

Dauer: Autwandig
Kategorie: Jausenrezepte Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Katharina Brunauer

Zutaten

Brot

240 G	Salzburger Landmehl Bio Dinkelmehl 700
260 G	Salzburger Landmehl Bio Roggenmehl 960
300 G	lauwarmes Wasser
2 TL	Salz
1,5 TL	Brotgewürz geschrotet
2 TL	Backmalz
10 G	frische Germ

	10 G	Butter	
Liptauer			
	250 G	Topfen	
•	3 EL	Sauerrahm	
•	1TL	Paprikapulver	
•	1TL	gehackter Kümmel	
•		Salz	
•		Pfeffer	
•		frischer Schnittlauch	

Zubereitung

Brot

- 1. Alle Zutaten einwiegen, 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Laib formen.
- 2. Garkörbehen gut bemehlen, Brotteig hineinlegen und 45 Minuten zugedeckt darin ruhen lassen.
- 3. Im Anschluss Backrohr auf 200 °C Heißluft vorheizen.
- 4. Backblech mit Backpapier auslegen, Brot mit Wasser besprühen und 45 Minuten backen.

Liptauer

- 1. Alle Zutaten cremig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchziehen lassen.
- 2. Vor dem Servieren mit gehacktem Schnittlauch verfeinern.

Rezept aus Magazin Herbst / Winter 2023

Tipp: In Kombination mit Grammelschmalz eine einfache, aber köstliche Jause!