

Chili-Brot

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min

Aufgehen lassen: ca. 80 Min.

Backen: 20–25 Min.

500 g Weissmehl

1 ½ Teelöffel Salz

½ Teelöffel Chilipulver

**1–2 grosse rote Chilis/
Peperoncini** (siehe Tipp),
entkernt, fein gehackt

¼ Würfel Hefe (ca. 10 g),
zerbröckelt

3–3 ½ dl Wasser

wenig Kaffeerahm oder Milch
zum Bestreichen

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Chili in einer Schüssel mischen.

2. Hefe und Wasser begeben, mit der Kelle oder den Knethaken des Handrührgerätes mischen. Zu einem geschmeidigen feuchten Teig kneten.

3. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

4. Teig halbieren, und 2 Rollen von ca. 2 cm Ø formen. Rollen u-förmig auf ein Backpapier legen. An beiden Enden fassen und zu einer Kordel drehen. Papier auf einen Blechrücken ziehen. Teig mit wenig Wasser bestreichen, nochmals ca. 20 Min. aufgehen lassen. Ein ofenfestes Förmchen mit heissem Wasser neben die Brote aufs Blech stellen.

Backen: 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 230 Grad vorgeheizten Ofens, dann ca. 12 Min. bei 180 Grad fertig backen. Herausnehmen, mit Kaffeerahm bestreichen, auf einem Gitter auskühlen.

Tipp: Grosse Chilis vor der Verwendung probieren, je nach Schärfe die Menge anpassen. Das Brot wird pikanter, wenn kleine Chilis verwendet werden.

Pro 100 g: 2 g Fett, 10 g Eiweiss,
71 g Kohlenhydrate, 1451 kJ (347 kcal)

