



Kartoffelbrot

mit Rote Bete



Kartoffelbrot mit Rote Bete

Zutaten

Für 4 Personen

Für den Sauerteig

- 180 g Kartoffeln
- 100 ml Wasser (75°C)
- 120 g Roggen-vollkornmehl
- 24 g reifes Anstellgut (Roggen T200)

Für den Hauptteig

- 470 g Dinkelmehl (Typ 1050)
- 160 g Wasser (45°C)
- 80 g Rote Bete Saft
- 12 g Salz
- 12 g Butter (zimmerwarm)
- 8 g Hefe (in warmen Wasser aufgelöst)
- 40 g Rote Bete-würfel
- 40 g Kartoffel-würfel

Zubereitung

Kartoffeln kochen, schälen und mit der Gabel zerdrücken. Für den Sauerteig das heiße Wasser mit den Kartoffeln vermengen. Mehl und Anstellgut zugeben und gut verrühren. Bei Raumtemperatur (ca. 20°–22°C) abgedeckt für 12–16 h reifen lassen bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Danach alle Zutaten mit dem fertigen, reifen Sauerteig für 8 min auf niedriger Stufe in der Küchenmaschine rühren. Anschließend für 2–3 min auf mittlerer Stufe zu einem mittelfesten, klebrigen aber elastischen Teig kneten.

Dann mithilfe eines Teigschabers die Rote Beete und Kartoffelwürfel einarbeiten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche formen, mit Schwung in ein bemehltes Gärkörbchen geben und für 2 h bei Raumtemperatur gehen lassen.

Beim Einschieben des Brotes (ohne Gärkörbchen auf Blech mit Backpapier stürzen) ein Glas Wasser auf den Boden des Backofens schütten und schnell die Backofentür wieder schließen. Im vorgeheizten Backofen bei 250°C für 10 min backen. Dann die Backofentür kurz öffnen, damit die Luftfeuchtigkeit entweichen kann. Bei 190°C für etwa weitere 45 min backen.