

AEG

Roggenbrot mit Bockshornklee und Röstzwiebeln

Beheizungsart:	Gärstufe Feuchtgaren Feuchtigkeit, niedrig
Temperatur:	40 °C / 160 °C
Zeit:	30 Min. / 60 Min.
Wasser:	250 ml / 500 ml
Portionen:	2 Laibe à 500 g



300 g Roggenmehl
300 g Weizenmehl
1 EL Mehl zum Bestäuben
400 ml Wasser
1 Würfel Hefe à 42 g
2 EL Olivenöl
20 g Salz
50 g Bockshornklee
50 g Röstzwiebeln

Benötigt: Patisserie-Blech

Vorbereitung: Hefe in lauwarmem Wasser anrühren und mit Mehl, Salz, Olivenöl, Bockshornklee und Röstzwiebeln zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig 20 Minuten gehen lassen, danach zusammenschlagen. Aus dem Teig 2 ovale Laibe formen und auf das Patisserie-Blech geben. Die Brot-Laibe an der Oberseite schräg einschneiden und mit etwas Mehl bestäuben.

Zubereitung: Das Brot auf der Einschubebene 2 im Programm „Gärstufe“ bei 40 °C für 30 Minuten gehen lassen. Anschließend im Programm „Feuchtgaren“ mit der Einstellung „Feuchtigkeit, niedrig“ bei 160 °C für 60 Minuten knusprig backen. Auskühlen lassen und mit einem Wellenmesser aufschneiden.

Neues Kochen
kochZEIT
für Genießer