Rezept

Dijonsenfbrot

Ein Rezept von Dijonsenfbrot, am 27.05.2025

Zutaten

50 g	gelbe Senfkörner
15 g	Hefe (ca. 1/3 Würfel)
350 g	Weizenmehl (Type 550)
10 g	Salz (ca. 2 TL)
80 g	Dijonsenf, mittelscharf
	Salz
	Mehl zum Arbeiten
50 ml	Apfelessig
250 ml	Wasser
150 g	Roggenmehl (Type 1150)
160 g	weiche Butter
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1	altbackenes Brötchen (ersatzweise 70 g Semmelbrösel)
	Backpapier für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Brote (à 500 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Senfkörner in einer kleinen Schüssel in dem Apfelessig einweichen und 2-3 Std. stehen lassen, bis der Senf den Essig aufgesogen hat.

2. Für den Teig die Hefe in einer Schüssel in dem lauwarmen Wasser auflösen. Die Mehlsorten und zum Schluss das Salz hinzufügen und alles gut unterarbeiten. Den Teig 10 Min. in der Küchenmaschine (3 Min. auf langsamer, 7 Min. auf schneller Stufe) oder von Hand durchkneten. Danach abgedeckt 10 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen.

3. Die Butter mit einem Handrührgerät in einer Schüssel schaumig aufschlagen, dabei nach und nach den Senf zugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

4. Die eingeweichten Senfkörner mit der Hälfte der Senfbutter gründlich unter den gegangenen Brotteig kneten. Teig erneut 10 Min. abgedeckt ruhen lassen. Inzwischen das halbe Brötchen grob reiben und die Brösel unter die restliche Senfbutter heben.

5. Den Teig zu zwei Laiben formen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Mit einem Messer oder einer Palette die Brösel-Senf-Butter gleichmäßig auf die Brote streichen. Erneut ca. 35 Min. ruhen lassen.

6. Inzwischen den Backofen auf 230° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert), dabei ein mit Wasser benetztes Blech mit erhitzen. Sobald die Temperatur erreicht ist, das Blech herausnehmen, die Brote in den heißen Ofen (Mitte) schieben und 10 Min. backen. Danach die Temperatur auf 210° herunterregeln und die Brote in weiteren 20-25 Min. fertig backen.