

Kräuterladen Hollerblüte

Kräuter-, Wildkräuter-, Wildobst-, Früchte- und Blütenrezepte

Erntedank-Brot mit Brotgewürz mit Brennesselsamen

Zutaten für den Teig:

350 g Bio-Weizenmehl Typ 1050
250 g Bio-Roggenmehl Typ 997
2 Päckchen Bio-Trockenhefe
1 Esslöffel Löwenzahnblütenhonig (= Sirup)
125 - 150 ml lauwarmes Wasser
1 - 2 Teelöffel Brotgewürz mit Brennesselsamen (gemahlen)
2 Teelöffel Kräuter der Provence
2 Teelöffel Sieben-Kräuter-Mischung
1 – 1 1/2 Esslöffel Wildkräutersalz
200 g gekochte, geschälte Kartoffeln (ca. 3 kleine Kartoffeln)
100 g Saure Sahne oder Schmand
5 - 6 Esslöffel Kräuteröl
3 - 4 Esslöffel warmes Wasser

Zutaten für den Belag:

1 Eigelb
2 Esslöffel Schlagsahne
Für ein Brot oder einen Kranz nach Belieben je 3 - 4 Esslöffel Sesam, Leinsamen, Sonnenblumen- oder Kürbiskerne oder 50 g geriebener Käse (z.B. Gouda)

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben und mit der Hefe, dem Löwenzahnblütenhonig, dem Wasser, dem Brotgewürz, den Kräutermischungen und dem Wildkräutersalz verrühren. Die Schüssel mit einem Tuch bedecken und den Teig an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Die Kartoffeln mit der sauren Sahne, dem Kräuteröl und dem Wasser pürieren und zu dem Teigansatz geben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Ein rundes Brot in Form kneten - für einen Kranz den Teig in 3 Stücke teilen und diese miteinander verflechten und zu einem Kranz formen - auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und erneut 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Das Eigelb mit der Sahne verrühren und das Brot damit bestreichen. Je nach Belieben mit Sesam, Leinsamen, Sonnenblumen-, Kürbiskernen und/oder Käse bestreuen. Auf mittlerer Schiene 30 - 40 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 175 °C goldbraun backen.

Es ist sehr wertvoll und eine große Freude, dass die Natur, Mutter Erde und die Pflanzen uns so reichlich beschenken.

Vielen Dank und guten Appetit !