

Zucchini Brot

VORBEREITEN

15
Min.

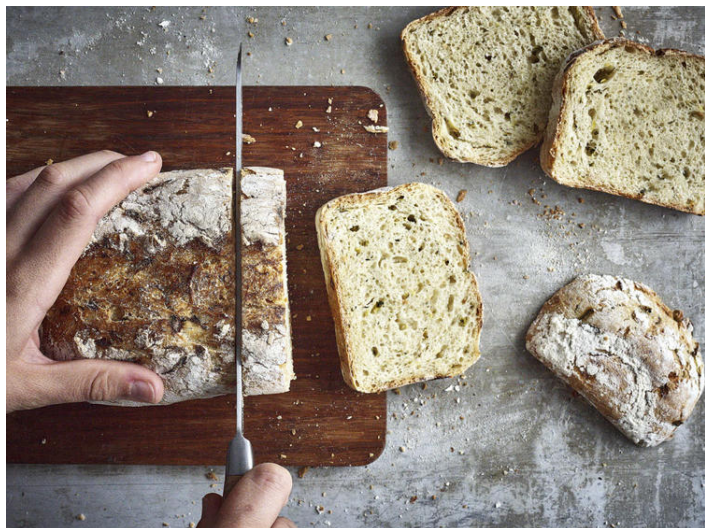
RUHEN

75
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Brot

Für das Zucchini Brot

500 g Weizenmehl Type 550
21 g frische Hefe
10 g Salz
1 große Zucchini (ca. 280 g)
125 ml lauwarmes Wasser

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine
Gusseisen Kastenform
Gärkörbchen oder Schüssel und sauberes
Küchenhandtuch

Dieses herrliche Zucchini Brot bringt nicht nur optische Abwechslung dank grüner Raspeln, die sich in der Krume verstecken. Zusätzlich verleiht das grüne Gemüse dem Brot einen gesunden Charakter. Selbst nach mehreren Tagen schmeckt es immer noch **wie frisch vom Bäcker**. Innen weich und außen mit knuspriger Kruste versehen - so esse ich mein mediterranes Brot am liebsten. Der perfekte Genuss-Begleiter zu sommerlichem Tomatensalat und gegrilltem Feta!

- 1 -

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. 200 g des Weizenmehls hinzufügen, mit einem Holzlöffel grob vermischen und das Ganze 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

- 2 -

Küchensieb mit Küchenhandtuch auslegen. Zucchini fein raspeln, in das Sieb geben und im Tuch fest ausdrücken.

- 3 -

Zucchini, restliches Mehl und Salz zum Vorteig geben und 8 Minuten mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem homogenen Teig verarbeiten.

Den Teig abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

- 4 -

Arbeitsfläche bemehlen. Teig zu Brotlaib kneten und formen: Zunächst den Teigling sanft rundwirken, damit eine glatte Teigoberfläche entsteht. Dann den Teigling langstoßen: leicht flachdrücken, zum Körper hin straff aufrollen und 1-2 mal mit wenig Druck mit der Oberseite durch das Mehl rollen.

- 5 -

Gärkörbchen oder Schüssel mit Küchenhandtuch bemehlen. Brotlaib mit der Nahtseite nach unten in das Gärkörbchen setzen, mit einem feuchten Handtuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

- 6 -

30 Minuten vor Ende der Gärzeit die Gusseisenform in den Ofen stellen und auf 240 °C Ober-/ Unterhitze

Zucchinirot

vorheizen.

- 7 -

Gusseisen Kastenform aus dem Ofen holen und den Brotlaib hineinssetzen. Die Oberfläche etwa 1 cm tief einschneiden.

- 8 -

Zucchinirot mit Deckel 30 Minuten backen. Temperatur auf 210 °C runterregeln und ohne Deckel weitere 15-20 Minuten backen.