

## 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 beigeben, mit  
der Kelle oder den Knehtaken 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 Blech-  
rücken 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 vorgeheiz-  
ten Ofens, dann ca. 12 Min. bei  
180 Grad fertig backen. Heraus-  
nehmen, 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)

