

Rezept

Mangold-Ei-Brot

Ein Rezept von Mangold-Ei-Brot, am 27.04.2024

Zutaten

5 Eier (Größe L)	300 g Mangold
80 g Camembert	2 Zwiebeln
1 EL Butter	125 g Sahne
20 g Hefe (ca. 1/2 Würfel)	300 ml Wasser
75 ml flüssiger Natursauerteig (selbst angesetzt oder im Beutel)	350 g Weizenmehl (Type 550)
10 g Salz (ca. 2 TL)	150 g Roggenmehl (Type 1150)
Mehl zum Arbeiten	1 Brot- oder Kastenform (30 cm)
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (à 1000 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Am Vortag die Eier in 10 Min. hart kochen, schälen und abkühlen lassen.

2. Den Mangold putzen, waschen, etwas trocken tupfen und in Stücke von 0,5 cm schneiden (ergibt ca. 250 g). Camembert grob würfeln. Zwiebeln schälen und würfeln. In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Zwiebeln darin bei kleiner Hitze glasig dünsten. Die Sahne dazugießen und den Camembert darin schmelzen lassen. Die Mangoldstücke zugeben, den Topf vom Herd ziehen und die Mischung mind. 8 Std. (oder über Nacht) im Kühlschrank ziehen lassen. Sie wird dabei recht fest.

3. Am Backtag für den Teig die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen, mit dem Sauerteig zusammen in eine Schüssel geben, die Mehlsorten und zum Schluss das Salz hinzufügen. Alles gut unterarbeiten und 7 Min. mit der Küchenmaschine (3 Min. auf langsamer, 4 Min. auf schneller Stufe) oder von Hand gründlich durchkneten. In den letzten 2 Min. die Mangoldmischung unterkneten.

4. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und ca. 30 Min. abgedeckt ruhen lassen. Zwischendurch zwei- bis dreimal rund wirken.

5. Den Teig zu einem länglichen Laib formen. In die Mitte eine Mulde drücken. Die Spitzen der hart gekochten Eier etwas anschneiden, sodass sich die Eier dicht an dicht hintereinander in die Mulde legen lassen. Den Teig darüber gut verschließen. Die Form fetten und den gefüllten Teig hineingeben. Noch einmal 20-30 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, das Brot in den heißen Ofen (Mitte) schieben und 10 Min. backen. Nun die Temperatur auf 210° herunterregeln und das Brot in weiteren 30-35 Min. fertig backen.