

## Kartoffelwurzelbaguette

### Gusseiserne Bratpfanne flach

#### Zutaten:

450 g mehligkochende Kartoffeln  
170-225 g Wasser  
75 g Milch  
20 g frische Hefe  
1 TL Zuckerrübensirup  
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 kochen und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Hefe in Wasser, Milch und Zuckerrübensirup auflösen. Alle weiteren Zutaten in die Küchenmaschine geben und 2 min. langsam und 2 min. schneller kneten. Den Teig nun 1 Stunde in der großen Edelstahl Rührschüssel abgedeckt gehen lassen.

Nach der Gehzeit den Teig auf die gut mit Hartweizengries bemehlte Teigunterlage geben und in 2 gleich große Stücke teilen. Diese vorsichtig in sich verdrehen und nochmals abgedeckt gehen lassen bis der Backofen mit der gusseisernen Bratpfanne flach auf 260 Grad Ober-/Unterhitze aufgeheizt ist. Wurzelbaguette einschneiden und auf die heiße Pfanne legen. Temperatur sofort auf 220 Grad zurückdrehen und in ca. 25 min. auf Sichtkontakt goldbraun fertig backen.

Nach dem Backen sofort von der Pfanne nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

**Verwendete Produkte:** Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Edelstahl-Rührschüssel (Set), Gusseiserne Bratpfanne flach, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN