



Rezept für 6 Personen

Brot & Kräuterquark

180 ml Wasser
37 g Mehl Typ 550

11 g frische Hefe
1 TL Honig

160 ml Wasser
320 g Mehl Type 550

45 g Roggenmehl Typ 667
35 g Mehl Type 1050

11 g Speisestärke

2 TL Salz

2 EL Öl

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!

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.

3 x Falten & Kneten, 30 Minuten gehen lassen, zu Broten abstechen und im Backofen bei

240°C, Heissluft, 22-25 Minuten backen.

250 g Quark

1/2 Bd. Dill

1/2 Bd. Petersilie

1/2 Bd. Schnittlauch

Salz & Pfeffer

Quark verrühren, Kräuter hacken und unterrühren.

Mit Salz & Pfeffer abschmecken.