



Kräuter-Weißbrot



Die Zutaten:

400 g Weizenmehl vom Typ 405
 25 g Hefe
 3/8 l lauwarme Milch
 1 Teelöffel Salz
 1 Eßlöffel gehackte, frische
 Kräuter wie Dill, Thymian,
 Schnittlauch, Petersilie,
 1 Teelöffel grobgemahlener
 schwarzer Pfeffer
 Für die Form: Butter oder
 Margarine und Mehl

Die Zubereitung:

Eine Kastenform von 30 cm Länge ausfetten und mit Mehl bestäuben. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit der Milch verrühren. Den Vorteig mit Mehl bestreut zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Den Vorteig mit dem Salz und dem gesamten Mehl zu einem lockeren Hefeteig schlagen. Nochmals 20 Minuten gehen lassen. Die Kräuter mit dem Pfeffer unterkneten. Den Teig in die Kastenform füllen, die Oberfläche kreuzweise mit einem Messer einschneiden. Das Brot in der Form weitere 20-25 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf ca. 250° vorheizen. Das Brot ca 10 Minuten backen. Dann die Oberfläche des Brotes mit lauwarmer Milch bestreichen. Die Hitze auf ca. 180° reduzieren und weitere 60 Minuten backen.

Tip: ohne die Kräuter ergibt der Teig ein ganz normales Kastenweißbrot

Ladiner Fladenbrot



Die Zutaten:

je 375 g Roggen- und
 Weizenmehl
 40 g Hefe
 1/4 l lauwarmes Wasser
 1/8 l lauwarme Milch
 1 Teelöffel Salz
 1 Eßlöffel Kümmel
 1 Eßlöffel zerstoßene
 Korianderkörner
 Für das Backblech Margarine

Die Zubereitung:

Ein Backblech mit Margarine bestreichen. Das Mehl zusammen in eine Schüssel sieben und eine Vertiefung in die Mitte drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit dem Wasser und der Milch verrühren. Den Vorteig mit Mehl bestreut zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Den Vorteig mit dem Salz und dem gesamten Mehl, dem Kümmel und dem Koriander zu einem lockeren Hefeteig schlagen. Den Teig nochmals 20 Minuten gehen lassen. Den Hefeteig in vier gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einem Fladen ausrollen, die Fladen auf das Backblech legen, mit etwas Mehl bestäuben und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf ca. 250° vorheizen. Die Fladen ca. 30 Minuten backen. Sie müssen knusprig braun sein.