DINKEL-BÄRLAUCH-BROT

4.9 bei 98 Bewertungen

1 h 20 min | Germteig | 30 min | Heißluft | 210 Grad | 30 min



Zubereitung

1 Für den Germteig (> Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst die lauwarme Milch und das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Sonnenblumenkerne, Salz, Zucker, Germ und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. Den fein geschnittenen Bärlauch einarbeiten und 5-10 Minuten lange zu einem glatten Teig kneten. Diesen ca. 20-30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2 Anschließend den Teig nochmals gut durchkneten, zu einem länglichen Wecken formen (siehe Bild) und diesen in eine ausgebutterte Kastenform (https://www.backenmitchristina.at/produkt/backform-3-in-1/) legen. Das Backrohr auf 210 Grad vorheizen. Das Brot mit viel Dampf im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.



3 Sofort aus der Form nehmen, auskühlen lassen, mit Butter oder einem Aufstrich nach Wahl bestreichen und genießen.

BACKEN MIT CHRISTINA Tipp

Ich habe das Dinkel-Bärlauch-Brot in meiner 3in1

Zutaten

FÜR 1 BROT IN DER KASTENFORM

TEIG

150 g	lauwarme Milch
150 g	lauwarmes Wasser
500 g	Dinkelmehl 700
50 g	Sonnenblumenkerne
10 g	Salz
5 g	Zucker
15 g	Germ
50 g	zimmerwarme Butter
60 g	frischen Bärlauch, fein geschnitten

Backform gebacken. Da man die Länge dieser Backform individuell einstellen kann und ich das Brot etwas höher haben wollte, habe ich die Backform einfach ein bisschen verkürzt. (siehe Bild oben)