

FUSSBALL-BROT / EM-BROT / BRÖTCHENSONNE



Brot in Fußballform, eignet sich hervorragend zum Grillen.



Zubereitungszeit

30 Minuten



Back-/Kochzeit

35 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 16

ZUBEREITUNG TEIG

Verrühre Hefe, Wasser und Honig. Verknete dann alle Zutaten in 7-8 Min. zu einem glatten Hefeteig. Wiege den Teig nun ab (bei mir waren es ca. 700 g). Teile nun die Teigmenge durch 16 und teile es so auf, dass 10 weiße und 6 schwarze Brötchen entstehen (also bei mir wiegt dann jedes Teigstück 42 g und 252 g Teig werden schwarz gefärbt, der Rest bleibt weiß). Verknete 252 g Teig mit schwarzer Lebensmittelfarbpaste. Forme beide Teige jeweils zu einer Kugel und lasse sie an einem warmen Ort (30 °C) für ca. 30-60 Min. aufgehen.

Teile den weißen Teig danach in 10 und den schwarzen Teig in 6 Portionen auf. Forme die Teigstücke rund. Bepinsele sie mit Wasser und tauche die hellen Kugeln in Sesam und die schwarzen in Schwarzkümmel.

BRÖTCHENSONNE BACKEN

Stelle einen Backrahmen auf ca. 26 cm Durchmesser ein und setze nun eine schwarze Kugel in die Mitte. Setze 5 weiße Teigkugeln außen herum. Lege jeweils in die Mitte wieder 5 schwarze und lege den Rest mit weißen Kugeln aus. Decke die Backform ab und lasse das Brot wieder bei 30 °C für ca. 30 Min. aufgehen.

Backe es danach bei 170 °C O/U für ca. 35 Min.

Das Brot ist die ideale Grill-Beilage.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

HEFETEIG:

- ½ Hefe (Würfel)
- 1 TL Honig
- 250 ml Wasser (warm)
- 420 g Mehl
- 1 TL Salz
- 2 EL Sonnenblumenöl
- schwarze Lebensmittelfarbpaste (Dekoback)
- Wasser zum Bestreichen

ZUM EINTAUCHEN:

- Schwarzkümmel
- Sesam