



Blunzn-Brot

⌚ 160–180 Min 

Zubereitung

- 1 Aus lauwarmem Wasser, etwas Mehl und Germ einen Vorteig herstellen (Dampfli) und ca. 30 Minuten gehen lassen.
- 2 Sauerrahm mit den Eiern, Butter, Knoblauch, Majoran und Salz verrühren.
- 3 Aus dem Vorteig, dem restlichen Mehl, dem Brotgewürz und dem Sauerrahmgemisch einen glatten Teig herstellen.
- 4 Wieder 30 Minuten gehen lassen.
- 5 Die Blunzn in kleinere Würfel schneiden, auf ein Blech legen und im Tiefkühlschrank anfrieren lassen. Die Würfel unter den Teig mengen.
- 6 In ein bemehltes Brotsimperl setzen und 45 Minuten gehen lassen.
- 7 Auf ein Blech mit Backpapier stürzen und das Brot bei 165 °C ca. 45 Minuten backen.

Zutaten für 4 Portionen

◆ = Kotányi Produkte

380 g	Sauerrahm
4	Eier
150 g	Glattes Roggenmehl (960)
200 g	Glattes Weizenmehl (700)
400 g	Blunzn
1 Stk.	Germwürfel
50 g	Butter
10 g	◆ Meersalz jodiert grob
1 TL	◆ Knoblauch granuliert
1 TL	◆ Majoran gerebelt
1 TL	◆ Bauernbrot Gewürzzubereitung

