

Figurenbrot

Immer wieder faszinieren mich diese wunderbaren, kreativen Figuren-Brote, die so manches Bäckereischaufenster zu allerlei Anlässen zieren.

So machte ich mich kurzerhand auf, das Rezept-Geheimnis für Euch zu lüften. Und ich kann Euch jetzt schon verraten, diese Brote sind sehr einfach zu machen. Passend zur Saison habe ich für Euch eine Glocke und ein Bergschuh-Partybrot gebacken.

Brotteig (für 2 Figurenbrote)

200g Wasser
6g Frischhefe
460g Milch
40g Olivenöl
15g Honig oder Zucker
200g Ruchmehl
200g Vollkornmehl
600g Weissmehl
20g Salz

Teigzubereitung

Die Hefe im Wasser auflösen. Milch, Olivenöl und Zucker begeben. Gut miteinander verrühren. Das Mehl dazusieben. Die Masse mit der Knetmaschine auf niedriger Stufe etwas durchkneten, nun das Salz dazu geben. Den Teig auf höherer Stufe ca.15 Minuten zu einer festen, geschmeidigen Konsistenz kneten. Zugedeckt über Nacht bei Raumtemperatur gehen lassen.

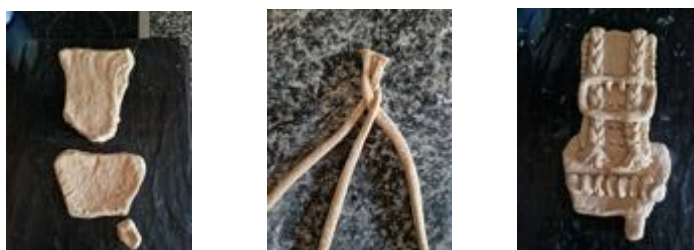
Kuhglockenbrot

Den Teig halbieren. Die eine Hälfte für das 2. Figurenbrot zugedeckt wegstellen. Die andere Hälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1-2cm dick zu einem Rechteck auswallen.



Den Teig ca. 5-10 Minuten entspannen lassen. Wer mag kann nun mit Schablonen arbeiten. Einfach die gewünschte Glocke und Riemen auf einen dünnen Karton zeichnen, ausschneiden und auf den leicht bemehlten Teig legen (Teig unbedingt bemehlen, damit der Karton nicht kleben bleibt).

Mit einem scharfen Messer den Formenrand nachschneiden. Den Teig wieder etwas entspannen lassen. Die Teigstücke können auch „freihand“ direkt zugeschnitten werden. Nun die einzelnen Teigstücke mit etwas Wasser benetzen und wie ein Puzzle direkt auf dem Backpapier zusammensetzen. Achtet darauf, dass ihr euch von Hintergrund nach vorne arbeitet. Details und Dekoration aus den Teigresten ausstechen und platzieren.



Die fertige Figur nochmals bedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen. Vor dem Backen die Teigfigur grosszügig mit Mehl bestäuben. Im vorgeheizten Ofen, bei 180 Grad Umluft 25 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.



Bergschuh – Partybrot

Die sogenannten Partybrote erfreuen sich an den verschiedensten Anlässen grosser Beliebtheit. Sie sind ausdrucksstark, persönlich, nahrhaft und eignen sich ideal als Finger Food.

Die Teige für Partybrote etwa 3-4cm dick auswallen. Dann lassen sie sich als gebackene Brote problemlos halbieren. Ansonsten gleich verfahren wie bei den Figurenbrote.

Partybrote lassen sich wie jedes andere Sandwich mit allerlei Leckereien füllen. Wichtig dabei ist, dass der Aufbau stimmt.

Die aufgeschnittenen Brote immer mit einer fetthaltigen Creme oder Butter bestreichen, diese Grundschrift isoliert das Brot und es weicht sich nicht auf, wenn z.B. sehr wasserhaltige Füllungen wie Gurken oder Tomaten ins Sandwich kommen.

Die untere Brothälfte mit frischen, knackigen Salatblättern belegt, sieht appetitlich aus und gibt den darüber folgenden Zutaten wie Fleisch oder Käse einen Halt. Am Schluss immer die kleinen Sachen wie Tomaten oder Gurken darauf verteilen, da diese sonst nicht zur Geltung kommen. Sandwiche bis zum Verzehr kühlstellen und mit Frischhaltefolie bedecken, damit das Fleisch nicht anläuft.



Tipp: Wenn ihr die Figurenbrote einfrieren möchtet, legt ihr sie am besten in eine Plastikbox, damit das Mehl nicht abfällt oder verschmiert. Aus Teigresten kleine Brötchen à 60g formen und backen. Diese in einem Körbchen zu den Brotfiguren reichen.

Für Figurenbrote eignen sich Teige ohne Körner sehr gut. Um dem Brotteig eine besondere Note zu geben, können Gewürze oder Kräuter beigemischt werden.

