

Focaccia mit Aprikosen, Thymian und Ricotta



Kommende Woche bin ich ein paar Tage in Mailand und genieße la dolce vita. Da passt zur Einstimmung etwas Mediterranes und deswegen habe ich heute morgen einen simplen Hefeteig angesetzt für eine fluffige Focaccia. Als Basis nahm ich das Rezept für Schiacciata (eine flache toskanische Focaccia) aus dem ersten Buch, das ich übersetzt habe: [Toskana. Eine kulinarische Liebeserklärung](#).

Der Hefeteig ging dann auch so unfassbar auf, dass er mir fast über die Schüssel quoll. Eigentlich wollte ich ihn langsam

gehen lassen und nach einem Stadtbummel mit einer Freundin in den Ofen schieben. Aber diesen Plan warf ich über den Haufen, kippte den Teig schnell in seine Form, warf die Zutaten drauf und beauftragte Naschkater, die Focaccia nach etwa 20 Minuten aus dem Ofen zu nehmen.



Als ich zurück kam, wartete diese prachtvolle Nascherei auf mich und nachdem ich sie fotografiert hatte – camera eats first – durfte auch Kater endlich kosten. Er war begeistert und gab grünes Licht für den Blog. „Das kannst du verkatzen“, meinte er. Das sagt er manchmal, wenn etwas so gut ist, dass es auf den Blog sollte.

Der Teig ist übrigens auch was für Knetfaule, ich habe nämlich die Haken des Handmixers benutzt, ihn 5 Minuten gut durchgeknetet und nach dem Gehen nur noch in die Form gekippt. Dadurch bleibt der eh relativ klebrige Teig luftig und geht schön auf beim Backen. Ihr macht euch also quasi nicht die Hände schmutzig. =)

Für 1 runde Form, 30 cm Durchmesser:

500 g Mehl
6 EL Zucker
1 Tüte Trockenhefe

4 große Aprikosen
1 EL Zucker oder 2 EL Ahornsirup
100 g Ricotta
1 EL Limoncello (nach Belieben)
Abrieb von $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone

5 Zweigchen Thymian
1 Schuss Olivenöl

Das Mehl in eine große Schüssel sieben, 4 EL Zucker untermischen.

Die Hefe mit 300 ml lauwarmem Wasser und 1 EL Zucker verrühren und kurz stehen lassen.

In der Zwischenzeit die Aprikosen und den Thymian waschen und trocknen lassen.

Dann das Hefewasser zum Mehl geben und weitere 50 ml Wasser bereitstellen. Mit den Knethaken des Handmixers, der Küchenmaschine oder auch von Hand alles zu einem glatten Teig verkneten. Vermutlich braucht man noch weitere 50 ml Wasser. Der Teig sollte eher feucht und klebrig sein und nicht so, dass man ihn gut formen könnte.

Die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und im leicht warmen Ofen oder an einem warmen Ort ca. 90 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Form einfetten oder den Boden mit Backpapier auslegen.

Die Aprikosen entsteinen, sechsteln und mit dem Zucker oder dem Ahornsirup mischen. Den Ricotta mit dem Zitronenabrieb und dem Limoncello verrühren.

Den Teig in die Form kippen, gleichmäßig verteilen (am besten mit einem Silikon-Teigschaber) und mit den Aprikosenspalten belegen. Dazwischen Ricotta-Kleckse verteilen und zum Schluss die Blättchen von den Thymianzweigen zupfen und darüberstreuen. Einen Schuss Olivenöl über die gesamte Focaccia träufeln und die Form dann in den Ofen schieben.

Etwa 20 Minuten backen, bis die Focaccia leicht goldbraun ist.



Da die Aprikosen leicht säuerlich sind und die Focaccia auch nicht zu süß ist, könnte ich sie mir auch gut in Begleitung eines sommerlichen Weißweins und etwas Hartkäse, einem italienischen Pecorino oder einem spanischem Manchego, vorstellen.

Natürlich könnt ihr auch Pfirsiche oder Nektarinen nehmen, auch Trauben eignen sich hervorragend.

Auf jeden Fall wünsche ich euch frohes Naschen, genießt das süße Leben!

Eure Judith

Zweierlei Kardamom -
Hefekringel mit
Kürbiskernbutter oder
Konfitüre



Nachdem ich letztes Wochenende von einer blöden Erkältung außer Gefecht gesetzt wurde, konnte ich heute endlich mal wieder ausgiebig backen. Die Inspiration kam aus meinem neuesten Kochbuch: „Die grüne Küche. Quick & Slow“ von David Frenkiel und Luise Vindahl (die Buchvorstellung folgt bald!).

Daraus habe ich mir die Mengen für den Hefeteig mit Vollkornanteil abgeschaut sowie die Idee für die Kürbiskernfüllung. Die beiden haben nämlich ein Rezept für Kürbiskernbutter in ihrem Buch, das so lecker klang, dass ich es in abgewandelter Form für meine Kringel verwenden wollte.



Der Teig ist wunderbar fluffig aufgegangen, war jedoch auch recht weich beim Bearbeiten. Im Nachhinein dachte ich, hätte ich vielleicht noch einen Hauch Mehl unterkneten sollen vor dem Ausrollen. So wurde das Flechten und Rollen der Kringel etwas schwieriger und das Ergebnis war nicht so präzise, wie es die Perfektionistin in mir gerne gesehen hätte. Aber für meine allerersten geflochtenen Hefekringel finde ich sie sehr hübsch und vor allem sind sie lecker!

Nach dem Backen fiel mir noch eine weitere tolle Füllung ein: Maronenmus. Da wir vor zwei Wochen im Elsass waren, hatten wir dort im Supermarché welches gekauft – Naschkater hatte es aber schon wieder bis auf einen kleinen Rest verputzt. Nächstes Mal backe ich mal Maronen-Kringel, das passt so wunderbar in den Herbst. =)

Für ca. 20 Kringel:

TEIG:

20 g frische oder 9 g Trockenhefe
90 g Kokosblütenzucker
Kardamomsamen aus 6 Kapseln, frisch gemörsert
1 TL Salz
500 ml Milch/Pflanzendrink, zimmer- oder lauwarm
100 g weiche Butter
550 g Dinkelmehl 630
200 g Dinkelvollkornmehl (frisch gemahlen)
1 Ei, verquirlt, zum Bestreichen

Kürbiskernbutter:

100 g Cashewkerne und geschälte Mandeln
150 g Kürbiskerne (oder sogar 200 g und 50 g Cashews/Mandeln)
1 Prise Salz
3 EL weiche Butter (oder Kokosöl)
6–8 EL Ahornsirup (oder Agavendicksaft)

2. Füllung:

Konfitüre nach Belieben, z.B. Erdbeer-Himbeer oder auch

Maronenmus, Schokocreame, Mohnmasse, ...

Die ersten 5 Zutaten in der Schüssel der Küchenmaschine verquirlen oder kurz mixen. Dann die Butter dazugeben.

Etwa 2/3 der Mehlmischung (Dinkel und Dinkelvollkorn) zufügen und alles mit dem Knethaken verkneten. Nach und nach das restliche Mehl dazugeben, bis der Teig nicht mehr klebt. Mit einem sauberen, feuchten Küchenhandtuch abdecken und die Schüssel an einen warmen Ort stellen. Den Teig dort 45–60 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Kürbiskernbutter herstellen:

Die Cashewkerne, Mandeln und Kürbiskerne auf einem Blech verteilen. Bei 160 °C im Ofen ca. 10–20 Minuten rösten, bis die Cashews und Mandeln leicht Farbe nehmen und die Kürbiskerne aufplatzen. Abkühlen lassen und im (Hochleistungs)Mixer mit den übrigen Zutaten zu einer Paste pürrieren. Dabei hin und wieder Pause machen und mit einem Teigschaber das Mus vom Rand nach unten schieben.

TIPP: Am besten macht man gleich die doppelte Menge – zum einen, weil man die Masse dann besser pürrieren kann, zum anderen, weil diese Butter köstlich schmeckt und ein Highlight auf dem Frühstückstisch ist. In einem sauberen Schraubglas hält es sich im Kühlschrank sicher einige Tage.

Wer mag füllt auch die zweite Teighälfte mit Kürbiskernbutter und verwendet keine Marmelade.

Wenn der Teig schön aufgegangen ist, noch einmal auf bemehlter Arbeitsfläche durchkneten und dann halbieren. Mehl, Nudelholz, Maßband und ein scharfes Messer zurechtlegen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen und bereit stellen. Den Ofen auf 210 °C Umluft vorheizen und das Ei mit Pinsel bereit stellen.

Die erste Teighälfte auf stark bemehlter Arbeitsfläche zu einem 50 x 40 cm großen Rechteck ausrollen. Die Kürbiskernbutter gleichmäßig darauf verstreichen und an jedem Ende ca. 2,5 cm Rand frei lassen. Dann entweder die gesamte

Teigplatte zu einer großen Wurst aufrollen, in Scheiben schneiden und diese mit etwas Abstand auf die Bleche legen. Oder das untere Drittel über die Füllung klappen, dann das obere Drittel darüber falten. Nun ca. 5 cm breite Streifen abschneiden und sie der Länge nach mit dem Messer in 3 Stränge schneiden – dabei an einem Ende verbunden lassen. Nun wie bei einem Haarzopf die 3 Stränge verflechten, dann vom verbundenen Ende her wie eine Schnecke aufrollen und aufs Blech setzen. Die fertigen Kringel mit dem Ei bestreichen und 12–15 Minuten goldbraun backen.

Die zweite Teigportion ebenso verarbeiten und je nach Belieben ebenfalls mit Kürbiskernbutter oder mit Konfitüre/Maronenmus/Schokocreme füllen.



Ich genehmige mir jetzt noch einen Kringel zum Getreidekaffee mit Milch und wünsche euch ein wunderbares, genussvolles Wochenende!

Macht es euch schön und falls ein wetterbedingter Herbstblues einsetzt – backt ihn einfach weg!

Eure Judith

**Pizzette aus Dinkelvollkorn &
Traubenkernmehl mit
Gorgonzola, Mangold &
Granatapfel**



Letztes Wochenende hatten wir mal wieder richtig Lust auf Pizza. Auf dem Bauernhof, wo wir gerne samstags unser Obst und Gemüse holen, gibt es auch köstlichen italienischen Käse. Wir sind eigentlich jedes Mal im Kaufrausch.

Der cremigste Gorgonzola überhaupt (er wird mit Mascarpone gemacht, also kein Wunder) hat es uns sehr angetan. Und passend dazu tauchten Gelüste nach Gorgonzola-Pizza auf.

Da kein Spinat da war, nahm ich gedünsteten Mangold und weil ich gerne das neue Traubenkernmehl, das ich bei Foodsharing entdeckt und gerettet hatte, ausprobieren wollte, machte ich eine gesündere Pizza aus frisch gemahlenem Dinkelvollkorn mit ca. 10% Traubenkernmehl.



Traubenkernmehl enthält sehr viele Ballaststoffe – so wie

Vollkornmehl an sich ja auch schon -, allerdings kann man nur 8–10% des „normalen“ Mehls dadurch ersetzen. Es hat eine angenehm nussige Note und ist überhaupt nicht bitter, wie ich befürchtet hatte. Man kann es sicher auch gut in einen Smoothie rühren oder für Kuchen verwenden. Da werde ich sicher noch öfter experimentieren.

Die kleinen Pizzen sind sehr herzhaft geworden. Der Teig aus Vollkornmehl und Traubenkernmehl wird natürlich nicht so luftig und leicht wie mit Weißmehl, aber wenigstens knusprig wollte ich ihn haben und das ist gelungen. Er ist nicht so elastisch, also sollte man ihn vorsichtig mit den Händen möglichst dünn dehnen.

Für 4 Pizzetten:

400 g (frisch gemahlenes) Dinkelvollkornmehl

40 g Traubenkernmehl

60 g feiner Maisgrieß

2 TL Salz

250 ml Wasser + 50 ml zum Kneten

10 g Trockenhefe

Belag:

1 großer oder 2 kleinere Mangold

Olivenöl

100 g Gorgonzola

6 Knoblauchzehen, gehackt

Chiliflocken oder scharfe ChilisaUCE

Salz, Pfeffer

1 kleiner Granatapfel

Für den Teig alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und mischen. Die Trockenhefe in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen und zur Mehlmischung geben. Alles verkneten und nach und nach so viel Wasser zufügen, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig auf der Arbeitsfläche 5 Minuten kneten und

dabei die Hände immer wieder mit etwas Wasser benetzen, damit der Teig nicht zu trocken wird (das Vollkorn zieht auch noch mal mehr Wasser als Weißmehl). Den Teig dann zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen (beispielsweise der kurz auf 40 Grad aufgeheizte und dann ausgeschaltete Ofen).

In der Zwischenzeit den Mangold putzen und die Stiele in ganz feine Streifen schneiden. Das Blattgrün in Streifen schneiden. Eine große Pfanne erhitzen und die Stiele in Olivenöl anschwitzen. Die gehackten Knoblauchzehen dazugeben, dann das Blattgrün und alles dünsten, bis der Mangold gar ist. Die Pfanne vom Herd nehmen und alles abkühlen lassen. Mit Pfeffer, 1 Prise Salz und nach Belieben mit Chili abschmecken.

Nach 1-2 Stunden, sobald der Teig schön aufgegangen ist und sein Volumen verdoppelt hat, den Teig vierteln. Den Ofen samt Blech auf 200 °C Umluft vorheizen.

2 Teigportionen mit den Händen auf einem Backpapier möglichst dünn ausziehen und zu kleinen Pizzen formen. Mit Mangold und Gorgonzolastücken belegen und einen Faden Olivenöl auf den Pizzetten verteilen. Dann das Papier (am besten mit 4 Händen) auf das heiße Blech ziehen und die Pizzen 10-15 Minuten backen, bis sie gar sind. Den übrigen Teig mit dem Belag ebenso verarbeiten.

Nach Belieben noch ein wenig Chili sowie Olivenöl darüber geben und jede Pizza mit Granatapfelkernen bestreuen.



Natürlich kann man die Pizzen auch ohne das Traubenkernmehl machen, wenn man keines bekommt. Ersetzt es einfach durch weiteres Vollkornmehl oder auch helleres Mehl.

Habt ihr schon mal Traubenkernmehl verwendet? Vielleicht habt ihr ja schon tolle Rezepte damit ausprobiert, die ihr mir empfehlen könnt – egal ob für Brot, Gebäck oder andere Gerichte.

Ich freue mich, von euren Erfahrungen zu hören!

Habt eine genussvolle Woche, ihr Lieben!

Eure Judith

Exotisches Schinkenbrot: Pan de Jamon aus Venezuela



Ein

Frohes neues Jahr wünsche ich euch allen! Ich hoffe, ihr habt das alte Jahr gut beendet und das neue schön begonnen!

Nach fast 2 Wochen Weihnachtsurlaub geht es morgen wieder los bei mir – der Broterwerb ruft. Das Jahr wird direkt turbulent starten, denn unsere Firma zieht um und trotzdem will der normale Wahnsinn ja weiterlaufen. Also habe ich die letzten Wochen genutzt, um vom letzten Jahr auszuruhen und auch viel auszumisten und Altes loszulassen.



Außerdem habe ich für die Aktion



von

Volker auf Verónicas Blog „[1000 Leckerbissen](#)“ gestöbert und ganz viele Leckereien entdeckt. Verónica bloggt über Essen aus Venezuela und Chile, aber auch übers Abnehmen und Rezepte aus aller Welt. Man findet Exotisches, Vegetarisches, Veganes, aber auch herzhaftes Fleischgenüsse wie dieses Brot.

Besonders spannend fand ich die südamerikanische Küche, denn mit ihr kam ich bisher kaum in Berührung. Zuerst wollte ich Empanadas oder Arepas machen, dann fiel meine Wahl aber auf das [Schinkenbrot Pan de Jamon](#), das in Venezuela nur im Dezember gebacken wird und das Verónica mit Weihnachten verbindet.

Zwar ist Weihnachten schon vorbei und mittlerweile auch der Dezember, aber das will ich jetzt mal nicht so ganz genau nehmen. Für deutsche Gaumen mag dieses Brot mit seiner Füllung aus Schinken, Speck, Rosinen und grünen Oliven etwas abgefahren klingen, aber ich versichere euch: es schmeckt fantastisch! Herzhaft und gleichzeitig ein bisschen süß, befriedigt es alle Naschkatzen-Bedürfnisse auf einmal!



Natürlich habe ich es ein klein wenig verändert (wobei ich

mich diesmal wirklich sehr ans Originalrezept gehalten habe!). Aber wie immer habe ich Dinkelmehl statt Weizen verwendet. Frische Hefe hatte ich nicht, aber mit Trockenhefe funktionierte es genauso gut. Statt Ur-Süße habe ich Ahornsirup genommen.

Für 1 Brot:

Teig:

260 g Dinkelmehl 630

2 große Prisen Salz

10 g Zucker

30 g Margarine

150 ml Wasser

$\frac{1}{2}$ Tütchen Trockenhefe

Füllung:

200 g Schinken

35 g Rosinen

3 Scheiben Speck

15 Oliven (mit Paprikafüllung)

Zum Bestreichen:

2 EL Wasser

1 EL Ahornsirup oder Ursüße (Muscovado/Mascobado-Zucker/Jaggery)

Mehl, Salz, Zucker und Margarine in einer Schüssel vermischen. Die Hefe im Wasser auflösen.

Das Hefe-Wasser zu den trockenen Zutaten geben. Am Anfang, langsam kneten, bis alles gut vermischt ist. Dann fester kneten, bis die Konsistenz homogen ist. Wenn du eine Küchenmaschine hast, dann nimmst du zunächst die kleinste Stufe für 2 Minuten und danach die nächst höhere Stufe für 8 Minuten.

Den Teig für eine Stunde zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Am besten den Ofen kurz auf 50 °C vorheizen, dann ausdrehen und den Teig darin gehen lassen – die Tür mit einem Kochlöffel einen Spalt offen halten.

Nach der Ruhezeit, den Teig zu einem ca. 5 mm dünnen Rechteck

ausrollen. Der Teig kann etwas klebrig sein, also die Arbeitsfläche gut mehlen. Den Schinken darauf verteilen, sodass der Teig komplett bedeckt ist. Dann die Speckstreifen darauflegen. Rosinen und Oliven gleichmäßig verteilen, dann das Rechteck aufrollen und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Enden der Rolle verschließen und den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Danach den Teig eine halbe Stunde lang ruhen lassen.

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Brot im vorgeheizten Backofen für ca. 30–40 Min. backen.

Nach 25 Minuten im Backofen die mit Wasser angerührte Ur-Süße mit einem Pinsel auf das Brot streichen. Solltest du keine Ur-Süße haben, dann nimm stattdessen 1 Ei – in diesem Fall sollte das Wasser aber nicht heiß sein. Weiter backen lassen, bis das Brot gar ist.

Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und genießen!



Ich hoffe, ihr habt jetzt Hunger bekommen und werdet dieses

köstliche Brot einmal nachbacken! Es eignet sich auch super für Büffets oder Parties.

Habt eine genussvolle Restwoche!
Eure Judith

Italienische Weihnachtsaromen: Mini- Panettone



Letzt
es Wochenende habe ich meine ersten Panettone gebacken. Kennt
ihr den unfassbar fluffigen Hefekuchen aus Italien mit
kandierte Zitruschalen und Kirschen oder auch mit

Schokostücken? In der Weihnachtszeit findet man ihn oft in italienischen Restaurants und mittlerweile auch in deutschen Supermärkten.

Ich liebe Panettone! Dafür lasse ich sofort jeden Stollen liegen! Bisher habe ich mich allerdings nie ran gewagt und selbst welchen backen. Letztes Wochenende habe ich einen Versuch gestartet. Das Rezept habe ich von einem italienischen Blog namens chiarapassion.com, allerdings habe ich es natürlich wieder ein bisschen abgewandelt.

Im Originalrezept steht Manitoba-Mehl, ein sehr kleberstarkes Weizenmehl. Ich hatte das natürlich nicht da und habe mein übliches Dinkelmehl 630 genommen. Gut möglich, dass der Panettone mit Manitoba deutlich fluffiger und somit authentischer wird.



Statt nur Rosinen habe ich Orangeat, Zitronat, Rosinen und

kandierte Kirschen genommen und fand diese Mischung perfekt. Aromatisch schmeckten meine Küchlein für mich absolut nach Panettone. Nur wurde mein Teig nicht so wunderbar weich und fluffig – nächstes Mal probiere ich das Manitoba-Mehl aus!

Panettone-Formen sind nicht so leicht zu bekommen. Manche empfehlen einen unbenutzten Blumentopf. Da ich kleine Küchlein machen wollte, habe ich hohe Dessertringe genommen und sie nach oben mit Backpapier erweitert. Das funktionierte sehr gut.

Für 1 großen Panettone oder mehrere kleine:

50 g Rosinen

Rum

500 g Manitoba-Mehl

50 g Zucker

150 ml Wasser

100 g weiche Butter

1 Prise Salz

15 g Hefe

2 Eier

1 Eigelb

Abgeriebene Schale von 1 Orange und 1 Zitrone

50 g Orangeat

30 g Zitronat

50 g kandierte Kirschen, gehackt

Die Rosinen in Rum einweichen und vor dem Zubereiten des Teigs gründlich abtropfen lassen.

Das Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefe, den Zucker, die Butter in Stückchen, die Eier, die Eigelbe und die abgeriebenen Zitruschalen und die Hälfte des Wassers hineingeben. Kurz verrühren, dann das übrige Wasser und das Salz zufügen und alles 10–15 Minuten kneten (lassen), bis ein elastischer Teig entstanden ist. Den Teig währenddessen ab und zu von den Knethaken lösen und in der Schüssel umdrehen.

Die Rosinen, das Orangeat, das Zitronat und die Kirschen

unterkneten, bis alles gut vermischt ist. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und mit leicht eingefetteten Händen zu einer straffen Kugel formen. Die Kugel in eine Schüssel legen, mit Folie abdecken und an einem warmen Ort (am besten im warmen Ofen, der auf 50 °C erhitzt und dann ausgeschaltet wurde) 2–3 Stunden gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt oder verdreifacht hat.

Den Teig auf der Arbeitsfläche noch einmal durchkneten und entweder in eine große, mit Backpapier ausgekleidete (Panettone)Form geben oder mehrere hohe Dessertringe auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen, mit Backpapier auskleiden und den Teig auf die kleinen Formen verteilen. Den Teig erneut gehen lassen, bis er fast die Kante der Form erreicht hat. Den Ofen auf 170 °C vorheizen und die Panettone ca. 45 Minuten backen. Falls die Küchlein zu stark bräunen, mit etwas Alufolie abdecken. Die fertigen Panettone etwas abkühlen lassen, aus den Formen lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen.



Am besten schmecken sie uns frisch aus dem Ofen, noch ganz

leicht lauwarm.

Habt ihr ein ausländisches Lieblingsgebäck? Vielleicht sogar ein Weihnachtsgebäck?

Lasst mir doch einen Kommentar da und erzählt uns davon!

Ich wünsche euch ein genussvolles 2. Adventswochenende!

Eure Judith