



Feuriges Brotkonfekt

Ein Rezept von Sophie Hinkel

Zutaten:

220 g Weizenmehl (550)
50 g Roggenmehl
165 ml Wasser
7 g Salz
8 g Hefe
50 g getrocknete Tomaten
50 g Röstzwiebeln
40 g Feta
40 g Mais
1 TL Oregano (gerebelt)
1,5 TL Basilikum (gerebelt)
½ TL Paprika Edelsüß
¼ TL Chiliflocken
¼ TL Knoblauchpulver
150 g Gouda, geraspelt

Zubereitung:

Weizenmehl, Roggenmehl, Wasser, Salz und Hefe in einer großen Schüssel mit dem Knethaken eines Handmixers erst langsam vermischen und dann für vier bis sechs Minuten kräftig kneten. Die übrigen Zutaten hinzufügen und langsam unterkneten. Den Teig für 30 Minuten abgedeckt stehen lassen.

Nun den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und halbieren. Die Hälften rundwirken und für fünf bis zehn Minuten entspannen lassen. Je eine Teighälfte nun zu einem langen, circa vier Zentimeter breiten Strang formen. Mit einem scharfen Messer oder Teigschaber vier Zentimeter breite Stücke abschneiden. Die einzelnen Teigstücke mit etwa 5 Zentimeter Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, leicht mit Wasser bepinseln und mit Gouda belegen. Die Teigstücke nochmal für 15 bis 20 Minuten stehen lassen und in der Zwischenzeit den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Das Brotkonfekt nun für 15 Minuten backen, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.