

## **Pain d'Epi-Brot mit dreierlei**

### **Aufstrichen**

#### **Zutaten für 4 Stück Pain d'Épi**

590 g Weizenmehl  
400 g handwarmes Wasser  
12 g Salz  
0,4 g Frische Germ

#### **Zutaten für Zwiebelbutter:**

1 mittelgroße Zwiebel  
zimmerwarme Butter, nach Geschmack, (ca.50 g)  
Fleur de Sel oder grobes Meersalz

#### **Zutaten für Avocadoaufstrich:**

2 reife Avocados  
125 g Sauerrahm  
Saft von 1/2 Zitrone oder Limette  
Salz und Pfeffer  
optional geräucherter Paprika, Chiliflocken

#### **Zutaten für Eiaufstrich:**

3 Bio-Eier, Größe M, 8 Minuten gekocht  
2 EL Topfen  
2 EL Mayonnaise  
1/2 TL Senf  
Prise Salz  
optional frische Kräuter wie Schnittlauch oder Koriander



### **Zubereitung Brot:**

Die Germ im warmen Wasser auflösen, das Salz mit dem Mehl vermischen und anschließend alle Zutaten mit der Küchenmaschine zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig in eine Schüssel legen und mit Frischhaltefolie abgedeckt 24 Stunden bei Raumtemperatur rasten lassen.

Etwa alle acht Stunden den Teig aus der Schüssel nehmen und falten. Dazu drückt man den Teig sanft zu einem Viereck und schlägt die Seiten wie bei einem Briefkuvert ein. Danach mit der Naht nach unten wieder in die Schüssel legen.

Wenn die Zeit drängt, kann der Teig auch schon früher – nach etwa 20 Stunden – weiterverarbeitet werden. Soll er länger als 24 Stunden rasten, muss er danach in den Kühlschrank. Bevor er weiterverarbeitet wird, wieder eine Stunde auf Zimmertemperatur bringen.

Den Teig in vier gleich große Stücke teilen. Diese leicht flachdrücken und von einer Längsseite her einschlagen. Die Kante dabei mit den Fingern gut andrücken, dann weiter einschlagen, bis eine Rolle entstanden ist.

Die Teiglinge auf ein bemehltes Bäckerleinen setzen. Aus dem Stoff Falten formen um die Teigstücke zu trennen. Gut abgedeckt nochmals eine Stunde gehen lassen.

Das Backrohr mit zwei Backblechen etwa eine halbe Stunde auf 250 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Teiglinge auf ein Backpapier legen und mit einer Schere im Winkel von 45 Grad alle 5 cm einschneiden. Der Teig hängt jetzt nur mehr an einem kleinen Teil zusammen. Die Teigstücke nach links und rechts legen.

Zwei Pain d'Épi mit dem Backpapier auf eines der heißen Bleche ziehen und das andere Blech auf der nächsthöheren Schiene im Backrohr einhängen. Dadurch entsteht quasi ein kleiner Backofen im Backrohr, der zum Anbacken die Feuchtigkeit des Gebäcks speichert.

Nach 5 Minuten das obere Backblech entfernen, die Temperatur auf 230 Grad senken und das Brot noch ca. 20 Minuten fertig backen.

Dann die weiteren Brote backen.

#### **Zubereitung Zwiebelbutter:**

Etwas Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und die sehr fein geschnittene Zwiebel darin langsam rösten. Die abgekühlte Zwiebel und die Butter gut vermischen und mit etwas grobem Meersalz oder Fleur de Sel würzen. In ein Schraubglas füllen und im Kühlschrank durchkühlen.

#### **Zubereitung Avocadoaufstrich:**

Die Avocados schälen und den Kern entfernen. Mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel zu einem feinen Brei zerdrücken. Den Zitronensaft einrühren und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Den Sauerrahm dazugeben und wenn es scharf sein darf, mit Chili abschmecken. Vor dem Anrichten mit etwas geräuchertem Paprikapulver bestreuen.

#### **Zubereitung Eiaufstrich:**

Die Eier schälen und klein würfeln. Den Topfen, die Mayonnaise und den Senf glatt rühren, die Eier dazu mischen. Mit Salz und frisch gemahlenem weißen Pfeffer abschmecken. Die frischen, gehackten Kräuter erst vor dem Servieren untermischen.

Das Brot gut auskühlen lassen – auch wenn es schwer fällt zu warten – und mit den Aufstrichen genießen.