssel zusammenlegen und wiederum mindestens 60 Minuten gehen lassen.

Vor dem Backen den Backofen mit Backstein auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den gereiften Teig auf eine leicht mit Roggenmehl bemehlte Tischplatte stürzen. Mit einem Teigschaber oder einer Spachtel Teigstücke von ca. 400g abstechen, mit der bemehlten Seite nach oben auf eine geölte Platte setzen und unterschiedlichen Zutaten belegen:



- Das Mehl mit einem kleinen Besen abstreifen, mit Olivenöl abstreichen und mit mediterranen Kräutern bestreuen
- Das Mehl mit einem kleinen Besen abstreifen, mit Olivenöl abstreichen und gehackte getrocknete Tomaten etwas in den Teig eindrücken.
- Das Mehl mit einem kleinen Besen abstreifen, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Tomatensauce darauf geben und gehackten Mozzarella darüber streuen.
- Das Mehl mit einem kleinen Besen abstreifen, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken, gehackten Fetakäse und gehackte eingelegte Peperoni drauf streuen.

Die Teigstücke ca. 15 Minuten liegen lassen und danach im vorgeheizten Backofen direkt auf dem Backstein ca. 20 Minuten backen.

Stockbrot

Rezept von Hannes Weber

500 g Weizenmehl Type 550
10 g Hefe
10 g Butter
10 g Meersalz oder Salz
5 g Backmalz/ Honig
300 g kaltes Wasser

zusätzlich:

etwas Olivenöl
etwas Meersalz



Weizenmehl, Hefe, Butter, Salz, Backmalz und Wasser in die Teigmaschine geben und ca. 10 Minuten langsam und dann ca. 4 Minuten schnell kneten, bis sich der Teig vom Kesselrand löst (oder alles von Hand kneten).

Den Teig abgedeckt 60 Minuten ruhen lassen. Dann aus dem Teig Stücke von ca. 80 g abtrennen, diese auf ein leicht geöltes Blech legen, mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.

Die gereiften Teigstücke mit einem Rollholz zu langen flachen Teigstücken ausrollen, die ungefähr handbreit sind.

Die Teigstücke um Grillholzstöcke, die vorab mit Alufolie umwickelt wurden, damit sie sich später gut abziehen lassen, legen.



Über einem Grillfeuer im Freien die Brote unter ständigem Wenden backen, bis sie eine schöne Farbe haben. Die gebackenen Stockbrote vom Stock abziehen, mit etwas Olivenöl beträufeln, mit Salz bestreuen und genießen.