

Hier und heute



Rustikales Kartoffel-Speckbrot

Passend zur Winterzeit kreiert unser Bäckermeister Ralf Gießelmann ein rustikal-herzhaftes Kartoffel-Speckbrot. Dabei zeigt er wie die Kartoffeln am Besten in und auf das Brot kommen, das Brot die perfekte saftige Würze bekommt und die Kruste zum Knuspertraum wird.

Das Rezept

(von Ralf Gießelmann für zwei Brote à 500 g oder ein Brot à 1 kg)

Zutaten für die Kartoffel-Speckeinlage

- 250 g Kartoffeln
- 25 g Zwiebeln
- 25 g Speck (alternativ gekochter Schinken)

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, circa 10 Minuten kochen, in Scheiben schneiden und anbraten. Zwiebeln und Speck fein würfeln und ebenfalls anbraten. Danach alles abkühlen lassen.

Tipp: Wer mag kann die Kartoffeln auch mit Schale ins Brot geben, dabei aber dann die Triebansätze rausschneiden.

Zutaten für den Teig

- 100 g Roggensauerteig (fertig gekauft)
- 450 g Weizenmehl Type 1050 (alternativ 550er Mehl, dann die Wassermenge evtl. etwas erhöhen)
- 10 g Hefe
- 3 g Pfeffer (oder nach Belieben)
- 2-4 g Gewürze (z.B. Kümmel, Fenchel, Koriander oder eine Gewürzmischung, z.B. Ras el Hanout)
- ca. 330 ml Wasser
- etwas Mehl für die Arbeitsfläche
- ca. 8 g Salz

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und circa zehn Minuten bei langsamer Stufe und circa 6 Minuten auf schneller Stufe durchkneten. Zum Schluss die gebratene Kartoffel-Zwiebel-Speckmischung kurz unterkneten. Den Teig circa 20 Minuten ruhen lassen.

Dann den Teig entweder in 2 Stücke teilen oder im Ganzen lassen, je nachdem welche Brotgröße gewünscht ist und die Teigstücke rund- und langwirken. Die Teigstücke mit dem Teigschluss nach oben in Brotkörbe geben oder in ein Küchentuch legen und dieses an den Seiten so zudrehen, dass die Form erhalten bleibt. Die Teigstücke circa 60 Minuten ruhen lassen. Die Brote auf ein Backblech geben und zweimal schräg einschneiden.

Tipp: Als Deko in jeweils einen Schnitt drei bis vier Kartoffelscheiben legen. Die Kartoffelscheiben dünn mit Olivenöl einpinseln, so glänzen sie hinterher schöner.

Die Brote in den auf 240 Grad Umluft (alternativ 250 Grad Ober-Unterhitze) vorgeheizten Backofen geben, die Temperatur direkt auf 220 Grad Umluft (alternativ 230 Grad Ober-Unterhitze) runter stellen und circa 45 Minuten backen. Bei einem Brot von einem Kilogramm verlängert sich die Backzeit um zehn bis 15 Minuten.

Hier und heute



Info: Die Kosten für ein Brot à 500 g liegen übrigens bei circa 1,50€.

Tipp: Eine hitzefeste Schale in den Ofen stellen und diese mit Wasser füllen, so backt das Brot gleichmäßiger an den Schnittstellen aus.