



TIGERBROT AUS DEM TOPF

Zutaten für den Teig:

500 g Mehl
1 TL Salz
180 ml lauwarme Milch
120 ml lauwarmes Wasser
½ Würfel Frischhefe (=20 g)
oder 1 Pkg. Trockenhefe (=7 g)
20 g Zucker (ca. 2 EL)
30 g Butter (ca. 1 geh. EL), geschmolzen

Zutaten für den Guss:

¼ Würfel Frischhefe (=10 g)
oder ½ Pkg. Trockenhefe (=ca. 4 g)
70 ml lauwarmes Wasser
60 g feines Reismehl
½ TL Salz
1 TL Zucker
2 TL Sonnenblumenöl



Zubereitung:

- 1) Vermischt das Mehl mit dem Salz in einer Rührschüssel.
- 2) In einer zweiten Schüssel vermischt ihr die lauwarme Milch mit dem Zucker und der zerbröckelten Hefe. Fügt das lauwarme Wasser hinzu. Die Temperatur der flüssigen Zutaten ist wichtig, weil die Hefe bei sehr heißen Zutaten abstirbt. Kontrolliert das indem ihr einen sauberen Finger ca. 30 Sekunden lang in die Flüssigkeit haltet. Wenn euch dabei nicht zu heiß wird, passt die Temperatur.
- 3) Gebt die flüssigen Zutaten zu den trockenen und fügt die geschmolzene Butter hinzu. Verknetet (ich lasse die Maschine ca. 5-8 min kneten) einen kompakten aber feuchten Teig, den ihr auf der Arbeitsfläche durchknetet und zu einer Kugel formt.
- 4) Gebt den Teig in eine befettete Schüssel, deckt ihn mit Frischhaltefolie und einem sauberen Küchentuch ab und lasst ihn an einem warmen Ort ca. 1 Stunde lang gehen bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- 5) Während der Teig geht, bereitet ihr die Masse zum Bestreichen vor, denn auch diese braucht Ruhezeit. Vermischt dafür das lauwarme Wasser mit dem Zucker und der Hefe. Fügt das Salz, Öl und anschließend das Reismehl* portionsweise hinzu, bis daraus eine cremige Paste entstanden ist. Diese wird gut abgedeckt und sollte rasten, bis der Teig gegangen und zum Brot geformt ist.
- 6) Nehmt den gegangenen Teig aus der Schüssel, gebt ihn auf eine nur leicht bemehlte Arbeitsfläche und faltet ihn mehrmals (siehe Video) bis ihr einen Laib mit einer schönen rechteckigen Form erhaltet.
- 7) Dieser wird nun in einen mit Backpapier ausgelegten Bräter** gelegt und mit der vorbereiteten Masse so bestrichen, dass diese ihn überall bedeckt. Ich bestreiche ihn mit 2-3 Lagen von der Paste.



TIGERBROT AUS DEM TOPF

8) Gebt einen Deckel auf den Bräter und schiebt ihn auf die 1. oder 2. Schiene von unten in den kalten Ofen. Erst dann schaltet ihr den Ofen ein und backt das Brot mit Deckel und bei 240 Grad O/U Hitze ca. 50 min lang. Danach entfernt ihr den Deckel und backt es noch weitere 5 min. Lasst es dabei nicht aus den Augen, weil es ohne Deckel sehr schnell dunkel wird. Ihr könnt es auch anders backen***, sofern ihr keinen Topf verwendet oder statt einem Brot, lieber Brötchen formen wollt.

*Reismehl könnt ihr selbst herstellen, indem ihr weißen Reis (Rund- oder Langkorn) mithilfe einer Kaffee- oder Getreidemühle fein mahlt und immer wieder siebt.

**Ich verwende einen schweren gusseisernen Topf mit 6 l Füllmenge. Dieser hält große Hitze aus und eignet sich daher gut für dieses Brot.

***Wenn ihr **Brötchen** formen wollt, teilt den Teig auf 6-8 Stücke auf, wirkt diese rund, lasst sie nochmals abgedeckt 20-25 min gehen, bestreicht sie mit der Paste und backt sie bei 220 Grad O/U Hitze im vorgeheizten Backofen ca. 10 min und danach bei 200 Grad weitere 20-25 min. Wenn ihr das **Brot ohne Topf** backen wollt, lasst es nach dem Formen noch ca. 30 min lang gehen, bestreicht es mit der Paste und backt es bei 200 Grad O/U Hitze im vorgeheizten Backofen ca. 40 min lang.

Sastojci za tijesto:

500 g brašna
1 kašičica soli
180 ml toplog mlijeka
120 ml tople vode
½ kocke svježeg kvasca (=20 g)
ili 1 pak. suhog kvasca (=7 g)
20 g šećera (ca. 2 kašike)
30 g maslaca (ca. 1 vrhom puna kašika),
otopljen

Sastojci za premaz:

¼ kocke svježeg kvasca (=10 g)
ili ½ pak. suhog kvasca (=ca. 4 g)
70 ml tople vode
60 g rižinog brašna
½ kašičice soli
1 kašičica šećera
2 kašičice suncokretovog ulja



Priprema:

- 1) Pomiješajte brašno i so u posudi u kojoj ćete zamijesiti tijesto.
- 2) U drugoj posudi pomiješajte toplo mlijeko sa šećerom i kvascem. Zatim dodajte toplu vodu. Temperatura tečnih sastojaka je jako bitna za krajnji rezultat jer prevelika temperatura dovodi do uništenja kvasca. Prekontrolišite je tako što ćete prst staviti u posudu sa tečnim sastojcima i sačekati oko 30 sek. Ako vam nije prevruće, nije onda ni za kvasac.
- 3) Tečne sastojke i otopljeni maslac pomiješajte sa suhim. Zamijesite kompaktno ali vlažno tijesto (to radim pomoću mašine oko 7-8 min) koje na radnoj površini još jednom premijesite pa oblikujete u kuglu.
- 4) Tijesto stavite u pomašćenu posudu koju prekrijete prozirnom folijom pa kuhinjskom krpom. Ostavite ga na toplom mjestu da nadolazi oko sat vremena dok se ne udupla.
- 5) Dok tijesto nadolazi pripremite odmah i pastu za premazivanje kojoj je također potrebno malo vremena da nadođe. Pomiješajte toplu vodu, šećer i kvasac. Potom dodajte so, ulje i postepeno rižino brašno* dok ne dobijete kremastu pastu koju prekrijete i ostavite na toplom mjestu da nadolazi dok se tijesto za kruh ne udupla i dok ga ne formirate za pečenje.
- 6) Nadošlo tijesto izvadite iz posude, prebacite na pobrašnjenu podlogu i preklapajte kao što je u videu pokazano, tj. nije potrebno da ga mijesite. Rezultat bi trebalo biti tijesto u obliku pravougaonika.
- 7) Prebacite ga u veliki vatrostalni lonac** obložen pek papirom i premažite pastom tako da ga svuda prekriva (ja ga premazujem sa 2-3 sloja paste).
- 8) Stavite poklopac na lonac i stavite ga na 1. ili 2. šinu od dolje u hladnu rernu. Tek onda upalite rernu na 240 stepeni gornji/donji grijači i pecite kruh oko 50 min. Zatim odstranite poklopac pa ga pecite još 5 min ali ga pripazite kako vam nebi zagorjeo. Kruh možete i drugačije peći***, ukoliko ne koristite lonac ili radije formirate male kruščiće.



TIGRASTI KRUH IZ LONCA

*Rižino brašno možete sami napraviti ako ga nemate gdje za kupiti. Potreban vam je mlin za žito ili kafu. Koristite bijelu rižu dugog ili okruglog zrna i sameljite je što sitnije. Zatim je prosijte pa ponovo sameljite dok ne dobijete skroz sitno brašno.

**Ja koristim lonac od lijevanog željeza i sa volumenom od 6 l. Idealan je za velike temperature i za ovaj kruh.

***Ako biste radije napravili **kruščiće**, podijelite nadošlo tijesto na 6-8 komada i pretvorite u loptice. Prekrijte ih i ostavite da nadođu još jedno 20-25 min. Potom ih premažite pastom pa pecite na 220 stepeni gornji/donji grijači **u prethodno zagrijanoj rerni** prvo 10 min a zatim na 200 stepeni oko 20-25 min. Ako želite praviti **kruh bez lonca**, nakon formiranja ga ostavite da nadolazi oko pola sata, premažite pastom pa ga pecite u zagrijanoj rerni na 200 stepeni oko 40 min.