

Sauerampfer-Zitronen-Torte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Brot
Kartoffel

500 g Kartoffeln, gekocht
600 ml ; Wasser
3 tb Sirup, dunkel
250 g Natur-Sauerteig
1 Hefewürfel, frisch
400 g Weizenmehl
650 g Roggenmehl Typ 997
; Salz

* QUELLE : SWF4 RADIOLADEN

- Sendung vom 10.-14.03.97
- Brotrezepte
- Konvertiert: Peter Mess
- 20.11.97

Die gekochten Kartoffeln werden mit dem lauwarmen Wasser und dem Sirup zu einem glatten Brei verschlagen. Sauerteig, Hefe, Mehl und Salz dazugeben und gut unterrühren. Den sehr klebrigen Teig warm stellen und über Nacht gehen lassen.

Unter Mehlzugabe erneut durcharbeiten und vorsichtig zu einem Laib formen. In einer ausgefetteten Backform noch einmal gehen lassen. Mit schwarzem Kaffee oder Zuckerwasser abstreichen.

Bei 200 bis 220 Grad 60 bis 70 Minuten backen.