

FUSSBALL FONDUEBROT



**Zutaten für 6 Brote Ø 10 cm
oder für 3 Brote Ø 16 cm**

Heller Teig

300 g	Weizenmehl Type 550
1/2 Würfel	Frischhefe
170 ml	lauwarmes Wasser
1 EL	Olivenöl
1/2 TL	Salz

Schwarzer Teig

250 g	Weizenmehl Type 550
1/2 Würfel	Frischhefe
130 ml	lauwarmes Wasser
4 TL	schwarze Gel-Lebensmittelfarbe
1 EL	Olivenöl
1/2 TL	Salz

Weitere Rezepte zum Dahinschmelzen auf
www.schweizer-chalet.de/rezepte

Zubereitung

Bereiten Sie beide Teige separat zu.

Zunächst die Hefe im Wasser auflösen.

Für den schwarzen Teig geben Sie die Gel-Lebensmittelfarbe gleich hier dazu.

Mit den jeweiligen übrigen Zutaten vermengen und etwa 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. An einem warmen Ort zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Nun aus den beiden Teigen gleich grosse Kugeln und damit einen Fußball formen. Dazu um eine schwarze Kugel fünf weiße Kugeln legen. In die äußeren «Ecken» fünf halbe schwarze Kugeln legen.

Alles leicht zusammendrücken. Zur Formstabilität einen Tarte- oder Kuchenformring passender Größe darum legen.

Im 200°C vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen bis die Fonduebrote goldbraun sind. Vor und nach dem Backen mit etwas Wasser besprühen oder bepinseln.

En Quete!

