

KÖRNER-ZUPFBROT

Aus unserem Ofenmeister

Vorbereitungszeit 2 Std | Backzeit 1 Std 20 Min

So wird's gemacht:

Wasser, Hefe und Honig 2 Min/37°C/Stufe 1 verrühren. Mehl, Salz und Körner zugeben und 5 Min kneten.

Den Teig in unserer großen Nixe 2 Std gehen lassen. Mit reichlich Mehl aus dem Streufix auf der Teigunterlage mehrfach falten. Laib in den gefetteten, bemehlten Ofenmeister geben und im Ofen bei 240°C Ober-/Unterhitze mit Deckel ca. 1 Std backen.

In der Zwischenzeit Kräuter, Knoblauch, Zwiebel, Salz und Butter in den Mixtopf geben und 1 Min/Stufe 5 zur Kräuterbutter verarbeiten. Käsescheiben in 2 cm breite Streifen schneiden.

Nach der Backzeit das Brot auf dem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit dem Brotmesser das Brot zuerst längs, dann quer alle 2 cm einschneiden.

Achtung, nicht durchschneiden!

Die Einschnitte mit Kräuterbutter bestreichen und die Käsescheiben hineinstecken. Nun das Brot nochmal in den Ofenmeister geben und ohne Deckel 20 Min backen, bis der Käse geschmolzen ist.



ZUTATEN:

- 500 g Wasser
- 20 g Hefe
- 10 g Honig
- 600 g Mehl
- 2 TL Salz
- 200 g Körner gemischt (Sesam, Mohn, Sonnenblumen, Kürbiskerne, Leinsamen, Chiasamen)
- 50 g frische Kräuter
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 250 g Butter
- 1 TL Kräutersalz
- 200 g Käse in Scheiben

Gutes Gelingen, Deine Melli