

## **Bärlauchbrot**

### **Zutaten:**

350 g Weizenmehl

100 g Dinkelmehl

50 g Roggenmehl

15 g Hefe

10 g Salz

20 g Olivenöl

5 g Brotgewürz

300 ml Wasser

6 g getrockneter, gerebelter oder ca. 6 Essl frischer, gehackter Bärlauch



### **Zubereitung:**

Alle Zutaten, außer dem Bärlauch in der Knetmaschine ca. 15 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.

Dann den Bärlauch zugeben und nochmals 2-3 Minuten kneten.

Den Teig 90 Minuten ruhen lassen, evtl. den Gärprozess durch kurzes Kneten unterbrechen.

Ein Brot formen und auf einem bemehlten Brett nochmals 5-10 Minuten ruhen lassen.

Das Brot vor dem Einschließen einschneiden.

Bei 250 °C einschließen

nach 30 Minuten auf 180 °C zurückschalten und weitere 30 Minuten backen.