

GASSENWIRT KARTOFFELBROT

Sauerteig Vollkorn

Zubereitung

1. Roggen-Vollkornmehl und Roggenmehl vermischen. In der Mitte des Mehls eine Mulde bilden.
2. Das Salz außen am Mehland verteilen bzw. einstreuen.
3. Sauerteig, Anis- und Kümmelsamen und das lauwarne Wasser in die Mehlmulde geben.
4. Alle Zutaten ca. 10 Minuten verkneten. Den Brotteig zudecken und an einem warmen Ort etwa zwei Stunden aufgehen lassen, sodass sich das Teigvolumen verdoppelt.
5. Den Brotteig halbieren und aus den Teigstücken zwei oder drei Laibe formen.
6. Diese auf ein bemehltes Backblech legen und mit einem Tuch abgedeckt nochmals 20 Minuten aufgehen lassen.
7. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ohne Umluft ca. 50 Minuten (je nach Größe) backen und mit Wasser etwas „beschwaden“.
8. Das Brot aus dem Ofen nehmen, auf ein Gitter mit Tuch ablegen und auskühlen lassen.

SERVIERTIPP

Das ausgekühlte, frisch gebackene Brot schmeckt wunderbar mit frischer, cremiger Südtiroler Butter. Diese kann sehr gerne mit frischem Schnittlauch angereichert werden.

