



Dinkelfladenbrot mit Anis



Zutaten

400 g Dinkelmehl
200 g Weizenmehl
360 g Milch
35 g Hefe
75 g Butter, weich
30 g brauner Zucker
1 ½ TL Fleur de sel
2 EL Anis

Zubereitung

1 EL Anis mit Salz im Mörser grob zerstoßen. Milch, Gewürze und Zucker leicht erwärmen. In eine Rührschüssel geben und Hefe hineinbröseln, verrühren. Nach und nach die Mehlsorten zugeben und mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Butter zufügen und 10 Minuten weiterkneten. Abdecken und 1 Stunde auf das Doppelte aufgehen lassen. Nach 30 Minuten nochmals durchkneten. Den Teig in 5 Portionen teilen, zu Kugeln formen und 0,5 cm dick ausrollen. Mit einer Gabel einstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, 40 Minuten gehen lassen. Kurz vor dem Backen mit wenig Wasser einpinseln und den restlichen Anis darüberstreuen. Bei Heißluft 250 °C ca. 7 Minuten backen. Mit einem Tuch bedeckt auskühlen lassen.



Anrichten

Garstufe

Mit Vorheizen

7 Minuten | Heissluft 250 °C