

Rezept

Winterlicher Brötchenkranz

Ein Rezept von Winterlicher Brötchenkranz , am 17.04.2024

Zutaten

450 g Weizenmehl (Typ 1050)	450 g Roggenmehl (Typ 1150)
20 g Salz	1 Päckchen Trockenhefe
1 Päckchen Sauerteigpulver oder 150 g flüssiger Sauerteig	600-700 ml Wasser
etwas Mehl zum Arbeiten	3-4 EL getrocknete Cranberries
ca. 300 g Camembert in der Holzschachtel z.B. Rougette Ofenkäse	1 Eigelb
2 EL frische Cranberries	2 EL Milch
	3 Zweige frischer Rosmarin

Rezeptinfos

Portionsgröße 6-8 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 557 kcal, 15 g F, 20 g EW, 81 g KH

Zubereitung

1. Beide Mehlsorten, Salz sowie Hefe und Sauerteigpulver in eine Schüssel geben.

2. Den Teig mit einem Kochlöffel verrühren und dabei nach und nach etwa 600 bis 700 ml lauwarmes Wasser hinzugeben. Mit bemehlten Händen etwa 10 Minuten verkneten, bis eine leicht klebriger weicher Teig entsteht.

3. Die Masse halbieren und in einer Teigmenge die getrockneten Cranberries einarbeiten. Anschließend beide Teige mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 45 bis 60 Minuten ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

5. Den Deckel des Camembert abnehmen und aus dem Papier wickeln. Den Käse in der unteren Holzschachtel mittig auf das Blech setzen und sternförmig einschneiden.

6. Aus beiden Teigen 30–35 Brötchen formen und rund um den Käse legen. Nochmals ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

7. Den Ofen auf 200°C, Ober- und Unterhitze vorheizen. Eigelb und Milch miteinander verquirlen. Die Brötchen damit bestreichen und 25–30 Minuten im heißen Ofen backen.

8. Frische Cranberries und Rosmarin waschen und trocken tupfen. Brötchenkranz herausnehmen, die eingeschnittene Rinde des Camemberts nach oben klappen und den Kranz mit Cranberries und Rosmarin garniert servieren.