

Rezept für Schnittlauchbrot

Zutaten für das Brot

1 erbsengroßes Stück frische Germ (Anm.: Da wir sicher gehen wollten, dass das Brot gut aufgeht und wir relativ viel Roggenmehl verwendet haben, haben wir für die EssBar ein wenig mehr als im Buch angegeben genommen – ca. 1,5 g)

350 ml kaltes Wasser

1 1/2 TL Salz

1 TL Rohrohrzucker

2 EL Kümmel od. Fenchel nach

Belieben (wir haben 1 EL Fenchel genommen)

200 g Roggenmehl

200 g Weizenmehl (Anm. im Originalrezept verwendet die Autorin 250 g

Roggenmischmehl und 150 g Weizenmehl) etwas Öl für die Schüssel, zum Gehen des Teiges

Gusseisentopf mit Deckel (hier 22 cm Durchmesser, was ein etwas flacheres Brot ergibt, im kleineren Bräter wird das Brot höher)

Das Brotrezept stammt aus dem Buch „Brote einfach handgemacht“ von Kirsten Skaarup.



Die Germ im Wasser anrühren und Salz und Zucker zufügen. Rühren, bis sich die Germ vollständig aufgelöst hat.

Das Mehl zufügen und den Teig zusammenrühren. Der Teig sollte feucht, aber nicht flüssig sein. (Anm. wir haben exakt die 400 g Mehl verwendet).

Der Teig sollte feucht, aber nicht flüssig sein. (Anm. wir haben exakt die 400 g Mehl verwendet)

Die Schüssel mit einem Tuch oder Frischhaltefolie bedecken und den Teig mindestens 12 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und von jeder Seite aus vier- bis fünfmal zusammenfalten. Wenn der Teig zu klebrig ist, einen Spatel verwenden.

Der Teig wird während des Gehens flüssiger. Ist er zu weich, noch etwas mehr Weizenmehl hinzufügen.

Eine Schüssel einölen und den Teig zum Gehen wieder hineinlegen. Mit einem Tuch bedecken und weitere 2 Stunden gehen lassen.

Ca. 30 Minuten vor Ende der Gehzeit das Backrohr sowie den Gusseisentopf samt Deckel auf 250 Grad vorheizen. Etwas Mehl hineinstreuen und den Teig hineingeben.

Deckel wieder auflegen und im Backrohr etwa 30 Minuten backen.

Den Deckel abnehmen und die Hitze auf 225 Grad reduzieren und ca. 15-20 Minuten fertig backen.

Herausnehmen und auf ein Kuchengitter stürzen. Das Brot erst aufschneiden, wenn es ganz abgekühlt ist.

Zutaten Belag:

Ca. 400 ml Schlagobers, 36 % Fettgehalt

Frischer Schnittlauch

Eiswürfel

Optional: etwas Salz

Für die selbstgemachte Butter das Schlagobers in der Küchenmaschine auf hoher Stufe schlagen, bis ein festes Schlagobers entstanden ist. (Empfehlung: Einen Deckel verwenden) Dann die Geschwindigkeit etwas reduzieren, die Fettbestandteile trennen sich von der "süßen Buttermilch".

Schließlich die Fettklumpen in ein feinmaschiges Sieb gießen und mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen.

Ein großes Einkochglas/Gurkenglas mit der Butter füllen, ca. 3/4 des Glases mit kaltem Wasser füllen und einige Eiswürfel hinzugeben. (Anm. wer kein Eis hat, kann die Butterklumpen auch mehrmals mit kaltem Wasser spülen, die Butter ist dann aber weniger lange haltbar).

Das Glas verschließen und kräftig schütteln. Dabei klumpt die Butter in kleinen "Knöderln" zusammen. Die Flüssigkeit abgießen und den Vorgang noch mehrmals wiederholen, bis das Wasser nicht mehr trüb ist.

Die Butterstückchen in einer Schüssel zusammenrühren. Zum Aufheben in Butterbrotpapier einrollen. Die Butter hält sich im Kühlschrank 2-4 Tage, kann aber auch eingefroren werden.

Das Brot in Scheiben schneiden, mit Butter bestreichen und mit dem gehackten Schnittlauch bestreuen.

Gutes Gelingen!