AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	Herbst	Schweiz

FONDUE-BROT



Rezept: Coop-Zeitung, 6. 10. 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Baguette ist zu Fondue ideal: Jeder Brotwürfel hat Kruste und er nimmt das Fondue gut auf. Ansprechend ist auch das vorportionierte Fondue-Brot. (+2 Std. aufgehen lassen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

500 g	Bauernmehl	10 g	Hefe
60 g	Kernenmix	1 TL	Zucker
1.5 TL	Salz	3.5 dl	Wasser

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Kernenmix und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe, Zucker und Wasser beigeben. Mit dem Knethaken der Küchenmaschine ca. 5 Min. zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt ca. 1,5 Std. ums Doppelte aufgehen lassen.
2. Teig auf wenig Mehl flachdrücken, ringsum zur Mitte falten, wenden, zu einer glatten Kugel formen, Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit wenig Mehl bestreuen, flachdrücken. Zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.
3. Backofen auf 200° C vorheizen. Teig flachdrücken, mit einem Teighorn oder Messer senkrecht, dann waagrecht ca. alle 2 cm tief eindrücken.
4. In der Ofenmitte ca. 25 Min. backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.