

„Burewurst im Ruchbrot“ mit „Surchrut“

Zutaten für 4 Personen

4 Stk. Schweinswürstli à ca. 120g
4 EL Senf

Brotteig

500g Ruchmehl
280ml lauwarmes Wasser
20g Hefe frisch
2 KL Salz
2 EL Sonnenblumenöl



Vorbereitung:

Mehl und Salz in eine tiefe Schüssel geben, das Wasser, Öl und die Hefe in die Mitte des Mehls geben und dann das Ganze zu einem homogenen Teig verarbeiten (vorteilhaft in einer Knetmaschine ca. 12 Minuten kneten). Dann den Teig in der Schüssel lassen, mit einem Tuch abdecken und um das Doppelte aufgehen lassen (ca. 30 Minuten). Backofen auf 200° Celsius Umluft vorheizen.

Zubereitung:

Den Teig nun in vier gleichgrosse Stücke schneiden und auf etwas Mehl in lange „Zungen“ formen. Nun die Schweinswürste in den Teig einrollen, auf ein Backblech mit Backpapier geben und nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen. Das Ganze nun 20-25 Minuten lang backen.

Anrichten:

Die Wurstbrote aus dem Ofen nehmen, kurz etwas auskühlen lassen und mit Senf servieren. Passend dazu Sauerkraut oder Kartoffelsalat reichen.

Ä Guete!