

Schlangenbrot – «Brätel-Klassiker» par excellence

Zutaten:**500 g Weissmehl****2 dl Wasser****30 g Frischhefe****½ TL Salz****Nach Belieben:****getrocknete Tomaten****Oliven****Bratspeck****frische Kräuter, zum Bsp. fein geschnittenen Rosmarin oder frisch gezupfte Thymian-Blättchen, kleine Stückchen schwarze Schokolade oder Milkschokolade**

Die Hefe zerbröseln und in 1 dl Wasser auflösen. Etwa 100g Mehl dazugeben, zu einem Vorteig verrühren und eine halbe Stunde stehen lassen.

Das übrige Mehl mit dem Salz vermischen. Dann den Vorteig zum Mehl geben und alles zusammen zu einem gleichmässigen, glatten Teig kneten.

Den Teig im Ganzen etwa 10 Minuten kneten und ab und zu auf den Tisch schlagen, damit der Teig schön elastisch wird.

Den Teig in eine Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch zudecken und an einem warmen Ort während 1 1/2 bis 2 Std. um etwa das Doppelte aufgehen lassen.

Die Holz-Spiesschen etwa 1 Std. lang in kaltem Wasser einlegen und kurz trocknen lassen.

Dann Portionen von je etwa 100 g Teig zu Schlangen von ca. 1 cm Durchmesser ausrollen und um die Spiesschen wickeln.

Über der Glut (keine Flammen!) langsam goldbraun backen.

Je nach Gusto den Teig mit klein geschnittenen getrockneten Tomaten, Oliven, fein geschnittenen Bratspeck-Tranchen oder frischen Kräutern gut verkneten und dann ausrollen und um die Spiesschen wickeln. (auf 500 g Teig ca. 50 g Tomaten etc.)

Oder probieren Sie einmal die süsse Variante des Schlangensbrots und mischen Sie kleine Schokolade-Stückchen unter den Teig. Gut verkneten, ausrollen und um die Spiesschen wickeln.
