

MUSTACAEOS SIC FACITO:

Farinae siligineae modium unum musto conspergito. Anisum, cuminum; adipis, casei libram; et de virga lauri deradito, eodem addito. Et ubi definxeris, lauri folia subtus addito, cum coques.

defingere: ausformen

Käsebrötchen nach Cato

Quelle: Cato, De agricultura CXXI

Folgende Mengenangaben und Zubereitung haben sich bewährt:

Zutaten:

1 Pfund Mehl

1 Würfel Hefe

ca. $\frac{1}{4}$ l mustum (Versetze Traubensaft mit etwas Hefe; so dass er gärt)

100-150 Gramm Olivenöl

150 Gramm geriebener Käse

1 – 1½ Teelöffel Salz

wenig Anis, Kümmel nach Geschmack und gemahlener Lorbeer

Lorbeerblätter

Zubereitung:

Gib zuerst Mehl, Hefe und etwas Flüssigkeit in ein Gefäß und lasse die Hefe darin aufgehen. Dann verknete das Mehl und die Hefe mit dem mustum und füge die übrigen Zutaten hinzu. Knete weitere 5-10 Minuten.

Decke den Teig ab und lasse ihn ein bis zwei Stunden gehen. Danach knete ihn abermals und füge evtl. Mehl hinzu, so dass der Teig formbar ist.

Forme den Teig zu runden Stangen und schneide sie in ca. 2 cm dicke Scheiben. Auf dem Blech lege die Brötchen auf Lorbeerblätter und lasse sie nochmals eine Stunde gehen.

Backe sie etwa 15-20 Minuten bei möglichst großer Hitze.