

Schlangenbrot

(Lieblingsrezept von SRF1-Nachtclub-Moderator Ralph Wicki)

Zutaten:

- 500 g Weissmehl
- 2 dl Wasser
- 30 g Frischhefe
- ½ TL Salz

Zubereitung:

Die Hefe zerbröseln und im Wasser auflösen. Etwa 100 g Mehl dazugeben und zu einem Vorteig verrühren. Diesen ca. eine halbe Stunde stehen lassen.

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

Den Teig etwa 10 Minuten kneten und dabei ab und zu auf den Tisch schlagen, damit der Teig schön elastisch wird. Den Teig dann in eine Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch zudecken und an einem warmen Ort während ca. zwei Stunden um etwa das Doppelte aufgehen lassen.

Den Teig in Portionen von ca. 100 g aufteilen. Die Teigstücke zu «Schlangen» von ca. 1 cm Durchmesser ausrollen und diese dann um die Holzspiesse wickeln. Über der Glut (keine Flammen!) langsam goldbraun backen.