

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Heimlich Hausbrot als Beilage zum hellen Kalbsrahmgulasch

Koch: Peter Müller

Zutaten

(1 Laib)

Für das Hausbrot

- 400 g Weizenmehl (glatt)
- 100 g Roggenmehl
- 21 g frische Hefe (oder: 1 Pkg. Trockenhefe)
- 100 g gehackte Kürbiskerne
- ½ TL Kümmel (gemahlen)
- ½ TL Korianderkörner (gemahlen)
- 1 ½ TL Meersalz
- geriebene Muskatnuss
- 360 ml handwarmes Wasser
- Roggenmehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

1. Für das Hausbrot das Weizenmehl, das Roggenmehl, die frische Hefe, die gehackten Kürbiskerne, den gemahlenen Kümmel, die gemahlenen Korianderkörner, das Meersalz, etwas geriebene Muskatnuss und das handwarme Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Eventuell noch etwas Wasser oder Mehl begeben, je nach Beschaffenheit des Teiges.
2. Die Schüssel anschließend mit Frischhaltefolie zudecken und den Teig 9-12 Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank gehen lassen.
3. Nach der Ruhezeit den Teig aus der Kühlung nehmen und 15 Minuten temperieren lassen. Dann den Teig mit etwas Roggenmehl bestäuben und in zwei Stücke teilen. Danach mit den Händen die beiden Teigstücke zu länglichen Baguettes formen.
3. Die beiden Baguettes auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und weitere 15 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit das Rohr auf 222° C Umluft vorheizen.
4. Das Hausbrot etwa 16 Minuten backen. Die Backzeit reicht meist aus, da das Brot sehr heiß gebacken wird – dennoch sollte man auf die Bräunung achten und ggf. das Brot noch ein paar Minuten länger im Rohr lassen.
5. Zum Schluss das fertige Hausbrot herausnehmen, leicht überkühlen lassen und mit frischer Salzbutter genießen.