

Rezept Anisbrot

Rezept Anisbrot

Zutaten:

2,5 kg Roggenmehl (Type 815 oder 1370)

1,25 l Buttermilch

Tasse Sauerteig

2 EL Fenchelsamen

1 – 2 TL * 2 EL Anissamen

1 – 4 TL Salz oder Meersalz

Zubereitung:

Einen Tag vor der Brotherstellung, die Buttermilch in einem Topf erwärmen.

1 kg Mehl durch ein Feinsieb in die Schüssel sieben, mit dem Sauerteig und der Buttermilch mit einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten.

Mit Mehl bestäuben, mit einem Küchentuch abdecken und an einen warmen Ort deponieren.

Einen Tag vergehen lassen, das Salz und das restliche Mehl zu dem Sauerteig geben.

Das Backrohr auf 220° C vorheizen.

Die Anissamen und Fenchelsamen in einem Mörser feinreiben.

Alle Rezept in einer Küchenmaschine gut durcharbeiten lassen.

Erneut mit einem Küchentuch abdecken und 15 Minuten gehen lassen.

Aus diesem Teig zwei gleichförmige Brotlaibe formen und erneut 30 Minuten gehen lassen.

10 Minuten bei 220° C backen und danach den Ofen auf 175° C

herunterschalten.

Bei dieser Temperatur das Brot in ca. 1,5 Stunden Fertigbacken.

Die Brotlaibe sollten eine schöne Farbe bekommen haben und von außen sehr knusprig sein.

Das Brot hält sich mehrere Tage.

Zurück zu Brote und Aufstrich

Zurück zu den Grundteigrezepten

Zurück zu den Backrezepten