

Hier und heute



Saftige Gemüsebrote: Paprikabrot und Tomaten-Basilikum-Brot

Bäckermeisterin Sophie Hinkel macht aus einem Teig zwei Brote, die sich auch gut als Grillbeilage eignen. Ein Paprikabrot und ein Tomaten-Basilikum-Brot. Ganz nach dem Motto: Mehr Vielfalt mit Gemüse.

Rezepte

Saftige Gemüsebrote: Paprikabrot und Tomaten-Basilikum-Brot

Von Sophie Hinkel

Zutaten Teig

- 330 g Weizenmehl
- 105 g Weizenschrot (Vollkorn)
- 260 g Wasser
- 10 g Hefe
- 10 g Salz

Gerolltes Paprika-Brot

- 90 g Paprika, circa 1 cm lange Stücke
- 20 g Sonnenblumenkerne
- 30 g Paniermehl
- 50 g Parmesan

Tomaten-Basilikum-Brot

- 15 g Basilikum
- 50 g Cherry Tomaten, geviertelt
- 50 g Mozzarella, gerieben

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und langsam mit einem Knethaken vermischen. Nach circa 3 bis 4 Minuten auf hohe Geschwindigkeit stellen und für 6 Minuten kneten, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig halbieren. Die eine Hälfte für 30 Minuten ruhen lassen. Die andere Hälfte zurück in die Schüssel und das Basilikum, Tomaten und Mozzarella hinzugeben und langsam unterkneten. Den Teig für 30 Minuten stehen lassen.

Die Teighälfte ohne Zutaten zu einem Rechtecken ausrollen, die andere Hälfte zu einem Zylinder formen. Auf das Rechteck die Paprika und Sonnenblumenkerne verteilen und von der längeren Seite aufrollen. Die Rolle dünn mit Wasser bestreichen und den Parmesan und das Paniermehl mischen und die Brotrolle darin wälzen.

Die fertige Brotrolle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und für weitere 45 Minuten gären lassen.

Das Tomate Basilikum Brot in die gewünschte Form bringen und neben die Brotrolle auf das Backblech legen.

Den Ofen auf 220°C vorheizen und für 30 Minuten backen, bis sich eine goldbraune Kruste gebildet hat.