

Zutaten:

- 600g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Prise Salz
- 2 Teelöffel Zucker
- 3 Esslöffel Butter
- 1 Teelöffel Backfett
- 2 Tassen lauwarmes Wasser

„Ein richtiges mosambikanisches Brot gibt es eigentlich nicht“, weiß Daniela Dorrer, die als Koordinatorin für kommunale Entwicklungspolitik schon mehrmals in der mit Aalen befreundeten Stadt Vilankulo war. Wenn überhaupt Brot gegessen wird, dann sind es eingebrachte Sorten, wie zum Beispiel das Pão Mozambique. Es ist ein portugiesisches Weißbrot mit einer knusprigen Kruste und einem weichen Inneren. Klingt nach dem perfekten Frühstücksbrötchen, nicht wahr? Viel Spaß beim Ausprobieren.



Zubereitung:

Die Hefe in einer Schüssel mit der 1/2 Tasse lauwarmem Wasser und 2 Teelöffeln Zucker auflösen. 5 Minuten ruhen lassen.

Mehl in die Schüssel geben und gut vermischen. Mit einem Tuch abdecken und etwa eine Stunde ruhen lassen, bis sich die Größe des Teigs verdoppelt hat.

Sobald der Teig fertig ist, nehmen Sie ihn heraus und geben Sie die restlichen Zutaten hinzu. Gut vermischen.

Die Oberfläche einer Pfanne mit Mehl bestreuen und den Teig darauf kneten, bis er eine glatte und gleichmäßige Konsistenz hat.

In einer Schüssel etwa eine Stunde lang gehen lassen.

Danach 10 bis 12 Teigportionen abtrennen.

Auf einer bemehlten Fläche jede Portion zu einer glatten Kugel rollen. Mit den Händen auf die Teigstücke drücken und die gegenüberliegenden Enden jeder Seite der Rollen verdrehen, damit sie ihre Form behalten.

Bestreuen Sie sie mit einem Esslöffel Mehl.

Decken Sie die Teigstücke ab und lassen Sie sie an einem warmen, trockenen Ort etwa 45 Minuten lang vollständig aufgehen.

Heizen Sie den Backofen auf 250°C vor.

Die Brötchen mit der Falz nach oben auf ein leicht gefettetes und bemehltes Backblech legen.

Etwa 15 Minuten im Ofen backen, bis die Brötchen goldbraun sind.