Dill-Brot

Gebäck » Brot&Brötchen

Zutaten (1 Brot)

» 300g Mehl
» 30g Hefe
» 1 TL Zucker
» 4 EL Milch
» 200g Quark
» 1 Zwiebel(n)
» 1 Bd. Dill
» 1 TL Mineralwasser
» 1 Ei(er)
» 1 EL Butter/Margarine
» 70ml Wasser
» 1 TL Salz

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in die Mulde bröckeln. Mehl und Hefe mit Zucker und lauwarmer Milch zu einem Vorteig verrühren. Diesen mit einem Tuch bedeckt ca. 30min an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Den Quark im Wasserbad anwärmen. Die Zwiebeln und den Dill fein hacken. Quark, Zwiebel, Dill, Selter, Ei, Butter, lauwarmes Wasser, und Salz zum Vorteig geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben.

3. Die Form mit einem Tuch abdecken und den Teig nochmals 30min gehen lassen. Das Brot im vorgeheizten Ofen bei 200°C 35min backen.

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke