Zutaten

- Brot:
- 700 g Dinkelmehl
- 350 ml Wasser
- 15 g Salz
- 75 g angebratene Speckwürfel
- 350 g gekochte Kartoffeln (grob gewürfelt)
- 40 g Hefe
- 3 Eßl Kürbiskerne
- 3 Eßl Sonnenblumenkerne
- 1Eßl Sesamsaat
- 8 kleine Blumentöpfe (aus Ton!) 450 ml Fassungsvermögen
- Backpapier
- Bärlauchbutter:
- 250 g weiche Butter
- Schalenabrieb einer 1/2 ungespritzten Zitrone
- 1 Bund Bärlauch
- Kochateliers Salz "Gewürzter Pfeffer"

Backen

Dinkelbrot mit Speck und Kartoffeln & Bärlauchbutter

Ein herzhaftes, knuspriges Brot im Blumtopf gebacken mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen. Dazu eine Bärlauchbutter für den ultimativen Suchtfaktor.

So wird’s gemacht:

1. Mehl, Wasser, Speckwürfel, Salz, Hefe in eine Rührschüssel geben und ca. 10 Minuten kneten.
2. Die ausgekühlten Kartoffelwürfel in den Brotteig arbeiten.
3. Den Teig zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.
4. Sonnenblumen-, Kürbiskerne und Sesamsaat mischen.
5. Die Tonblumentöpfe mit Backpapier auskleiden.
6. Brotteig in 8 gleichgroße Rohlinge teilen, diese in den Kernen wenden und dann vorsichtig in die Blumentöpfe setzen.
7. Nochmals 30 Minuten gehen lassen.
8. Im Ofen bei 220 Grad 30 Minuten backen.
9. Nach dieser Zeit den Ofen auf 180 Grad reduzieren und das Brot weitere 15 Minuten backen.
10. Die weiche Butter in eine Moulinette geben.
11. Den kleingeschnittenen Bärlauch, das Gewürz und Zitronenabrieb hinzugeben.
12. Fein pürieren, so daß eine richtig grüne Butter entsteht.