

Dinkel-Roggenbrot mit Liptauer

1/2 Brot

Dauer: Aufwändig Kategorie: Jausenrezepte Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

240 G	Salzburger Landmehl Bio Dinkelmehl 700
260 G	Salzburger Landmehl Bio Roggenmehl 960
300 G	lauwarmes Wasser
2 TL	Salz
1,5 TL	Brotgewürz geschrotet
2 TL	Backmalz
10 G	frische Germ
10 G	Butter

Zubereitung

1. Alle Zutaten einwiegen, 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Laib formen.
2. Garkörbchen gut bemehlen, Brotteig hineinlegen und 45 Minuten zugedeckt darin ruhen lassen.
3. Im Anschluss Backrohr auf 200 °C Heißluft vorheizen.
4. Backblech mit Backpapier auslegen, Brot mit Wasser besprühen und 45 Minuten backen.

Dinkel-Roggenbrot mit Liptauer

2/2 Liptauer

Dauer: Aufwändig Kategorie: Jausenrezepte Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

250 G	Topfen
3 EL	Sauerrahm
1 TL	Paprikapulver
1 TL	gehackter Kümmel
	Salz
	Pfeffer
	frischer Schnittlauch

Zubereitung

1. Alle Zutaten cremig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchziehen lassen.
2. Vor dem Servieren mit gehacktem Schnittlauch verfeinern.