

Dinkelkartoffelbrot aus dem emaillierten gusseisernen Topf

Zutaten:

300 g Milch
120 g Joghurt
1 Tl. Agavendicksaft
10 g Hefe
700 g Dinkelmehl Typ 630
200 g Kartoffeln (gekocht und zerdrückt)
15 g Salz



Zubereitung:

Milch, Kartoffeln, Hefe und Agavendicksaft in den Mixtopf geben und 15 Sek. Stufe 4 mischen. Danach die restlichen Zutaten zugeben und 3 Min. Teigknetstufe. Den Teig in die große leicht geölte Edelstahl-Rührschüssel geben und 2 h abgedeckt gehen lassen. In dieser Zeit 2 x dehnen und falten.

Sodann den Teig auf die gut bemehlte Teigunterlage geben und rund formen. Danach mit Schluss nach unten in ein gut bemehletes Gärkorbchen legen, alternativ in einen mit einem Geschirrtuch ausgelegten und bemehlten Salatsieb. Jetzt den Teig nochmals ca. 30 min. abgedeckt gehen lassen. Dabei den Backofen auf 260 °C bei Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Topf direkt mit in den Backofen geben und ca. 30 Minuten aufheizen.

Den Teigling aus dem Gärkorbchen vorsichtig auf ein Backpapier stürzen.

Den vorgeheizten Topf mit Handschuhen aus dem Backofen nehmen, Deckel abnehmen und das Brot mit dem Backpapier in den heißen Topf setzen. Alternativ direkt aus dem Gärkorbchen vorsichtig in den heißen Topf gleiten lassen. Deckel wieder aufsetzen und den Topf nun für 50-55 Minuten zurück in den Backofen geben, dabei Temperatur auf 230°C zurückdrehen.

Nach dem Backen sofort auf ein Kuchengitter zum auskühlen stürzen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, emaillierter gusseiserner Topf, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN