

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Dinkel-Hausbrot mit zwei Aufstrichen

**1 Stunde 15 Minuten (ohne Stehzeit)/
aufwendig**



Zutaten für 4 Personen

500 g Dinkelmehl, 250 ml Wasser (lauwarm), 1 EL Honig, 2 EL Brotgewürz (Fenchel, Anis, Koriandersamen, Schabzigerklee), 2 TL Salz, 3 EL Leinsamen, 3 EL Sesam, 4 EL Sonnenblumenkerne, 2 EL Kürbiskerne, 1 Packung Trockenhefe (entspricht einen 1/2 Würfel frisch Hefe).

Für das Speckschmalz: 250 g Butter, 120 g Hamburgerspeck, 1/2 Zwiebel.

Für den Erdäpfeltopfen: 100 g Bröseltopfen, 30 g Sauerrahm, 80 g mehlig Erdäpfel (gekocht und passiert), Salz, Pfeffer, frisch geschnittener Schnittlauch, 1/2 Zwiebel, Butter.

Zubereitung

Für den Brotteig Wasser mit Honig und Trockenhefe verrühren. Das Mehl sieben und mit den Gewürzen und Samen vermengen. Die Hefe-Mischung zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig nicht gehen lassen, sondern gleich weiterverarbeiten. Teig in eine gefettete Kastenform füllen, mit etwas kaltem Wasser glatt streichen und in das kalte Rohr stellen. Bei 180 °C Heißluft 45 Minuten backen. Dann das Brot aus der Form stürzen und noch weitere 10 Minuten backen.

Für das Speckschmalz Speck und Zwiebel grob schneiden und mit der Butter in einem Topf bei moderater Temperatur ca. 10 Minuten schmelzen lassen. Abseihen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Mit einem Pürierstab kurz durchmischen, damit sich eine feine homogene Flüssigkeit einstellt. In eine mit Folie ausgelegte Kastenform geben und im Kühlschrank ca. 4 Stunden durchkühlen lassen. Aus der Form stürzen und in die gewünschte Form schneiden.

Für den Erdäpfeltopfen die Zwiebel klein schneiden, in etwas Butter anschwitzen und langsam goldbraun rösten. Die passierten Erdäpfel mit dem Topfen vermengen, Sauerrahm und Zwiebel zugeben, gut durchrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss noch den frisch geschnittenen Schnittlauch untermengen. Das Brot aufschneiden und mit den Aufstrichen servieren.