Rezept

Hirse-Amarant-Brot mit Madras-Curry

Ein Rezept von Hirse-Amarant-Brot mit Madras-Curry, am 12.10.2024

Zutaten

	Salz
30 g	Amaranth (ergibt ca. 50 g gekocht)
100 ml	lauwarme Milch
40 g	Zucker
120 g	Kartoffelmehl
2 EL	gemahlene Flohsamenschalen (ca. 16 g)
1 TL	gemahlener Koriander (ca. 5 g)
125 g	weiche Butter
	Maismehl für die Form
50 g	Hirse (½ Teetasse, ergibt ca. 200 g gekocht)
100 g	Maismehl
1 Würfel	Hefe (ca. 42 g)
100 g	Maisstärke
100 g	Rote-Linsen-Mehl (z. B. von Müllers Mühle)
3 EL	Madras-Currypulver
4	Eier (M)
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (ca. 30 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. In einem Topf 200 ml Wasser mit 1 Prise Salz aufkochen, Hirse dazugeben und ca. 7 Min. sanft köcheln lassen. Vom Herd nehmen und ca. 10 Min. quellen lassen, dann abgießen und abkühlen lassen. Auf die gleiche Weise den Amarant in 120 ml Salzwasser zubereiten. (Hirse und Amarant sollten feucht, aber nicht wässrig sein und noch etwas Biss haben. Nach Belieben am Vortag kochen.)

2. Für den Vorteig 20 g Maismehl mit lauwarmer Milch, Hefe und Zucker verrühren und an einem warmen Ort zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen. Die Form mit Butter fetten und mit Maismehl ausstreuen.

3. Inzwischen übriges Maismehl, Maisstärke, Kartoffel- und Linsenmehl mischen und Flohsamen, Curry, Koriander und 2 TL Salz (ca. 10 g) dazugeben. Mehl-mischung, Vorteig, Eier und Butter gründlich verrühren. Gekochte Hirse und Amarant dazugeben und alles zu einem feuchten, fast flüssigen Teig verrühren.

4. Den Brotteig in die Form füllen und zugedeckt ca. 40 Min. gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 180° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Brot im Ofen (Mitte) ca. 1 Std. backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Zum Servieren aus der Form lösen und in Scheiben schneiden.