

Pfannnenbrot

Haben Sie ein Rezept für ein Brot, das in der Pfanne gemacht wird?

KATHRIN DORI, NIDAU

Für 2 Brote zu 450 g:

40 g Frischhefe, 3 ½ dl Wasser, 500 g Weizenmehl, 50 g Sesamsamen, 50 g Sonnenblumenkerne, ½ TL Korianderpulver, ½ TL Salz, 20 g Olivenöl

Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und Mehl mit Samen, Kernen und Gewürzen darunter kneten. Teig mit einem feuchten Tuch bedecken und an einem warmen Ort 1 bis 2 Stunden gehen lassen.

2 Fladen von der Grösse des Pfannenbodens formen.

Boden der Bratpfanne mit etwas Öl bestreichen und mit einigen Sesamsamen bestreuen. Ein Brot hineinlegen und zugedeckt auf kleiner Flamme 10 Minuten backen. Etwas Öl auf das Brot geben, dieses wenden und weitere 10 Minuten backen. Mit dem zweiten Brot gleich verfahren.

Ciabatta

Ich möchte das italienische Fladenbrot selber machen.

BRIGITTE HÄFLIGER, REINACH

1 kg Weissmehl, 20 g Salz, 21 g Hefe, 800 g Wasser

Mehl, Salz und aufgelöste Hefe mischen. Mit Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten, mit Mehl bestäuben. Teig 1½ Stunden ruhen lassen.

Dann zu flachen, runden Fladen formen. Weitere 40 Minuten ruhen lassen. Brote bei 250 Grad etwa 40 Minuten im Ofen backen. Temperatur gegen Ende der Backzeit zurücknehmen.