

Dinkel-Joghurt-Brot mit Bärlauch-Radieserl-Butter

Zutaten für 1 Kastenbrot

Zutaten

Dinkel-Joghurt-Brot

- 475 g Dinkelmehl Type 630
- 125 g Dinkelvollkornmehl
- 275 ml Wasser, 20°C
- 150 g STERNENFAIR Naturjoghurt
- 6 g frische Backhefe
- 12 g Salz
- 1 TL Honig

Bärlauch-Radieserl-Butter

- 125 g weiche STERNENFAIR Butter
- 50 g Radieschen
- 20 g frischer Bärlauch
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Msp fein geriebene Biozitrone



Anleitung

1. Für das Brot alle Zutaten in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben. Den Teig zunächst etwa 7 Minuten auf niedriger Stufe und anschließend 1 Minute auf schneller Stufe kneten. Alternativ kann der Teig mit den Knethaken eines Handrührgeräts mehrere Minuten geknetet werden, bis er glatt und geschmeidig ist.
2. Den Teig zu einer Kugel formen, anschließend länglich aufrollen und mit der Naht nach unten in eine gefettete und bemehlte Kastenform legen. Mit Folie abdecken und etwa 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
3. Danach die Form weiterhin abgedeckt für 10–14 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit der Teig über Nacht reifen kann.

4. Die Kastenform in den vorgeheizten Ofen schieben. Direkt zu Beginn eine Tasse Wasser auf den Backofenboden gießen, die Tür sofort schließen und das Brot bei 240 °C (Ober-/Unterhitze) 15 Minuten backen. Anschließend die Ofentür öffnen, die Temperatur auf 200 °C reduzieren und das Brot weitere 35 Minuten backen, bis es goldbraun ist. Danach aus der Form lösen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.
 5. Für die Bärlauch-Radieserl-Butter die weiche Butter etwa 3–4 Minuten cremig aufschlagen. Die Radieschen in sehr feine Scheiben hobeln und anschließend in dünne Streifen schneiden. Den Bärlauch ebenfalls in feine Streifen schneiden. Alles unter die Butter mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss mit etwas Zitronenschale und einen Spritzer Zitronensaft verfeinern.
-

Tipp

Das saftige Dinkel-Joghurt-Brot schmeckt auch hervorragend getoastet.
Statt Bärlauch kann die Butter ebenso gut mit frischem Schnittlauch zubereitet werden.

Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht Ihnen

Irmi Rumberger
und das
sternenfair Team

