



OSTERBROT MIT ROSMARIN

250 ml ungesüßte Mandelmilch
1/2 Würfel frische Hefe (21 g)
1 EL Ahornsirup, Grad A oder C
450 g Dinkelmehl 1050 (alternativ:
Dinkelvollkornmehl)
1,5 EL gehackter Rosmarin
1,5 TL Salz
1 TL gemahlener Koriander
2 EL Olivenöl
frische Rosmarinzwige zum
Dekorieren

Zeitaufwand:

ca. 30 Minuten plus 2 Stunden
Wartezeit

Die Mandelmilch handwarm erwärmen. In eine Schüssel geben und mit Hefe und Ahornsirup vermischen. 10 Minuten stehen lassen, bis sich kleine Blasen bilden.

Das Dinkelmehl in einer Schüssel mit Rosmarin, Salz und Koriander vermengen. Die angerührte Hefe und das Olivenöl dazugeben und zuerst mit einem Holzlöffel, dann mit den Händen 3 Minuten gut verkneten.

Den Teig zur Kugel formen, die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Der Teig sollte auf die doppelte Größe aufgehen.

Den Teig in 6 Portionen aufteilen und zu Kugeln formen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kugeln kreisförmig darauf legen, so dass sie sich berühren. Die Kugeln leicht aneinander drücken. Mit einem sauberen Tuch abdecken und 20 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 240 °C Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech in die unterste Stufe schieben. 250 ml Wasser bereit stellen.

Das Backblech mit dem Teig auf die mittlere Schiene im Ofen schieben. Das Wasser auf das untere Blech schütten (Achtung, der Wasserdampf ist heiß!). Die Backofentemperatur auf 200 °C Grad reduzieren und das Brot 15–20 Minuten backen, bis es leicht gebräunt ist und hohl klingt, wenn man darauf klopft. Aus dem Ofen nehmen und komplett abkühlen lassen.

Mit frischen Rosmarinzwigen dekoriert auf den Tisch stellen.

WELLCUISINE-TIPP: das Brot kann sowohl in 6 (große) Brötchen gebrochen als auch in Scheiben geschnitten werden. Sehr lecker schmeckt das Brot auch getoastet.