2024/06 dschungel

https://jungle.world/artikel/2024/06/zickige-zutaten

Die Kolumnistin buk ein Brot

Zickige Zutaten

Kolumne Von **Elke Wittich**

Das Medium. Die Kolumnistin verschmäht Schnittbrot vom Supermarkt und stellt sich selbst in die Backstube.

Mein Name ist Elke und ich habe in der vergangenen Woche nichts erlebt, über das ich an dieser Stelle berichten möchte. Ah, doch: Mein Name ist Elke und ich habe in der letzten Woche zum allerersten Mal in meinem Leben ein Brot gebacken. Und obwohl ich eine sehr tief sitzende Abneigung habe, mich an vorgegebene Rezepte zu halten, ist es trotz optischer Mängel gut gelungen, was die Essbarkeit angeht. Aufregend war es außerdem, nicht nur aufgrund besagter Abneigung, sondern auch weil der einzige vorhandene Maßbecher nicht Gramm, sondern Cups anzeigt.

Denn darüber, wie viele Cups 400 Gramm Mehl entsprechen, herrschte bei den umgehend konsultierten Umrechnern sowie auf den Seiten diverser Hobbybäcker eine gewisse Uneinigkeit, so dass schließlich selbst gerechnet werden musste, was nicht schön war. Zumal die Erfahrung zeigt, dass dabei oft Fehler passieren, weswegen sicherheitshalber ein bisschen mehr Mehl genommen wurde.

> Würde das Brot gelingen? Und wenn ja, wie fies würde es aussehen?

Ausgesucht worden war für das große Backexperiment extra ein Rezept ohne Hefe, die mutmaßlich nur Zicken machen würde, was theoretisch eine gute Idee war.

Praktisch erwiesen sich neben dem Mehl aber auch alle anderen Zutaten als kapriziös, so auch das Wasser. Weit davon entfernt, ein geschmeidiger Teig zu sein, musste davon nämlich ewig viel nachgeschüttet werden, bis das kommende Brot eine leidlich vorgeschriebene Matschegrundform hatte.

Einfach bloß wie vorgeschrieben Olivenöl hinzuzufügen wäre unsportlich gewesen, daher kam noch eine sehr großzügige Menge Kürbiskernöl in den daraufhin sehr grün anlaufenden Teig. Hmmm. Egal, nun noch Walnüsse dazu, fertig, ab in den Ofen.

Und sich viele, viele Sorgen machen. Würde das Brot gelingen? Und wenn ja, wie fies würde es aussehen?

Eine knappe Stunde später war dann alles gut, zumal das Brot nur an manchen Stellen ins Moosgrüne tendierte, was gut dazu passte, dass die Walnüsse nicht sehr regelmäßig verteilt waren. Obwohl insgesamt mehr nach Waldboden als nach Brotscheibe aussehend, schmeckte die Kreation sehr gut. Mein Name ist Elke und das war mein Wochenerlebnis.

© Jungle World Verlags GmbH