



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

SAATENBROT AUS DEM BRÄTER



HAUPTZUTAT

Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT

Über 2 Stunden

PORTIONEN

4-6

ZUTATEN

- 500 g Mehl, Typ 550
- 300-400 ml lauwarmes Wasser
- 20 g frische Backhefe oder 6 g Trockenhefe
- 1 EL Salz
- 200 g Saatenmischung (Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Mohn, Sesam)

ZUBEREITUNG

- 1) In einer Küchenmaschine mit Knethaken 150 g der Saatenmischung mit dem Mehl vermischen, dann das Wasser, das Salz und die Hefe hinzufügen. Dabei das Wasser nicht auf einmal, sondern nach und nach bei laufendem Betrieb zugeben und so lange kneten, bis ein weicher Teig entsteht - bei Bedarf etwas mehr Wasser zugeben.
- 2) Den Teig zu einer Kugel formen und in eine Schüssel legen. Mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Anschließend den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Fläche zu einer Kugel formen.
- 3) Den gusseisernen Bräter 24 cm von Le Creuset leicht einfetten und dann den Teig hineinlegen. Die Oberfläche der Teigkugel mit Öl einpinseln und mit den restlichen Samen bestreuen. Dann mit einem scharfen Messer kreuzförmig einschneiden. Den Teig bei geschlossenem Deckel nochmals für 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
- 4) Backofen auf 200 °C vorheizen.
- 5) Den Bräter in den Ofen stellen und das Brot 30 bis 40 Minuten ohne Deckel goldbraun backen. Das Brot zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen.
- 6) Schmeckt besonders gut zu einer Auswahl an Ziegenkäse, Walnüssen, getrockneten Aprikosen, Datteln und Kürbiskernen.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset
www.lecreuset.com