

Kartoffel - Baguette

Kategorien: Brot, Gemüse, Exotisch, Pikant

Zutaten für: 2 Portionen

350	Gramm	Aeltere mehlig Kartoffeln
25	Gramm	Hefe
100	ml	Lauwarmes Wasser
2	Teel.	Meersalz
400	Gramm	Dinkel
100	Gramm	Roggen
1	Teel.	Kuemmell
1/2	Teel.	Anis
1	Teel.	Fenchel
25	Gramm	Butter

Anleitung:

Die Kartoffeln weich kochen. Inzwischen die Hefe, das Wasser und das Salz in einer Rührschüssel verrühren. Den Dinkel und den Roggen zusammen mit den Gewürzen fein mahlen. So viel Mehl mit dem Hefewasser verrühren, dass ein weicher Vorteig entsteht. Den Teig zugedeckt gehen lassen, bis die Kartoffeln fertig sind. Die Kartoffeln schälen, durch die Kartoffelpresse zu dem Vorteig pressen. Die lauwarme Masse unterrühren, die Butter zerlassen und lauwarm unter den Teig rühren. Das restliche Mehl dazu geben und den Teig 10 Minuten mit dem Knethaken der Kuchenmaschine durchkneten. Der; ca. Teig sollte glatt, elastisch und noch leicht klebrig sein. Zugedeckt 40-50 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen fast verdoppelt hat. 1 Backblech gründlich einfetten, den Backofen auf 220 Grad vorheizen, den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und halbieren. Aus jeder Hälfte eine glatte Kugel rollen und diese zu 1 etwa 25 cm langen Rolle formen. Beide Teigrollen auf das Backblech legen und mit einem Tuch bedeckt etwa 6 Minuten gehen lassen. Die Brote mit Wasser oder Ei bestreichen und die Kurbiskerne in einem hübschen Muster auflegen oder anders bestreuen und leicht andrücken. Die Brote mit einem spitzen Messer in der Mitte längs etwa 1 1/2 cm tief einschneiden, weil sie sonst ungleichmäßig aufreißen.

Das Blech in den Backofen (Mitte) schieben. Nach 10 Minuten Backzeit auf 200°C zurückschalten und die Brote noch etwa 25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind und beim Anklopfen auf der Unterseite hohl klingen. Die Brote auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Dieses lockere, leichte Brot kann man bereits 6 Stunden nach dem Backen anschneiden. So schmeckt es am besten, hält sich aber bei kühler Lagerung 3-4 Tage. Das Brot ist neutral gewürzt und passt zu pikanten und süßen Brotaufstrichen.

Interessante Varianten erhält man auch mit anderen Gewürzen und Kräutern, wie Koriander, Muskat oder Thymian, Oregano oder Schabziegerklee