

Bärlauch-Fächerbrot



Zutaten für 1 Kastenform:

Für den Teig:

300 g Dinkelvollkornmehl
300 g Weizenmehl
20 g Hefe
300 ml Milch
50 g Butter
1 TL Zucker
1 bis 1,5 TL Salz

Für die Füllung:

100 g Bärlauch
150 g Butter

Zubereitung:

Das Mehl zusammen mit einem gehäuften TL Salz in eine Rührschüssel geben und beides vermischen. Die Milch lauwarm erhitzen, dann die Hefe hineinbröckeln. Den Zucker hinzufügen und solange rühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Anschließend Hefemilch sowie Butter zur Mehlmischung geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort circa 45 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Inzwischen den Bärlauch waschen und trocken schleudern. Die Blätter fein hacken und mit dem restlichen Butter sowie etwas Salz gründlich mit einer Gabel verrühren. Die Kastenform mit Backpapier auslegen. Den Hefeteig durchkneten, auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ungefähr 50 mal 40 Zentimeter ausrollen und die Bärlauchbutter gleichmäßig darauf verstreichen. Den Teig längs in fünf Streifen schneiden. Die Streifen jeweils zieharmonikaartig zusammenfalten, senkrecht in die Form stellen und circa 15 Minuten gehen lassen.

Rezept: Christiane Heuckmann, Foto: Jana Hövelmann