

Frisches Godabrot

Was ist drin?

Champagnerroggen-Vollkornmehl, Dinkelweizenmehl, Natron, Gewürze

Wie viel ist drin?

550 g

ausreichend für zwei Brote

Was muss noch rein?

500 ml Buttermilch

2 Stück Eier

2 Esslöffel Raps- oder Sonnenblumenöl

2 Teelöffel Honig

Mehl zum Bestäuben

Mindestens Haltbar bis:

Wer hat's gemacht?



Hofladen

HEIKE LÖHNERT

AM ANGER NR. 1 • 02633 ZOCCAU
TEL. 035930 522 34 • FAX 504 55

Wie wird dann ein Brot draus?

Alle Zutaten zum Mehl hinzufügen und nur kurz mit den Händen zu einem Teig verrühren. Ein Stück Backpapier mehlen und auf ein Backblech geben. Den klebrigen Teig halbieren, kräftig mit Mehl bestäuben und zu 2 runden Broten formen. Mit einem Messer den Teig oben einschneiden, Linien oder Kreuze, nach Belieben. Für 10 min im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad backen. Schon beim Aufheizen eine ofenfeste Schale mit etwas warmen Wasser reinstellen, dadurch entsteht eine schöne Kruste. Nach 10 min Ofen auf 190 Grad reduzieren und für ca. 20 min weiterbacken. Stäbchentest machen.

Die Anleitung als Video finden Sie unter:

<http://kleeneschaenke.de/rezepte/brot/>

Und passend dazu?

Drei leckere Rezepte aus der

Kleene Schänke

Koch- & Kulturwerkstatt Cunewalde

auf der Rückseite





Kleene Schänke
Koch- & Kulturwerkstatt Cunewalde

Küchenchefin Carola empfiehlt:

Forellen-Frischkäsecrem

125g geräucherte Forellenfilets mit der Gabel zerdrücken, geriebene Zitronenschale, rote Zwiebel, Salz, Pfeffer, Zitronensaft zugeben, 200g Frischkäse drunter rühren, nicht mixen! Gerne auch Petersilie, Dill, frischen Estragon unterheben, allerdings sollte dann die Creme nach 2 Tagen gegessen sein.

TIPP: schmeckt auch gut mit Thunfisch.

Whiskyleberwurst

Eine Leberwurst deiner Wahl (ich nehmen gern grobe Wurst) mit weicher Butter /Menge ca. 25% vermengen. Einen Schuss guten Whisky dazu, evtl. Pfeffer und Salz zugeben. Besonders wird es, wenn getrocknete kleingeschnittene Cranberrys untergehoben werden. Creme wird besser, wenn sie etwas ziehen kann.

TIPP: Statt Butter habe ich auch schon creme fraiche genommen, schmeckt frischer.

Tomatenbutter mediterran

Getrocknete Tomaten in Öl nehmen, Öl abgießen, Tomaten klein schneiden. Geschnittenen Knoblauch, Rosmarin und Thymian im Tomatenöl kurz dünsten. Weiche Butter mit dem abgekühlten Öl vermengen, evtl. salzen und pfeffern.

TIPP: Gerne gebe ich frischen Basilikum und gehackte Oliven, egal ob schwarz oder grün dazu.

Weitere leckere Rezeptideen finden Sie unter:

www.kleeneschaenke.de/rezepte

oder in der **Kleenen Schänke**, Erlenweg 14, 02733 Cunewalde