

Rezepturen
(Rezept für 4-6 Personen)

BÄRLAUCHBROT

ZUTATEN:

150 g	Bärlauch
1 Pack	Trockenhefe
500 g	Mehl
2 TL	Salz
1 TI	Zucker
2.75 DL	Wasser, lauwarm
3 EL	Olivenöl
3 EL	Walnusskerne (oder Mandeln)
2 EL	Käse, gerieben
etwas	Butter für die Form

ZUBEREITUNG:

Bärlauch waschen, trocken topfen und fein hacken. Hefer unter das Mehl mischen, Salz und Zucker zugeben. Mit Wasser und Oel verrühren.

Bärlauch und Baumnusskerne unterheben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen abgedeckt in einer Schüssel an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.

Backofen vorbereiten (180° Umluft) – Cakeform einfetten.

Teig aus der Schüssel nehmen und nochmals gut durckneten. Ist er zu fest, noch etwas Wasser zugeben - sollte er zu flüssig sein, noch etwas Mehl dazugeben.

In die Cakeform füllen und mit Käse bestreuen. Brot im Ofen ca. 30-40 Minuten backen. Mit frischer aufgeschäumter Butter und fein gehackten getrockneten Tomaten servieren. En guete☺.