

Rezept

Steinpilzbrot mit Thymian

Ein Rezept von Steinpilzbrot mit Thymian, am 27.03.2025

Zutaten

20 g getrocknete Steinpilze	300 g Weizenmehl Type 1050
1 TL Backpulver	1 Päckchen Trockenhefe
½ TL Salz	1 TL Zucker
½ TL getrockneter Thymian	ca. 250 ml lauwarmes Wasser
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 quadratische Form (1¼ l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Steinpilze in heißem Wasser einweichen. Form einfetten und warm stellen. Mehl mit Backpulver und Trockenhefe, Salz, Zucker und Thymian mischen. Pilze ausdrücken und grob hacken. Pilzwasser mit Wasser auf 350 ml auffüllen, zum Mehl gießen und den Teig kräftig schlagen. Pilze unterheben, Teig in die Form füllen.
2. Den Teig mindestens 15 Min. auf der Heizung gehen lassen. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Brot im Ofen (2. Schiene von unten) ca. 35 Min. backen.