



**Dauer:** Aufwändig

**Kategorie:** Jausenrezepte Vegetarisch

**Saison:** Ganzjährig

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Katharina Brunauer

## Zutaten

### Brot

240 G Salzburger Landmehl Bio Dinkelmehl 700

260 G Salzburger Landmehl Bio Roggenmehl 960

300 G lauwarmes Wasser

2 TL Salz

1,5 TL Brotgewürz geschrotet

2 TL Backmalz

10 G frische Germ

10 G Butter

## Liptauer

250 G Topfen

3 EL Sauerrahm

1 TL Paprikapulver

1 TL gehackter Kümmel

Salz

Pfeffer

frischer Schnittlauch

## Zubereitung

1. Alle Zutaten einwiegen, 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Laib formen.
  2. Garkorbchen gut bemehlen, Brotteig hineinlegen und 45 Minuten zugedeckt darin ruhen lassen.
  3. Im Anschluss Backrohr auf 200 °C Heißluft vorheizen.
  4. Backblech mit Backpapier auslegen, Brot mit Wasser besprühen und 45 Minuten backen.
1. Alle Zutaten cremig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchziehen lassen.
  2. Vor dem Servieren mit gehacktem Schnittlauch verfeinern.

Rezept aus Magazin Herbst / Winter 2023

Tipp: In Kombination mit Grammelschmalz eine einfache, aber köstliche Jause!