

Blunzn-Brot

160–180 Min

Zubereitung

1. Aus lauwarmem Wasser, etwas Mehl und Germ einen Vorteig herstellen (Dampfl) 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