

Rezept

# Champignonbrot

Ein Rezept von Champignonbrot, am 04.12.2024

## Zutaten

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