

Rosmarie – Brot

1 kg Mehl, die Hälfte Ruchmehl
die andere Hälfte Halbweissmehl

Getrocknete Tomaten in Olivenoel einlegen, wenn sie weich sind, fein hacken

Einige Oliven, fein geschnetzelt

Eine Handvoll frische Champignon fein schneiden

Knoblauchpulver oder wenig Knoblauch klein schneiden

Zwiebeln fein hacken

Paprika fein schneiden, rote und grüne Früchte geben schöne Farbtupfer in das Brot

Rosmarin fein schneiden oder Rosmaringewürz

Petersilie fein schneiden

Salz

Wenig Pfeffer

Hefe nach Vorschrift

Wasser nach Bedarf

Gut vermischen, leicht kneten

2 Stunden gehen lassen

Brote formen, mit Eigelb bestreichen, nochmals kurz aufgehen lassen

40 Minuten backen anfangs auf 250 Grad,
nach ¼ Std. auf 230 Grad reduzieren.

Sie können, was Ihr Gemüsegarten hergibt und natürlich was Ihnen schmeckt, in das Brot hinein kneten.

Ich backe nur die halbe Menge Brot, dies ergibt 2 kleine Laibe Brot.

Laurence Grossenbacher-Remund
Ehemalige der Gärtnerinnenschule
Hünibach

