

Brot & Ingwer-Butter

Für den Vorteig:

180 ml Wasser

37 g Mehl Typ 550

Wasser & Mehl in einen Kochtopf, mit einem Schneebesen verrühren und bei mittlerer Hitze andicken lassen.

In eine Schüssel umfüllen, abdecken und abkühlen lassen.

Zur Weiterverarbeitung sollte der Vorteig lauwarm sein!

Für den Teig:

22 g frische Hefe

2 TL Honig

315 ml Wasser

640 g Mehl Type 550

90 g Roggenmehl Typ 667

75 g Mehl Type 1050

22 g Speisestärke

3,5 TL Salz

3 EL Öl

Hefe, Honig mit lauwarmem Wasser in einer Schüssel verrühren.

Alle Zutaten und den Vorteig dazu geben und 10 Minuten kneten.

Die Schüssel etwas mit Öl bepinseln, den Teig zu einer Kugel formen, alles abdecken und gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Teig auf ein bemehltes Brett legen, etwas platt drücken, linke und rechte Seite bis zur Mitte einschlagen, aufrollen und ausrollen.

Vorgang 3-5x wiederholen, Teig bemehlen und in einen Bräter geben, abdecken und 30 Minuten gehen lassen.

Teig mit Wasser einpinseln, bemehlen und mit einem Messer einschneiden.

Mit Deckel auf 2. Schiene von unten in den KALTEN Backofen stellen.

Bei 240°C, Ober-/Unterhitze 50–60 Minuten backen

Nach 40 Minuten Deckel abnehmen und bei

230°C weiterbacken.

250 g Butter

30 g Ingwer

1 Knoblauchzehe

5 Stiele Koriander

Salz & Pfeffer

Ingwer schälen und sehr fein würfeln.

Knoblauch pellen und fein hacken.

Korianderblätter fein hacken und mit Ingwer und Knoblauch mischen.

Butter mit dem Mixer 5 Minuten schaumig schlagen.

Kräutermischung zugeben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.