





Hirse-Brot

Kastenbrot mit knuspriger Hirse-Kruste und selbstgemachtem Ansatz

etwa 20 Scheiben    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett
etwa 50 g Hirse

Ansatz:

50 g Weizenmehl Type 550
1 EL Dinkelvollkornmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
1 EL Honig
75 ml Wasser

Hirse:

200 ml Wasser
1 TL Salz
100 g Hirse

Brotteig:

200 g Weizenmehl Type 550
250 g Dinkelvollkornmehl
1 gestr. TL Zucker
1 TL Salz
1 TL Brotgewürz (Koriander, Anis,
Kümmel und Fenchel)
200 ml lauwarmes Wasser

Zum Bestreichen und Bestreuen:

Wasser
Hirse

1 Ansatz:

Am Vortag beide Mehlsorten mit der Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen, mit einem Löffel verrühren und zugedeckt über Nacht stehen lassen.

2 Hirse:

Wasser und Salz in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Hirse zufügen und etwa 5 Min. köcheln lassen. Gekochte Hirse etwas abkühlen lassen.

3 Brotteig:

Zum Ansatz vom Vortag, beide Mehlsorten, Zucker, Salz, Gewürz, gekochte Hirse und Wasser zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Kastenform fetten und mit Hirse ausstreuen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einer etwa 25 cm langen Rolle formen. Teig in die Kastenform legen und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 240 °C
Heißluft etwa 220 °C

- 5 Die Teigoberfläche mit etwas Wasser bestreichen und mit Hirse bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 15 Min.

Dann die **Backofentemperatur reduzieren** und das Brot fertig backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C
Backzeit: etwa 35 Min.

Das Brot aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Hirse kann man gut am Vortag kochen.
- Das Brot ist einfriergeeignet.

