

Rezept Juni 2017

Petit pain – kleines Brot mit Honig-Rosmarin-Kruste

- Quark-Öl-Teig -

Es lohnt sich definitiv, dieses kleine Geschmackswunder zu kosten.
(Zeitbedarf inkl. Backzeit ca. 50 Min.)



- Zuerst den Backofen auf 180 Grad C Ober- und Unterhitze vorheizen
- 1 Backblech ausnahmsweise mit Backpapier auslegen

100 g Leinsaat, braun	fein mahlen und in eine große Rührschüssel füllen
100 g Dinkel	sehr fein mahlen und zum Leinmehl geben
1 gestr. TL Stein- oder Meersalz	zur Mehlmischung geben, untermengen
12 g Weinstein-Backpulver	zur Mehlmischung geben, untermengen
200 g Quark, 20 % fett	zur Mehlmischung geben
40 g Olivenöl, nativ	zur Mehlmischung geben

o. g. Zutaten schnell und gründlich zu einem Teig verkneten. Einen ovalen Brotlaib formen und aufs Backpapier setzen, 1 x längs oder 2 x schräg einritzen und mit etwas Wasser besprühen.

Backblech auf mittlerer Schiene in den Backofen geben. Nach 30 Min. Backzeit herausnehmen, zügig und üppig mit

ca. 2 EL flüssigem Honig	bestreichen und sofort mit
ca. 2 EL Rosmarinnadeln, feingehackt	überstreuen

Brot noch einmal für 10 - 12 Minuten auf oberster oder 2. Schiene von oben backen.

Das fertige Brot auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.