

Weißkohlbrot

Zutaten:

400g Weißkohl
500g Weizenmehl Typ 405
500g Dinkel-Vollkornmehl
1 EL Kümmel
30g Sauerteigansatz
10g Würfel frische Hefe
4 TL Salz
400ml warmen Wassers (50°C)
50ml Olivenöl

Mehl zum Bestäuben
Backpapier oder Pizzastein
Garkörbchen

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel füllen, mit Salz mischen, den Weißkohl fein schneiden oder reiben und dann zusammen mit den restlichen Zutaten zugeben. Die Hefe zerkrümeln und im lauwarmen Wasser verrühren.

Diese Mischung mit dem Olivenöl zum Mehl geben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.

1 Stunde im Garkörbchen ruhen lassen.

Den Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, leicht bemehlen oder einen Pizzastein benutzen. Den Teig auf den Pizzastein oder ein Backblech mit Backpapier stürzen und den Garkorb abnehmen..

Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Min. backen.



Zubereitung im Thermomix:

Weißkohl in grobe Stücke geschnitten in den Mixtopf geben und 3sek. / Stufe 5 mixen.
Hefe, Wasser und Salz zugeben und 3 Min. / 37°C / Linkslauf / Stufe 1 rühren.
Restliche Zutaten zugeben und 3 min / Knetstufe kneten.