

kreativbackmischung



Bio-Dinkelvollkornbrot - grob gemahlen -

von Brotsommelier

Jim Jessau

Kreativrezept:
Kartoffel

100g Kartoffel, geraspelt
Topping: 50g Kartoffel
280g kaltes Leitungswasser
Optional: 10g Honig

Schritt 1:



Tüteninhalt in eine große Schüssel geben. Optional: 10g Honig hinzugeben.

280g kaltes Leitungswasser hinzugeben, zu einer homogenen Masse vermengen.

Teig für 1 Stunde im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen.

Schritt 2:



100g Kartoffelraspel in den Teig geben und gut untermischen. Teig in die Backform geben.

TIPP: Kartoffeln möglichst grob raspeln. Sie verlieren während des Backens Wasser und werden dadurch kleiner.

Mit Klarsichtfolie abdecken. Im Kühlschrank 5-24 Stunden reifen lassen.

Schritt 3:



Ofen auf 240°C vorheizen, Ober-/Unterhitze. Auflaufform auf den Boden des Ofens stellen.

Form auf das Backblech stellen, Ofen auf 200°C runterstellen.

Für Dampf: Wasser in die heiße Auflaufform gießen.

Backzeit: 60-70 Minuten.

Schritt 4:



Brot aus dem Ofen holen. Direkt aus der Form holen, auf einem Rost auskühlen lassen.

TIPP: Das Brot muss unbedingt Luft von unten kriegen, sonst bildet sich Feuchtigkeit.