

Heimlich Hausbrot

Ergibt zwei kleine Laibe

Zutaten:

400 g Weizenmehl
100 g Roggenmehl
20 g frische Hefe oder 1 Packung Trockenhefe
100 g gehackte Kürbiskerne
½ Teelöffel gemahlener Kümmel
½ Teelöffel gemahlener Koriander
1 Prise „Muskatnuss, Herr Müller!“
1½ Teelöffel Meersalz
350 ml handwarmes Wasser

Zubereitung:

- I** In der oben genannten Reihenfolge alle Zutaten liebevoll in eine große Schüssel schmeißen und mit dem Knehtaken des heimischen Rührgeräts oder Piraten Eures Vertrauens zu einem glatten Teig verarbeiten. Im Zweifelsfall Mehl oder Wasser zugeben.
- II** Die Schüssel mit Klarsichtfolie luftdicht verschließen und den Teig für 9-12 Stunden, zum Beispiel im Schlaf, einer kalten Gärführung im Kühlschrank aussetzen. Er mag das.
- III** Den Teig aus der Kühlung nehmen und 15 Minuten temperieren lassen. Mit Roggenmehl bestäuben und mit bemehlten Händen zwei Baguettes drehen in der Größe einer wohlgenährten Schlangenfeldgurke. Auf ein, mit Backpapier tapeziertes Blech legen und weitere 15 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen bei Umlufthitze auf 222°C vorheizen.

IV Backen.

Und zwar sowohl etwa 16 Minuten lang, als auch nach Gefühl, Gutdünken und gewünschtem Bräunungsgrad.

V Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen oder, mit Salzbutter bewaffnet, direkt drüber herfallen.

Übrigens könnt Ihr die Laibe auch etwas kürzer backen, zur Gänze abkühlen lassen und einfrieren. So könnt Ihr sie zu einem anderen Zeitpunkt aufgetaut aufbacken und so tun, als wären sie ganz frisch.