

*Brenners
Bestes*



Brenners
Bestes
510
DINKEL
Vollmehl

Frühlingswiesen - Fougasse

*Brenners
Bestes*



Zutaten für 2 Brote

500 - 550g Brenners Bestes Dinkelvollmehl
30g frische Germ
300 ml lauwarmes Wasser
100 ml Olivenöl
1 TL Brenners Bester Honig
3 Zweige frischer Rosmarin
5 Zweige frischer Thymian
1 TL Fleur de Sel
50 g Oliven grob gehackt
1 Handvoll Nüsse grob gehackt
Olivenöl zum Bestreichen
versch. Wildkräuter zum Belegen
etwas Fleur de Sel zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Wasser mit Hefe, Honig und Olivenöl in einer großen Rührschüssel verrühren.
2. Die Kräuter (Thymian u. Rosmarin) fein hacken und dazumischen. Das Mehl, die grob gehackten Nüsse, Oliven und das Salz zugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten (am besten in der Küchenmaschine)
3. Etwa 45 Minuten zugedeckt aufgehen lassen.
4. Den Teig halbieren und die beiden Teigstücke auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 2 cm dicken ovalen Fladen ausrollen und auch ein Backblech legen.
5. Mehrmals schräg einschneiden und leicht auseinanderziehen
6. Die Brote dann nochmals ca. 15-20 Minuten gehen lassen.
7. Mit Olivenöl bestreichen und mit versch. Wildkräuter hübsch belegen.
8. Mit etwas Fleur de Sel bestreuen
9. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C Heißluft ca. 20 Minuten lang backen.