

# Heiße Brötchen mit Chorizo-Füllung

"Pão quente com chouriço"

*Dazu passen Oliven und Tomaten, mit Olivenöl besprenkelt und etwas Salz bestreut.*

Zeitaufwand:

- Ca. 24 Stunden vorher den Vorteig anrühren (ca. 3 Minuten)
- Ca. 5-7 Stunden vorher den Teig kneten (ca. 15 Minuten)
- Ca. 80 Minuten vor dem Backen mit dem Vorheizen beginnen. Arbeit hat man dann nur noch ca.15 Minuten.

## ZUTATEN:

für 2 große längliche Brötchen für 2 Personen:

250 g Mehl Typ 65 (ersatzweise Typ 550)

3,5 g Hefe

3,5 - 4 g Salz (entspricht in etwa einem gestrichenen TL)

190 g warmes Wasser

ca. 3/4 Ring Chorizo oder als Ersatz Chorizo-Aufschnitt ca 200 g

## ZUBEREITUNG:

Ca. 24 Stunden vor dem Backen den Vorteig herstellen:

Die Hefe in 40 g lauwarmem Wasser auflösen (nicht über 37°C, sonst geht die Hefe kaputt).

Diesen Hefebrei zusammen mit 40 g von dem Mehl in einem kleinen Plastikschüsselchen gut verrühren.

Mit einem gefalteten Geschirrtuch abdecken und bei mindestens 22°C

Zimmertemperatur an einem zugfreien Platz gehen lassen.

5-7 Stunden vor dem Backen:

Restliches Mehl (also 210 g) zusammen mit dem aufgegangenen Vorteig in eine mittlere Plastikschüssel geben.

In 147 g gut warmem Wasser das Salz auflösen (die Temperatur des Wassers muss so sein, dass nach dem Vermischen der Teig handwarm ist, aber nicht über 37°C hat, weil sonst die Hefe kaputt geht).

*(bitte blättern)*

Das Salzwasser nun peu a peu unter die Mehlmischung kneten.  
In ca. 5 Minuten zu einem geschmeidigen, glatten Teig verkneten.

Den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen und dann nochmal kurz durchkneten.  
Mit etwas Mehl bestäuben.

Dann mit einem gefalteten Geschirrtuch bedecken und wieder bei warmer Raumtemperatur (mindestens 22°C Zimmertemperatur an einem zugfreien Platz) 5-7 Stunden gehen lassen. Der Teig muss nun mindestens das doppelte Volumen erreicht haben.

Backen:

Einen Schamottestein in den kalten Backofen auf die zweit-unterste Schiene auf den Gitter-Einsatz des Backofens setzen. Backofen auf 300°C vorheizen - diese große Hitze ist tatsächlich nötig! Wenn der Backofen die Temperatur erreicht hat, noch weitere 40 Minuten warten, damit der Stein kräftig aufheizt. (Man kann auch einfach ein Backblech nehmen. Der Vorteil vom Schamottestein ist, dass er die Hitze viel besser speichert als ein Backblech. Das ist für das schnelle Aufgehen des Brotes und für die knusprige Kruste wichtig).

Eine Arbeitsplatte gut bemehlen.

Chorizo in ca 2 mm dicke Scheiben schneiden.

Teig mit bemehlten Händen in zwei Teile teilen und zu einem Fladen von ca. 20 cm Durchmesser ausziehen. Das geht am besten mit gut bemehlten Händen in der Luft.

Diese Teigscheiben fast flächendeckend mit den Chorizoscheiben belegen, dabei nur einen kleinen Rand von wenigen Millimetern lassen.

Dann die Fladen mit gut bemehlten Händen ähnlich falten wie ein DIN A 4 Blatt, um es in einen DIN lang Umschlag zu stecken. Also zuerst eine Seite, dann die andere Seite zu 2/3 überschlagen.

Das Brot auf den Schamottestein legen und 13-15 min backen. Bei der großen Hitze geht es sehr schnell auf und bekommt eine goldbraune Kruste.

Nach dem Backen 3-4 Minuten abkühlen lassen, damit sich die Aromen verbinden und man sich nicht dem Mund verbrennt!

Das Brot wird dann noch heiß gegessen.

*Mein Tipp:*

*"Pão quente com chouriço" ist portugiesisch und bedeutet "heißes Brot mit Chorizo".*

*Ich liebe dieses heiße Brot ganz besonders und habe daher lange an der Entwicklung dieses Rezepts gearbeitet. Welch große Freude hatten wir, als ich es erreicht hatte!*

*(bitte blättern)*

*Besorgen Sie sich wenn möglich das Mehl Typ 65, am leichtesten über das internet.*

*Nur damit bekommt das Brot seine ganz besondere Konsistenz mit dem zarten Innenteil und der knusprigen Kruste (übrigens ist das auch das Geheimnis der echten französischen Baguettes!).*

*Auch ein Schamottestein ist unverzichtbar, wenn man den Originalgeschmack erreichen möchte.*

*Aber die Besorgungen lohnen sich! Bei uns steht mindestens ein Mal im Monat unser geliebtes "pão quente com chouriço" auf dem Speiseplan!*