



Gewürzbrot im Blumentopf



Die Zutaten:

500 g Mehl
 40 g Hefe
 1/8 l Milch
 1 Prise Zucker
 2 Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 50 g Butter
 2 Eier
 1/2 Teelöffel Salz
 1 Prise geriebene Muskatnuß
 1 Teelöffel Anis
 1/2 Teelöffel Fenchel
 4 Eßlöffel getrockneter Dill
 1/2 Teelöffel getrockneter Rosmarin
 1 Teelöffel Anis
 Für die Blumentöpfe:
 Margarine

Die Zubereitung:

Zwei neue Blumentöpfe von 14 cm Durchmesser ausfetten.
 Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken, die Hefe hineinbröckeln und mit der Milch, dem Zucker und wenig Mehl zu einem Vorteig verrühren. Den Vorteig mit Mehl bestreut zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.
 Die Zwiebeln fein hacken, die Knoblauchzehe zerdrücken. Die geschmolzene Butter mit den Eiern, den Gewürzen und dem Dill verrühren. Den Rosmarin im Mörser zerreiben, mit dem Buttergemisch zum Vorteig geben und alles verkneten. Den Teig schlagen bis er Blasen wirft, dann 15 Minuten gehen lassen. Die beiden Blumentöpfe mit Teig füllen und diesen weitere 20 Minuten gehen lassen. Die Oberfläche der Brote mit Wasser bestreichen und mit Anis bestreuen.
 Die Brote ca. 40 Minuten backen.

Sizilianische Sfincione



Die Zutaten:

500 g Mehl, 30 g Hefe
 1/4 l lauwarme Milch
 1 Ei, 1/2 Teelöffel Salz

1 kg Tomaten, 1/2 Tasse Olivenöl
 3 Knoblauchzehen
 2 Zwiebeln, 1 Teelöffel Salz
 1/2 Tasse schwarze Oliven
 1 Eßlöffel Oregano, 200 g Caciocavallo

Die Zubereitung:

Ein Backblech mit Olivenöl bestreichen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefe hineinbröckeln und mit der Milch verrühren. Das Ei und das Salz auf den Mehrrand geben und einen lockeren Hefeteig schlagen. Den Teig etwa 25 Minuten gehen lassen.
 Die Tomaten schälen, in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die Knoblauchzehen schälen, fein hacken und mit dem Salz, dem Olivenöl und den Tomaten mischen. Je länger die Tomaten zugedeckt im Olivenöl liegen, desto würziger wird der Belag.
 Aus dem Hefeteig mit den Händen eine runde Teigplatte ziehen und diese auf das Backblech legen. Die Teigplatte mit der Tomatenmischung belegen. Die Oliven entsteinen, halbieren und den Oregano darüber streuen. Den Käse über den Belag bröckeln und die Sfincione dann ca. 15 Minuten backen. Die Sfincione sofort, wenn sie aus dem Ofen kommt, mit Olivenöl beträufeln.