

FOODSTORY

Italienischer Brotgenuss



Innen weich und außen knusprig das ist eine Kurzbeschreibung, der wohl wichtigsten Begleitung eines Menüs – das Brot. Seit den Römern gehört es zu der mediterranen Küche und ist es ein fester Bestandteil bei jedem Essen, egal ob als Vorspeise oder als Begleitung. Es gibt dabei nicht nur die beliebten Pizzabrote, sondern eine Vielzahl an verschiedenen Arten. Welche Sorten gibt es und wofür werden Sie genutzt? Das erfahrt ihr hier.

DAS BASISREZEPT

Die wichtigste Grundzutat ist das Mehl. Für die meisten Brotsorten wird hauptsächlich Weizen- oder Roggenmehl genutzt, aber auch dieses unterscheidet sich. Es gibt Mehlsorten, die genau auf die Herstellung von Broten spezialisiert sind. Weitere Faktoren für das Backen sind der Ofen, das Wasser, die richtige Menge an Hefe und die Mengen der Zutaten. In Italien ist weißes Brot, das geschmacksneutral ist und eine nicht zu harte Kruste besitzt, besonders beliebt. Dieses hält sich lange frisch und wird nicht trocken.

WOZU ISST MAN BROT IN ITALIEN?

Brot gibt es in vielen verschiedenen Varianten, deshalb kann es auch zu unterschiedlichen Gerichten gereicht werden oder selbst im Mittelpunkt stehen. „Bruschetta“ gehört zu einer der Vorspeisen, bei denen das Brot das Gericht dominiert. Knusprig, gegrilltes Brot, mit Olivenöl geträufelt und mit frischen Tomaten und Basilikum getoppt – das ist die „Bruschetta“. Bei den Hauptspeisen wird das Brot meistens als Beilage gereicht, insbesondere bei Pasta. Denn nachdem die Pasta aufgegessen wurde, nimmt man das Brot und saugt die restliche Pastasauce auf. Die Italiener haben sogar einen eigenen Ausdruck dafür, dieser Vorgang wird als „la scarpetta“ bezeichnet. Ein anderes bekanntes Gericht ist die „panzanella toscana“, die als Brotsalat bekannt ist.

ITALIENISCHE BROTSORTEN

Jede Region hat ihre eigenen Spezialitäten, aber einige Sorten findet man im ganzen Land. Das meist bekannte meist bekannte Brot ist das „Ciabatta“. Es gilt als die Brotsorte, für die Italien auf der ganzen Welt bekannt ist. Ein einfacher Teig aus Mehl, Olivenöl, Salz und Hefe, der das Brot weich und fluffig macht. Der neutrale Klassiker ist geschmacklich schon sehr beliebt, es

gibt aber schon jede Menge Variationen, die den Geschmack noch verstärken. Zum Beispiel Ciabatta mit Oliven oder Nüssen. Eine weitere Sorte sind die „Panino“, oder besser gesagt die „Panini“. Einfache Brötchen, die unterschiedlich belegt werden. Sie schmecken noch besser, wenn die Brötchen kurz auf dem Grill getoastet werden. Der Belag kann dabei frei gewählt werden, ob Caprese, also Tomaten und Mozzarella oder mit Trüffelmortadella und Provolone. Im Gegensatz dazu findet man auch in der italienischen Küche die klassischen Sandwiches, die man aus Amerika kennt. Sie werden „Tramezzini“ genannt und kommen aus Turin. Es handelt sich hierbei um ein weiches Weißbrot ohne Rand, das einem Toastbrot ähnelt. Man erkennt sie direkt an ihrer dreieckigen Form. Auch sie können unterschiedlich belegt werden und auch warm gegessen werden. Focaccia ist eine weitere Brotsorte, nämlich ein Fladenbrot aus Hefeteig. Dieses Brot wird vor dem Backen mit Zutaten belegt und dann erst gebacken. Das typische Aussehen einer Focaccia ist ein welliger Teig mit sogenannten Löchern, die durch das Kneten mit den Fingern entstehen. Meist werden dann Zutaten wie Tomaten oder Oliven in die Löcher gefüllt. Die einfachste Variante ist jedoch aus Olivenöl, Salz und Kräutern. Man kann sie warm und kalt genießen. Etwas anders als die vorherigen Sorten, aber dennoch genauso wichtig sind die Brotstangen „Grissini“. Dünne, knusprige Stangen, die besonders vor dem Essen oder als Beilage zu einer Vorspeisenplatte.

Bei uns findet ihr eine große Auswahl an verschiedenen Broten, die man probieren sollte.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

