



KRÄUTERBUTTER MIT WALNUSS-BIER-BROT



Für 4 Personen

ZUTATEN

für die Butter:

750 ml Schlagobers (nicht gekühlt)
Eisgekühltes Wasser
Eine Handvoll Kräuterblumen (Lavendel, Gänseblümchen, Schnittlauch)
Meersalz

ZUBEREITUNG

Für die Butter:

Schlagobers in ein sauberes Schraubglas geben. Gut zudrehen und drei Minuten gründlich schütteln, so dass sich die Masse teilt und die Butterflocken deutlich sichtbar sind.

Inhalt abseihen und die Buttermilch auffangen. Butter in eine Schüssel mit eisgekühltem Wasser geben und kräftig kneten, damit sich die übrige Buttermilch auflöst.

Butterkugel in eine Schüssel legen. Kräuter waschen, trocken schütteln, klein hacken und mit etwas Salz und der Butter vermischen. Kräuterbutter in einen geschlossenen Behälter füllen und erst kurz vor dem Servieren wieder aus dem Kühlschrank nehmen.

Für das Brot:

Alle Zutaten mit 200 ml handwarmem Wasser und dem Bier zu einem Teig verkneten. Rund zwei Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Blumentopf anfeuchten, mit Backpapier auslegen und den Teig hineinlegen. Im Backofen bei Gärstufe 1 (oder an einem warmen Ort) erneut gehen lassen. Backofen auf 200°C CircoTherm® Heißluft vorheizen.



KRÄUTERBUTTER MIT WALNUSS-BIER-BROT

ZUTATEN

für das Brot:

50 g Walnüsse
50 g Haselnüsse
50 g Kürbiskerne
50 g Haferflocken
50 g getrocknete Tomaten,
klein geschnitten
1 TL Oliven, gehackt
275 g Dinkel-Weizenmehl
(Type 630)
2 TL Meersalz
1 Päckchen getrocknete Hefe
1 TL Zucker
1 Prise Salz
1 kl. Flasche helles Bier (330 ml),
ungekühlt

ZUBEREITUNG

Teig mit einem Messer einschneiden und auf der untersten Einschubhöhe bei mittlerer Dampfzugabe auf Stufe 3 eine halbe Stunde backen. Dampf abschalten und weitere 40-45 Minuten bei 180°C fertig backen. Brot abkühlen lassen und mit Kräuterbutter servieren.