

PAPRIKA BROTSCHNECKE

PAPRIKA BROTSCHNECKE

Diesen Monat wurde der 53. Bread Baking Day unter dem Motto „Swirly Bread“ - „Brot mit Wirbeln/Mustern“ ausgerufen. Das Thema ist super und von mir gibt es dazu diese Paprika Brotschnecke.

Edit: ich hätte nie damit gerechnet, dass diese Paprika Brotschnecke bei euch so beliebt sein wird! Das Rezept habe ich mittlerweile ein klein Wenig überarbeitet und das Ergebnis ist einfach genial - eine super flauschige, saftige und würzige Brotschnecke die von der Konsistenz her ein bisschen wie ein Toastbrot ist. Der Teig ist deutlich luftiger und fluffiger als in der ursprünglichen Version, damit das Brot trotzdem in Form bleibt wird es jetzt in einer ganz normalen Kastenform gebacken.



ZUTATEN FÜR EINE 24CM KASTENFORM / 10 DICKE SCHEIBEN:

410g Weizenmehl, Typ 550

21g frische Hefe

10g Salz

270 ml Wasser

2 EL Tomatenmark

1 TL Paprikapulver

30g kalte Butter

Für die Füllung:

2 Lauchzwiebeln

ca. 4-5 EL Ajvar, oder:

100g gegrillte, eingelegte Paprika

2 Knoblauchzehen

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Das Mehl und die klein gebröselte Hefe in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Salz, Tomatenmark und Paprikapulver dazu geben und als letztes das Wasser in die Rührschüssel geben. Den Teig 5 Minuten auf kleiner Stufe verkneten, dann die kalte, in kleine Stücke geschnittene Butter dazu geben und alles für weitere 2-3 Minuten auf höherer Stufe (bei meiner Kitchen Aid* Stufe 3 von 12) zu einem weichen, glatten Teig verkneten.

Den Teig abgedeckt 45 Minuten gehen lassen, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 2-3 mal falten und nochmal 45 Minuten gehen lassen.

Während der Teig ruht wird die Füllung vorbereitet. Die Lauchzwiebel grob zerteilen und mit der Paprika, dem Knoblauch, Pfeffer und Salz in einen kleinen Mixer geben. Zu einer würzigen Sauce mixen und kurz beiseite stellen. Alternativ kann man die sehr fein gehackte Lauchzwiebel auch direkt unter einige Löffel Ajvar rühren.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 2cm dick ausrollen. Die Teigbahn sollte in etwa so breit wie die Kastenform sein.



Den Teig gleichmäßig mit der Paprikapaste bestreichen und vorsichtig aufrollen. Die Kastenform mit Backpapier auslegen und die gefüllte Teigrolle hinein heben.

Die Paprika Brotschnecke nochmal 30 Minuten im Backofen im Gärmodus oder 45 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Das Brot bekommt einen kalten Start im Ofen - dafür direkt vom Gärmodus in den Brotbackmodus wechseln (alternativ ein leeres Backblech unten in den Ofen schieben und von Zeit zu Zeit durch Zugabe von heißem Wasser Schwaden erzeugen). Die Temperatur auf 180°C erhöhen und das Brot insgesamt 45-50 Minuten backen. Das fertige Brot aus dem Ofen holen...



... und samt Backpapier aus der Form heben. Mit einem Küchentuch bedeckt vollständig auskühlen lassen – dadurch wird die Kruste etwas weicher, so wie es für ein Toastbrot typisch ist.

Das Brot in dicke Scheiben aufschneiden und innerhalb von zwei Tagen verputzen. Zum Einfrieren eignet es sich nicht ganz so gut.



Genießt dieses „swirly bread“!

