

Grundners Kulinarium vom 11. Februar 2021



Willi Haider ist so etwas wie der steirische Kochpapst.

Zum Beginn der Fastenzeit verrät er ein einfaches und vielseitiges Rezept für eine köstlich schmeckende Krautsuppe mit selbstgebackenem ungarischem Weißbrot und gekochten Erdäpfeln im Teig.

Weißbrot „ungarische Art“ Zutaten f. 1 Laib oder Wecken ca. 750 g *Rez. Willi Haider*

Zutaten

250 ml	lauwarmes Wasser
30-40 g	Germ frisch (1 Würfel)
450 g	Mehl glatt Type 700 oder Universal
3-4 EL	Sonnenblumen- oder Rapsöl
150 g	gekochte Erdäpfel (am Vortag gekocht), geschält und passiert
1 TL	Salz (15 g)

Zubereitung

Etwas lauwarmes Wasser in eine Schüssel gießen und die Germ darin auflösen, mit etwas Mehl bestäuben, kurze Zeit stehen lassen und auf Sprünge im Mehl warten (Dampfl, Gärprobe).

Dann das restliche Wasser, Mehl, passierte Erdäpfel, Öl und Salz zugeben.

Mit Knethaken ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verrühren.

Anschließend zudecken und evtl. in Wecken- oder Laib Form Körbchen (Simperl) ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich der Teig etwa verdoppelt hat, oder kurz kneten und zu einem ovalen Teigstück formen und gehen lassen.

Backofen (mit Backblech) auf 210 °C Heißluft aufheizen.

Dann den Teig auf heißes Backblech (mit Baktrennpapier) stürzen, mit den Fingern den Teig etwas zurechtrücken und evtl. zwei bis dreimal schräg einschneiden.

Vor dem Backen mit etwas Wasser besprühen und im vorgeheizten Rohr ca. 30 min. backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Passt sehr gut zu Gulaschsuppen und Pörkölt, aber auch zur kalten Jause.

Viel Spaß beim Backen
und guten Appetit
Willi Haider