

Bauernbrot mit Liptauer

120–140 Min

Zubereitung

1. Mehl mit den Trockenzutaten und der Bauerbrotmischung vermischen und anschließend mit dem Wasser und der Buttermilch vermengen. Für ca. 10 Minuten durchkneten und 1 Stunde in einer abgedeckten Schüssel gehen lassen.
2. Währenddessen den Ofen auf 250 °C vorheizen. Einen Topf mit Öl einpinseln und den Boden mit Backpapier bedecken. Verschlossen in den Ofen stellen.
3. Den Teig vorsichtig vom Schüsselrand lösen und in den vorgeheizten Topf gleiten lassen. Anschließend den Topfdeckel darauf geben und im Ofen für ca. 50 Minuten backen. Kurz vor Ende der Backzeit den Deckel entfernen, damit sich eine Kruste bildet. Aus dem Ofen nehmen und kurz im Topf abkühlen lassen. Anschließend das Brot herausnehmen und auf einem Rost fertig auskühlen lassen.
4. Für den Liptauer die Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Anschließend den Topfen unterrühren. Die Paprika, Essiggurken und Kapern klein würfeln und mit den übrigen Zutaten verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und genießen.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

Für das Bauernbrot

200 ml	Buttermilch
250 g	Roggenmehl
250 g	Weizenmehl
200 ml	Wasser, lauwarm
1 Pkg.	Trockengerm
1 EL	Leinsamen
1 EL	Kürbiskerne
1 EL	Sonnenblumenkerne
1 Pkg.	Bauernbrot Gewürzzubereitung
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für den Liptauer

250 g	Topfen
1 EL	Butter
2 Stk.	Essiggurken
1 EL	Kapern
1 Stk.	Paprika, rot
1 TL	Petersilie geschnitten
0.5 TL	Chili Powder
1 Pkg.	Liptauer Gewürzzubereitung
1 Prise	Meersalz jodiert grob

