

Brot mit Antipasti



Zusatztipps von Koch Andri Wey

Du kannst das Antipastigemüse mit Oliven und Fetawürfel verfeinern.

Das Gemüse lässt sich auch gut einige Tage zuvor zubereiten.

In etwas Olivenöl eingelegt, ist es länger haltbar.

Was passt zum selbstgemachten Brot mit Antipastigemüse?

- Ein herzhafter Wein und gute Gesellschaft



3-4
Personen



2.5
Stunden

Brotteig:

- 3.5 dl Wasser
- 8 g frische Hefe
- 100 g Vollkornmehl
- 400 g Weizenmehl
- 10 g Salz

Antipasti:

- 1 Aubergine
- 1 Zucchini

Je 1 Peperoni rot und gelb

- 3 Handvoll Champignons
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen

4 EL Olivenöl

1 EL Honig

Gewürze wie:
Salz und Pfeffer

Vorbereitung

- Die Hefe mit lauwarmem Wasser in einer Schüssel verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Anschliessend die restlichen Zutaten begeben und mit einer Holzgabel ca. 2 Minuten gut vermengen, bis das Mehl schön gebunden ist. Den Teig in eine saubere Schüssel geben und abgedeckt 3 Stunden stehen lassen.
- Das Gemüse gut waschen, wo nötig entkernen und in Scheiben oder Stücke schneiden. Die Champignons können optional halbiert werden. Die Kräuter zupfen und zusammen mit dem Knoblauch hacken.



Zubereitung

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche vorsichtig und ohne zu kneten zu einer runden Form verarbeiten. Den Teig anschliessend für 1 Stunde abgedeckt in einer Schüssel aufgehen lassen.

Den Teig auf Backpapier in einen hitzebeständigen Topf geben und mit einem Messer kreuzweise einschneiden.

Danach den Topf mit einem Deckel für 30 Minuten bei 250 °C im Ofen backen, den Deckel und das Backpapier entfernen und nochmals für 20 Minuten bei 220 °C backen.

Die gehackten Kräuter und den Knoblauch mit Olivenöl und Honig in einer kleinen Schüssel verrühren. Das geschnittene Gemüse auf einem Backblech verteilen. Die Marinade aus Kräutern, Knoblauch, Olivenöl und Honig darüber giessen. Danach im Ofen für 20 Minuten bei 200 °C backen.

«Gnüsse und en Guete!»