

Brot mit Zusatz von Ölsaaten

Lasse dein Brot mit Zusatz von Ölsaaten und/oder Gewürzen zu einem ganz besonderen Genuss werden! Verwende Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Chiasamen, Sesam, Flohsamen, Mohn oder Nüsse – ganz nach deinem Geschmack. Bei Zugabe von 50 g Ölsaaten solltest du jedoch 30 ml zusätzliches Wasser hinzufügen.

Für eine kräftige Geschmacksnote kannst du Klassiker wie Anis, Kümmel, Koriander oder Fenchel verwenden, oder alternativ fertiges Brotgewürz. Auch Pfeffer, Muskat, Piment, Bockshornklee, Kreuzkümmel oder Kurkuma passen gut zum Brot. Für eine mediterrane Note eignen sich Rosmarin, Thymian, Oregano, Basilikum oder Salbei. Für eine süße Note kannst du Ceylon-Zimt, Kardamom, Anis, Nelken oder Ingwer hinzufügen. Verwende 1 bis 2 Esslöffel pro 500 g Mehl und mahle die Gewürze frisch oder gieße heißes Wasser darüber, um das Aroma zu entfalten.

Wenn du wenig Zeit hast, kannst du den Teig im Eilverfahren (Grundrezept) backen. Wenn du mehr Zeit hast, kannst du den Teig auch fermentieren lassen – die Ruhezeit des Teigs verlängert sich dann auf 4 Stunden bis zu 12 Stunden. Nach 12 Stunden musst du den Teig abgedeckt in den Kühlschrank stellen und könntest ihn innerhalb der nächsten 7 Tage backen. 2-3 Stunden vor dem Backen nimmst du den Teig aus dem Kühlschrank und lässt ihn 15 Minuten ruhen.

Verwende eine Brotbackmischung von Grana Antico und mische Mehl, Starterkultur und warmes Wasser (ml nach Packungsanleitung) mit deinen Gewürzen und/oder Ölsaaten in einer Rührschüssel. Verrühre das Ganze 2 Minuten und lass den Teig dann 30 Minuten ruhen. Gib den Teig entweder in eine antihaftbeschichtete oder Silikon-Backform oder backe das Brot ohne Form. Lass den Teig vor dem Backen noch mit einem Geschirrhandtuch abgedeckt, in der Backform oder auf dem Blech 15 Minuten ruhen und backe ihn dann eine Stunde bei 180 Grad Unterhitze oder 170 Grad Ober-/Unterhitze. Genieße das selbstgemachte Brot mit Zusatz von Ölsaaten und Gewürzen!

