

Rezept für selbst gemachtes Bärlauchbrot

Zutaten:

- 400 g Dinkelmehl
(alternativ: Weizenmehl)
- 1 Würfel Hefe oder 1
Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 50 ml Olivenöl
- 1 Bund Bärlauch
- 200 ml Wasser oder Milch
(mit Milch wird das Brot
weicher)



Zubereitung:

1. Mehl in eine Backschüssel oder auf ein Backbrett geben.
2. In die Mitte des Mehls eine Kuhle drücken. Hefe in die Kuhle bröckeln. Mit Zucker bestreuen und mit etwas lauwarmem Wasser oder lauwarmer Milch zu einem Vorteig rühren. Ein paar Minuten gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit Bärlauch in kleine Stücke schneiden. Salz und Olivenöl an den Rand des Mehls geben.
4. Restliches lauwarmes Wasser bzw. restliche lauwarmer Milch zu Mehl und Hefe dazugeben. Klein geschnittenen Bärlauch hinzufügen.
5. Alle Zutaten zu einem Teig kneten.
6. Zu einem Brot beziehungsweise Baguette formen, bemehlen und abdecken. An einem warmen Ort mindestens 20 Minuten gehen lassen.
7. Anschließend bei ca. 175 °C für 20-30 Minuten backen, bis das Brot leicht gebräunt ist.
8. Wenn man von unten aufs Brot klopft, sollte es sich hohl anhören - dann ist es fertig.