

BÄRLAUCHBROT IN OSTERFORM

★★★★☆ 4.5 bei 2 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>Germteig 1x1 (<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