

Kartoffel-Baguette



Zutaten fürs Baguette:

- 550 g Weizenmehl Typ 550
- 50 g Dinkelmehl
- 135 g gekochte Kartoffeln
- 1/2 Würfel Hefe
- 1 TL Honig
- 1 TL Salz
- 150 - 200 ml Wasser
- 2 EL Olivenöl

Außerdem:

- Baguette-Blech*

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen. Wenn sie gar sind, abschütten und pellen. Durch eine Kartoffelpresse zweimal drücken und ausdampfen lassen.

Die Hefe in einer Schale mit lauwarmen Wasser (Vorsicht!! kein heißes Wasser) mit einem Löffel Honig auflösen.

Das Weizenmehl, das Dinkelmehl und das Salz in eine Schüssel geben und vermischen. In der Mitte eine Kuhle machen und die aufgelöste Hefe hineingeben. Zugedeckt an einem warmen Ort für ca. 10 Minuten gehen lassen.

Die Kartoffeln in die Schüssel mit dem Mehl geben und mit etwas Olivenöl in mit einer Küchenmaschine auf niedriger Stufe kneten. Etwas Wasser hinzugeben, dabei darauf achten das der Brotteig nicht zu nass wird. Den Teig in der Schüssel abdecken und an einem ruhigen (ohne Zug), warmen Ort ruhen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rundwirken.

" Das Rundwirken ist beim Brotbacken eines der wichtigsten Faktoren, denn es verleiht dem Brot eine schöne Spannung, damit es beim Backen im Ofen aufgehen kann."

Kartoffel-Baguette

Anschließend den Teig in 3 Teile schneiden und die Baguettes formen. Die Baguettes auf ein Baguette Blech* geben, mit einem Messer einschneiden und nochmal ca. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Baguette in den Ofen auf die 2.Schiene von unten schieben. Eine Schüssel mit Wasser auf den Boden stellen und ca. 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 180° C herunter drehen, die Schüssel mit Wasser entfernen und weitere 25 Minuten backen.

Ob die Baguettes fertig sind erkennt ihr am Klopfest. Sie sollten etwas hohl klingen. Aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

