

Rezept

Spreewaldbrot

Ein Rezept von Spreewaldbrot, am 24.02.2024

Zutaten

15 g Hefe (ca. 1/3 Würfel)	300 ml Wasser
350 g Weizenmehl (Type 550)	150 g Roggenmehl (Type 1150)
10 g Salz (ca. 2 TL)	300 g Gewürzgurken (aus dem Glas)
1 Bund Schnittlauch	100 g Käse (z. B. Gouda)
100 g Sesamsamen zum Bestreuen	Mehl zum Arbeiten
Backpapier für das Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Brote (à 600 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. Die Mehlsorten und zum Schluss das Salz hinzufügen. 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 15 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen.
2. Inzwischen die Gurken würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Käse reiben. Gurkenwürfel und Schnittlauch vorsichtig unter den Teig kneten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche erneut abgedeckt 10 Min. ruhen lassen.
3. Die Teigmenge halbieren und zu zwei Stangen formen. Mithilfe eines Backpinsels mit Wasser bestreichen. Geriebenen Käse und Sesam daraufstreuen und leicht andrücken. Die Stangen auf ein Blech mit Backpapier legen und 20 Min. ruhen lassen.
4. 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 Brotstangen in den heißen Ofen (Mitte) schieben und die Temperatur auf 210° herunterregeln. Die Stangen in 35-40 Min. goldbraun backen.