



INTERNATIONALE REZEPTE

FRANKSBRÖD MIT MELK



... AUS DÄNEMARK

Das „Franksbrot mit Milch“ reichen die Dänen mit Käse belegt gerne ihren Gästen zum Kaffee. Mal was anderes als der Kuchen bei uns, was meinst du?

Zutaten:

100 ml Wasser
150 ml Milch
1 Würfel Hefe
20 g Margarine
500 g weißes Mehl
1 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel Salz
1 Ei
50 g Dinkel-Vollkornmehl
Margarine für die Form

So geht's:

Als erstes erwärmst du Wasser und Milch und löst die kleingebröselte Hefe darin auf. Füge nun die Margarine dazu und knete in kleinen Portionen das Mehl ein. Zum Schluss kommen noch Salz und Zucker in den Teig.

Und jetzt sind deine Knetqualitäten gefragt, denn ohne Kneten wird das Brot nicht gut. Also alles schön ausgiebig und kräftig durchkneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Jetzt braucht der Teig eine Pause. Stelle ihn 30 Minuten an einem warmen Plätzchen zum Ruhen hin. Anschließend noch mal gut durchkneten und dann zwei gleich große Brote formen.

Die Brote legst du auf ein Backblech, das du zuvor mit Backpapier ausgelegt hast, und lässt sie noch mal 20 Minuten ruhen. Währenddessen heizt du den Backofen auf 200 °C vor.

Nach dem Ruhen schneidest du die Brote mehrmals quer ein und bestreichst sie mit dem verquirlten Ei. Und dann ab in den Ofen: Bei 200 Grad werden die Brote 25-30 Minuten gebacken.

Kleiner Tipp: Wenn die Brote beim Backen anfangen braun zu werden, kannst du sie mit einem Stück Alufolie abdecken, damit sie schön hell bleiben.