

Bärlauchbrot

Zutaten für 1 Brot oder Brötchen:

250 g Dinkelmehl Type 630
250 g Weizenmehl Type 550
1 Würfel frische Hefe
1 EL Zucker
2 TL Salz
50 ml Olivenöl
250 - 300 ml lauwarmes Wasser
1 Bund Bärlauch (ca. 30 g)



Zubereitung:

Die Hefe in einer kleinen Schüssel mit dem Zucker anrühren bis sie flüssig ist.

Für den Teig beide Mehlsorten, flüssige Hefe, Salz, Olivenöl und Wasser in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Geht gut in der Küchenmaschine.

Wichtig: Die Hefe nicht direkt mit dem Olivenöl und Salz in Verbindung bringen, da sie sonst nicht geht!

Zugedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Bärlauch waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden.

Unter den Teig kneten und zu einem Laib formen.

Auf ein mit Backpapier belegten Blech zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.

Wichtig: Hefeteig vor Zugluft schützen!

Den Backofen vorheizen.

E-Herd: 200°C; Umluft: 180°C; Gasherd: Stufe 3

Backzeit: ca. 40 Minuten (Brötchen ca. 20 Minuten)

In den Backofen eine feuerfeste Schüssel mit Wasser stellen!

Den Brotlaib mit etwas Wasser bestreichen und abbacken.

Wer möchte kann das Brot vor dem Backen mit grobem Meersalz betreuen.