

Mohnbrot



Zutaten

60 g ganzer Mohn
500 g Mix it! Dunkel
10 g Trockenhefe
1 ½ TL Salz
240 ml lauwarme Milch
420 ml lauwarmes Wasser

Ergibt eine Kastenform

Zeit: 30 Minuten zzgl. Gärzeit 20 Minuten und Backzeit 40-50 Minuten

Zubereitung

Den Mohn in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, bis er zu knistern beginnt und angenehm duftet. Abkühlen lassen. Eine Kastenform einfetten und mit Mix it! Dunkel bemehlen. Die trockenen Zutaten vermischen, Milch und Wasser zugeben und mit einem elektrischen Knethaken zu einer homogenen Masse verrühren. Den Teig in die Kastenform füllen und mit einem nassen Löffelrücken glattstreichen. Ein Stück Klarsichtfolie mit Sonnenblumenöl bepinseln und mit der öligen Seite nach unten über die Kastenform legen. Den Backofen auf 210 °C Umluft vorheizen. Das Brot an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen, bis es bis zum Rand der Kastenform aufgegangen ist. Das Brot in die mittlere Schiene schieben, mit einem Wassersprüher ein paar Mal Wasser in den heißen Ofen sprühen, die Tür sofort schließen und das Brot 40 Minuten backen. Zur Kontrolle die Stäbchenprobe machen; sollte noch Teig am Stäbchen kleben, das Brot weitere 5-10 Minuten backen. Das fertige Brot aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp:

Das Mohnbrot möglichst frisch essen, ansonsten eignet es sich, evtl. portionsweise, gut zum Einfrieren.

Aus obigen Zutaten kann man auch 2 Laibe ohne Form backen. Die Wassermenge dafür auf 300 ml reduzieren. Die Zubereitung bleibt gleich, nur dass der Teig mit den Händen geknetet, in die beliebige Form gebracht und mit einem scharfen Messer leicht eingeschnitten wird. Für Gare und Backen wie oben beschrieben fortfahren.