

Rezept Bilder-Brot

Zutaten

- 500 ml lauwarmes Wasser
- 650 g Weizenmehl
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 TL Zucker für die Hefe
- 1 Teelöffel Salz für den Teig
- Olivenöl
- Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, grüner Spargel, Rosmarin, Thymian, Paprika, Mais, essbare Blüten, ...



Zubereitung

Das Mehl mit dem Salz in einer großen Schüssel mischen. Das Wasser bis auf einen Rest von etwa 100 Milliliter dazugeben und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) oder in einer Küchenmaschine verkneten. Die Hefe zerbröseln und im restlichen Wasser auflösen. Dazu einen Teelöffel Zucker und die Hefe im Wasser vorabgären lassen. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen (Ober- Unterhitze 230° C). Die gegorene Wasser-Hefemischung zum Teig geben und solange rühren, bis ein schöner, glatter Hefeteig entstanden ist. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und in der Küche bei Zimmertemperatur solange gehen lassen, bis der Teig etwa das Doppelte seiner ursprünglichen Größe erreicht hat. In der Gehzeit des Teiges können Gemüse und Kräuter vorbereitet werden. Backpapier auf ein Backblech legen und mit Olivenöl bestreichen. Den Teig direkt aus der Schüssel auf das Blech gleiten lassen. Die Finger nass machen oder ins Olivenöl tauchen. Nun den Teig auf dem Backblech gleichmäßig verteilen. Nun kann auch schon das Bild entstehen. Gemüse und Kräuter kunstvoll und kreativ auf dem Brotteig anrichten. Auf dem mittleren Blech nun etwa 15 Minuten backen.

