

Quarkbrot

500g Dinkelmehl Type 630 oder Weizenmehl Type 1050 oder Vollkornmehl
80 g Magerquark, 240ml Buttermilch,
1 Ei, 10 g Salz, 1 Prise Zucker, ½ Würfel Hefe, 20 g Butter



Alle Zutaten verkneten, warm stellen und 40 Minuten gehen lassen, 1 mal Gas ausdrücken, in eine Kastenform füllen, nochmals 30-- 40 Minuten stehen lassen. In den vorgeheizten Ofen 250 °C (Umluft 210 °C) auf mittlerer Schiene schieben, Temperatur auf 200 °C reduzieren, ca. 50 Minuten backen.

Zwiebelbrot

400 g Weizenmehl Type 1050, 600 g Roggenmehl Type 1150, 1 Tütchen Krümmelsauer, etwa 3/4 l Wasser, 30 g Hefe, 2 gehäufte Teel. Salz, ½ Teel. gemahlener schwarzer Pfeffer, 1 Messerspitze Kardamom, 1 Päckchen Röstzwiebeln,

Butter für das Backblech, Mehl zum Bestäuben

Die Hälfte des gemischten Mehls in eine Schüssel sieben. Den Sauerteig mit dem Wasser und der zerbröckelten Hefe verrühren, unter das Mehl mischen und diesen Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort **über Nacht** stehen lassen.

Das Salz, den Pfeffer und den Kardamom mit dem restlichen Mehl unter den gesäuerten Teig kneten. Den Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Die Röstzwiebeln unter den Teig kneten.

Das Backblech einfetten. Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Aus dem Teig 3 Laibe von je 35 cm Länge formen und auf das Blech legen. Die Brote zugedeckt noch einmal 15 Minuten ruhen lassen. Die Brote mit Wasser bestreichen und mit einem scharfen Messer mehrmals schräg einschneiden; leicht mit Mehl bestäuben. Auf der unteren Schiebeleiste des Ofens 30 - 40 Minuten backen.

Dinnete

Boden :400 g Brotmehl (Type 1050 oder 1100), ca. 1/4 l Wasser, 1 Würfel Hefe, 10g Salz nach Geschmack

Belag: 2 Eßl. Mehl, 200g saure Sahne, 2 Eier, Salz, Kümmel, Zwiebeln (oder kleingeschnittenen Lauch oder grob geraffelte Zucchini), Rauchfleischwürfel

Boden :Das Mehl mit Hefe, Salz und Wasser zu einem Teig verkneten; den Teig kurze Zeit gehen lassen und auf einem Backblech ca. 1 bis max. 1,5 cm hoch verteilen.

Belag: Die Zutaten gut vermengen und auf dem Teig verstreichen.

Bei 200 °C ca. 30 Minuten backen.

