

Das Tagebuch von mArtin...

31. Mai 2022 20:10 Uhr

Es war schon gestern Abend abzusehen, dass das Brot zur Neige gehen würde. Also würde ich heute Morgen den Teig ansetzen.

Gedacht, getan. Heute Morgen gieße ich die richtige Menge Wasser in die Knetmaschine, Salz dazu, die Germ und dann... merke ich, dass ich nur mehr etwa 300 Gramm Mehl habe. Viel zu wenig für ein ganzes Brot. 500 Gramm sind da das Minimum. Was also tun?

Natürlich, ich könnte mir Mehl *ausborgen*. Aber ich mag es, im Rahmen solcher Problemchen verschiedene Dinge auszuprobieren. Was könnte ich anstatt der fehlenden Menge Mehl in den Teig geben? Haferflocken. Das habe ich bereits einmal so probiert - und es funktioniert ganz gut. Leider aber habe ich auch keine Haferflocken zu Hause (stehen bereits auf der Einkaufsliste).

Was also gibt es sonst noch? Da habe ich folgende Idee: Nudeln bestehen aus Hartweizengrieß. Grieß ist eigentlich nichts anderes als gröberes Mehl. Nudeln gehen im heißen Wasser auf, das tun sie sicher auch im kalten Wasser, es wird wahrscheinlich nur etwas länger dauern. Also gebe ich zwei, drei Hand voll Suppennudeln in die Knetmaschine und lasse sie arbeiten. Im Lauf des Tages wird der Teig ein wenig fester, gegen fünf am Nachmittag werfe ich den Backofen an. Und bitteschön, da ist es auch schon fertig: Das Nudelbrot. Geschmacklich wirklich ein vollwertiges Brot, auch die Textur des Brotes ist sehr gut. Die Nudeln lösen sich tatsächlich vollkommen auf.

Trotzdem kaufe ich Morgen zwei Kilogramm Mehl und nicht Nudeln...

(C) mArtin 2024

