

KARTOFFEL-DINKEL-BROT

Zubereitung:

Den Backofen auf 250°C Ober/Unterhitze einstellen und den gusseisernen Topf hineinstellen.

Nach der Ruhephase den Teig in den vorgeheizten gusseisernen Topf auf ein Stück Backpapier setzen, etwas einschneiden, kurz mit einer Spritzflasche mit Wasser besprühen, zudecken und in den Ofen stellen, ca 1 Minuten auf 250°C backen.

Den Backofen im nächsten Schritt auf 200°C reduzieren und das Brot ca. 40 Minuten weiter backen lassen. Dann aus dem Topf herausholen und nochmals ca. 15 Minuten frei backen. Klopftest machen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

In all der Zeit die ich jetzt schon Brot backe, habe ich gelernt das die Brote es lieben wenn Sie langsam im abgestellten Backofen bei offener Tür auskühlen können.

Zum Schluss noch der Bärlauchquark:

Für den Bärlauchquark habe ich ca. 10 Blätter Bärlauch mit etwas Knoblauchöl (optional Neutrales Pflanzenöl) pürieren. In eine Schüssel einen Becher Quark geben, den pürierten Bärlauch, eine kleingeschnittene Frühlingszwiebel und einen Schuss Milch hineingeben und cremig rühren. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

