Rezept

Bärlauch-Fächerbrot

Ein Rezept von Bärlauch-Fächerbrot, am 28.05.2025

Zutaten

500 g	Dinkelmehl (Type 1050)
325 ml	Milch
1 TL	Zucker
100 g	Bärlauch
	Salz
20 g	Hefe (ca. 1/2 Würfel)
220 g	sehr weiche Butter
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (30 cm Länge) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl und 1 geh. TL Salz in eine Rührschüssel geben und mischen. Die Milch lauwarm erhitzen und die Hefe hineinbröckeln, den Zucker hinzufügen und rühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.

2. Die Hefemilch und 2 EL Butter zur Mehlmischung geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

3. Inzwischen den Bärlauch waschen und trocken schleudern. Die Blätter fein hacken und mit der restlichen Butter sowie etwas Salz gründlich mit einer Gabel verrühren.

4. Die Kastenform mit Pergament- oder Backpapier auslegen. Den Hefeteig durchkneten, auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 50 x 40 cm ausrollen und die Bärlauchbutter gleichmäßig darauf verstreichen.

5. Den Teig längs in fünf Streifen schneiden.

6. Die Streifen jeweils ziehharmonikaartig zusammenfalten, senkrecht in die Form stellen und ca. 15 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 190° vorheizen.

7. Das Brot im Ofen (unten) in 45-50 Min. hellbraun und knusprig backen, dabei, falls nötig, gegen Ende der Backzeit die Oberfläche mit zwei bis drei Lagen Küchenpapier abdecken, damit das Brot nicht zu sehr bräunt. Das Brot mit Hilfe des Papiers aus der Form heben und lauwarm oder kalt servieren.