

Schlangenbrot mit Pfefferkruste



Zusatztipp von
Johanna Geisenhainer
Köchin bei **dieCuisine**

- Falls noch Teig übrig bleibt oder keine Möglichkeit besteht, ein Feuer zu machen, kann dieses Brot auch im Ofen bei 180 °C gebacken werden. Von der Pfefferkruste braucht es dann nur etwa die Hälfte des Rezepts und sie wird während der letzten 10 Minuten aufgetragen und mitgebacken.



für 4
Personen



ca.
20 min

Teig:

500 g Dinkelmehl
1 Päckchen Trockenhefe
1 TL Salz
1 TL Zucker
Ca. 270 ml lauwarmes Wasser
2 EL Olivenöl
200 g festkochende Kartoffeln

Kruste:

100 g geschmolzene Butter
4 EL Olivenöl
2 TL Salz
4 TL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
2 TL Knoblauchpulver
2 TL getrocknete Kräuter (Majoran, Thymian, Rosmarin, etc.)

Zubereitung

Die Kartoffeln mit Schale in leicht gesalzenem Wasser garkochen und anschliessend abkühlen lassen.

Alle übrigen Zutaten für den Teig mischen und zu einem weichen, geschmeidigen Teig kneten. Am besten mit etwas weniger Wasser beginnen und nach und nach mehr Wasser zugeben, damit der Teig nicht klebrig wird.

Die abgekühlten Kartoffeln schälen, würfeln und unter den Teig kneten.

Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Pfefferkruste mischen. Ein Lagerfeuer machen und Stöcke sammeln. Die Stöcke so vorbereiten, dass der Teig später darum gewickelt werden kann. Besonders gut eignet sich beispielsweise frischer Hasel.

Den Teig in dünnen Strängen um die Stöcke wickeln und über dem Feuer backen, bis er von allen Seiten schön braun ist. Nun mit einem Pinsel die Mischung für die Pfefferkruste auftragen und nochmals einige Minuten über dem Feuer drehen.

Direkt geniessen!