

Rezept

Anis-Fenchel-Brot

Ein Rezept von Anis-Fenchel-Brot, am 27.04.2024

Zutaten

½ Würfel Hefe (20 g)	je 1 TL Zucker und Salz
500 g Weizenmehl	2 EL Maismehl
50 g Butter	je 1 TL Anis-, Sesam- und Fenchelsamen
1 EL Puderzucker	3 EL Orangenblütenwasser
2 Eigelbe	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 BROT: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe, den Zucker, das Salz und 1 EL Weizenmehl in eine Schüssel geben. Mit 300 ml lauwarmem Wasser verrühren und zugedeckt 15-20 Min. gehen lassen.

2. Das restliche Weizen- und das Maismehl in eine große Schüssel sieben, die Hefemischung dazugeben und alles kräftig kneten.

3. In einer Pfanne die Butter schmelzen lassen. Mit Anis-, Sesam- und Fenchelsamen, Puderzucker und Orangenblütenwasser unter den Teig kneten.

4. Den Teig so lange kneten, bis der Teig elastisch ist. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 2 Std. ruhen lassen.

5. Den Backofen auf 210° (Umluft 190°) vorheizen. Das Backblech mit Mehl bestäuben.

6. Den Teig mit bemehlten Händen kneten, zu einer Kugel formen und auf das Blech legen. Die Kugel flach drücken, so dass ein Fladen entsteht.

7. Die Eigelbe verquirlen, die Teigoberfläche damit bestreichen. Im heißen Backofen (unten) in 40 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.