

Dänische Mohnbrote



Zutaten

300 ml lauwarme Milch
1/2 Würfel frische Hefe
1 TL Honig
25 g sehr weiche Butter
500 g Weizenmehl 550er
2 TL Salz

4 EL Mohn

Zubereitung:

Make it lecker

1. Hefe und Honig in der lauwarmen Milch verrühren, bis die Hefe aufgelöst ist. Restliche Zutaten (außer dem Mohn) zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig 1h abgedeckt gehen lassen.
2. Anschließend auf der leicht bemehlten Teigunterlage in vier gleichgroße Teile teilen und jedes Teigling falten und in eine ovale Form bringen. Jedes Teigling mit Wasser bepinseln und mit jeweils 1 EL Mohn bestreuen. Jedes Mohnbrot in eine Mulde des gefetteten Tobi (Mini-Kastenform) geben und abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.
3. Auf dem Rost im Backofen bei 230°C Ober-Unterhitze ca 20-30 Minuten backen.

Auch mit Sesam bestreut ist dieses Brot sehr lecker.