

Sauerteigbrot mit Kartoffeln und Walnüssen

Brühstück

40 g Roggenvollkornmehl
20 g geröstetes Altbrot
110 g Wasser

Roggensauerteig

150 g Wasser
10 g Anstellgut (Roggensauerteig)
110 g Roggenmehl Type 1150

Hauptteig

100 ml Wasser
5 g frische Hefe
180 g gekochte und zerdrückte Kartoffel
300 g Weizenmehl Type 550
10 g Salz
70 g Walnüsse, halbiert



Zubereitung:

Für das Brühstück kochendes Wasser über das geröstete Altbrot und Roggenvollkornmehl geben und klümpchenfrei verrühren. Danach abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Wasser, Anstellgut und Roggenmehl in eine großes Glas einwiegen und mit einer Gabel gut verrühren, Deckel locker auflegen und den Roggensauerteig ca. 12-15 Stunden an einem warmen Ort reifen lassen.

Nach der Reifezeit des Sauerteigs Wasser, Hefe, gekochte Kartoffelwürfel, Roggensauerteig, Brühstück, Weizenmehl und Salz in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 4 mischen.

Danach 3 Min./Teigknetstufe. Den Teig in eine geölte Schüssel geben und die Walnüsse leicht einarbeiten. Den Teig zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Nach der Gehzeit den recht klebrigen Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und rund und langwirken und in den bemehlten Zauberkasten legen. Abgedeckt gehen lassen, bis der Backofen auf 240°C (Ober-/Unterhitze) Temperatur ist und in ca. 45-50 Min. fertigbacken. Backofentemperatur auf 210 °C zurückdrehen.

Verwendete Produkte: große Nixe, Teigunterlage, Zauberkasten plus oder Lily, Stretch-fit mittel, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN