

Doreens Kräuter-Sauerteigbrot mit Dips

Zutaten für 1 Brot und 2 Schälchen Dip

Zutaten Sauerteig

400 g Roggenmehl
400 g warmes Wasser

Zutaten Kräuterbrot

30 g Hefe
300 ml warmes Wasser
75 g Sauerteig (Zubereitung
s.o.)
200 g Weizenmehl Typ 550
500 g Roggenmehl Typ 1150

10 g Salz
30 g Zuckerrüben - Sirup

Zutaten Paprikadip

200 g brauner Zucker
2 rote Paprika
Chili
Salz
etwas Rotwein
oder Balsamico-Essig
200 g Frischkäse

Zutaten Tomatendip

10 getrocknete Tomaten in Öl
2 Knoblauchzehen
200 g Frischkäse

Zubereitung Sauerteig

Zuerst den Sauerteig drei Tage vorher zubereiten. Dafür am ersten Tag 100 g Roggenmehl und 100 g warmes Wasser in einer Schüssel verrühren. Am zweiten Tag 100 g Roggenmehl und 100 g warmes Wasser in den Teig vom Vortag dazugeben und verrühren. Am dritten Tag 200 g Roggenmehl und 200 g warmes Wasser in die Schüssel dazugeben und wieder verrühren. Das Ganze sollte warm stehen und ist am dritten Tag fertig.

Tipp: Der Teig kann gut eine Woche im Kühlschrank aufbewahrt und noch für weitere Brote verwendet werden.

Zubereitung Brot

Hefe in Wasser auflösen und 75 g Sauerteig dazugeben. Dann die Sauerteig-Hefe-Mischung zum Mehl geben. Zuletzt Salz und Zuckerrüben-Sirup dazugeben und 6 Minuten verkneten. Ausrollen nach Belieben mit Kräutern und getrockneten Tomaten füllen.

40 min bei 200 °C Ober - und Unterhitze backen.

Zubereitung Paprikadip

Den braunen Zucker in der Pfanne karamellisieren. Die Paprika schneiden, dazugeben, nach Belieben mit Chili und Salz würzen. Mit Rotwein oder Balsamico-Essig ablöschen und abkühlen lassen. Dann mit dem Frischkäse pürieren.

Zubereitung Tomatendip

Getrocknete Tomaten abtropfen und mit Knoblauchzehen und Frischkäse pürieren.

Viel Freude beim Zubereiten und guten Appetit!