



Kartoffel-Kürbis-Brot selber backen

Mein rustikales Kartoffel-Kürbis-Brot aus dem gusseisernen Topf begeistert mit einer krachenden Kruste und einer unvergleichlich saftigen Krume. Die Kombination aus selbst angesetztem Sauerteig, gekochten Kartoffeln und mildem Hokkaido-Kürbis sorgt dafür, dass dieses Krustenbrot tagelang frisch bleibt.

Kochutensilien

- 1 Gusseisentopf mit Deckel
- Backpapier

Zutaten

- 50 g Sauerteig-Starter (reifes Anstellgut)
- 450 g Roggenmehl (Type 1150)
- 180 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 160 g Kürbisfruchtfleisch (Hokkaido)
- 1 TL Salz
- 5 g frische Hefe
- 200 ml Wasser (lauwarm)

Zubereitung

Sauerteig-Starter ansetzen

Für den Sauerteig-Starter müsst Ihr bereits 5 Tage vorher einen Sauerteigansatz ansetzen. Dafür verrührt Ihr 100 g Roggenmehl mit 100 g ca. 30°C warmen Wasser, deckt die Schüssel mit dem Ansatz ab und stellt es an einen warmen Ort. Dies wiederholt Ihr am 2. / 3. & 4. Tag. Immer 100 g Mehl und 100 g lauwarmen Wasser dazu geben und verrühren. Am 5. Tag ist dann ein reifes Anstellgut fertig. Es riecht leicht säuerlich, aber angenehm. Der Sauerteig hält in einem verschlossenem Schraubglas bis zu einer Woche im Kühlschrank.

Vorteig ansetzen:

Nimm 50 g von deinem reifen Sauerteig-Anstellgut ab und mische es in einer Schüssel mit 450 g Roggenmehl und 200 ml lauwarmem Wasser. Den Vorteig abgedeckt für 16 bis 24 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.



Kartoffeln & Kürbis vorbereiten:

Die Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, anschließend pellen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffelmasse abkühlen lassen. Das Kürbisfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden, in kochendem Wasser ca. 5 Minuten blanchieren, herausheben und ebenfalls abkühlen lassen.

Hauptteig kneten:

Den gegangenen Vorteig zusammen mit der durchgedrückten Kartoffelmasse, den blanchierten Kürbiswürfeln und dem Salz in eine Rührschüssel geben. Die 5 g Hefe in einem winzigen Schluck lauwarmem Wasser auflösen und dazugeben. Alles mit dem Knethaken der Küchenmaschine zuerst 6 Minuten auf kleiner Stufe, dann nochmals ca. 3 Minuten auf hoher Stufe verkneten. (Tipp: Ist der Teig noch zu feucht, einfach ein klein wenig Mehl nachgeben).

Teigruhe im Topf:

Den fertigen Brotteig in den mit Backpapier ausgelegten Gusseisentopf geben und abgedeckt eine weitere Stunde ruhen lassen.

Backofen vorheizen:

Den Backofen rechtzeitig auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine feuerfeste Schüssel mit Wasser auf den Ofenboden stellen.

Brot backen:

Den Brotteig an der Oberfläche tief einschneiden und mit einer Sprühflasche leicht mit Wasser bestäuben. Den Deckel auf den Gusseisentopf setzen und das Brot zunächst 15 Minuten backen. Danach den Deckel abnehmen und das Krustenbrot für weitere 45 Minuten goldbraun und knusprig fertig backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und am besten lauwarm mit etwas Butter genießen!