

Kartoffel-Roggenbrot mit Walnüssen



Zutaten:

Für den Sauerteig:

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

Für den Hauptteig:

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

Zubereitung:

Die Kartoffeln gut waschen und vierteln. In einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Wenn die Kartoffeln fertig sind abschütten und ausdampfen lassen. Mit der Schale durch eine Kartoffelpresse drücken. In einer Schüssel mit Wasser die Kartoffel verrühren. Das Roggenmehl mit Salz und dem Anstellgut zugeben und zu einem klebrigen Teig verarbeiten. Die Schüssel zugedeckt über Nacht bei Raumtemperatur gehen lassen.

Am nächsten Tag, das Dinkelmehl mit den Kartoffelflocken, Wasser, Salz, grobgehackte Walnüsse und Öl zu dem Vorteig geben und alles mit einer Küchenmaschine für ca. 10 Minuten auf mittlerer Stufe durchkneten.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und mit den Händen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche falten. Mit der Faltkante nach unten in ein Gärkörbchen geben und zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Gusseisernen Topf im Backofen bei 220°C beo Ober- und Unterhitze erwärmen. Ein Stück Backpapier zurecht schneiden und in den aufgeheizten Topf geben. Den Brotteigling aus dem Gärkörbchen in den Topf stülpen. Mit etwas Wasser einsprühen, mit dem Deckel verschließen und für 15 Minuten im Ofen bei 220°C backen.

Nach 15 Minuten die Temperatur auf 180°C reduzieren und für 30 Minuten weiterbacken. Anschließend das Brot aus dem Topf holen und weitere 15 Minuten frei backen.

Wenn das Brot fertig ist den Backofen abstellen und die Tür öffnen das Brot langsam darin abkühlen lassen.