



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats April

Schnelles Balsamico Brot

von Angelika Moch

Mit diesem Brotrezept hat Angelika allen Wandern Schottland Köchinnen das Leben wesentlich leichter gemacht. Durch den Balsamico schmeckt das Brot ähnlich wie ein Sauerteigbrot und wird durch die Säure auch sehr verträglich. Das Brot ist saftig und bleibt lange frisch. Der Teig braucht nicht zu gehen und so ist dieses Brot schneller gebacken als die meisten Kuchen.

Zutaten (für 1 großes Brot oder 2 kleine Brote)

- 1 Würfel oder 1 P. Trockenhefe**
- 1/2 l lauwarmes Wasser**
- 600 g Weizenvollkornmehl**
(Alternativ: 500g Mehl + 200 Körner;
z.B. Sonnenblume, Kürbis, Nüsse oder Mandeln)
- 2 TL Salz**
- 3 EL Balsamicoessig**

Zubereitung

- 1.** Den Ofen auf 200°C vorheizen.
- 2.** Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen und mit der aufgelösten Hefe und dem lauwarmen Wasser gut verrühren. Der Teig braucht nicht zu gehen und ist verhältnismäßig flüssig.
- 3.** Eine Kastenform (oder andere Backform) fetten und den Teig einfüllen. Bei 200 °C ca. 40-60 Minuten backen.
- 4.** Das Brot ist gut, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt.

Tipp: Es lohnt sich mit verschiedenen Körner- und Mehlkombinationen zu experimentieren.

Wer kann frischem Brot mit Butter widerstehen?

Guten Appetit!

Annette Forsyth