

## Rezept

# Veganes Partybrot mit BBQ-Würze

Ein Rezept von Veganes Partybrot mit BBQ-Würze, am 28.06.2026

## Zutaten

### FÜR DEN TEIG:

**1/2 Würfel** Frischhefe (ca. 20 g, ersatzweise 7 g Trockenhefe)  
**1 TL** Salz

**1 EL** Zucker  
**400 g** Weizenmehl (Type 550)  
**1 EL** Olivenöl

### FÜR DIE BBQ-SAUCE:

**1** Zwiebel  
**2 EL** neutrales Pflanzenöl  
**50 g** Tomatenmark  
**1 EL** Sojasauce  
**2 TL** Apfel- oder Weißweinessig  
**1/2 TL** getrockneter Majoran

**2** Knoblauchzehen  
**25 g** Zucker  
**50 ml** trockener Rotwein (ersatzweise möglichst herber weißer Traubensaft)  
**2 cl** zubereiteter Espresso  
**1/2 TL** getrockneter Thymian  
**1/2 TL** Rauchsatz (ersatzweise normales Salz)

### AUßERDEM:

Weizenmehl zum Verarbeiten

neutrales Pflanzenöl für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 24 Scheiben (1 Kastenform à 20-25 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

## Zubereitung

1. Die Hefe etwas zerkrümeln, mit dem Zucker bestreuen und mit 250 ml lauwarmen Wasser übergießen. Die Mischung ca. 10 Min. stehen lassen. Mehl und Salz vermischen. Die Hefe-Wasser-Mischung und das Öl zugeben und alles in 4-5 Min. mit den Knethaken des Handrührgeräts oder mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Den Teig mit etwas Mehl bestreuen und zugedeckt 2 Std. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
2. Währenddessen für die Sauce Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in dem Öl bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Zucker und Tomatenmark hinzufügen und 3-4 Min. unter Rühren anschwitzen, bis das Tomatenmark bräunlich wird. Rotwein, Sojasauce, Espresso, Essig und 50 ml Wasser einrühren. Die Sauce mit Kräutern und Salz würzen und zugedeckt ca. 15 Min. bei schwächster Hitze köcheln, dabei hin und wieder umrühren.
3. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick auf ca. 50 x 30 cm ausrollen. Die Kanten mit einem Messer begradigen und die Teigplatte in fünf Streifen von 10 x 30 cm schneiden. Den übrigen Teig nochmals ausrollen und einen Streifen von der gleichen Größe schneiden.

4. Die Teigstreifen jeweils dünn mit Sauce bestreichen, aufeinanderlegen und in vier Quadrate schneiden. Die Form fetten und die gestapelten Teigquadrate hochkant, also mit der Schnittseite nach oben, hineinssetzen. Die einzelnen Teiglagen an der Oberseite mit den Fingern leicht auseinanderzupfen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Brot noch einmal ca. 10 Min. abgedeckt gehen lassen. Das Brot im Backofen (unten) in 40-45 Min. goldbraun backen. Falls es zu schnell dunkel wird, mit Alufolie abdecken.