

# Saftiges Bauernbrot mit Obatzda

Würziges Brot mit bayerischem Obatzda.

etwa 16 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backblech  
Backpapier

### Hefeteig:

250 g Weizenmehl Type 405  
250 g Weizenmehl Type 1050  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
1 geh. TL Zucker  
2 geh. TL Salz  
1 TL Brotgewürz (Koriander, Anis,  
Kümmel und Fenchel)  
300 ml warmes Wasser

### Außerdem:

Weizenmehl  
Wasser

### Obatzda:

1 Bund Schnittlauch  
250 g reifer Camembert (55%  
Fett i. Tr.)  
100 g weiche Butter  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
etwa 1 geh. TL Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
etwa 1 geh. EL Paprikapulver  
edelsüß  
etwa 1 geh. TL gemahlener  
Kümmel

## 1 Hefeteig:

Beide Mehlsorten mit der Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen 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. Backblech mit Backpapier belegen.

- 2 Teig auf gut bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten. Teig zu einer ca. 20 cm langen Rolle formen und auf das Backblech legen. Erneut an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 230 °C**  
**Heißluft etwa 210 °C**

- 3 Mit einem scharfen Messer die Oberfläche 2 cm tief zu einem Kreuz einschneiden. Das Brot gut mit Wasser bestreichen und leicht mit Mehl bestreuen. Backen.



**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**

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

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**  
**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

Brot vom Blech nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### 5 Obatzda:

Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Camembert in grobe Stücke teilen und in einer großen Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Butter und Frischkäse hinzufügen und vermischen. Salz, Pfeffer und die restlichen Gewürze unterrühren. Zum Schluss Schnittlauch unterrühren und abschmecken.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Obatzda mit roten Zwiebelringen garnieren.
- Das Brot ist einfriergeeignet.