

1. Januar 2011

Sauerländer Mengbrot als Pain d'Epi und Drachenschwanz

Für eine Feierlichkeit brauchte ich ein brotiges Mitbringsel. Das Mengbrot war mir noch in guter Erinnerung, deshalb wollte ich mich nochmal heranwagen. Ein ganzes Brot wäre zu viel und zu unhandlich gewesen. Das Pain d'Epi (Form einer Getreideähre) und der Drachenschwanz (Dragon Tail) kamen mir sehr gelegen. Die einzelnen Ähren- oder Schwanz-Segmente lassen sich gut abbrechen. Ganz nebenbei sehen die Formen natürlich auch toll aus und ziehen die Blicke auf sich.

Die Dragon Tails sind etwas zu eng geraten, mit dem Pain d'Epi bin ich zufrieden. Eigentlich sind beide Formtechniken für Weizenteige, z.B. für Baguettes, gedacht.

Zur Herstellung wird aus dem Brotteig je ein langer Strang geformt. Für das Pain d'Epi werden dann mit einer im 45°-Winkel zu haltenden Schere kleine Stücke geschnitten, die am unteren Ende noch mit dem Strang verbunden sind und immer abwechseln links und rechts der Strangachse platziert werden.

Für den Drachenschwanz werden ebenfalls mit der Schere Segmente geschnitten, aber nicht zur Seite gelegt, sondern mit der abgeschnittenen Spitze entlang der Strangachse ganz leicht eingerollt.

