ESSEN UND TRINKEN
Reisen durch Körper & Zeit

rem
Reiss-Engelhorn-Museen

Rezept

Bat Bot – Berberbrot in der Pfanne gebacken

Marokko, ausgewählt aus der Foto-Ausstellung „Gabriele Galimberti: In Her Kitchen“

© Garbiele Galimberti, aus der Serie *In Her Kitchen*

Zutaten (für 4 große (Ø 20 cm) oder 8 mittelgroße (Ø 15 cm) Brote)

- 480 g Mehl
- ½ EL aktive Trockenhefe
- 2 TL Salz
- 360 ml warmes Wasser plus mehr nach Bedarf

Zubereitung

Mehl, Hefe und Salz in einer großen Schüssel vermengen. Das Wasser langsam in die Schüssel gießen und alles mit einer Gabel oder per Hand verrühren. Bei Bedarf nach und nach teelöffelweise Wasser hinzugeben. Wenn der Teig bindet, diesen auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen kneten, bis er glatt und geschmeidig ist.

Den Teig gleichmäßig in 4 (oder 8) Stücke teilen, jedes Stück zu einer Kugel rollen und mit der Hand leicht flach drücken. Die Teigstücke auf ein sauberes, bemehltes Küchentuch legen. Mit etwas Mehl bestäuben und mit einem weiteren Tuch abdecken. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen.

Jeweils ein Stück Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen (die anderen zugedeckt lassen) und mit einem Nudelholz ausrollen oder per Hand plattdrücken, bis es 0,8 cm dünn ist und einen Durchmesser von ca. 20 cm (bzw. 15 cm für kleine Brote) hat. Ein mit Mehl bestäubtes Küchentuch auf ein Backblech oder ein großes Brett legen, die flache Teigfladen darauflegen, zudecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Eine gusseiserne Pfanne mit einem Durchmesser von 20-25 cm bei mittlerer bis niedriger Hitze ca. 5 Minuten lang erhitzen. Einen Teigfladen in die Pfanne legen und 5 Minuten backen lassen, anschließend umdrehen und weitere 4-5 Minuten durchbacken. Das Brot alle paar Minuten wenden, bis es auf beiden Seiten gleichmäßig gebräunt ist und sich aufbläht (Gesamtbackzeit 12–14 Minuten). Das Brot sollte innen weich sein und eine dünne, knusprige Kruste haben.

Das Brot kann man pur essen oder mit Hühnchen und Gemüse füllen.

Guten Appetit!

Dieses Rezept haben wir anlässlich der Veranstaltung „Tafel der Nationen“ am 10. Mai 2025 im Rahmen der Sonderausstellung „Essen und Trinken. Reisen durch Körper & Zeit“, die bis 27. Juli 2025 in den Mannheimer Reiss-Engelhorn-Museen präsentiert wird, ausgewählt. Es stammt aus der Fotoserie „In Her Kitchen“ des italienischen Fotografen Gabriele Galimberti und ist noch bis 6. Juli 2025 in der Ausstellung „Gabriele Galimberti: In Her Kitchen“ bei ZEPHYR / rem-Stiftungsmuseen C4,12 zu sehen.