



Kartoffel-Roggenbrot selber backen: Würziger Genuss, der tagelang frisch bleibt und einen herbstlichen Salat

Ein rustikales Kartoffel-Roggenbrot ist absolut ehrliches Bäckerei-Handwerk für die eigene Küche. Der kräftige Roggen bringt eine wunderbar herzhaft Würze mit, während die Kartoffel dafür sorgt, dass die Krume tagelang elastisch, feucht und frisch bleibt.

Kochutensilien

- Gusseiserner Topf
- Gärkorbchen

Zutaten

Für den Sauerteig

- 200 g Kartoffeln mehligkochend
- 140 g Roggenmehl Typ 1150
- 120 g Wasser
- 30 g aktives Roggen-Anstellgut
- 3 g Salz

Für den Hauptteig

- Sauerteig
- 450 g Dinkelmehl Typ 630
- 100 g Kartoffelflocken
- 80 g Walnüsse
- 280 g Wasser
- 14 g Öl
- 12 g Salz

Für den herbstlicher Salat

- 1/4 Stück Rotkohl
- 1/4 Stück Weißkohl
- 4 Stangen Staudensellerie
- 2 Eßl Haselnüsse
- 1 rote Zwiebel



- 1 TL Senf
- 2 Eßl Mayonaise
- 1 Eßl Sauerrahm
- 1 Prise Zucker
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln vorbereiten:

Die mehligkochenden Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, abgießen und kurz ausdampfen lassen. Anschließend heiß durch eine Kartoffelpresse drücken und auf Lauwarm abkühlen lassen.

Teig ansetzen:

Die frische Hefe zusammen mit etwas lauwarmem Wasser und dem Honig/Zuckerrübensaft auflösen. Das Roggenmehl und Weizen- bzw. Dinkelmehl mit dem Salz in einer Rührschüssel mischen.

Schonend kneten:

Die abgekühlte Kartoffelmasse, das Hefewasser und das restliche Wasser zu den Mehlsorten geben. Auf niedrigster Stufe der Küchenmaschine schonend für ca. 5 bis 8 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Stockgare:

Den Teig abdecken und an einem warmen Ort für etwa 1 bis 1,5 Stunden ruhen lassen, bis sich sein Volumen deutlich vergrößert hat.

Formen & Stückgare:

Den Teigling auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche stürzen, vorsichtig von außen nach innen falten und zu einem rundlichen Laib wirken. Mit dem Schluss nach oben in ein gut bemehltes Gärkörbchen legen und abgedeckt nochmals 45 Minuten gehen lassen.



Im Topf ausbacken:

Den gusseisernen Topf samt Deckel rechtzeitig im Ofen auf 240 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Teigling vorsichtig in den heißen Topf stürzen, Deckel schließen und 30 Minuten backen. Danach den Deckel abnehmen, die Temperatur auf 210 °C reduzieren und das Brot in weiteren 15–20 Minuten kräftig und rösch zu Ende backen. auf einem Gitter auskühlen lassen (Klopftest: Klingt die Unterseite hohl, ist es perfekt!).

Ein Tipp, den gusseisernen Topf im Ofen kräftig vorzuheizen. Der geschlossene Topf fängt die Teigfeuchtigkeit auf, wirkt wie ein Profi-Dampfbackofen und beschert dem Laib diesen unverwechselbaren Krusten-Knack.

Herbstlicher Salat

Den Weiß- und Rotkohl putzen und hauchdünn hobeln. Den Stangensellerie waschen und ebenfalls in hauchdünne Scheiben hobeln. Die Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel geben und mit den Händen durchkneten und mischen.

Die Haselnüsse in einer Pfanne rösten und grobzerkleinern. Nun die restlichen Zutaten mit den Haselnüssen zu dem Salat geben und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und durchziehen lassen.