

Laugenfinger-Lachs-Brot

Pikantes Pull-apart-bread aus Weizenvollkorn- und Dinkelmehl mit geräuchertem Lachs, Büffel-Mozzarella und Basilikum.

etwa 18 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Brotbackform (30 x 11 cm) oder:

Für die Kastenform (30 x 11 cm):

Fett

Lauge:

5 EL Wasser

2 Pck. Dr. Oetker Natron

Füllung:

125 g Büffelmozzarella

2 Frühlingszwiebeln

½ Bund Basilikum

175 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

400 g geräucherter Lachs

Schwarzkümmel

Hefeteig:

250 g Weizenmehl Type 1050

125 g Dinkelmehl Type 630

1 TL Salz

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

1 Ei (Größe M)

150 ml Milch

75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

Wie mache ich ein pikantes Pull-apart-bread?:

1 Vorbereiten:

Form fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Lauge:

Wasser in einem kleinen Topf aufkochen, vom Herd nehmen und nach und nach vorsichtig das Natron unterrühren.

3 Füllung:

Mozzarella abtropfen lassen und grob zerteilen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Basilikumblätter abzupfen. Mozzarellastücke, Frühlingszwiebeln, Basilikum und Crème fraîche in einen Rührbecher geben und pürieren. Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lachs in Stücke schneiden.



4 Hefeteig:

Beide Mehlsorten in einer Rührschüssel mit Hefeteig Garant gut vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

5 Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche gut durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 50 x 40 cm) ausrollen. Teigplatte mit der Füllung bestreichen und mit Schwarzkümmel bestreuen. In 25 etwa 10 x 8 cm große Rechtecke schneiden und jedes Rechteck mit Lachsstücken belegen. So aufrollen, dass 10 cm lange Röllchen entstehen.

6 Die Röllchen senkrecht in der Form verteilen und mit der Lauge bestreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 45 Min.

Brot aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder lauwarm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt Lachs können Sie auch gekochten oder geräucherten Schinken verwenden.
- Das Brot ist einfriergeeignet.

