



Pilz-Rosmarin-Brot



Arbeitszeit: ca. 70 min



Koch- & Backzeit: ca. 50 min



ca. 700g Brot



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 350ml Wasser
- 500g Kartoffelbrotbackmischung
- 20g getrocknete Mischpilze
(über Nacht eingeweicht = 60g)
- 3g (1 EL) Rosmarin

Zubereitung

Getrocknete Mischpilze 5 Std. vor dem Backen einweichen.

Die 500g Kartoffelbrotbackmischung, 350ml lauwarmes Wasser und den Rosmarin etwa 10 min zu einem elastischen Teig kneten. Dann die Pilze unterheben und einarbeiten. Abgedeckt 30 min gehen lassen. Mit bemehlten Händen Brot oder Brötchen daraus formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen bzw. den Brotlaib in eine gefettete Kastenform füllen. An einem warmen Ort weitere 30 – 45 min gehen lassen.

Oberfläche mit Wasser bestreichen, einschneiden und mittig im vorgeheizten Backofen bei 230 °C (Umluft 210 °C) backen. Nach 10 min die Temperatur um 30 °C senken.

Backzeit: 1 Brot aus 500g Backmischung ca. 45 – 60 min., Brötchen ca. 15 – 25 min.

