

Feige-Haselnuss-Brot

Hallo Feinschmecker,

Ich liebe es, mein eigenes Brot zu backen! Es gibt nichts Besseres als den Geruch von Brot, das aus dem Ofen kommt und mein ganzes Haus erfüllt! :-)

Um eine Abwechslung zum traditionellen Brot zu bieten, stelle ich dir mein im Schmortopf gebackenes Brot mit Feigen und Haselnüssen vor, das perfekt zu Salat, Ziegenkäse oder sogar Gänseleber passt ;-).

Das Backen im Schmortopf ist eine Methode, mit der dir das Backen deines Brotes garantiert gelingt... egal ob du Anfänger oder Experte bist!



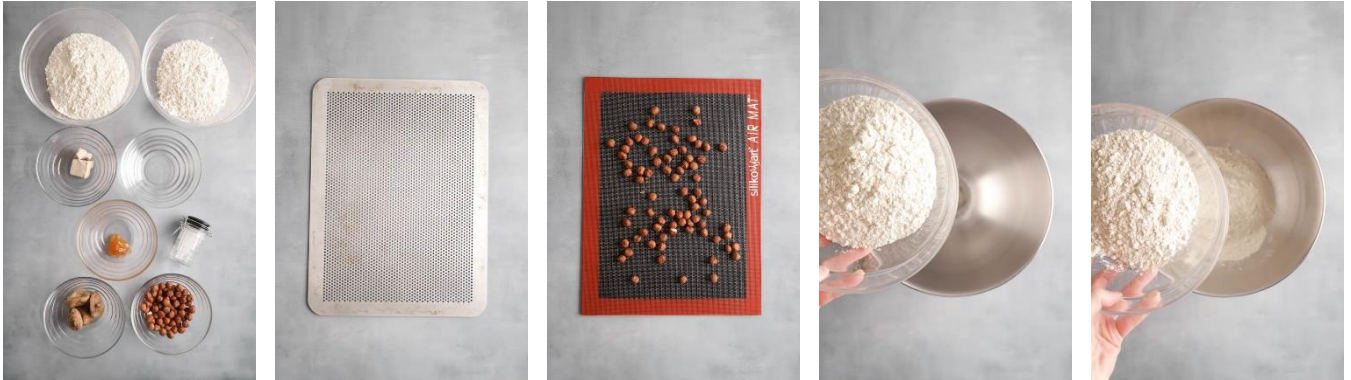
Dieses Rezept kann auch als **vegane Version** zubereitet werden, indem man eine einzige Zutat austauscht.

Um dieses Brot zu backen, benötigt man folgende Zutaten:

- 300g halbweisses Mehl
- 200g Ruchmehl
- 30g frische Hefe oder 10g Trockenhefe
- 300g lauwarmes Wasser
- 20g Honig (**Agavensirup**)
- 1.5 TL Salz
- 70g getrocknete Feigen
- 70g ganze Haselnüsse

Los geht's mit dem Rezept!

Wir beginnen damit, die Haselnüsse zu rösten, damit sich ihr Geschmack besser entfalten kann. Heize den Backofen auf **180°C Umluft** vor. Lege eine Lochmatte auf ein Lochblech und verteile **70g ganze Haselnüsse** darauf. Schiebe sie für **10 Minuten** in die Mitte des vorgeheizten Ofens. Wenn die Haselnüsse geröstet sind, lass sie auf Raumtemperatur abkühlen. Während wir darauf warten, dass die Haselnüsse abkühlen, bereiten wir den Brotteig vor. Gib **300g Halbweissmehl** und **200g Ruchmehl** in eine grosse Rührschüssel.



Dann zerbröckle **30g frische Hefe** (oder füge **10g Trockenhefe** hinzu) über das Mehl und giesse **300g lauwarmes Wasser** dazu. Es ist sehr wichtig, dass das Wasser lauwarm ist, **zwischen 35°C und 40°C**, nicht höher...sonst verliert die Hefe ihre Wirkung.

Gib weitere **20g Honig (Agavensirup)** hinzu und beginne mit dem Knethaken deiner Rührmaschine **5 Minuten lang auf Stufe 1** zu kneten.

Nach den ersten 5 Minuten beginnt sich der Teig zu bilden, also füge **1.5 TL Salz** hinzu.

Es ist wichtig, das Salz zu diesem Zeitpunkt hinzuzugeben, denn wenn du es ganz am Anfang des Rezepts hinzufügst und es in direkten Kontakt mit der Hefe kommt, verliert die Hefe ihre Wirkung und das Brot geht nicht richtig auf.

Knete **noch 5 Minuten auf Stufe 1** und dann **5 Minuten auf Stufe 2** weiter.



Während der Teig geknetet wird, kümmern wir uns um die Feigen und die Haselnüsse.

Nimm deine gerösteten und abgekühlten Haselnüsse wieder mit und reibe sie zwischen deinen Händen, um die Haut zu entfernen. Es ist nicht schlimm, wenn sich nicht die ganze Haut abziehen lässt.

Wenn du eine geröstete Haselnuss probierst, wirst du verstehen, wie wichtig es ist, Nüsse zu rösten... der Geschmack wird vervielfacht! :-)

Gib die Haselnüsse in einen kleinen Plastikbeutel und zerkleinere sie **grob** mit einem grossen Ausrollstab.

Schneide **70g getrocknete Feigen** in kleine Stücke.



Hier ist unser Teig fertig geknetet, gib die Haselnüsse und Feigen hinein. Vermische alles gut mit der Hand, damit sich alle Zutaten gleichmässig im Teig verteilen. Forme den Teig zu einer schönen Kugel und lege sie wieder in deine Schüssel. Bedecke die Schüssel mit einem **feuchten Tuch** und lass deinen Teig **1.5 Stunden bei Raumtemperatur** gehen.



Nachdem die 1.5 Stunden vergangen sind, ist der Teig gut aufgegangen. Bemehle deine Arbeitsfläche **leicht** und gib den Teig darauf. Forme den Teig zwischen deinen Händen zu einer festen, runden Kugel, wobei du den Schlüssel immer an der Arbeitsfläche lassen solltest. **Der Schlüssel** ist ein Begriff aus der Bäckerei und bezeichnet **die Stelle, an der sich die Falten des Teigs beim Formen treffen**.

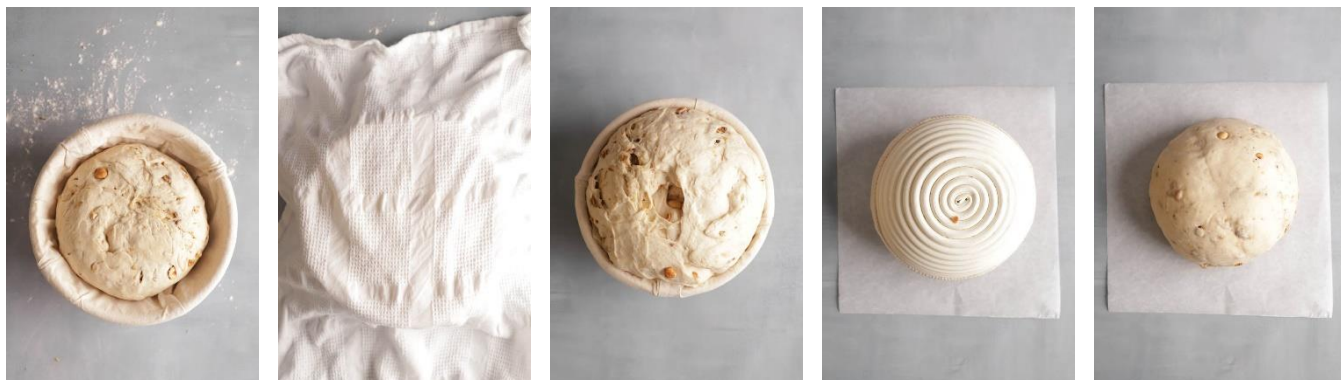


Wenn du eine hübsche Kugel geformt hast, bewege sie in einem **20 cm grossen Gärkorb**. **Achte darauf, dass du deine Kugel auf den Kopf drehst, also den Schlüssel gegen dich**. Die schöne Seite des Brotes sollte gegen das Tuch des Korbes zeigen.

Das Rattan des Brotkorbs wird für eine gute Luftzirkulation sorgen und dank dieser kann das Brot während des Wachsens gut durchlüften. Decke es mit einem feuchten Tuch ab und lass es erneut **45 Minuten bei Raumtemperatur** gehen. Wenn die 45 Minuten vorbei sind, ist das Brot schön gross geworden. Das ist perfekt! :-)

Bereite ein Blatt Backpapier vor und drehe den Brotkorb vorsichtig darauf um.

Nimm den Brotkorb heraus. Achtung: Brotkörbe sind nicht ofenfest, also musst du sie vor dem Backen herausnehmen.



Bestreue mithilfe eines kleinen Siebs etwas Ruchmehl auf dein Brot. Um eine schöne Optik zu erzielen, nimm eine **Klinge** zur Hand und schneide dein Brot ein.

Wie du auf den Fotos sehen kannst, habe ich erst die Seiten und dann die Oberseite eingeschnitten. Lass deiner Fantasie freien Lauf! :-)

Schneide nun mit einer Schere das überschüssige Backpapier rund um dein Brot ab.

Lege dein Brot vorsichtig in einen Schmortopf, lass das Backpapier gut unter dem Brot liegen und schliesse den Schmortopf.

Seit ich diese Technik des Backens im Schmortopf entdeckt habe, backe ich mein Brot immer auf diese Weise. Ich finde, dass das Brot dadurch luftiger und knuspriger wird. Du kannst mir gerne davon berichten ;-)

Stelle den Schmortopf auf ein Gitter in der Mitte des Ofens, schalte den Ofen auf **240°C Umluft** ein und lass dein Brot **45 Minuten lang** backen.



Nach 45 Minuten Backzeit nimm den Deckel ab und schiebe deinen Schmortopf noch einmal für **15 Minuten** in den Ofen, um das Brot goldbraun zu backen.

Wenn das Brot fertig gebacken ist, lege es auf ein Abkühlgitter und lass es auf Raumtemperatur abkühlen.

Pass auf, dass du dich nicht verbrennst, denn der Topf ist sehr, sehr heiss, wenn er aus dem Ofen kommt.

Es ist aus zwei Gründen wirklich wichtig, dass du dein Brot vollständig abkühlen lässt. Der erste ist, dass heisses Brot schwer zu verdauen ist. Wenn du es zu schnell aufschneidest, tritt die gesamte Feuchtigkeit aus dem Brot aus und es ist nicht mehr so lange haltbar.

Jetzt ist unser Brot bereit zum Verzehr! :-P

Ich hoffe, dass dir dieses Rezept gefällt und dass du das selbstgebackene Brot ausprobieren wirst.

Es hält sich gut verpackt in einer Brotbox **etwa zwei Tage** lang.

Ich wünsche dir einen schönen Sonntag, lieber Feinschmecker!

Sophie

