

Kartoffel Kürbis Brot im Topf gebacken



Zutaten:

- 50 g Sauerteig Starter
- 450 g Roggenmehl Typ 1150
- 180 g Kartoffeln, vorwiegend festkochende
- 160 g Kürbisfruchtfleisch (Hokkaido)
- 1 TL Salz
- 5 g Hefe
- 200 ml Wasser

Außerdem:

- 1 Gusseisentopf mit Deckel
- Backpapier

Zubereitung:

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.

Für das Brot nun zuerst den Vorteig machen, dafür 50 g vom Sauerteig - Anstellgut wegnehmen und mit 450 g Mehl und 200 ml lauwarmen Wasser mischen und wieder 16 - 24 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Im nächsten Schritt die Kartoffeln in Salzwasser kochen, danach pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Abkühlen lassen und in eine Schüssel geben. Das Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden und in kochendem Wasser ca. 5 Minuten blanchieren, herausholen und abkühlen lassen. Zum Schluss den Vorteig mit der Kartoffelmasse und den Kürbisfleisch in eine Rührschüssel geben. 5 g Hefe in etwas lauwarmen Wasser auflösen und zum Teig geben. Nun alles mit dem Knetaken 6 Minuten auf kleiner Stufe verkneten, dann nochmal ca. 3 Minuten auf hoher Stufe. Den Teig in den Topf mit Backpapier geben und eine weitere Stunde ruhen lassen. Wenn der Teig zu feucht ist dann noch etwas Mehl hinzugeben.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen und eine Schüssel mit Wasser auf den Boden stellen.

Den Brotteig tief einschneiden, mit einer Sprühflasche nochmal bestäuben und mit dem Deckel verschließen. Nun das Brot 15 Minuten backen. Den Deckel vom Topf nehmen und weitere 45 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.