

# Kurkuma-Brote

Mit diesem Rezept gelangen ganz einfach würzige und knusprige Kurkuma-Brote.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

etwa 20 g Kurkuma (frisch)

200 ml lauwarmes Wasser

200 g Dinkelmehl Typ 630

250 g Dinkelmehl Typ 1050

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

150 g Dr. Oetker Crème fraîche

Classic

2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

etwa 1 ½ TL Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 EL Zucker

75 g getrocknete Cranberrys

### Außerdem:

1 g Dinkelmehl Typ 630

## Wie backe ich Kurkuma-Brote?:

### 1 Vorbereiten:

**Vorsicht! Frische Kurkuma-Wurzel färbt stark ab! Am besten mit Handschuhen arbeiten und ausschließlich Utensilien aus Metall verwenden.**

Kurkuma dünn schälen, in kleine Stücke schneiden und möglichst fein im lauwarmen Wasser pürieren.

### 2 Hefeteig zubereiten:

Beide Mehle mit der Trockenbackhefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Das Kurkuma-Wasser und die übrigen Zutaten, außer die Cranberrys, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt die Cranberrys kurz unterkneten und den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

### 3 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 240 °C**

**Heißluft etwa 220 °C**

- 4 Danach den Teig nicht verkneten. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, den Teig vom Rand der Schüssel lösen und auf die Arbeitsfläche geben. Erneut mit Mehl bestreuen und das große Teigstück in etwa 8 gleich große Tortenstücke teilen.



- 5 Jedes Stück von den Enden aus gegeneinander verzwirbeln und die Wurzelbrote nebeneinander auf das Backblech legen. Nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben und dann backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 8 Min.**

- 6 Dann **die Temperatur reduzieren** und die Brote fertig backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**  
**Backzeit: etwa 10 Min.**

Die Kurkuma-Brote auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Brote sind einfriergeeignet.
- Anstatt frischer Kurkuma-Wurzel kann auch 2-3 TL gemahlener Kurkuma verwendet werden.