



Luxury[®]
Liqueur

LUX BROTGOLD

DINKEL-ROGGENBROT MIT LUXURY LIQUEUR



DAS BRAUCHST DU

250 g Roggenmehl
250 g Dinkelvollkornmehl
7 g Trockenhefe
½ TL Zucker
1 TL Meersalz
1 TL Brotgewürzmischung (Kümmel und Fenchel)
1 EL Gartenkräuter, gehackt, z. B. Petersilie,

250 ml Wasser, lauwarm
12 cl Luxury Liqueur
Essbares Blattgold – optional zur Veredelung
Essbares Blattgold – optional zur Veredelung

SO GEHT'S

1. Gib Roggenmehl und Dinkelvollkornmehl in eine große Schüssel und streue die Trockenhefe gleichmäßig darüber. Gib den Zucker in die Mitte. Füge das lauwarme Wasser vorsichtig hinzu und halte das Salz zunächst am Rand. Lass den Teig ruhen, bis sich kleine Bläschen bilden.
2. Sobald sich Bläschen gebildet haben, knete den Teig etwa 5 Minuten in einer Küchenmaschine.
3. Hacke die Gartenkräuter fein. Stoppe die Küchenmaschine und gib die gehackten Kräuter sowie 12 cl Luxury Liqueur hinzu.
4. Knete den Teig weitere 5 Minuten. Beginne zunächst auf niedriger Stufe und erhöhe die Geschwindigkeit anschließend kurz auf die höchste Stufe.
5. Knete den Teig nochmals auf höchster Stufe, bis er nicht mehr an den Händen klebt. Falls nötig, gib etwas Mehl oder Wasser hinzu.
6. Lass den Teig an einem warmen Ort ruhen, bis sich sein Volumen deutlich vergrößert hat – etwa eine Stunde. Forme anschließend einen Laib und lasse ihn nochmals aufgehen.
7. Heize den Backofen auf 200 °C vor und stelle eine Brat- bzw. Fettpfanne in den Ofen. Sobald das Brot in den Ofen kommt, fülle die Pfanne mit Wasser, damit Dampf entsteht.
8. Backe das Brot etwa 50 Minuten, bis es beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt.
9. Lass das Brot vollständig auskühlen. Veredele die Kruste anschließend optional mit wenigen kleinen Stücken essbarem Blattgold. Bringe das Blattgold nur punktuell und dezent auf ausgewählten Stellen der Kruste auf.

ARBEITSZEIT: CA. 20 MINUTEN

RUHEZEIT: CA. 2 STUNDEN

KOCH-/BACKZEIT: CA. 50 MINUTEN

GESAMTZEIT: CA. 3 STUNDEN 10 MINUTEN

