

# FRISCHES ROSMARIN-BROT

## Frisches Rosmarin-Brot

*For international visitors – please find the english version of the recipe below the german version.*

Heute ist Welt Brot Tag und wie jedes Jahr wird das bei Zorra mit einem passenden Event, dem World Bread Day '13, gefeiert. Im letzten Jahr sind 343 Rezepte aus aller Welt eingereicht worden – dieses Jahr ist es das Ziel für jeden Tag im Jahr ein anderes Brot zu haben, also 365 Brote. Ich trage meinen Teil dazu bei indem ich dieses frische Rosmarin-Brot gebacken habe. Diesmal ist mir die Krume wunderbar luftig gelungen und ich hatte mein Gärkörbchen das erste Mal im Einsatz. Aber lest selbst!



### Zutaten für 1 Brot:

500g Mehl

15g frische Hefe

180ml Wasser

1 EL Zucker

1 1/2 TL Salz

6 Zweige Rosmarin

2 Eier

### Zubereitung:

Ich löse die Hefe in lauwarmem Wasser. Dann gebe ich Mehl, Zucker und Hefewasser in eine ausreichend große Schüssel und verknete alles für 2 Minuten mit dem Handrührgerät. Salz und Eier dazu geben und nochmal eine Minute verkneten, dann den Rosmarin fein hacken und ebenfalls einarbeiten. Insgesamt wurde der Teig 5 Minuten auf hoher Stufe mit dem Handrührgerät bearbeitet.

Dann durfte der Teig 3 Stunden bei Raumtemperatur gehen. In dieser Zeit hat er sein Volumen in etwa vervierfacht. Ich habe ihn jetzt zweimal gefaltet und in ein, mit etwas Mehl bestäubtes, rundes Gärkörbchen gegeben.



Dort durfte er nochmal für 30 Minuten gehen. Dann habe ich ein Backblech mit Mehl bestäubt und den Ofen auf 240°C vorgeheizt. Das Brot vorsichtig auf das Blech kippen... ganz symmetrisch bleibt

es bei mir leider nicht, aber fast.



Dann wandert das Brot für 20 Minuten in den Backofen. Danach reduziere ich die Hitze auf 200°C und backe das Brot für weitere 10 Minuten. Nochmal die Hitze auf 180°C reduzieren und 5 Minuten fertig backen.



Das Brot setzte ich jetzt auf ein Gitter (Mikrowelleneinsatz) und lasse es auskühlen. Auf dem Balkon geht das recht schnell.



Das fertige und abgekühlte Brot anschneiden, ich bin ganz stolz wie luftig es geworden ist...



Passt wunderbar zur Suppe oder auch als Bruschetta. Außerdem hat das Brot ein tolles Rosmarin-Aroma.

Auf den World Bread Day!



### Fresh Rosemary-Bread

Today is World Bread Day again and as every year Zorra celebrates this with a great event - the World Bread Day '13. Last year she received 343 recipes from all over the world - this year she has the goal to have a different bread for each and every single day in the year, means 365 different breads. I do my best to help her to reach this goal and baked this fresh Rosemary-Bread. This time the bread became very fluffy and I used my bread form the first time.



### Ingredients for 1 bread:

500g flour

15g fresh yeast

180ml water

1 tablespoon sugar

1 1/2 teaspoons salt

6 branches rosemary

2 eggs

Preparation:

I solve the yeast in warm water. Than I give flour, sugar and yeast-water in a bowl of sufficient size and knead it with the hand mixer for 2 minutes. Add salt and eggs and knead for one additional minute. Chop the rosemary fine and knead it in the dough as well. In the end the dough was kneaded for 5 minutes with the hand mixer.

After that the dough was allowed to rest and raise for 3 hours at roomtemperature. In this time he quardrupled his volume. I now folded the dough twice and put it (with some flour) in the bread form.



There it was allowed to raise for 30 minutes again. I gave some flour on a baking trade and pre-heated the oven to 240°C. Now I tilt the bread carefully over to the baking trade - it was not perfectly symmetrical, but nearly.



Give the bread for 20 minutes in the pre-heated oven. After 20 minutes reduce the temperatur to 200°C and bake for another 10 minutes. Reduce the heat again and bake for 5 more minutes until it is finished.



Put the bread on a grill trade (is this a word?) - here the microwave trade - and let it cool down. As it is autumn in Germany this went fast on the balkony.



Cut the cooled bread - I'm very proud that it became that fluffy...



I served it with this tomato-plum soup and as bruschetta, too. The bread has a fantastic rosemary flavor.

Come on - let's celebrate World Bread Day!

