

Dosenbrot

Ein Brot mit Kürbiskernen, ein Brot mit Haselnüssen.

etwa 20 Scheiben



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für 2 Konservendosen (Inhalt je 750 ml):

Fett
Weizenmehl

Hefeteig:

350 ml Milch
250 g Roggenmehl Type 1150
250 g Weizenmehl Type 1050
1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
1 TL Zucker
2 TL Salz

Außerdem:

4 EL Kürbiskerne
4 EL ganze Haselnüsse

1 Hefeteig:

Milch erwärmen. Beide Mehlsorten in eine Rührschüssel geben und Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten und die lauwarme Milch hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Die gesäuberten Konservendosen fetten und mehlen. Vorsicht mit den scharfen Kanten!

Hinweis: Dosen verwenden, die innen keine Beschichtung und keinen Abziehdeckel haben. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- 2 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und halbieren. Unter eine Hälfte die Kürbiskerne, unter die andere Hälfte die Haselnüsse kneten. Teigstücke zu Kugeln formen, in die Konservendosen legen und flach drücken. Teig zugedeckt gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert haben. Dann die Dosen auf einem Kuchenrost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Brote vorsichtig aus den Dosen lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn das Brot in kleinen Konservendosen (Inhalt 425 ml) gebacken wird, beträgt die Backzeit etwa 30 Min. Es werden dann 4 Brote.
- Das Brot ist einfriergeeignet.

