

Senfbrot mit Gratinkäse 21.04.2023



Vorteig: 100 g Wasser lauwarm, darin 8 g Zucker und anschließend 1/4 Würfel Hefe (11 g) auflösen. 50 g Weizenmehl einrühren und die Mischung 60 Minuten gehen lassen.

Zutaten für den Teig: Den Vorteig;

60 g Dinkelvollkornmehl

310 g Weizenmehl

200 g Buttermilch lauwarm

5 g Salz

35 g Senf mittelscharf aus der Tube

62 g Gratinkäse

38 g Sonnenblumenkerne

20 g Rostzwiebeln

4 g Curcuma

Zum Dekorieren:

40 g körniger Senf + etwas Sonnenblumenkerne um die Brötchen zu dekorieren

Vorteig ansetzen, alle Zutaten mit dem Handrührgerät zu einem Teig verarbeiten.

Stockgare: 2 Stunden, zwischendurch einmal durchfallen

Stückgare: Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche aus dem Teig Brötchen formen.

Den körnigen Senf auf einem Teller mit etwas Wasser verrühren und die Sonnenblumenkerne einmischen. Die Brötchen mit der Oberseite in die Mischung wälzen, zweimal quer einschneiden und mit Mehl bestreuen. Mit Frischhaltefolie abgedeckt noch eine Stunde gehen lassen.

Backen: Backofen auf 240° vorheizen, Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen. Oben- und Unterhitze einstellen.

Backzeit 27 Min, nach 10 Min Wasser raus und auf 200° zurückdrehen.

Teigmasse: 950 g

Die Brötchen wiegen nach den Backen zusammen **803 g**