

BROT-BACKREZEPTE FÜR DIE KITA

AKTION „KINDER ERLEBEN DIE EINE WELT“

HIRSEBROT

300 + 250 ml Wasser
100 g Hirse
200 g Weizenmehl (fein gemahlen)
300 g Dinkelmehl
30 g Hefe
12 g Salz

300 ml Wasser erhitzen und die Hirse darin zehn Minuten ankochen und 30 Minuten bei schwacher Hitze ausquellen lassen.

Salz und Hefe in 250 ml Wasser auflösen und mit dem Weizen- und Dinkelmehl mischen. Nun die abgekühlte Hirse untermengen und das Ganze etwa acht Minuten kneten. Anschließend den abgedeckten Teig 30 Minuten warm stellen.

Eine 20-40 cm lange Kastenform ausfetten und den nochmals durchgekneteten Teig einfüllen. Die abgedeckte Form in den auf 240 Grad vorgeheizten Backofen geben; eine Schüssel mit Wasser dazustellen.

20 Minuten bei 240°C, anschließend 40 Minuten bei 190°C backen. Nach 20 Minuten die Haut viermal einstechen und mit Wasser besprühen.

Schwarzbrot mit verschiedenen Körnern

250 g Roggen Typ 1800 (grob)
250 g Weizen Typ 1700 (grob)
500 g Weizenmehl Typ 1050
100 g Leinsamen
100 g Sesam
200 g Sonnenblumenkerne
170 g Rübengrün
1 l Buttermilch (etwas erwärmen)
1 ½ EL Salz
3 Päckchen Hefe

Alle Zutaten verrühren.

Den dickflüssigen Teig in eine große Brotbackform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160° 2 ½ - 3 Stunden backen.

Olivenbrot

200g gemischte Oliven (davon mindestens zwei Drittel grüne Oliven)
250g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
50 ml Olivenöl
50 ml Weißwein (trocken)
4 Eier
200g gewürfelter Schinkenspeck
100g Gruyère-Käse
Olivenöl zum Einfetten der Form

Backofen auf 180°C vorheizen.

Eine Kastenform einfetten, Oliven evtl. von Steinen befreien und in grobe Stücke hacken.
Das Mehl mit der Trockenhefe vermischen.

Olivenöl, Wein und Eier untermischen, dann die Schinkenwürfel, Oliven und den Käse unterheben.

Alles gut verrühren.

Dann den Teig sofort in die Form geben und 55-60 Minuten backen.

Das Brot schmeckt heiß, warm und kalt!

Dinkel-Buchweizenbrot (ca. 1.200 g) im Römertopf

1 Würfel Frischhefe
750 ml Wasser (lauwarm)
600 Gramm Dinkelvollkornmehl
200 Gramm grob gemahlene Buchweizenschrot
3 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Koriander (gemahlen)
4 Esslöffel Balsamico-Essig
je 3 Esslöffel Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne und Pinienkerne
Kürbiskerne und Sonnenblumenkerne zum Bestreuen

Die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen.

Alle Zutaten mischen und zum Schluss das Wasser-Hefegemisch sowie den Balsamico-Essig hinzufügen.

Die Römertopf-Form mit ein wenig Butter einfetten, mit Mehl austreuen und ein paar Kürbiskerne in die Form geben.

Den Teig in die Form füllen und diese in warmes Wasser stellen.

Den Teig ca. 1/2 Stunde in der Form gehen lassen.

Anschließend den Teig mit den restlichen Kürbiskernen und Sonnenblumenkernen bestreuen.

Auf der unteren Schiene des Backofens ca. eine Stunde (Holzstäbchenprobe) bei 220°C backen (nach einer gewissen Zeit mit Alufolie abdecken, damit das Brot nicht zu dunkel wird).

Mehr Informationen unter www.misereor.de/kita