

## Gewürz - Brot mit Hefe

Kategorien: Brot, Pikant

Zutaten für: 3 Portionen

40	Gramm	Hefe
3	Teel.	Meersalz
550	ml	Kaltes Wasser, anpassen
1	Essl.	Koriander
1 1/2	Essl.	Anis
1 1/2	Essl.	Fenchel
1	kg	Weizen
2	Essl.	Kuemmel

---

### ZUM BESTREICHEN, BESTREUEN

---

1	Ei
	Gehobelte Nuesse oder
	Ausgesiebte Weizenkleie

### Anleitung:

Die Hefe und das Salz in dem Wasser auflösen. Den Koriander, den Anis und den Fenchel grob schrotet oder mit dem Weizen zusammen fein mahlen. Den Kuemmel ganz lassen. Alle Gewürze mit dem Weizenmehl mischen und mit dem Hefewasser zu einem weichen Teig verarbeiten. Mit der Kuechenmaschine gruendlich durchkneten, bis sich der Teig von der Schuessel loest. 40-60 Minuten zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Das Blech sorgfaeltig einfetten. Den Teig nochmals kurz durchkneten, in 3 Teile teilen und formen. Oder auch in gefettete Kastenformen fuellen. Das Ei verquirlen und die Broete damit bestreichen. Dann mit den Nuessen oder der Weizenkleie bestreuen und leicht andruecken. Noch 10-20 Minuten gehen lassen. Die Broete anschliessend auf der untersten Leiste in den kalten Backofen schieben und bei 200 Grad 50-60 Minuten backen. Gleich zu Beginn ein flaches feuerfestes Schaelchen mit kochendem Wasser auf den Backofenboden stellen, damit die Broete besser aufgehen. Die Broete koennen 3-4 Stunden nach dem backen angeschnitten werden.

Zubereitungszeit 30 Minuten

Ruhezeit 70 Minuten

Backzeit 1 Stunde