

Genießen

Stefanie Biedermann

Donnerstag, den 12.05.2022

Herzhafte Brotfackeln

Für 20 bis 25 Stück

Zutaten:

Für den Hefeteig:

15 g frische Hefe
300 ml Wasser, lauwarm
1 TL Zucker
500 g Mehl Type 550
15 g Salz

Für die Würzmischung 1 (gelb):

1 TL Currypulver
1-2 TL Senf (je nach gewünschter Schärfe)
1 TL Olivenöl

Für die Würzmischung 2 (rot):

2 TL Tomatenmark
½ TL Paprika, edelsüß
½ TL Knoblauch- oder Zwiebelpulver
1 TL Olivenöl

Für die Würzmischung 3 (grün):

½ Zwiebel
ca. 10 Blätter Basilikum
etwas frischer Schnittlauch
1 TL Olivenöl

Außerdem:

ca. 20-25 Schaschlikspieße aus Holz

Zubereitung:

1. Für den Hefe-Vorteig in einer Rührschüssel die Hefe im lauwarmen Wasser mit Zucker auflösen und ca. 15 Minuten abgedeckt gehen lassen.
2. In der Zwischenzeit jede Würzmischung zusammen rühren. Für die dritte Würzmischung die halbe Zwiebel würfeln, die Basilikumblätter fein hacken und den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Zwiebelwürfel, Basilikum und Schnittlauch mit dem Olivenöl verrühren.
Unser Tipp: Sie können auch nur eine oder zwei Würzmischungen verwenden. Bei nur einer Variante, empfehlen wir die Würzmischung zu verdoppeln.
3. Für den Hefeteig in einer großen Rührschüssel das Mehl und Salz mit dem Vorteig zu einem glatten Teig verkneten. So lange kneten, ca. 10 Minuten, bis sich der Teig von der Schüssel löst.
4. Den Hefeteig in ein Teil bis drei Teile teilen, je nach dem wie viele Varianten Sie machen möchten, und die jeweilige Würzmischung unterkneten.
5. Die würzigen Hefeteige mit Olivenöl bestreichen und jeweils in eine Schüssel geben. Zugedeckt, an einem warmen Ort, ca. 2 Std gehen lassen.
6. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
7. Die gegangenen Hefeteig aus den Schüsseln nehmen und mit einer Teigkarte etwas von einem Teig abstechen. Teigstück auf einer bemehlten Arbeitsfläche länglich rollen bis es etwa doppelt so lange wie der Holzspieß ist. Teigrolle locker um den Holzspieß wickeln und dabei die Enden gut miteinander verschließen.
8. Brotfackeln auf das vorbereitete Backblech legen und ca. 15 bis 20 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

