



Schoko-Chili-Lime Bread



Zubereitungszeit: 30 Minuten

Kühlzeit: 1 Stunde

Backzeit: ca. 25 Minuten

Zutaten für 12 Portionen:

2 Pck. Trockenhefe
 25 g brauner Zucker
 300 ml warmes Wasser
 2 Bio-Limetten
 125 g dunkle Schokolade mit
 mind. 60 % Kakaoanteil
 450 g Dinkel-Mehl, Typ 630
 1 TL Salz
 1 TL Chiliflocken
 50 ml Olivenöl

Kastenbackform 30 x 11 cm

Zubereitung:

1. Trockenhefe, Zucker und 200 ml warmes Wasser verrühren. An einem warmen Ort für ca. 15 Minuten gehen lassen.
2. Die Limetten heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale der Limetten mit einem Zestenreißer oder einer Reibe abreiben und beiseitestellen.
3. Eine Limette halbieren und auspressen.
4. Die Schokolade grob hacken.
5. Das Mehl in eine Schüssel geben, Salz, Schokolade, Limettenschale, Limettensaft, Chiliflocken und Olivenöl dazugeben, alles gründlich verrühren.
6. Die aufgegangene Hefemischung zur Mischung geben und mit der Hand sehr gründlich verkneten.
7. Wenn die Flüssigkeit aufgesogen ist, weitere 50 ml warmes Wasser hinzufügen und weiter kneten. Wenn der Teig beginnt, sich zur Kugel zu formen, bei Bedarf das restliche Wasser hinzufügen. Der Teig sollte feucht, aber nicht nass sein. Sollte der Teig zu nass geworden sein, etwas zusätzliches Mehl verwenden, um die Flüssigkeit zu reduzieren. Für ca. 15 Minuten weiter kneten.
8. Den Teig mit einem sauberen, feuchten Geschirrtuch bedecken und für mindestens 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
9. Die Backform leicht mit Olivenöl ausstreichen, den Teig hineingeben und andrücken. Für weitere 30 Minuten darin gehen lassen.
10. Den Backofen auf 220 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
11. Das Brot für ca. 25 Minuten backen. Das Brot aus der Form stürzen und mit einem Holzkochlöffel auf den Boden klopfen. Wenn es sich hohl anhört, kann das Brot auf einem Rost auskühlen. Sollte das nicht der Fall sein, für weitere 5 Minuten in den Backofen geben.

Tipp:

Dazu gesalzene Butter oder Olivenöl reichen.

Pro Portion:

Kcal: 235 | KJ: 983 | Fett: 8,7 g | EW: 5,3 g | KH: 32,5 g