

Ungarisches - Sandwichbrot

Kategorien: Brot, Snacke, Pikant, Baguette

Zutaten für: 4 Portionen

630	Gramm	Weizenmehl Type 405
3	Teel.	Salz
3	Teel.	Rosenpaprika (scharf)
3	Teel.	Zucker
25	Gramm	Frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
250	ml	Lauwarme Milch
120	Gramm	Gekochte und pürierte Kartoffeln
1		Ei
80	Gramm	Butter oder Margarine
		Mehl zum Kneten
1		Verquirltes Ei zum Bestreichen

PIKANTES - WÜRZIGEM BROT FÜR PARTIES UND BUFFETS

Anleitung:

Das Mehl in eine große Schüssel sieben, Salz und Paprika darüberstreuen und alles miteinander vermischen. In die Mitte eine Mulde drücken, den Zucker hineingeben und die Hefe darüberbrökeln bzw. -streuen.. Dann unter Zugabe von etwas Mehl mit 1/8l lauwarmer Milch zu einem Vorteig rühren. Die Schüssel in einen großen Plastik schieben, mit einem Tuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort 15 Minuten aufgehen lassen. Über dieses Hefestück Mehl streuen und den Rest der warmen Milch, die Kartoffelmasse, das verquirlte Ei und flüssiges, aber nicht mehr heißes Fett dazugeben. Alles gut mischen und zu einem glatten Teig verkneten, der nicht mehr klebt, sondern anfängt Blasen zu werfen. Den Teig zu einem Ball formen und auf den mit Mehl bestreuten Boden der Schüssel legen. Die Schüssel wieder in den Plastikbeutel schieben, mit einem Küchentuch bedecken und den Teig an einem warmen Ort 30 Minuten aufgehen lassen, bis sich sein Umfang verdoppelt hat. Den Teig noch einmal kräftig durchkneten und ihn dann in 4 Stücke zu je ca. 300g Gewicht teilen. Aus diesen Teigstücken etwa 40 cm lange Rollen formen und im Abstand von 5 cm auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Den Backofen auf 250°C vorheizen. Mit einem Tuch bedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen. Mit dem verquirltem Ei bestreichen. Der Länge nach mit einem scharfen Messer einschneiden. Eine feuerfeste Schale mit kochendem Wasser in den Ofen stellen, den Backofen auf 200°C (Heißluft 160° und Gas Stufe 4) herunterschalten und das Backblech auf der zweiten Schiebeleiste von oben ca. 35 Minuten backen.