

Kokosbrot mit geräucherter Butter und Bierstör

Rezept für 4 Personen
(Brot-Rezept für 16 Personen)

Kokosbrot

1 Stk.	Kokosnuss
360 ml	Wasser
800 g	Mehl Typ 505
30 g	Hefe
5 g	Backpulver
150 g	geräucherte Butter (flüssig)
25 g	Salz
25 g	Zucker

Kokosnuss aufbrechen, den Saft auffangen und bei Seite stellen (für einen feinen Cocktail oder eine leichte Kokossauce verwenden). Das Fruchtfleisch aus der Schale ausbrechen. Kokos-Fruchtfleisch zusammen mit dem Wasser im Standmixer ordentlich durchmischen. Im Anschluss alle Zutaten zu einem geschmeidigen Brotteig kneten. Den Teig mit einem Tuch bedecken und mind. 2h gehen lassen. Danach 4 schöne Brote formen und weitere 2h gehen lassen. Für 30 min bei 180°C backen.

Butter

für 30 min kalt räuchern

Bierstör

400 g Oona warm geräucherter Bierstör

Ein Brot in akkurate Scheiben schneiden und mit geräucherter Butter bestreichen. Den Stör in 2mm-3mm dicke Scheiben schneiden und das Brot damit belegen. Mit etwas Mikro-Fenchel dekorieren.

