

# Party-Brot mit Gemüse-Dip

12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Teig Hell:

250 g Halbweissmehl  
½ Beutel Dr. Oetker Trockenhefe  
1 TL Salz  
1.8 dl Wasser (180 ml)

### Teig Dunkel:

250 g Ruchmehl  
½ Beutel Dr. Oetker Trockenhefe  
1 TL Salz  
1.8 dl Wasser (180 ml)

### Zum Bestreuen:

Mohnsamen  
Sesamsamen  
Sonnenblumenkerne  
Kürbiskerne

### Gemüse-Dip:

200 g Crème fraîche  
2 TL Paprikapulver  
½ TL Salz  
Pfeffer  
½ TL Knoblauchpulver  
Kräuter  
2 Rüebl  
1 Zucchetti  
1 Peperoni

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen und eine leere, saubere Konservendose (ca. Ø 15 cm) leicht ölen und in der Mitte des Backbleches platzieren.

## 2 Teig:

Jeweils das Mehl mit Trockenhefe und Salz vermischen. Wasser begeben und ca. 10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen (ca. 60 Minuten).

## 3 Zum Bestreuen:

Beide Teige je in 6 Stücke (à ca. 75 g) aufteilen und rund formen. Teiglinge mit wenig Wasser bestreichen, unterschiedlich mit Körnli bestreuen und bunt gemischt im Kreis um die Dose auf das Backblech setzen. Diese zugedeckt weitere 30 Minuten aufgehen lassen.  
Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 220 °C**  
**Heißluft 200 °C**



Das Party-Brot in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 25 Minuten backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

#### ④ Gemüse-Dip:

Crème fraîche mit Gewürzen mischen und in eine Schale (ca. Ø 15 cm) geben. Gemüse waschen, rüsten, evtl. schälen und in ca. 10 cm lange Stäbchen schneiden. Stäbchen in die Dip-Schale stellen und in der Mitte des Brotes platzieren.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Trockenhefe kann durch 1 Beutel Dr. Oetker Sauerteigpulver mit Hefe ersetzt werden.
- Die [Frischkäse-Aufstrich-Variationen](#) passen ebenfalls perfekt als Dip-Saucen.

