

Fladenbrot mit Kräutern

Zutaten

Teig

- 250 g Mehl (Typ 405)
- 2 TL Trockenhefe
- ½ TL Zucker
- ½ TL Salz
- 180 ml Wasser (lauwarm)

Belag

- 4 Knoblauchzehen
- 1 Peperoni (rot)
- 2 EL Oregano
- 2 Rosmarinzweige
- 4 EL Olivenöl

Vorbereitungen:

Backofen auf 220 °C, Ober- und Unterhitze vorheizen

Zwei Backbleche mit Backfolie auslegen



Zubereitung

1. Hefeteig herstellen und 1 Std. gehen lassen
Belag:
2. Knoblauch schälen und fein würfeln
3. Peperoni waschen, aufschlitzen, entkernen, in feine Streifen schneiden
4. Oregano und Rosmarin fein hacken
5. Zutaten mit dem Olivenöl vermischen
6. Zwei Fladen formen, auf die Backbleche legen und mit der Gabel mehrmals einstechen
7. Das Öl-Kräuter-Gemisch gleichmäßig verteilen
8. Fladen 10-15 Min. backen.



Tomaten-Rosmarin-Brote

Zutaten

- 250 g getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
- 1 Rosmarinzweig
- 250 g Margarine (vegan)
- 600 ml Soja-Drink
- 1 kg Mehl (Typ 405)
- 1 Pr. Zucker
- 2 TL Salz
- 2 P. Trockenhefe
- schwarzer Kümmel, Öl von den Tomaten

Vorbereitungen:

Backofen auf 180 °C, Ober- und Unterhitze vorheizen

Zwei Mini-Kastenform-Bleche (= 8 Mini-Formen) einfetten.

Zubereitung

1. Tomaten/Rosmarin in feine Streifen schneiden
2. Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und Hefeteig kneten
3. 200 g Stücke abwiegen, in Kastenformen setzen
4. Hefeteig 15 Min. gehen lassen.
5. Teigstücke mit Tomaten-Öl bestreichen
6. Brote mit Kümmel überstreuen, backen
7. Backzeit: 30 Min./Ober- und Unterhitze
8. Mini-Brote aus den Formen lösen, abkühlen lassen

Schokomousse

Zutaten

- 300 ml Kichererbsensaft
- 2 P. Sahnesteif
- 200 g Schokolade (vegan, 70 % Kakao)
- 1 TL Rum
- 1 TL Espresso
- Je nach Wunsch Puderzucker



Zubereitung

1. Kichererbsensaft in der Rührmaschine (Schneebesen) anschlagen
2. Sahnesteif zugeben und Masse zu steifem Aquafaba-Schnee schlagen
3. Schokolade in feine Stücke schneiden, vorsichtig im Wasserbad schmelzen (Schokolade lauwarm)
4. 5 EL Aquafaba-Schnee vorsichtig unter die Schokolade heben
5. Schokoladenmasse unter den Aquafaba-Schnee heben
6. Rum, Espresso und je nach Wunsch Puderzucker zugeben, das Mousse abschmecken und ausfüllen