Kulinarische Weltreise!

Spanische Tapas

Rezept-Tipp von Eventkoch Thomas Stöhr

Tapa ist spanisch für Deckel oder Abdeckung.

Fragt man in Spanien nach der Entstehung der Tapas, hört man folgende Geschichte:
Die Wirte deckten früher das Weinglas mit einer Scheibe Brot (Tapa) ab. So schützten sie den guten Wein vor den lästigen Fliegen. Dieser „Deckel" wurde im Laufe der Zeit kreativer gestaltet. So entstanden die kleinen Appetit-Häppchen, die wir heute so lieben.

Rezept-Tipp – Spanisches Olivenbrot

Spanisches Brot: Knuspriges selbstgebackenes Brot mit saftigen Oliven und Rosmarin verfeinert.
Kann zu allen Tapas Gerichten gereicht werden.

Zutaten:
375 g Roggenmehl
375 g Weizenmehl
2 Päckchen frische Hefe (42 g)
300 ml lauwarmes Wasser
1 TL Salz
2 TL Zucker
100 ml Olivenöl (von Tomaten)
150 g Oliven
150 g getrocknete Tomaten in Öl
10 g Rosmarin

Zubereitung:

Die beiden Mehlsorten in einer Rührschüssel vermischen.

Mit einem Löffel in der Mitte eine Mulde formen. Die Hefe in die Mulde bröseln und das Salz und den Zucker darüber streuen. Das Wasser dazugeben und mit der Hefe leicht verrühren.

Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 10 Minuten gehen lassen.

Das Öl von den Tomaten unter das Mehl kneten, bis der Teig geschmeidig ist. Abgedeckt an einem warmen Ort weitere 15 – 20 Minuten gehen lassen.

Die Oliven entkernen und zusammen mit den Rosmarinnadeln klein hacken und mit den getrockneten geschnittenen Tomaten unter den Teig kneten. Nochmals zugedeckt 15 – 20 Minuten gehen lassen.

Aus dem Teig 4 Rollen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180°C (Umluft) etwa 25 – 30 Minuten im Backofen backen oder aber kleine Brötchen formen und ebenso backen.

Mehr Rezepte und weitere Events unter
www.moebelkreis.de/kulinarische-weltreise

MÖBELKREIS