

Roggen – Dinkel Mischbrot Mit Kartoffel und Körner

Zutaten

250g Roggenmehl, Typ 1370 oder 1150
230g Dinkelmehl, Typ 1050
320g Wasser, Handwarm
13g Salz
5g Zucker
80g rohe, geriebene Kartoffel
25 g Anstellgut oder 1 EL milder Essig,
10 – 12g Hefe, frisch
3 EL Sonnenblumenkerne
2 EL Kürbiskerne
1 EL Leinsamen
1 EL Sesam
1 TL Brotgewürz, optional



So funktioniert es!

Mehle, Brotgewürz, Salz, Zucker in der Rührschüssel vermischen.

In die Mitte des Mehls eine kleine Mulde machen.

Die Hefe, dazu bröseln, Körner, geriebene Kartoffel, das Anstellgut und das Wasser dazugeben.

Mit einem Rührlöffel, die Hefe und das Wasser, mit etwas Mehl vom Rand der Mulde vermischen, sodass ein flüssiger Brei entsteht.

So geht es weiter!

So stehen lassen, bis die Hefe anspringt und sich kleine Bläschen im Brei bilden. Ca. 15 Minuten.

Anschließend mit der Küchenmaschine den Teig für ca. 3 - 4 Minuten zu einem leicht klebenden Teig kneten.

Ruhe Zeit!

Den Teig für 3 - 4 Std. abgedeckt, bei Raumtemperatur, gehen lassen.

Nach der Zeit, auf bemehlter Arbeitsfläche noch mal kräftig durchkneten und für weitere 3 Std. abgedeckt, in der Rührschüssel gehen lassen.

Formen und backen!

Den Teig, vorsichtig aus der Schüssel, auf bemehlter Arbeitsfläche gleiten lassen und nur noch rund und anschließend länglich, für den kleinen Zaubermeister, formen und den Teigling etwas bemehlen.

In den Zaubermeister geben und mit Deckel, 55 Minuten bei 240C Umluft backen.

Die Temperatur auf 200C senken und weiter 10 Minuten im Ofen lassen.

Der Backofen wird nicht vorgeheizt!

Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Guten Appetit!