

Seeländer Kastenbrot

Ich liebe Mehl in den verschiedensten Variationen. Um Brot zu backen, kaufe ich mein Mehl in der Mühle in Lüscherz. Oft kann ich es aber nicht lassen, die an sich schon tollen Mischungen noch etwas zu verfeinern. Damit wir morgens frisches, noch etwas warmes Brot geniessen können, lasse ich es über Nacht im programmierten Backofen und lasse es in den frühen Morgenstunden backen.

Zutaten

500 g Seeländermehl hell
1 ½ TL Salz
1 Beutel Trockenhefe
3 dl lauwarmes Wasser



Alle Zutaten in eine grosse Schüssel geben und 10 Minuten von Hand oder 5 Minuten mit der Küchenmaschine durchkneten. Der Teig sollte noch etwas nass sein.

Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und 50 Minuten ruhen und aufgehen lassen.

Nochmals durchkneten und in eine Brotform oder Cakeform geben, die Cakeform auf 28 cm ausziehen, in den kalten Ofen stellen.

Programmieren für den nächsten Morgen: 200°C / 50 Minuten auf der 2. untersten Rille. Rechnen Sie ca. 45 Minuten zum Auskühlen dazu. Am Besten das Brot nach dem Backen aus der Form nehmen, auf ein Gitter legen und auf dem Fenstersims auskühlen lassen.

Weintipp: Dazu passt, wenn man das Brot zum Zvieri oder Abendessen nimmt, herrlicher Saftschinken, Trockenwurst und Kräuterspeck, sowie gereifter Käse

Aus unserem Sortiment:

Oeil de Perdrix, Weingut Hämmerli
Figuero 12 Crianza, Ribera del Duero
Rosso Passo, Lenotti

Die Gnocchi in heissem Salzwasser weich garen. Das Wasser abgiessen. Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Tomatenpüree, Parmesan und Halbrahm beifügen. Vorsichtig umrühren, nach Geschmack nachsalzen. Sofort servieren.