

Brot mit Sauerteig

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Brot

- 1/2 Würfel Hefe
- 200 g Butterschmalz (evtl. mehr)
(ersatzweise geklärte
-Butter oder Ghee)
- 2 Eier
- 2 tb Ei, verquirlt
- 400 g Mehl
Mehl für die Arbeitsfläche
- Salz
- 1 ts Kümmel, schwarzer, gehäuft
-(türkischer
-Lebensmittel)
- 150 g Honig, aromatischer

Zu Beginn eines Essens wird der süße Brotkuchen "Tochter des Tellers" serviert.

1. Hefe in 125 ml lauwarmem Wasser auflösen, glattrühren. 100 g Butterschmalz erwärmen. In einer Schüssel die 2 Eier verquirlen, die Hälfte des Mehls darübersieben, mit dem Hefewasser und 1 TL Salz vermischen. Schmalz nach und nach einrühren.
2. Restliches Mehl unterarbeiten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 Minuten durchkneten, bis er glatt und elastisch ist. Zugedeckt an einem warmen Platz 30 Minuten gehen lassen.
3. Den Teig durchkneten, in 10 gleich große Stücke teilen und zu Bällchen rollen. Restliches Butterschmalz erwärmen. Die Form leicht einfetten.
4. Das erste Bällchen auf bemehlter Fläche in der Größe der Form hauchdünn ausrollen und hineinlegen. Großzügig mit Butterschmalz bepinseln. Nächstes Bällchen genauso ausrollen, auf die erste Schicht legen und mit Butterschmalz bepinseln. Fortfahren, bis alle Teigblätter übereinander in der Form liegen.
5. Die Oberfläche mit Ei bestreichen und mit schwarzem Kümmel bestreuen. An einem vor Zugluft geschütztem, warmem Platz 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen.
6. Form in die Ofenmitte schieben, Hitze auf 220 Grad herunterschalten und den Teig in 15-20 Minuten goldgelb backen. Sofort mit einem EL Butterschmalz einpinseln, etwas Honig vorsichtig über die Oberfläche laufen lassen. Restlichen Honig dazu servieren. Man zupft mit der Hand ein Stück Brotkuchen

aus der Form und gibt Honig darauf.

(für 1 runde Form von 30 cm und 3-4 cm hohem Rand)

:Notizen (*) :

: : Quelle: Stern 43 / 98

:Notizen (**) :

: : Aufbereitet von Lothar Schäfer