

12. Juni 2009

## Rotes Kräuter-Käse-Brot

Mir ist aufgefallen, dass ich bis auf das Kartoffelbrot bisher noch kein Brot zweimal gebacken habe. Der Reiz Neues auszuprobieren ist einfach immer größer als nochmal den wunderbaren Geschmack von schon einmal Gebackenem zu erleben. Doppel- oder Mehrfachbackereignisse werden wohl nur im Rahmen von Mitbringspartys oder ähnlichen Anlässen stattfinden.

Das Ergebnis ist besser als ich erwartet hatte. Ein sehr lockeres fein- bis mittelporiges Brot mit knuspriger Kruste und angenehmer Konsistenz. Auch der Geruch, der beim Backen durch die Wohnung strömt, ist nicht zu verachten. Sehr aromatisch und im frischen Zustand am besten pur genießbar.

### Vorteig

- 100 g Roggenmehl 1150
- 1 Messerspitze Trockenhefe
- 100 g Wasser

### Hauptteig

- 250 g Dinkelmehl 1050
- 50 g Wasser
- 2-3 g Trockenhefe
- 15 g Weizenmalzschrot
- 20 g Grieß
- 1 Teelöffel scharfes Paprikapulver
- 1 Teelöffel Salz
- 100 g Sahneschmelzkäse
- 100 g Frischkäse
- Dill und Basilikum nach Belieben

Die Zutaten für den Vorteig verkneten und 8-10 Stunden ruhen lassen. Anschließend das restliche Mehl, sowie Wasser und Hefe zugeben und 10 Minuten kneten. Den Teig eine halbe Stunde in Ruhe lassen und dann erst alle übrigen Zutaten zugeben. Nach erneuten 10 Minuten Knetzeit den Laib formen und ca. eine Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen. In den auf 250°C vorgeheizten und mit einer Wasserschüssel ausgestatteten Ofen geben und 45 Minuten backen. Sofort nach dem Einschieben des Laibes die Temperatur auf 190°C zurückdrehen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden*



[www.brotbacken.de](http://www.brotbacken.de)