

Parmesan-Chili-Stangen

Im letzten Jahr habe ich in meinen Kochkursen immer wieder "Brote ohne kneten" gebacken. Mich und auch die Kochkursteilnehmenden begeistern diese einfachen Rezepte und der überraschende Geschmack dieser Brote. Hier nun ein neues Rezept aus dieser Kategorie, das sich hervorragend zum Grillen, aber auch zum klassischen Abendbrot mit einem leckeren Aufstrich eignet.

Zutaten:

100 g	Parmesan
1/2	Bund Petersilie
450 g	Weizenmehl Typ 1050
1/4 TL	Trockenhefe
10 g	Salz
1 TL	Chiliflocken
2 TL	frische Thymianblättchen
350 ml	kaltes Wasser

Den Parmesan entrinden und reiben. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und hacken.

In einer Schüssel Mehl, Trockenhefe, Salz und die Chiliflocken mit einem Kochlöffel mischen. Thymian, Petersilie, 50 g Parmesan und das Wasser zugeben. Alles mit einem Löffel verrühren, so dass keine Mehlnester mehr vorhanden sind.

Den Teig abdecken und bei Zimmertemperatur (18 bis 21 °C) etwa 18 Stunden ruhen lassen.

Am nächsten Tag die Arbeitsfläche großzügig mit Mehl bestreuen und den sehr weichen Teig aus der Schüssel darauf gleiten lassen. Nun mit der Teigkarte zuerst von rechts und links und dann von oben und unten den Teig überschlagen. Diesen Vorgang noch ein bis zwei Mal wiederholen, bis der Teig straffer wird. Den Teig in drei Teile teilen, etwas länglich ziehen und in sich verdrehen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes Baguette-Blech legen und noch 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 230 °C vorheizen und eine kleine Schüssel mit heißem Wasser in den Ofen stellen. Auf die Baguette-Stangen den restlichen Parmesan streuen und in den Ofen schieben. 10 Minuten bei 230 °C und dann noch 20 Minuten bei 180 bis 210 °C backen (je nach Backofen).

Guten Appetit wünscht Edelgard Geitz

