

SENFBRÖT

Was braucht ihr?

Für das Quellstück

- 50 g gelbe Senfkörner
- 50 ml Apfelessig

Für die Senfbutter

- 160 g weiche Butter
- 80 g Dijonsenf
- Pfeffer
- Salz

Für den Hauptteig

- 15 g Hefe
- 250 g Wasser
- 350 g Weizenmehl (550)
- 150 g Roggenmehl (1150)
- 10 g Salz

Für die Streiche

- 70 g Semmelbrösel



Wie wird's gemacht ?

Für das Quellstück werden die Senfkörner mit dem Apfelessig vermischt und 2-3 Stunden bei Raumtemperatur quellen gelassen.

Für die Senfbutter vermischt ihr die weiche Butter mit dem Senf und würzt nach Geschmack mit Pfeffer und Salz (nicht zu viel Salz da in den Teig sowieso Salz hinein kommt).

Für den Hauptteig wird die Hefe zunächst in lauwarmem Wasser aufgelöst, dann kommt das Quellstück hinzu. Dann werden die Mehle abgewogen und zum Schluss die Hälfte der Senfbutter sowie das Salz hinzugegeben. Der Teig wird 4 Minuten auf langsamer Stufe, dann 6 Minuten auf schneller Stufe geknetet. Nun den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

In der Zeit kann die Senfstreiche vorbereitet werden. Dazu den Rest der Senfbutter homogen mit den Semmelbröseln vermischen.

Der Teig wird zu einem großen oder zwei kleineren Laiben lang gewirkt und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt. Streicht die Laibe / den Laib nun gleichmäßig mit der Senfstreiche ein. Danach bekommt der Teig für die Stückgare nochmals etwa 30 Minuten Zeit.

Die Brote werden im vorgeheizten Backofen bei 230 °C mit Schaden für 10 Minuten angebacken, danach wird der Schwaden abgelassen und die Temperatur auf 210 °C gesenkt. Weitere 20-25 Minuten sollten reichen eine schöne Bräune zu erreichen.