

Lifestyle REZEPT

GEFLOCHTENES KRÄUTERGIPFERL

REZEPT FÜR 4 PERSONEN



1 kg Dinkelmehl
800 g Roggenmehl
60 g Salz
40 g Brotgewürz
160 g Butter

60 g Kräuter, getrocknet
1040 g Wasser, ca. 30 °C warm
60 g Hefe
320 g Quark
100 g Petersilie, gehackt

Zubereitung

Alle Zutaten sauber abwiegen und zusammen für ca. 8 Minuten gut durchkneten. Den Teig für ca. 10 Minuten ruhen lassen und mit einem angefeuchteten Tuch abdecken. Anschliessend jeweils 100 g grosse Stücke abwiegen und diese rund formen, für 15 Minuten ruhen lassen. Die runde Form halbieren und diese zu Rollen formen. Die beiden Rollen 2 Mal verflechten und weitere 20 Minuten ruhen lassen. Im vorgeheizten Garraum mit Heissluft bei 210 °C für 10 Minuten anbacken. Die Backtemperatur umstellen und das Brot mit Heissluft 190 °C für ca. 22 Minuten fertig backen.

Tipp

Mit Salzbutter servieren.

Garstufe

Mit Vorheizen

10 Minuten | Heissluft 210 °C

ca. 22 Minuten | Heissluft 190 °C