Sizilianisches Grießbrot

Auch in anderen Länderen gibt es köstliche Brote: Wer sich selbst davon überzeugen will, sollte mal das Rezept für Sizilianisches Grießbrot ausprobieren - lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 3,4 h



Zutaten

1 EL	Salz
1 TL	Honig (oder Zucker)
40 g	Hefe
1 kg	Hartweizengrieß
1 l	Wasser (lauwarmes)

Zubereitung

1. Für ein Sizilianisches Grießbrot den Hartweizengrieß in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Germ zusammen mit Zucker und Honig in etwas Wasser auflösen und diese Mischung dann in die Mulde gießen.

2. Vorsichtig mit etwas Grieß verrühren und zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. Dann das Salz und unter ständigem Rühren das Wasser dazugeben, bis der Teig eine geschmeidige Konsistenz hat und sich leicht von der Schüssel löst.

3. Dann den Teig wieder abdecken und weitere 60 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

4. Den Teig kräftig auf der Arbeitsfläche durchkneten und daraus Brotlaibe in der gewünschten Größe formen. Die Brotlaibe auf das Backblech setzen, mit einem Küchentuch abdecken und wieder 30 Minuten gehen lassen.

5. Währenddessen den Backofen auf 220°C vorheizen. Die Brote im Ofen ca. 10 Minuten backen. Dann eine Tasse Wasser auf den heißen Ofenboden schütten, so dass Wasserdampf entsteht. Die Brote weitere 15 Minuten backen lassen.

6. Dann aus dem Ofen nehmen und ca. 30 Minuten abkühlen lassen. Dann für noch einmal 10 Minuten in den Ofen legen und fertig backen. Anschließend herausnehmen, komplett auskühlen lassen und servieren.

Tipp

Ein Sizilianisches Grießbrot schmeckt besonders gut mit Butter und Marmelade.