

Paprikakruste

Paprikakruste



Paprikakruste

Nachdem ich eines Abends vor einer Schüssel Salat saß, fragte ich mich, ob man nicht mit der ein oder anderen Zutat ein leckeres Brot backen könnte. Abgesehen hatte ich es vor allem auf die rote Spitzpaprika, die sich schon allein visuell für ein Brot anbot. Ein bisschen erinnert sie auch an den Nikolaus...

Gedacht, getan. Entstanden ist ein Mischbrot (50/50) mit Vollkornanteil. In das Brot habe ich neben der Paprika auch noch Gouda und schwarzen Sesam gesteckt. Alle drei Zutaten ergänzen sich hervorragend. Der Teig lässt sich sehr gut verarbeiten. Die Paprikakruste ist ein ideales Brot für Feierlichkeiten, zum Grillen oder als Beilage zu Soljanka oder Gulasch. Das Rezept kommt zu meinen Favoriten.

Roggensauerteig

- 75 g Roggenvollkornmehl
- 75 g Wasser
- 8 g [Anstellgut](#)

Vorteig

- 50 g Weizenvollkornmehl
- 50 g Wasser
- 0,2 g Frischhefe

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 175 g Roggenmehl 1150
- 200 g Weizenmehl 1050
- 175 g Wasser
- 5 g Frischhefe
- 10 g Salz
- 100 g rote Paprika (fein gewürfelt)
- 5 g Paprikapulver
- 100 g Gouda (gerieben)
- schwarzer Sesam

Die Vorteig- und Sauerteigzutaten jeweils mischen und 16-20 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen.

Alle Zutaten außer der Paprika 3 Minuten auf niedrigster und 3 Minuten auf zweiter Stufe zu einem nicht klebenden und sich vom Schüsselboden lösenden Teig verkneten. Die gewürfelte Paprika 1 Minute auf niedrigster Stufe in den Teig einarbeiten.

90 Minuten Gare. Nach 45 Minuten einmal [falten](#).

Den Teig kräftig durchwirken und in 4 Teiglinge teilen.

Jeden Teigling mit dem Rollholz zu einer ca. 30×10 cm langen Zunge ausrollen und mit Gouda und Sesam bestreuen. Von einer Seite her schräg aufrollen und auf Backpapier setzen.

Paprikakruste

30 Minuten Gare bei 24°C.

Bei 230°C fallend auf 210°C 30 Minuten mit Dampf backen.

Material- und Energiekosten: 1,65 €



Neben der Paprika im Teig tragen zum Geschmack der Paprikakrusten auch Gouda und schwarzer Sesam bei.



Kleinporige, lockere Krume mit wunderbarem Aroma. Die Paprikakruste ist sich ohne Belag problemlos weg...

(eingereicht bei [YeastSpotting](#))

Ein Pingback