

Hefezopf oder Rosinenbrötchen

Schwierigkeit: einfach

Zubereitungszeit: 2-3 Stunden (davon 1-2 Stunden Ruhezeit, $\frac{1}{2}$ Stunde Backzeit)

Zutaten

500 g Mehl (Typ 550)

1 Würfel Hefe

250 ml Milch (lauwarm)

80 g Zucker (evtl. etwas davon Vanillezucker)

70 g Butter (warm)

1 Prise Salz

75 g Rosinen

etwas Milch zum Bepinseln

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, mit der Hefe, Zucker und etwas Wasser in einer Mulde einen Vorteig anrühren und kurz stehen lassen. Dann die lauwarmen Milch dazugeben und mit dem Butter und Salz verrühren (am besten mit dem Rührgerät). Zum Schluss die Rosinen unterarbeiten und rund eine Stunde gehen lassen.

Aus dem Teig entweder aus drei Strängen einen Hefezopf flechten oder 8 Brötchen formen. Auf ein Backblech legen und nochmal rund 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen und etwas Wasser in einem feuerfesten Schälchen in den Ofen stellen.

Die Brötchen über Kreuz einschneiden, mit Milch bepinseln und im oberen Drittel des Ofens in ca. 15-20 Minuten goldbraun backen (Hefezopf 35-40 min).

Varianten

Wer es mag, kann die Rosinen auch mit einigen Schokoladenstückchen ersetzen. Außerdem kann man den Hefezopf oder die Brötchen auch mit Mandelstiften oder Hagelzucker bestreut.

Ciabatta – Schnell und einfach

Schwierigkeit: einfach, gelingt leicht

Zubereitungszeit: etwa 2 Std. (das meiste ist Ruhe- und Backzeit)

Zutaten

500 g Weizenmehl (Type 405 oder 550)

250 ml warmes Wasser

1 Pck Trockenhefe

1 TL Zucker

1 TL Salz

1 EL Olivenöl

Zubereitung

Das Mehl abwiegen und in eine Schüssel geben. In der Mitte eine kleine Kuhle machen und darin die Hefe und den Zucker mit etwas Wasser zu einem Brei verrühren und mit Mehl vom Rand abdecken. An einem warmen Ort rund eine Viertelstunde gehen lassen.

Das Olivenöl, das Salz und das Wasser hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig mit einem Tuch abdecken und rund 30 Minuten gehen lassen.

Dann nochmals durchkneten und auf Backpapier zu einem Rechteck ausrollen. Die kurzen Seiten etwas einschlagen und über die Langseite aufrollen, so dass die Kante oben ist. Das Brot mit dem Backpapier auf ein Blech legen, mit einem Tuch abdecken und nochmal rund 20 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Ofen auf 210°C vorheizen (Ober- und Unterhitze) und nach Bedarf das Ciabatta noch etwas flach drücken und mit etwas Mehl bestäuben. Für die Luftfeuchtigkeit im Ofen eine kleine, feuerfeste Schale mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen. Das Brot auf der mittleren Schiene rund 30-35 Minuten backen.

Varianten

Man kann den Teig auch in zwei Hälften teilen und damit zwei kleinere Ciabatta backen.

Nach Wunsch und Geschmack kann man vor dem Backen beispielsweise noch Nüsse in den Teig einarbeiten.