

Rezept

Festtagsbrot mit Lachs

Ein Rezept von Festtagsbrot mit Lachs, am 25.04.2024

Zutaten

500 g Blattspinat (TK, aufgetaut)	2 mittelgroße Möhren
15 g Hefe (ca. 1/3 Würfel)	200 ml Wasser
75 g flüssiger Natursauerteig (selbst angesetzt oder im Beutel)	350 g Weizenmehl (Type 550)
10 g Salz (ca. 2 TL)	150 g Roggenmehl (Type 1150)
400 g Lachsfilet (frisch oder TK, aufgetaut)	100 ml süß-scharfe ChilisaUCE
Salz	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Stollen-, Kasten oder Brotform (ca. 35 cm)	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
Fett für die Form	Mehl zum Arbeiten
	je 2 EL Sesam- und Mohnsamen zum Ausstreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (à 1700 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den aufgetauten Spinat gut abtropfen lassen. Die Möhren putzen, schälen und grob reiben.
2. Für den Teig die Hefe in einer Schüssel in dem lauwarmen Wasser auflösen und mit dem Sauerteig mischen. Die Mehlsorten, Möhrenraspel und das Salz hinzufügen und alles gut unterarbeiten.
3. Den Teig 8-10 Min. in der Küchenmaschine (4 Min. auf langsamer, 4 Min. auf schneller Stufe) oder von Hand durchkneten. Erst zum Schluss die Möhren und die ChilisaUCE unterarbeiten. Den Teig 15 Min. abgedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen.
4. Inzwischen den Lachs kalt abspülen und trocken tupfen. Das Filet quer in 5 cm breite Streifen schneiden (TK-Lachs ist meist schon so vorportioniert).
5. Den gegangenen Teig formen und füllen.
6. Inzwischen den Backofen auf 210° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). Das Brot in den heißen Ofen (Mitte) schieben und ca. 50-55 Min. backen.