



Rustikales Kartoffelbrot: Mein Lieblingsrezept mit Feigen-Walnuss-Aufstrich

Außen eine krachende Kruste, innen dank der gekochten Kartoffeln unvergleichlich saftig: Mein Kartoffel-Dinkel-Brot mit Roggenanteil ist ehrliches Handwerk, das sich tagelang frisch hält. Gekrönt wird das Ganze von einem cremigen Ziegenfrischkäse-Aufstrich mit gerösteten Feigen und knackigen Walnüssen. Ein süß-herzhafter Herbsttraum, der mit meiner detaillierten Schritt-für-Schritt-Anleitung absolut gelingsicher ist!

Kochutensilien

- Gusseiserner Topf
- Gärkorbchen

Kartoffel-Dinkel-Brot mit Roggenanteil

Zutaten Vorteig (Poolish):

- 100 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 100 g Wasser (kalt)
- 0,5 bis 1 g Frischhefe (ca. ein erbsengroßes Stück)

Zutaten Hauptteig:

- Der reife Vorteig
- 465 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 100 g Roggenmehl (Typ 1150)
- 680 g mehligkochende Kartoffeln
- 120 ml Wasser
- 2 TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- 3 bis 5 g Frischhefe

Zubereitung

Vorteig: Die Hefe im kalten Wasser auflösen, das Dinkelmehl einrühren und abgedeckt bei Raumtemperatur für ca. 12 Stunden reifen lassen.



Kartoffeln vorbereiten: Die Kartoffeln kochen, vollständig ausdampfen lassen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Gut abkühlen lassen.

Hauptteig kneten: Die restliche Hefe im Wasser (120 ml) auflösen. Alle Zutaten (Vorteig, Dinkelmehl, Roggenmehl, Kartoffelmasse, Hefewasser, Olivenöl und Salz) in eine Rührschüssel geben. Die Maschine zwingend nur auf der langsamsten Stufe laufen lassen. Den Teig 5 bis maximal 8 Minuten schonend kneten, bis sich alles gut verbunden hat, um das empfindliche Dinkel-Klebergerüst nicht zu zerstören.

Stockgare & Falten: Den Teig abdecken und für 1 bis 1,5 Stunden ruhen lassen. In dieser Zeit den Teig zwei- bis dreimal in der Schüssel dehnen und falten (Stretch & Fold), um Spannung aufzubauen.

Formen: Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, schonend rundwirken (nicht mehr stark kneten!) und in ein Gärkörbchen geben (oder auf ein bemehltes Tuch).

Stückgare: Den Laib nochmals 30 bis 45 Minuten gehen lassen, bis er deutlich an Volumen zugenommen hat.

Backen: Einen gusseisernen Topf samt Deckel rechtzeitig im Ofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Teigling in den heißen Topf stürzen, Deckel schließen und in den Ofen geben. Nach 20 Minuten den Deckel abnehmen, die Temperatur auf 220 °C reduzieren und das Brot weitere 20 bis 25 Minuten kräftig und rösch ausbacken. Es ist fertig, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt. Auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Gerösteter Feigen-Ziegenkäse-Aufstrich mit Walnuss-Crunch

Zutaten:

- 7–8 frische Feigen
- 200–250 g Ziegenfrischkäse (alternativ Doppelrahmfrischkäse)
- Ein Spritzer frischer Zitronensaft
- Etwas Honig
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- Walnüsse (Menge nach Belieben)

Zubereitung Aufstrich:

Feigen rösten: Die frischen Feigen in Spalten schneiden, leicht mit etwas Honig vermengen und auf einem Blech für 10 bis 15 Minuten im heißen Ofen anrösten. Das entzieht das überschüssige Wasser und intensiviert den Geschmack enorm. Abkühlen lassen und grob hacken.



Walnüsse vorbereiten: Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften. Abkühlen lassen und mit einem Messer grob hacken.

Creme anrühren: Den Ziegenfrischkäse in einer Schüssel glattrühren. Mit Salz, Pfeffer und einem guten Spritzer Zitronensaft abschmecken, um der Süße der Feigen etwas Säure entgegenzusetzen.

Zusammenstellen: Die abgekühlten, gehackten Feigen unter die Käsecreme heben. Kurz durchziehen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken und kurz durchziehen lassen.