Schalenbrot

Ein Brotteig wird in einer Schalenfrucht oder einem Schalengemüse ins Feuer gelegt, wodurch es leicht den Geschmack der Schale bekommt. Mega einfach und mega fein!

- 500g Mehl (Zopf- oder Halbweissmehl)
- ½ Würfel Hefe
- ½ Tl Zucker
- 1-2 Tl Salz
- 60g Butter
- 3dl Milch
- div. Schalengemüse/Schalenfrüchte (zB Melonen, Peperoni, Orangen)

Je nachdem ob ein Schalengemüse oder eine Schalenfrucht verwendet wird, kann der Teig mehr oder weniger gesalzen oder gesüsst werden.

Für den Brotteig alle Zutaten zusammenmischen und zu einem glatten Teig kneten.
Den Teig 1-2 Stunden ruhen lassen.
Am besten gerade am Anfang ein Feuer machen, damit eine schöne Glut entsteht.

Bei den Schalenfrüchten/Schalengemüse auf einer Seite ein Loch schneiden. Die Frucht oder das Gemüse aushöhlen und die Kerne entfernen.
Den Teig in kleinere Portionen unterteilen, dann eine Teigkugel pro Gemüse/Frucht in die Aushöhlung legen (lieber genug Platz lassen, da das Brot noch aufgeht).
Als nächstes können die Schalenbrote ins Feuer gelegt werden, optional kann auch Alufolie verwendet werden, dann ist die Schale nachher noch essbar. Nach etwa 15 Minuten sollten die Brote fertig sein. Die verkohlte Schale kann vorsichtig entfernt werden.

En Guete!