

Hier und heute



Mediterraner Party-Brötchenkranz

Runde Sache: Konditormeister Marcel Seeger backt für Grillabend, Party oder Picknick knusprige Brötchen im Kranz und zeigt, wie Sie mediterrane Würze hineinbringen. Auch geeignet für das gewisse Etwas zum Frühstück.

Das Rezept

(von Marcel Seeger für einen Kranz aus 20 kleinen Brötchen)

Zutaten für den Teig

- 42 g Hefe, frisch (entspricht einem Würfel Hefe)
- 500 g Wasser, lauwarm
- 1 kg Weizenmehl, Typ 550
- 4 g Zucker
- 10 g Salz
- 80 ml Pflanzenöl (z. B. Rapsöl oder Sonnenblumenöl)

Zubereitung

Die Hefe zerbröseln und mit lauwarmen Wasser glatt rühren. Das Mehl zufügen und mit dem Verkneten beginnen. Während des Knetens Zucker, Salz und Pflanzenöl zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Wer eine Küchenmaschine hat, sollte den Teig besser darin kneten. In diesem Fall den Teig solange kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst und eine glatte Struktur aufweist. Knetet man mit der Hand, so beginnt man zunächst in einer großen Schüssel und knetet dann auf einer Arbeitsfläche kräftig weiter, bis der Teig ebenfalls glatt und geschmeidig ist. Von Hand kneten Sie etwa zwölf Minuten, bei Verwendung der Küchenmaschine liegt die Knetzeit bei ca. acht Minuten. Nach dem Kneten den Teig in fünf Stücke zu jeweils 320 Gramm teilen.

Weiterverarbeiten

Die fünf Teigstücke zu Kugeln formen, mit einem Küchenhandtuch abdecken und circa 20 Minuten „gehen“ lassen, so dass sich das Volumen vergrößert. Nach der „Gehzeit“ die einzelnen Teigstücke mit mediterranen Zutaten nach Belieben vermischen:

Stück 1: mit 40 g gehackten grünen Oliven vermischen

Stück 2: 40 g gehackten schwarzen Oliven vermischen

Stück 3: 50 g getrockneten Tomaten vermischen

Stück 4: 30 g getrockneten Kräuter vermischen (z.B. Rosmarin)

Stück 5: 60 g rotem Pesto vermischen (selbstgemacht oder gekauft, alternativ passt auch grünes Pesto)

Tipp: Um die jeweiligen Zutaten mit dem Teig zu vermischen kann man entweder die Küchenmaschine verwenden, oder aber mit Hilfe einer Teigkarte die Zutaten unterarbeiten.

Tipp: Selbstgemachtes rotes Pesto

Für ca. 200 ml 25 g Pinienkerne ohne Öl anrösten und abkühlen lassen. 150 g getrocknete, in Öl eingelegten Tomaten, eine Knoblauchzehe und 5 EL Olivenöl in einem Mixer pürieren. 50 g fein geriebenen Parmesan zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertigstellung der Teigstücke

Hier und heute



Sobald die Teigstücke mit den Zutaten vermischt sind, jedes Teigstück in vier Stücke zu jeweils 80 g aufteilen. Die Teigstücke auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche zu runden Kugeln formen. Dabei bildet sich an der Unterseite der Kugel eine Naht, der sogenannte „Schluss“. Die fertigen Kugeln mit dem „Schluss“ nach unten auf ein Küchenhandtuch setzen und weitere 20 Minuten „gehen“ lassen. Die Teigkugeln nun dicht an dicht und bunt gemischt im Kreis auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und dann nochmal kurz „gehen“ lassen.

Tipps

- Das Backpapier mit etwas Mehl bestreuen. Das Mehl sorgt nach dem Backen für eine rustikale Optik an der Unterseite
- In der Mitte mit sieben Kugeln beginnen, das garantiert, dass der Brötchenkranz am Ende auch rund wird

Zutaten zum Bestreichen

- 1 Ei (Gr. M)
- 10 ml Milch
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Ei mit Milch und Salz gründlich verquirlen. Die Mischung ist der „Kleber“ für die Zutaten die auf den Brötchenkranz aufgestreut werden.

Fertigstellung

Den Brötchenkranz mit der Ei-Milchmischung bepinseln, nach Belieben mit Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, frischen Rosmarinnadeln, frisch geraspeltem Käse, grobem Meersalz oder noch etwas Tomatenpesto verzieren und in den auf 200° C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen geben. Dabei für Schwaden sorgen, indem man mit einer Sprühflasche etwas Wasser hineinsprüht.

Den Brötchenkranz ca. 30 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen auf ein Kuchengitter oder Arbeitsbrett aus Holz geben und auskühlen lassen.

Tipp: Die „atmende“ Unterlage verhindert, dass sich an der Unterseite des Brötchenkranzes Feuchtigkeit bildet und der gebackene Teig weich wird.