

4. Mai 2009

Kefir-Dill-Brot

Kefir ist nicht nur zum Trinken da. Auch als Brot macht er sich gut. Als Grundlage habe ich ein Brotrezept aus Marions Kochbuch genommen und abgeändert. Das Brot ist sehr aromatisch, hat eine knusprige Kruste und eine sehr weiche Krume.

Vorteig

- 200 g 550er Weizenmehl
- 50 g Roggenvollkornmehl
- 100 g 1050er Weizenmehl
- 330 g Kefir
- 3-4 g Trockenhefe

Hauptteig

- 100 g 550er Weizenmehl
- 50 g 1050er Weizenmehl
- 3-4 g Trockenhefe
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- Dill nach Belieben
- 1/4 Teelöffel Salz

Die Zutaten für den Vorteig vermischen und ca. 1 Stunde warm gehen lassen. Dann das restliche Mehl, Salz, Dill und in der Pfanne angedünstete Zwiebel mit Knoblauch hinzugeben und 20 Minuten durchkneten. Teig ca. 30 Minuten kühl ruhen, dann 30 Minuten gehen lassen und anschließend zu einem Laib formen. Den Laib nochmals 1 Stunde gehen lassen und dann für etwa 40-50 Minuten in den auf ca. 200°C vorgeheizten Ofen stecken.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden



Nachtrag (18. Juni 2009):

Ich habe das Brot noch in einer leicht veränderten Version gebacken. Es kommen noch 50 g geriebener Käse (bei mir war es Emmentaler) hinzu. Außerdem habe ich die Ruh- und Gehprozesse verkürzt und den Laib gleich nachdem der komplette Teig geknetet war geformt und ca. eine Stunde gehen lassen. Das Resultat:

