Sonnenblumen-Basilikum-Kruste

Kleiner Zaubermeister Lily

leicht, schnell & einfach
by Britta

Britta Tegtmeier
Britta.Tegtmeier@web.de
0174/1834114

10 g frische Basilikumblätter
10 g frische Hefe
20 g Honig
175 g Weizenmehl (Typ 550)
plus Mehl zum Arbeiten
110 g Weizenmehl (Typ 1050)
10 ml Öl
1 TL Salz
50 g Sonnenblumenkerne

Die Basilikumblätter waschen, trocken tupfen und klein schneiden. 180 ml lauwarmes Wasser mit der Hefe und dem Honig in einer Schüssel verrühren. Basilikum, beide Mehlsorten, Öl, Salz und 40 g Sonnenblumenkerne dazugeben und alle Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten.

Den Teig in die Große Nixe geben und den Deckel auflegen. Den Teig 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen sichtbar vergrößert hat.

Den Teig auf die mit dem Edelstahl-Streufix leicht bemehlte Teigunterlage geben. Anschließend etwas 10-mal falten, zu einem Brotlaib formen und in den kleinen Zaubermeister Lily geben. Eine Hand mit Wasser befeuchten und über den Brotlaib streichen.

Die restlichen Sonneblumenkerne (10 g) auf den Teig streuen und leicht andrücken. Den Teig nach belieben einschneiden.

Den Deckel auflegen und die Lily in den kalten Backofen stellen (unterste Schiene). Den Ofen auf 240 Grad Ober/Unterhitze einstellen und das Brot etwa 45 Minuten backen. Danach den Deckel abnehmen und das Brot bis zur gewünschten Bräune weiterbacken.

Guten Appetit