

Kürbis-Kartoffel-Baguette-Brötchen vom großen Ofenzauberer plus

Zutaten:

225 g Wasser
5 g frische Hefe
1 TL Honig
250 g mehlig kochende Kartoffeln (gekocht,
zerdrückt)
250 g Kürbis (gekocht und zerdrückt)
450 g Dinkelmehl Typ 630
300 g Dinkelmehl Typ 1050
15 g Salz

Tipp: Ist der Teig zu trocken (abhängig von der
Kartoffel) kann noch Wasser untergeknetet
werden! Der Teig sollte von der Konsistenz
eher klebrig sein!



Zubereitung:

Kartoffeln und Kürbis kochen und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Hefe in Wasser und Honig auflösen. Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und 3 min. langsam kneten und 2 min. schneller.

Den Teig in eine Schüssel mit Deckel geben und 1 Stunde abgedeckt anspringen lassen, dabei 1 x dehnen und falten. Sodann mindestens 8 h oder über Nacht in den Kühlschrank stellen .

Am nächsten Morgen den Teig auf die mit Hartweizengrieß ausgestreute Teigunterlage geben und 10 Brötchen abteilen (ca. 150 g). Diese vorsichtig dehnen, falten rund und zu Baguettes langwirken. Nochmals ca. 20 min. abgedeckt gehen lassen und in der Zwischenzeit den Backofen mit dem Ofenzauberer plus auf 260 °C vorheizen. Brötchen einschneiden und in den Ofen einschießen, dabei Temperatur auf 230 °C zurückdrehen und in ca. 13-15 min. auf Sichtkontakt fertig backen.

Nach dem Backen sofort vom Stein nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, großer Ofenzauberer plus, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN