

Kartoffel-Bärlauch-Baguette & Brötchen



Zutaten:

- 200 g Kartoffel mehligkochend
- 340 g Mehl Typ 550
- 2 TL Bärlauchpesto
- 5 g Hefe (oder 20 g wenn kein Anstellgut verwendet wird)
- 100 g Sauerteig Anstellgut
- 100 ml lauwarmes Wasser
- 200 ml Kartoffelwasser abgekühlt
- 1 TL Salz
- 1 TL Honig

Zubereitung:

Die Hefe in ca. 100 ml lauwarmem Wasser auflösen und ein Teelöffel Honig hinzugeben. Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel vermischen und in der Mitte eine Kuhle machen. Das Hefewasser hineingeben und ca. 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Wenn Sie weich sind, das Wasser abschütten und 200 ml auffangen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit dem Kartoffelwasser abkühlen lassen.

Das Mehl mit dem Hefewasser in einer Küchenmaschine zu einem Teigling verkneten und nochmal 30 bis 40 Minuten an einem warmen Ort, abgedeckt gehen lassen.

Nachdem der Teigling etwas aufgegangen ist und die Kartoffeln abgekühlt sind alles zusammen mit dem Anstellgut (wer es ohne Anstellgut macht hat ja vorher schon die 20g Hefe aufgelöst, somit entfällt in diesem Schritt die Zugabe des Anstellgutes) Bärlauchpesto und dem Kartoffelwasser gut verkneten. Den Teigling auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchwalken und mehrmals falten. dann in Form bringen, oben etwas einschneide und auf ein Backblech mit Backpapier geben und nochmals abgedeckt ca. 20 min gehen lassen.

Den Backofen auf 220° C erhitzen und eine Schüssel mit Wasser auf den Boden stellen. Wenn der Backofen die Temperatur erreicht hat die Kartoffel-Bärlauch-Stangen hineingeben und 10 Minuten backen. Anschließend die Schüssel mit dem Wasser herausnehmen und die Temperatur auf 190° C reduzieren. Weitere 15-20 Minuten backen, die Backzeit ist abhängig von der Größe und Dicke der Baguettes.

Alles aus dem Backofen herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.