

KNUSPRIGES BUSCHBROT

In der Pfanne auf dem offenen Feuer zubereitet ist dieses Brot ein Leckerbissen für alle, die Kochen mal etwas anders mögen.



STEP 1 Mehl mit Salz und Trockenhefe mischen. Öl dazugeben (1 EL je 200 g Mehl). Die Mehlmischung nach und nach mit Bier oder Wasser verkneten, bis der Teig die gewünschte Konsistenz hat und sich vom Pfannenboden löst. Aus dem fertigen Teig einen schönen Brotlaib formen.

STEP 2 Die Pfanne (beschichtet, andernfalls mit Backpapier auslegen) zudecken und den Brotlaib ca. eine Stunde gehen lassen, bis sein Umfang sich etwa verdoppelt hat.

STEP 3 Jetzt die Pfanne in die Glut stellen. Aber nicht direkt in die Glut, sondern auf einem flachen Stein oder einem Rost. Ringsum die Glut anhäufen und für die Oberhitze auch ein wenig Glut auf dem Deckel verteilen. Das Brot langsam backen. Nach etwa 45 Minuten den Backfortschritt kontrollieren. Erfahrungsgemäss ist das Brot nach ca. 1 Stunde perfekt!

Man kann den Teig je nach Wunsch natürlich mit Zutaten wie Nüssen, Zwiebeln, Speck, Kräutern oder Ähnlichem anreichern.



Menge
Für 4 Personen

Zutaten

- 500 g Mehl
- 1 Packung Trockenhefe
- 1 Dose Bier (macht das Brot luftig) oder Wasser
- Salz
- Öl (möglichst Olivenöl)



Serviervorschlag

Dieses Brot, serviert mit selbstgemachten Dips, einem feinen Olivenöl und Meersalz oder einem frischen Salat, ist eine schöne Vorspeise.



Rezept von
NATALIE HUBER

