

MADAME

JULI 2018 • DEUTSCHLAND € 4
ÖSTERREICH € 4 • SCHWEIZ SFR 10

GERMAN STYLE

- MÄRCHENKLEIDER
- DEUTSCHE AVANTGARDE
- CRISPE BAUMWOLLE

NORD- & OSTSEE- GUIDE

DIE NEUEN HOTELS,
LOKALE, BEACH BARS

BITTE LÄCHELN!

EIN DOSSIER ÜBER
DIE FRÖHLICHSTE
SACHE DER WELT

Verortung
eines Gefühls

Geliebte Heimat

MADAME | GENUSS



TOPFBROT

435 g Mehl (Bio-Weizenmehl Type 550), 12 g feines Meersalz,
1 g Trockenhefe, ca. 350 ml Wasser (Raumtemperatur), Bräter mit
Deckel (24 cm Ø), Backofen und Bräter auf 250 Grad vorheizen
Vorbereitungszeit: ca. 22 Stunden



ANTJE
VAN BEEKUM
Chefin vom Dienst

Seit letztem Jahr wird bei uns Brot gebacken! Mein Mann und ich kochen beide leidenschaftlich gerne. Vor allem am Wochenende, da haben wir das Haus meist voller Gäste. Gebacken jedoch wurde bei uns bisher wenig, eigentlich so gut wie gar nicht. Irgendwie erschien uns das alles zu kompliziert, das genaue Abmessen, die perfekte Backtemperatur einstellen... Das änderte sich, als mir ein Freund einen Bräter mit passendem Brotrezept zum Geburtstag schenkte – einmal ausprobieren, und wir waren sofort begeistert!

Das Rezept ist nämlich genial einfach: Der Teig macht sich sozusagen von selbst: Er muss nicht geknetet werden und braucht nur genügend Zeit zum Gehen. Viel Zeit allerdings, ungefähr 22 Stunden. Also ist etwas Vorausplanung gefragt. Freitagabends setzen wir den Teig meist an. Samstags zum Dinner haben wir ein frisches, knuspriges Brot.

Und so geht's: Mehl, Hefe, Salz und Wasser mische ich in einer Schüssel, bis sich alle Zutaten gut miteinander verbunden haben. Dann wird die Schüssel mit Frischhaltefolie abgedeckt. Bei Zimmertemperatur lasse ich sie über Nacht in der Küche stehen. 18 Stunden später, am nächsten Nachmittag, stürze ich den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte und falte ihn einmal von den Seiten zur Mitte hin. Dann kommt er zurück in die Schüssel und muss abgedeckt weitere zwei Stunden gehen. Die leere Backform wird eine halbe Stunde vorher im Backofen bei 250 Grad, Ober- und Unterhitze, vorgeheizt. Der aufgegangene Teig kommt in den heißen Bräter und bäckt bei geschlossenem Deckel 30 Minuten im Ofen. Nach dieser Zeit wird der Deckel entfernt und der Teig braucht weitere fünfzehn Minuten. Dadurch entsteht die leckere dunkle Kruste. Jetzt nur noch das Brot aus dem Topf auf einem Rost abkühlen lassen. Aufgeschnitten und mit gesalzener Butter serviert, ergibt das allein schon eine einfache, aber köstliche Vorspeise für unsere Gäste.



REISBROT

Vorteig: 100 g Reismehl (z.B. von Komeko.de), 10 g Zucker,
7 g Trockenhefe und 100 g Wasser. Teig: 300 g Reismehl, 100 g Buchweizenmehl (optional), 100 g Körner nach Belieben (Sesam, Sonnenblumen oder Leinsamen), 15 g Zucker, 10 g Salz, 290 g Wasser



JULIA
MARANDIUK
Beauty-Assistentin

Allein der Duft in einer Bäckerei reicht, damit ich schwach werde und mich durch all die Köstlichkeiten in den Auslagen probieren könnte. Aber da kommt jedes Mal der Moment, in dem mich meine Zöliakie besonders schmerzt. Auch nach sieben Jahren strikt glutenfreier Ernährung. Mit der Diagnose gehöre ich zu dem einen Prozent der Bevölkerung, das lebenslang Diät halten muss. Weizen, Roggen, Dinkel und andere gluten-

haltige Getreidesorten lösen eine chronische Entzündung im Dünndarm aus und sind tabu. Leider ist das Angebot an glutenfreiem Brot in Supermärkten und Restaurants noch sehr eintönig, deshalb muss man selbst Hand anlegen. Betroffene wissen: Glutenfrei backen ist alles andere als leicht, denn Bindung, Textur, Haltbarkeit und insbesondere der Geschmack sind nicht vergleichbar mit dem von herkömmlichem Mehl. Eine tolle Alternative ist da Reismehl – es bindet verblüffend gut und macht das Brot schön flaumig. Obwohl ich wirklich kein Back-Experte bin, habe ich jetzt ein Rezept entdeckt, das mir immer gelingt und schmeckt. Etwas Zeit muss man sich dafür allerdings nehmen.

Zuerst wird Reismehl mit Zucker, Trockenhefe und kaltem Wasser gemischt und eine halbe Stunde bei Raumtemperatur stehen gelassen. Danach knetet man den Teig mit den restlichen Zutaten zu einer glatten Masse und lässt sie 1,5 Stunden ruhen. Gerne kann man hier auch mit Buchweizenmehl experimentieren – das sorgt für einen nussigeren Geschmack. Während der Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizt, wird der Teig in eine längliche Backform gelegt. Die Kastenform kommt in den Ofen und nach 10 Minuten wird die Temperatur auf 190 Grad reduziert. Nach 40 Minuten ist das Brot fertig. Es macht mich immer wieder stolz, wenn Freunde davon probieren und mich loben: „Dein Brot schmeckt sogar besser als vom Bäcker“ – und das, obwohl glutenfrei!

