Wo geht's denn hier zum **Partybrot?**

Sesamstraße immer geradeaus, dann links in die Kümmelgasse und weiter durch den Mohnweg – da treffen sich die Krümelmonster

Man nehme 20 Kilo Mehl und schütte sie in die große Maschine ... Hier werden jeden Tag Hunderte von Broten gebacken

Fotos: Oliver Heissner

Party-Sonne

***Vorteig:** 6 g frische Backhefe (im Würfel), 400 g Weizenvollkornmehl;*
***Hauptteig:** 600 g Weizenvollkornmehl, 20 g Jodsalz, 2 EBl. Öl, 14 g frische Backhefe, 20 g Honig;*
***zum Bestreuen:** Mohn, Kümmel, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, grobes Salz, Sesam, gehackte Kürbiskerne*

Für den Vorteig die Hefe zerbröseln und in 280 ml Wasser auflösen. Das Weizenmehl in eine Schüssel schütten, nach und nach das Hefewasser dazugießen und das Ganze mit dem Mixer (Knethaken) etwa zwei Minuten durchwalken. Dann den Teig auf die Arbeitsfläche legen und noch einmal drei Minuten mit den Händen kneten. Anschließend zur Kugel formen und in die Schüs-

Kneten, rollen, drücken – es braucht echte Handarbeit, bevor auf dem Backblech die Party-Sonne aufgeht

sel zurücklegen. Frischhaltefolie darüberspannen und bei Zimmertemperatur zwölf Stunden gehen lassen.
Für den Hauptteig Weizenmehl und Jodsalz in einer Schüssel mischen. Dann das Öl und den Vorteig dazugeben. Hefe in einen Topf bröseln, mit lauwarmem Wasser und Honig verrühren und anschließend über den Teig gießen. Mit dem Mixer kneten, bis die Zutaten zusammenkleben. Dann den Teig mit den Händen auf der sparsam (!) bemehlten Arbeitsfläche 10 bis 15 Minuten weiterkneten. Den Kloß mit einem Geschirrtuch bedecken und etwa 30 Minuten gehen lassen. Noch einmal kurz durchkneten und zu einer Kugel formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und wiederum zehn Minuten ruhen lassen.
Die Kugel mit den Händen flach drücken, so daß eine runde Platte von ca. 30 cm Durchmesser entsteht. Mit einer kleinen und einer großen Schüssel von innen nach außen Kreise abstechen, aber nicht ganz abtrennen, und mit einem Messer einzelne Brötchen schneiden. Mit Wasser bestreichen und mit Kernen, Samen oder Salz bestreuen. Ein letztes Mal unter einem Geschirrtuch 30 Minuten gehen lassen. Backofen auf 200 Grad, Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen und etwa 30 Minuten backen.

Diese Party-Sonne ist ein Original-„Effenberger": Thomas Effenberger eröffnete 1985 seine erste Vollkornbäckerei in Hamburg, heute bieten mehrere Filialen seine „Bio-Backwaren" an. Alle Zutaten stammen aus ökologischem (Bio-)Anbau.

Vegetarisches Apfel-Zwiebel-Schmalz

(für ca. 20 Brotscheiben)

1 kleine Gemüsezwiebel,

200 g Kokosfett,

2 kleine Äpfel,

1 Teel. getrocknete italienische Kräuter,

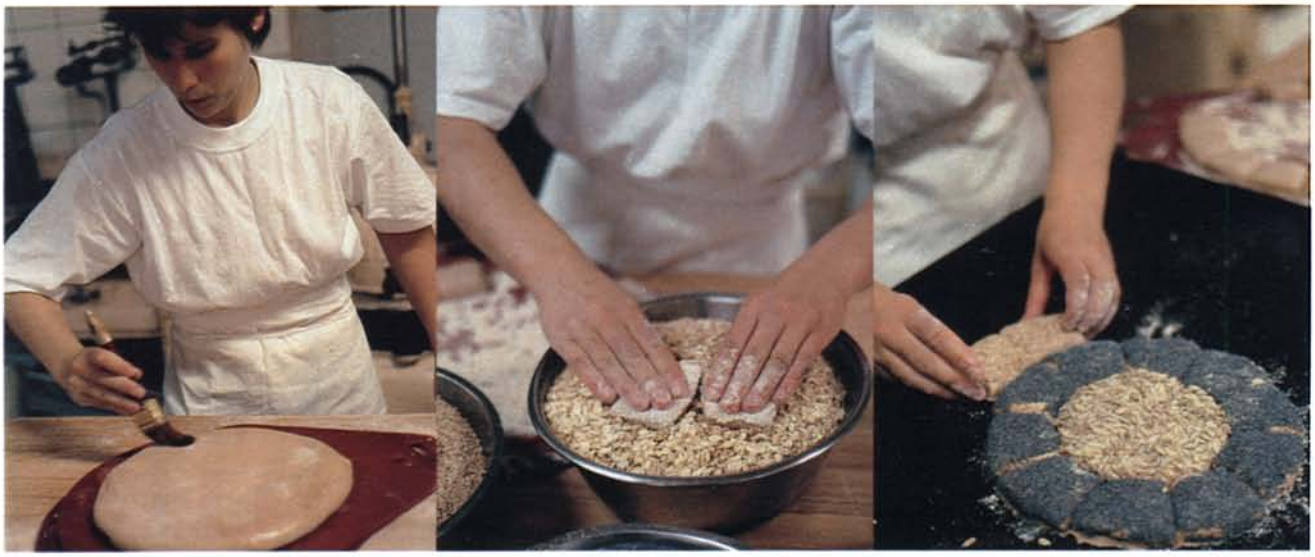
1–2 Teel. Gemüsebrühe (Instant-Pulver),

½ Bund Thymian oder Oregano,

80 ml Olivenöl

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Hälfte des Kokosfetts in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze etwa zehn Minuten glasig dünsten (die Zwiebelwürfel sollen nicht braun werden!). Die Äpfel schälen und fein würfeln.
Das restliche Fett in einem Topf erhitzen. Äpfel, Fett, italienische Kräuter und Instant-Brühe verrühren. Zum Schluß die Zwiebeln untermischen und die Masse abkühlen lassen. Thymianblättchen von den Stielen zupfen und mit dem Olivenöl unter das abgekühlte Schmalz heben. Das Schmalz hält sich im Kühlschrank mindestens 14 Tage.

Profis wälzen jedes Brötchen einzeln in Körnern. Geht auch, aber im Ganzen bestreuen ist einfacher



Produktion: Anna Ort-Gottwald