

KARTOFFELBROT

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Brot

Kastanie

300 g Kastanienmehl
1 kg Dinkelvollkornmehl; oder
--Dinkelruchmehl (Type 1050)
30 g Meersalz
60 g Hefe, frisch
600 ml ;\Wasser, ca. Menge
2 tb Pinienkerne

* QUELLE

- Erica Baenziger
- Das Kastanien-Kochbuch
- erfasst von Petra Holzapfel

Kastanien- und Dinkelmehl sowie Salz in einer Schüssel mischen. Eine Vertiefung formen. Die in wenig lauwarmem Wasser aufgelöste Hefe zusammen mit dem restlichen Wasser in die Vertiefung geben. Zu einem Teig zusammenfügen und 10 Minuten kräftig kneten. Der Teig hat die richtige Beschaffenheit, wenn er an den Händen nicht mehr klebt. Den Teigkloss in eine Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch decken. Teig 90 Minuten gehen lassen. Ofen auf 170°C vorheizen. Teig nochmal kräftig durchkneten und am Schluss die Pinienkerne einkneten. Aus dem Teig Brotlaibe formen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Die Oberfläche einige Male nicht zu tief einschneiden. Kastanienbrot auf mittlerem Einschub 35 Minuten backen.

Wichtig: Der Teig läuft etwas in die Breite. Wer ein hohes Brot wünscht, füllt den Teig in 2 gebutterte Kastenformen von 28 cm Länge. Die Backzeit bleibt sich gleich.

Tip: Bei kleinem Brotbedarf kann die Menge halbiert werden. Kastanienbrot, frische Butter und Kastanienhonig machen das Frühstück zum kulinarischen Erlebnis.