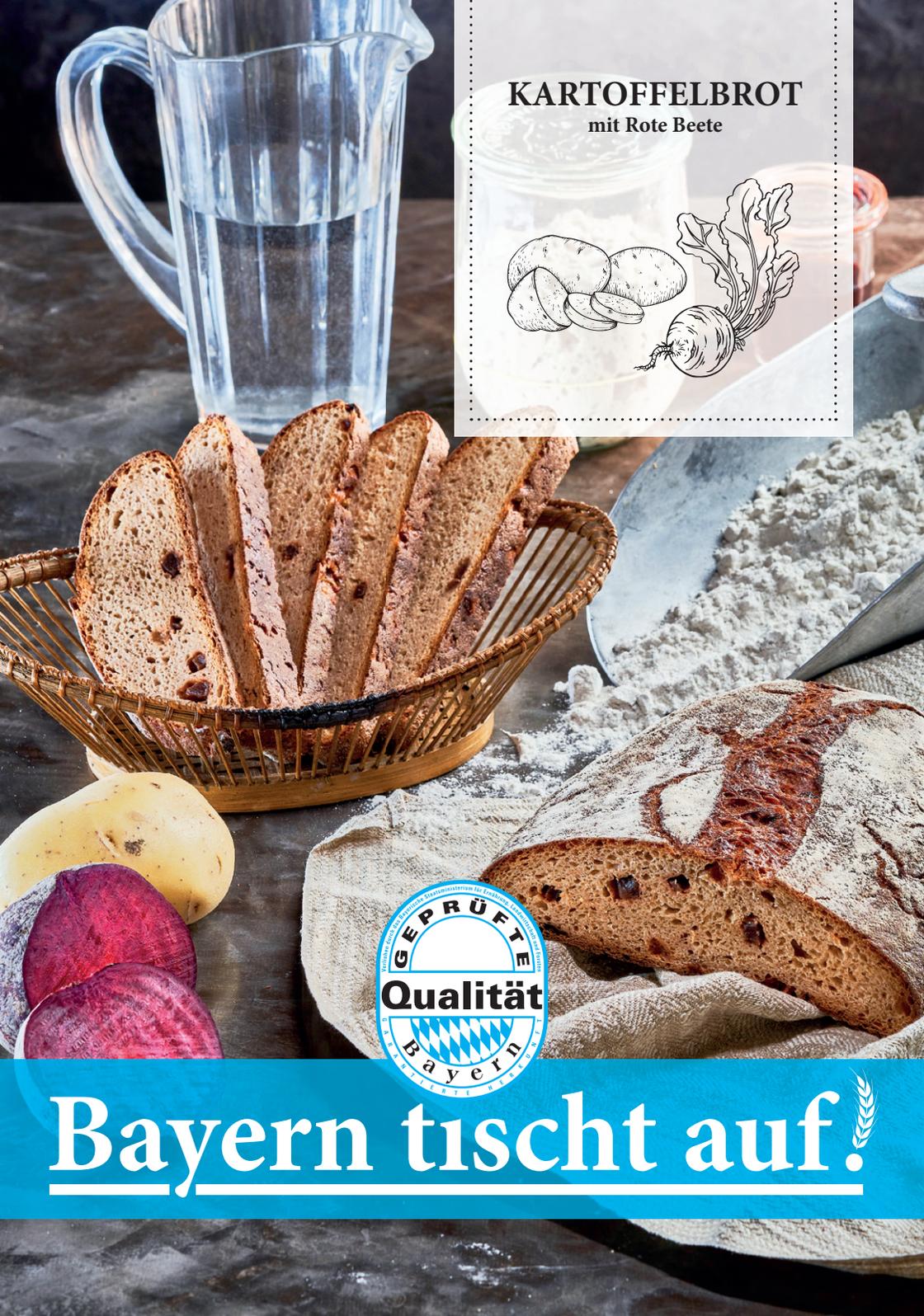


KARTOFFELBROT

mit Rote Beete



Bayern tischt auf.



KARTOFFELBROT

mit Rote Beete

ZUTATEN

für den Sauerteig

- 180 g Kartoffeln, *gekocht, geschält und mit der Gabel zerdrückt*
- 100 g Wasser (75°C)
- 120 g Roggenvollkornmehl
- 24 g reifes Anstellgut (Roggen T200)

ZUBEREITUNG

Für den Sauerteig das heiße Wasser mit den zerdrückten Kartoffeln vermengen. Mehl und Anstellgut zugeben und gut verrühren.

Bei Raumtemperatur (ca. 20°- 22°C) abgedeckt für 12-16 Stunden reifen lassen bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Danach alle Zutaten mit dem fertigen, reifen Sauerteig für 8 Minuten auf niedriger Stufe in der Küchenmaschine rühren. Anschließend für 2-3 Minuten auf mittlerer Stufe zu einem mittelfesten, klebrigen aber elastischen Teig kneten.

Dann mithilfe eines Teigschabers die Rote Beete- und Kartoffelwürfel einarbeiten. Den Teig auf

ZUTATEN

für den Hauptteig

- 470 g Dinkelmehl Typ1050
- 160 g Wasser (45°C)
- 80 g Rote Beete Saft
- 12 g Salz
- 12 g Butter, *zimmerwarm*
- 8 g Hefe, *in etwas warmen Wasser aufgelöst*
- 40 g Rote Beete-Würfel
- 40 g Kartoffelwürfel

einer leicht bemehlten Arbeitsfläche formen, mit Schwung in ein bemehltes Gärkörbchen geben und für 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Beim Einschieben des Brotes (ohne Gärkörbchen auf Blech mit Backpapier stürzen) ein Glas Wasser auf den Boden des Backofens schütten und schnell die Backofentür wieder schließen. Im vorgeheizten Backofen bei 250°C für 10 Minuten backen. Dann die Backofentür kurz öffnen, damit die Luftfeuchtigkeit entweichen kann. Bei 190°C für etwa weitere 45 Minuten backen.



Bayern tischt auf!