

Rustikales Kartoffelbrot

Zutaten:

250g Mix B

250g Mix It dunkel/rustico

50g gf Buchweizenvollkornmehl oder gf Hafermehl

10g Salz

410g Wasser (30°C)

50g Öl

5g Essig

15g Trockenhefe oder 30g Frischhefe

300g geschälte und dann frisch gekochte Kartoffeln (mehlig oder festkochend ist egal)

150g Milch (30°C)



Herstellung:

Die Kartoffeln so lange auskühlen lassen, bis sie nicht mehr als 25°C haben. Die Kartoffeln dann mit der warmen Milch pürieren.

Zuerst Salz, Öl, Essig und Wasser in die Rührschüssel geben, dann Mehl einwiegen, schließlich Kartoffelpüree und die Hefe auf das Mehl wiegen. Frischhefe muss nur zerbröseln werden.

Zunächst 30 sek bei langsamer Geschwindigkeit vermischen lassen, dann 5 min bei mittlerer Geschwindigkeit kneten. Es ist am Anfang sehr wichtig, den Rand des Kessels mit einem Teigschaber sauber zu kratzen, damit auch alle Zutaten in den Teig kommen.

Nach dem Knetvorgang die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und 45 min an einem warmen Ort ruhen lassen. Der Teig ist nach dem Kneten sehr weich, zieht aber während der Ruhephase noch nach und wird etwas fester.

Nach der Teigruhe den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einer Kugel kneten.

Den Teig dann halbieren und zu 2 Broten formen. Anschließend die Brote entweder mit Wasser abstreichen und auf das Backblech legen oder alternativ die Brote nach dem Abstreichen für eine rustikale Note in etwas Mehl wälzen und dann auf das Backblech mit Backpapier legen.

Nach der Gare von 25 - 30 min die Gebäcke nach Wunsch einschneiden. Das Messer dabei schräg halten (ca. 45° Grad) und nicht tiefer als 5 mm schneiden.



Den Ofen passend auf 240°C Umluft oder 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine leere feuerfeste (Metall-)Schüssel auf den Ofenboden stellen.

Beim Einschieben der Gebäcke in den Ofen ein Glas Wasser in die aufgeheizte Form schütten und den Ofen sofort schließen. Denn Ofen nach 5 min dann auf 220°C Umluft oder 230°C Ober-/Unterhitze zurückdrehen und fertig backen.

Die Backzeit beträgt je nach Ofen 40 bis 50 min.



Tipp 1:

Die Brote in ein Gärkörbchen geben, so erhält man ein schönes Muster und eine schöne Form. Dafür das Gärkörbchen mit Mehl ausstauben, dann den Teig zur Kugel formen und mit der glatten Oberfläche nach oben ins Gärkörbchen legen. Das Gärkörbchen kann auch dicker mit Mehl gestaubt werden, wenn man ein bemehltes Brot möchte. Nach der Gare das Brot aus dem Gärkörbchen auf das Backblech mit Backpapier stürzen.



Tipp 2:

Wenn Körner oder Saaten in den Teig gegeben werden sollen, dann bitte nicht mehr als 60 bis 70g Körnermischung nehmen. Die Körner mit der gleichen Menge kochenden Wassers mischen und 30 min bei Zimmertemperatur quellen lassen.

Den Teig herstellen und 1 min vor Ende der Knetzeit die gequollene Körnermischung mit dem ganzen restlichen Wasser in den Teig geben. Drauf achten, dass die Körner gleichmäßig verteilt sind.

Wenn man die Körner ohne Einweichen in den Teig gibt, ziehen sie beim Backen Wasser und der Teig geht nicht auf.

Die Körnermischung kann auch am Abend vorher vorbereitet werden und abgedeckt im Kühlschrank stehen. Es ist nur wichtig, dass die Mischung Raumtemperatur hat, bevor sie in den Teig kommt.