

# Mohnbrot

- Mittwoch, April 25, 2012

<https://ketex.de/blog/mohnbrot/>

*Dieses Mohnbrotrezept stammt aus dem Buch "Pain" von der Schweizer Bäckerfachschule Richemont. Ich habe es auf haushaltsübliche Mengen heruntergerechnet. Etwas irritiert haben mich die 34 g Frischhefe. Mir kam das doch sehr viel vor, aber ich muss sagen, es beeinträchtigt den Geschmack überhaupt nicht. Auch die Zugabe von über 5 % Sonnenblumenöl war für mich neu, aber auch hier muss ich sagen: die Krume wird dadurch super wattig und flaumig und hat eine kleine bis mittelgroße Porung. Ein rundherum sehr leckeres Weißbrot, das jeden Brotkorb ziert.*

*Viel Spaß beim Nachbacken.*

## 1. Fermentierter Teig

(Pâte fermentée)

/\* Style Definitions \*/

table.MsoNormalTable

{mso-style-name:"Normale Tabelle";

mso-tstyle-rowband-size:0;

mso-tstyle-colband-size:0;

mso-style-noshow:yes;

mso-style-priority:99;

mso-style-parent:"";

mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt;

mso-para-margin:0cm;

mso-para-margin-bottom:.0001pt;

mso-pagination:widow-orphan;

font-size:10.0pt;

font-family:"Times New Roman",serif;

mso-fareast-language:EN-US;}

- 103 g [Weizenmehl 550](#) (ich habe [T 65](#) genommen)
- 72 g Wasser
- 3 g Frischhefe
- 2 g Salz

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten und 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen. Dann bis zu 48 Stunden in den Kühlschrank stellen. Ich habe 30 Stunden gewartet.

/\* Style Definitions \*/

table.MsoNormalTable  
{mso-style-name:"Normale Tabelle";  
mso-tstyle-rowband-size:0;  
mso-tstyle-colband-size:0;  
mso-style-noshow:yes;  
mso-style-priority:99;  
mso-style-parent:"";  
mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt;  
mso-para-margin:0cm;  
mso-para-margin-bottom:.0001pt;  
mso-pagination:widow-orphan;  
font-size:10.0pt;  
font-family:"Times New Roman",serif;  
mso-fareast-language:EN-US;}

## 2. Hauptteig

- fermentierter Teig
- 1000 g [Weizenmehl 550](#) oder [T 65](#)
- 570 g Wasser
- 23 g (= 1,5 EL) [flüssiges Backmalz](#)
- 23 g Salz
- 34 g Frischhefe
- 57 g Sonnenblumenöl

## 3. Eistreiche

- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 Schuß Milch

Zubereitung

Zubereitung

## 3. Zubereitung

Das Backmalz und die Hefe in einem Teil des Schüttwassers auflösen. Alle Zutaten ohne das Salz und das Sonnenblumenöl in der [Küchenmaschine](#) 3 Minuten kneten. Dann das Sonnenblumenöl zugeben und weitere 7 Minuten kneten. Anschließend das Salz zugeben und nochmals 8 Minuten kneten. Jetzt schließt sich eine Teigruhe von 75-90 Minuten an. Dann wiegt man 8 gleich große Teile von jeweils ca. 230-240 g ab und wirkt diese leicht rund. Kurz entspannen lassen und dann Stränge von 50 cm rollen. Man nimmt je 2 Stränge und wickelt sie wie beim Flechten zusammen. Der gewickelte Teigling wird dann zu einem S gelegt. Jetzt werden die Teiglinge mit Eistreiche abgestrichen und in Mohn gewälzt. Auf eine [Backfolie](#) legen und 1 Stunde bei Raumtemperatur gären lassen. Bei 230° ca. 30 Minuten mit Dampf

backen. 10 Minuten vor Schluß den Dampf ablassen und mit angelehnter Ofentür fertig und knusprig backen.

---

-