

Lungo Leggero

KAFFEE-BUTTER AUF SCHWEIZER BROT

🕒 35 min

🍴 mittel

👤 4 Personen



Zutaten

Brot

- › 270 ml Wasser (kalt)
- › 480 g Ruchmehl (Weizenmehl Type W1600)
- › 10 g Salz
- › 30 g Butter
- › 14 g Hefe
- › 200 g Haferflocken

Kaffeebutter

- › 120 g Butter (Zimmertemperatur)
- › 2 g Salz
- › 35 ml Kaffee (1 Kapsel, abmessen)
- › 30 ml Weißweinessig
- › 30 ml Wasser
- › 30 g Zucker
- › 60 g Senfkörner

Tipp

Kaffee-Butter passt auch sehr gut zu „Gschwelli“
- eine Schweizer Version von gekochten Erdäpfeln
oder Schelfeler.

Zubereitung

Alle Zutaten (mit Ausnahme der Haferflocken) zu einem Teig kneten und ca. 90 Minuten gehen lassen. Den Teig vierteln, mit Wasser bepinseln und in Haferflocken wenden. Jeden Teigling in eine gefettete, hitzebeständige Kaffeetasse legen und nochmals für 40 Min gehen lassen. Danach bei 200°C Umluft ca. 18 Minuten im Ofen backen.

Die Butter mit Salz schaumig schlagen, Kaffee in drei Intervallen unter die Butter schlagen. Butter in Spritzbeutel umfüllen, daraus vier Halbkugeln formen und diese mit einem Löffel leicht eindrücken, bis eine kleine Mulde entsteht. Im Kühlschrank kühl stellen. Essig, Wasser und Zucker aufkochen und mit Senfkörnern mischen. 30 Minuten ziehen lassen. Butter aus dem Kühlschrank nehmen und die eingelegten Senfkörner in die Mulde legen.