



Sommertraum von Sophie Hinkel

Zutaten:

Vorteig:

25 g Weizenmehl
25 ml Wasser
1 Krümel Hefe

Teig:

Vorteig
250 g Weizenmehl
6 g Salz
2 g Hefe
200 ml Wasser
Mehl zum Arbeiten
150 g eingelegte Ananas (gewürfelt)
8 g Curry Pulver
100 g Sesam

Zubereitung:

Am Vortag den Vorteig zubereiten. Dazu alle Zutaten gut verkneten und abgedeckt im Kühlschrank lagern. Den Vorteig und die übrigen Zutaten (bis auf Ananas und Sesam) in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken eines Handmixers zwei Minuten langsam mischen. Wenn ein homogener Teig entstanden ist, den Teig auf hoher Stufe fünf bis acht Minuten kräftig kneten. Sobald sich der Teig beim Kneten vom Schalenrand ablöst und die Schale "säubert" ist er ausreichend geknetet. Die Ananas nun in die Schüssel zum Teig geben und nochmals eine Minute langsam untermengen. Den Teig zwei Stunden abgedeckt an einem warmen Ort reifen lassen.

Den Teig nun rundwirken, also ihn von außen nach innen falten, kurz entspannen lassen und zu einem Baguette formen. Die Oberfläche leicht befeuchten und mit Sesam bestreuen. Wer gerne viel Sesam mag, das Brot im Sesam wälzen. Das Brot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einem Küchentuch abdecken und für 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 240 Grad erhitzen. Das Brot in den Ofen geben und einen guten Schuss Wasser in den Backraum geben, damit viel Wasserdampf entsteht und die Backofentür direkt schließen. Nach vier Minuten den Wasserdampf entweichen lassen und die Temperatur auf 200 Grad reduzieren. Das Brot für 40 Minuten backen.