



LA CASA UOMO MORTO
Sammlung erlesener und erprobter Rezepte

HOLZOFEN-BROT

Angaben gelten für 18 Personen

2 kg Roggenvollkornmehl
4 kg Weizenvollkornmehl
pro Kilo Mehl 40 g Hefe (lievito)
pro Kilo Mehl 1 Eßlöffel Salz

Als erstes warmes Wasser mit den Hefewürfeln, einem Eßlöffel Zucker und ein paar Handvoll von dem Mehl zu einem flüssigen Vorteig rühren, am Besten in einer der großen Schüsseln. Über die Schüssel kommt ein Handtuch und sie wird für 10 Minuten an einen warmen oder sonnigen Platz gestellt. An sonnigen, aber windigen Tagen ist der beste Platz, um den Teig gehen zu lassen, in einem Auto mit geschlossenen Fenstern.

Inzwischen sollte damit begonnen werden, den Pizzaofen anzuheizen.

Ist der Vorteig gegangen, das restliche Mehl auf dem Tisch aufhäufen, den Vorteig zugeben und kneten. Nach und nach das Salz zugeben und bei Bedarf warmes Wasser. Der Teig muss am Ende so fest sein, dass er nicht auseinanderläuft, und so geschmeidig, dass er sich gut kneten lässt. Wieder in die Schüssel geben und abdecken. Der Teig muss rund 1,5 Stunden gehen.

Den Teig nochmal kneten und in gefettete Kastenformen setzen. Gut ist es, wenn die Glut jetzt schon „schwach“ geworden ist. Wenn nicht, muss das Brot wohl oder übel eine Weile länger gehen.

Zum Brotbacken den Ofen mit Wasser ausspritzen und einen Topf mit Wasser reinstellen (Brot braucht Feuchtigkeit). Nach ca. 1 Stunde ist das Brot fertig. Klingt das Brot hohl, ist es gar.

TIPP: Das Mehl bringt ihr am besten aus Deutschland mit, da Vollkornprodukte in Italien nicht einfach zu finden sind.