

Brot-Igelchen

Der Teig ist supereinfach herzustellen und kann nicht nur für Igelchen, sondern auch für Stockbrot oder als Pizzateig verwendet werden.

Für den Teig: 500 g Dinkel-VK-Mehl
 500 g Dinkelmehl Type 630
 20 g Salz
 20 g frische Hefe
 600 g lauwarmes Wasser

Einfach alles verkneten, eine halbe Stunde gehen lassen und dann weiterverarbeiten. In der Zwischenzeit heizen wir den Ofen auf 200°C vor.

Zunächst wird der Teig in kleine Portionen (ca. 200 g) aufgeteilt. Dann schnappt sich jeder, der mitbacken mag, einen Teigklumpen und drückt ihn ein wenig flach, und versucht, den Klumpen in eine Kugel zu bringen. Dabei ist es nicht so wichtig, dass die Kugel rund wird. Viel wichtiger ist es, dass wir eine gewisse Spannung in den Teig bekommen. Die entsteht, wenn wir wiederholt den Teig von außen in die Mitte der Kugel drücken.

Wenn wir dann mit dem Ergebnis soweit zufrieden sind, rollen wir die Kugel mit der flachen Hand über den Tisch, und drücken dabei auf einer Seite fester zu, als auf der anderen (die Hand läuft dabei über den Tisch wie ein Motorrad in der Kurve). Wenn das gut geklappt hat, sieht der Teigkloß aus wie ein Tropfen. Das ist schon unsere Grundform.

Jetzt brauchen wir nur noch eine saubere Schere, mit der wir dem Igel Stacheln schneiden, und zwei Rosinen, die die Augen darstellen sollen. Sie müssen wir kräftig in den Teig drücken, da der Igel beim Backen noch weiter aufgeht, und die Rosinen grad wieder rausdrückt, wenn sie nicht tief genug drin sitzen.

Die Igelchen werden bei 200°C (Ober-/Unterhitze) etwa zwanzig Minuten gebacken.

Der Teig kann übrigens auch anders eingesetzt werden. Ihr könnt z.B. ein Kastenbrot daraus backen. Oder ihn als Stockbrotteig verwenden.

Für ein Kastenbrot den Ofen auf 220 °C vorheizen, das Brot in einer Kastenform zusammen mit einer Schale Wasser in den Ofen schieben. Die Temperatur 5 Min. nach dem Einschieben auf 200 °C reduzieren, insgesamt 50 Min. backen.
