

Rezept

Erdnussbrot

Ein Rezept von Erdnussbrot, am 01.05.2024

Zutaten

50 g Hefe (ca. 1 1/4 Würfel)	350 ml Wasser
75 g flüssiger Natursauerteig (selbst angesetzt oder im Beutel)	400 g Weizenmehl (Type 550)
175 g Erdnussbutter (1/2 Glas)	100 g Roggenmehl (Type 1150)
250 g geröstete, ungesalzene Erdnusskerne	10 g Salz (ca. 2 TL)
Backpapier für das Blech	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

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

Zubereitung

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

2. Den Teig 8-10 Min. in der Küchenmaschine (2 Min. auf langsamer, 6 Min. auf schneller Stufe) oder von Hand durchkneten. Erst zum Schluss die Erdnusskerne vorsichtig unterkneten.

3. Danach abgedeckt 20 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen.

4. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche halbieren und zwei längliche Laibe formen. Auf ein Blech mit Backpapier legen und noch einmal 20-25 Min. abgedeckt gehen lassen.

5. 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.

6. Die Brote in den heißen Ofen (Mitte) schieben und die Temperatur auf 200° herunterregeln. Die Brote 45-50 Min. backen.