



Kartoffel-Bärlauch-Dinkelbrot

Zutaten

- 300 gekochte Kartoffeln
- 100 g Roggenmehl
- 600 g Dinkelmehl
- 1 Eßl Bärlauchpaste
- 1 Tl Honig
- 5 g Frischhefe
- 1 Tl Salz
- 1 Tl Brotgewürz
- ca 200 ml lauwarmes Wasser

Equipment

- Gußeisentopf ca. 5 Liter

Zubereitung

Schritt 1 – Kartoffeln vorbereiten

Die geschälten, gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und zusammen mit dem Dinkel- und Roggenmehl in eine große Schüssel geben.



Schritt 2 – Hefe aktivieren

Die Frischhefe in einer kleinen Schüssel mit etwas lauwarmem Wasser und dem Honig auflösen. In der Mitte der Mehlmischung eine Mulde formen, das Hefewasser hineingeben und abgedeckt ca. 10 Minuten gehen lassen.

Schritt 3 – Teig kneten

Den Teigansatz in eine Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken langsam kneten. Salz und Brotgewürz hinzufügen, zum Schluss die Bärlauchpaste einarbeiten. Das Wasser nach und nach zugeben, bis ein geschmeidiger Brotteig entsteht, der nicht mehr klebt. Wer zu viel Wasser erwischt, knetet einfach noch etwas Mehl unter.

Schritt 4 – Über-Nacht-Gare

Den Teig abgedeckt in einer Schüssel über Nacht an einem ruhigen, kühlen Ort gehen lassen.

Schritt 5 – Falten & zweite Gehzeit

Am nächsten Tag den Teig herausnehmen, einmal falten und mindestens 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Schritt 6 – Backen im Gusseisentopf

Den Backofen auf höchster Stufe vorheizen. Den Teig erneut kurz falten und in den Gusseisentopf legen. Nochmals kurz gehen lassen, dann oben einschneiden. Das Brot in den Ofen schieben und 15 Minuten auf Höchststufe backen – dabei mehrmals mit einer Sprühflasche Wasser einsprühen, um Dampf zu erzeugen. Anschließend die Temperatur auf 180 °C reduzieren und weitere ca. 45 Minuten backen.

Schritt 7 – Klopfest & Abkühlen

Das Brot ist fertig, wenn es beim Klopfen auf den Boden hohl klingt. Auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen – am besten mindestens 30 Minuten vor dem Anschneiden.