

Moment mal... vom 14. April 2020



Fotos: Haferbrötchen © pixabay



Pfarrerin Sabine Müller @ KK Barnim

Vom Korn zum Brot - Eine Szene aus dem Corona-Alltag, kürzlich erlebt:

„Wo stehen denn die Brotbackmischungen?“ fragt eine Frau die Kassiererin im Supermarkt.

„Ham wa nich mehr.“

„Und Trockenhefe?“

„Auch nich.“

„Und Mehl?“

„Kommt erst Ende der Woche! Vielleicht.“

„Tiefkühlbrötchen?“

„Sind alle.“

„Oh.“ Die Frau geht davon.

Die Kassiererin: „Also jetzt fangen die alle an zu backen. Det glaub ick jetz nich. Erst recht keenen Hefeteich. Dit muss man schon können. Ick versteh det ganze Jehamster nich. Und wie aggressiv die werden können! Also ick räume hier einfach nur die Rejale ein. Mir solls doch ejal sein. Hauptsache mir tut keener wat. Wie wütend manche Kunden werden können! Unmöglich! Hoffentlich ist dit bald vorbei“

Tja, vielleicht backen wir bald mehr, öfter, besser? Und auch noch, wenn die Corona-Krise vorbei ist. Wir züchten Sauerteige, mahlen die Körner selbst. Wir haben Geduld beim Gehenlassen des Teiges, wir experimentieren, welche Mehlsorten am Besten schmecken. Mal mit Körnern und Nüssen, mal grob, mal fein. Wir schnuppern, wie die Küche duftet beim Backen. Wir schneiden lauwarmes Brot an und merken: es schmeckt auch einfach nur mit Butter köstlich. Und wir werfen weniger weg, weil es Mühe machte, weil es lecker schmeckt.

Anbei mein altbewährtes und allerliebstes Brötchenrezept, gelingt IMMER:

Dänische Haferbrötchen

Am Abend: 720 ml lauwarmes Wasser in eine größere Schüssel gießen, davon einige Löffel Wasser abnehmen und in einer kleinen Schale 1 Päckchen Trockenhefe und 1 Esslöffel Honig mit dem Wasser verrühren. Dann zurückgießen in die große Schüssel. 1 Esslöffel Meersalz, 160 Haferflocken und 670 Gramm Weizen- oder Dinkelmehl (fein) dazu schütten und alles mit einem Kochlöffel einfach nur verrühren. Mit einer Plastiktüte abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Morgen mit 2 Löffeln 12 Häufchen auf 2 Backbleche setzen (also je 6 auf 1 Blech), mit Haferflocken oder Kernen bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 230 Grad backen.

Guten Appetit!

Pfarrerin Sabine Müller, Pfarrsprengel Groß Schönebeck und Zerpenschleuse