Ayran-Süßkartoffelbrot

Zutaten:

250 g Ayran
250 g Wasser
3 g Hefe
400 g gekochte und zerdrückte Süßkartoffel
600 g Emmermehl, hell
400 g Dinkelmehl 630
20 g Salz

Saaten zum Bestreuen nach Gusto

Zubereitung:

Süßkartoffeln zerdrücken und mit den Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig in die große Edelstahl-Rührschüssel geben und 4 h bei Raumtemperatur anspringen lassen. In dieser Zeit den Teig 3 x dehnen und falten. Danach 20 h im Kühlschrank abgedeckt gehen lassen.

Nach der Gehzeit den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und halbieren. Jedes Teigstück dehnen, falten und rundwirken und nach Gusto bemehlen oder in Saaten wälzen.

In den bemehlten Ofenmeister setzen. Nochmals gehen lassen bis der Backofen auf 230°C Temperatur aufgeheizt ist. Die Brote einschneiden und in den Backofen einschießen und 1h mit Deckel backen.

Direkt aus dem Ofenmeister auf das Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: Ofenmeister, Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, große Edelstahl-Rührschüssel, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN