

Kartoffel-Vollkorn-Roggenbrot aus dem emaillierten gusseisernen Topf

Zutaten:

Teig:

760 g Kartoffeln
130 g Kefir
10 g frische Hefe
1 TL Rübenkraut
10 g ASG aus dem Kühlschrank
300 g Roggenvollkornmehl
440 g Dinkelmehl 1050
3 Teelöffel Salz
20 g Butter

Tipp: Falls kein ASG vorhanden, einfach weglassen und 3 g mehr Hefe in den Teig geben. Ist der Teig zu trocken (abhängig von der Kartoffel) kann noch ein wenig Kefir oder Wasser untergeknetet werden! Der Teig sollte von der Konsistenz eher klebrig sein!



Zubereitung:

Kartoffeln zerdrücken. Hefe mit Rübenkraut im Kefir auflösen und mit den übrigen Zutaten in ca. 3 Min. zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig in die große Edelstahl-Rührschüssel geben und 1,5 h bei Raumtemperatur gehen lassen. Sodann den recht klebrigen Teig auf die gut bemehlte Teigunterlage geben und rundwirken. Danach den Teigling in ein gut bemehltes Gärkorbchen geben, alternativ in einen mit einem Geschirrtuch ausgelegten Salatsieb. Jetzt den Teig nochmals ca. 40 min. abgedeckt gehen lassen. Dabei den Ofen mit dem emaillierten Gusseisernen Topf auf 260°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den heißen Topf aus dem Ofen nehmen und das Brot in den heißen Gusstopf legen. Temperatur nach 10 min. auf 230°C reduzieren. Nach ca. 45-50 min. den Deckel abnehmen und auf Sichtkontakt fertig backen (unbedingt Stäbchenprobe durchführen).

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, 5,7 Liter Emaillierter gusseiserner Topf, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN