BÄRLAUCHBROT IN OSTERFORM

4.5 bei 2 Bewertungen

1 h | Germteig | 6 h | Heißluft | 210 Grad | 30 min



Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend die beiden Mehle, Salz, Zucker, Germ und den klein geschnittenen Bärlauch dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 6 Stunde gut zugedeckt rasten lassen.

2. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit Mehl besieben. Den Teig in zwei Teile aufteilen, einmal 500 g für das Lamm und einmal 600 g Gramm für den Hasen.

3. Beide Backformen mit weicher Butter bestreichen, die Stücke leicht länglich formen und in die Backform legen.

4. Die Formen verschließen und im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft mit viel Dampf für ca. 25 Minuten backen

Zutaten

2 BROTE

TEIG

400 g	kaltes Wasser
500 g	Dinkelmehl 700
100 g	Roggenmehl 960
20 g	Salz
10 g	Zucker
5 g	frische Germ
60 g	Bärlauch, klein geschnitten

FÜR DIE FORM

etwas Butter