

## Kohli's Kinderküche #3

### Irishes Blitz Brot



#### Zutaten für 2 Kinder & 2 Erwachsene

- 125 g (ca. 1 gehäufte Kaffeetasse) Weizenvollkornmehl
- 125 g (ca. 1 gehäufte Kaffeetasse) Weizenmehl Typ 550
  - 1-2 Esslöffel Weizenmehl Typ 550 zum Bestäuben
    - ½ Teelöffel Salz
    - ½ Teelöffel Natron
    - 250 ml Buttermilch

#### Küchenwerkzeug

Küchenwaage oder Kaffeetasse (150ml Fassungsvermögen), mittelgroße Schüssel, Teelöffel, Esslöffel, Messbecher, Backform oder Backblech, Backfolie oder Backpapier, Messer, Topflappen

#### Zubereitung

- 1 Heize den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
- 2 Gib Mehl, Salz und Natron in eine Schüssel und vermische alles gut mit deinen Händen.
- 3 Nimm nun die Buttermilch und schütte ungefähr die Hälfte davon in die Schüssel mit dem Mehl. Rühre alles vorsichtig mit dem Löffel um. Gib nun nach und nach immer wieder einen Schubs Buttermilch dazu, bis ein feuchter, schmatzender Teig entstanden ist, aus dem du mit Hilfe des Löffels eine Kugel formen kannst. Es kann sein, dass du nicht die gesamte Menge Buttermilch brauchst, ODER, dass du noch etwas mehr brauchst, wundere dich also nicht, das ist ganz normal;-) Das Wichtigste bei diesem Teig ist, dass du ihn nicht knetest, sondern nur



# IDEENWERKSTADT@HOME



vorsichtig verrührst, bis die Zutaten sich gut vermischt haben. Wie bei einem Muffin Teig. Immer nur mit dem Löffel oder von Hand (mache eine Tigerkralle) verrühren!

4 Streue nun mit dem Esslöffel etwas Mehl über den Teig und drehe die Teigkugel mit dem Löffel auf die mehligere Seite. Streue nun wieder Mehl auf den Teig, drehe ihn wieder. Mache das so lange, bis die Teigkugel überall mit Mehl bestäubt ist.

5 Gib den Teig nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech, oder in eine Kuchenform. Schneide die Teigkugel nun mit einem Messer in Kreuzform + tief ein (bis fast zum Boden). So als würdest die Kugel in vier Kuchenstücke teilen – erst in zwei Hälften scheiden, und dann in vier Viertel. Falte die entstandenen Viertel etwas mit dem Messer auseinander. Dann braucht das Brot nicht so lange im Ofen.

6 Backe das Brot auf der zweiten Schiene von unten für ca. 35 Minuten bis die Brotspitzen gut gebräunt sind. Nimm das Brot mit einem Ofenhandschuh oder Topflappen aus dem Ofen, oder lass dir dabei helfen. Um zu sehen, ob das Brot fertig ist, mache die KLOPFPROBE. Dabei drehst du das Brot um und klopfst mit den Fingernägeln auf den Brotboden. Wenn es hohl klingt ist das Brot fertig. Wenn der Boden noch weich ist, lege das Brot kopfüber auf das Blech und backe es nochmal ca. 5 Minuten. Lasse das fertiggebackene Brot ca. 20 Minuten auf einem Kuchengitter auskühlen und genieße es noch warm mit Butter (und Marmelade) –  
LECKER!

## **Tipps & Tricks**

Wenn du keine Buttermilch zu Hause hast, kannst du sie ersetzen. Zum Beispiel durch Joghurt (mit etwas Wasser verdünnt) oder Kefir. Milch funktioniert auch. Verrühre dazu einfach 250ml Milch mit einem Esslöffel Zitronensaft (oder weißem Essig) und lasse das Ganze ca. 5- 10 Minuten stehen. Die Milch wird dann etwas flockig, aber das soll so sein!

**Viel Spaß beim Nachbacken & Guten Appetit!**