



Benötigte Zutaten

Für das Brot

500 g Weizenmehl

1 EL Brotgewürz

2 TL Salz

380 ml Wasser lauwarm

1 Pkg. Trockengerm

Für den Aufstrich

3 Knoblauchzehen

400 g **Besser Bio Skyr**

250 g **Premium Sauerrahm
oder 250 g Topfen**

wilder Majoran (Dost)

Salz

Bauernbrot mit Majoran Aufstrich

Blitzschnell gerührt ist dieser Majoran-Aufstrich, der natürlich mit einer großen Portion von dem leicht süßlichen Kraut verfeinert wird. Bei Familie Rainer am Biohof Vorderfromm in Werfenweng gibt's dazu ein knuspriges Bauernbrot und Essiggurkerl.

Anleitung

Für das Brot

1. Mehl, Brotgewürz und Salz vermengen.
2. Trockengerm hinzugeben und mit dem lauwarmen Wasser zu einem Teig verkneten.
3. Den Teig zugedeckt rund 60 Minuten rasten lassen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einem Laib formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und erneut 60 Minuten gehen lassen.
5. Das Brot mit etwas Wasser bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft für rund 60 Minuten backen.

Für den Aufstrich

6. Die Knoblauchzehen schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Mit den restlichen Zutaten glattrühren.
7. Der Dip kann als Brotaufstrich oder auch als Dip für Folienkartoffel serviert werden.

Ein Rezept von

SalzburgMilch



Bäuerinnen