Rezept

Champignonbrot

Ein Rezept von Champignonbrot, am 29.04.2024

Zutaten

2 Bund	Liebstöckel oder glatte Petersilie
330 ml	Wasser
350 g	Weizenmehl (Type 550)
10 g	Salz (ca. 2 TL)
100 g	Frühlingszwiebeln
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Mehl zum Arbeiten
2 EL	Olivenöl zum Bestreichen
10 g	Hefe (ca. 1/4 Würfel)
50 g	flüssiger Natursauerteig (selbst angesetzt oder im Beutel)
150 g	Roggenmehl (Type 1150)
400 g	Champignons
1 EL	Butterschmalz
2	Brot- oder Kastenformen (à ca. 25 cm)
	Fett für die Formen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Brote (à 650 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und grob hacken.

2. Für den Teig die Hefe in einer Schüssel in dem lauwarmen Wasser auflösen und mit dem Sauerteig mischen. Die Mehlsorten und zum Schluss das Salz hinzufügen und alles gut unterarbeiten.

3. Den Teig ca. 10 Min. in der Küchenmaschine (3 Min. auf langsamer, 7 Min. auf schneller Stufe) oder von Hand durchkneten. Während der letzten Minute die gehackten Kräuter zugeben und unterarbeiten.

4. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und abgedeckt ca. 25 Min. ruhen lassen.

5. Inzwischen die Champignons putzen, falls nötig etwas mit Küchenpapier abreiben (möglichst nicht waschen!). Kleine Pilze vierteln, große in Scheiben schneiden.

6. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit Grün in dünne Streifen schneiden.

7. Das Butterschmalz in einer weiten Pfanne erhitzen und die Pilze darin bei großer Hitze unter häufigem Rühren 5 Min. anbraten, bis die entstehende Flüssigkeit wieder verdampft ist und die Pilze Farbe annehmen. Kräftig mit Pfeffer abschmecken, aber nicht salzen.

8. Den gegangenen Teig ca. 0,5 cm dick zu einem Rechteck ausrollen.

9. Mithilfe eines Backpinsels mit etwas Wasser bestreichen. Pilze und Frühlingszwiebeln gleichmäßig darauf verteilen und alles gut andrücken.

10. Den Teig von der langen Seite her aufrollen.

11. Die Formen fetten. Die Teigrolle halbieren und die Teigstücke in die Formen legen. Erneut 25-30 Min. abgedeckt ruhen lassen.

12. Inzwischen den Backofen auf 250° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). Die Brote in den heißen Ofen (Mitte) schieben und 10 Min. backen. Danach die Temperatur auf 220° herunterregeln und die Brote in 35-40 Min. fertig backen.

13. Die Brote herausnehmen und noch heiß mit Olivenöl bestreichen. Warm servieren.