

9. Juni 2009

Möhren-Kartoffel-Brot

Ein Rezept aus der eigenen Küche. Da die Möhren langsam in ein Schrumpeldasein zu fallen drohten, wurde ein Brot daraus gemacht. Das Brot schmeckt herzhaft kartoffelig. Auch die Möhren sind geschmacklich erkennbar. Die Krume ist locker und weich, die Kruste elastisch und rustikal.

Vorteig

- 50 g Weizenmehl 1050
- 50 g Roggenmehl 1150
- 100 ml Wasser
- 1 g Trockenhefe

Hauptteig

- 100 g Weizenmehl 1050
- 100 g Roggenmehl 1150
- 15 g Weizenmalzschrot
- 15 g Weizenkleie
- 2 g Trockenhefe
- (3 g Backmalz)
- 1 Teelöffel Salz
- 3 Möhren
- 2 große Kartoffeln
- 2 Esslöffel Olivenöl
- ein kleines Bund Petersilie
- Pfeffer

Die Zutaten für den Vorteig zu einem Teig kneten und ca. 10-12 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Anschließend alle anderen Zutaten zugeben, Möhren und Kartoffeln mit einer groben Reibe zerkleinern und den Teig 10-15 Minuten auf mittlerer Stufe kneten. Der Teig ist relativ klebrig und deshalb schwierig mit den Händen zu bearbeiten. Nach dem Kneten 30 Minuten ruhen lassen, danach Petersilie und etwas Pfeffer zugeben und erneut 5-8 Minuten kneten. In einem Gärkorb den zu einem Laib geformten Teig 45-60 Minuten gehen lassen. Im auf 250°C vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten lang backen. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 190°C herunterregeln.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden



www.brotbacken.de