



Einfache Zubereitung: Muriel Ammann beim Anrühren der Mehlmischung.

Brotgenuss ohne Kneten

Mit der Backmischung der Dittligmühle gelingt ein Chnebu-Brot wie vom Profi. Muriel Ammann aus Meiringen hat es getestet und ist begeistert – von der einfachen Teigherstellung ohne Kneten und vom knusprigen Endprodukt.

TEXT HEIDI SCHWAIGER FOTOS ANJA ZURBRÜGG

Einen Brotteig ohne Kneten herstellen? Geht das denn? Muriel Ammann (37) aus Meiringen hat genau das ausprobiert: Denn zur Backmischung der Dittligmühle, die bei Coop erhältlich ist, kommt nur lauwarmes Wasser. Kurz gerührt, bis kein Mehl mehr sichtbar ist, muss der Teig für die nächsten acht bis zehn Stunden ruhen – idealerweise über Nacht. «Die Teigherstellung ohne Kneten finde ich ungewöhnlich, aber sehr praktisch, da es im Handumdrehen erledigt ist», sagt sie. Problemlos gelingt es ihr, den mittlerweile gegangenen Teig am nächsten Morgen in Mehl zu wälzen, zu verdrehen und in den Backofen zu schieben. Nach rund 45 Minuten ist das Chnebu-Brot fertig. «Wow», meint die Bäckerin begeistert, als sie das Brot zum Abkühlen herausnimmt.

Das Chnebu-Brot überzeugt aber nicht nur optisch: Beim Anschneiden

zeigt sich seine luftige und gleichzeitig weiche Konsistenz, die – kombiniert mit dem knusprigen Rand – ein Gaumenschmaus ist. «Es schmeckt super fein, vor allem so frisch aus dem Ofen. Die Kruste ist genial», schwärmt die 37-Jährige nach den ersten Bissen.

Toll findet Muriel Ammann auch, dass es sich bei der Mehlmischung um ein regionales Produkt handelt. Denn der sportlichen Frau ist es wichtig, möglichst viele Lebensmittel aus der Schweiz zu beziehen. Brot backt sie ein Mal pro Woche, meist Dinkelbrot. Sie probiert aber auch gerne Neues aus. «Nächstes Mal mache ich das Chnebu-Brot mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl», freut sie sich. Dieses isst die Vegetarierin am liebsten zum Frühstück, mit Butter und Honig. Oder aber als Sandwich für unterwegs, mit Pesto, Tofu und Grillgemüse. An das Chnebu-Brot der Dittlig-

mühle können sich in den Augen von Muriel Ammann auch Backneulinge wagen. Denn: «Die Zubereitung ist einfach, das Ergebnis überzeugt», so ihr Fazit. ●

DAS BESONDERE BROT



Viel Geschmack, einfache Zubereitung

Für das Chnebu-Brot braucht es nicht viel und jeder kann einen Versuch wagen: Denn die Mehlmischung der Dittligmühle und etwas Wasser reichen aus, um ein perfektes Brot zu zaubern. Die Chnebu-Brot-Mehlmischung (Fr. XX/XXX g) ist in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region erhältlich.