Kastanienbrot

Die Zubereitung von diesem Kastanienbrot dauert eine Weile, aber der Aufwand lohnt sich, denn mit diesem Rezept bekommt man ein außergewöhnliches, köstliches Brot.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 23,0 h

Gesamtzeit: 23,8 h

Zutaten

400 g	Weizenmehl (Type 1600)
180 g	Kastanienmehl
4 EL	Traubenkernmehl
1 TL	Flohsamenschalen
1.5 TL	Salz
1 TL	Trockenhefe
500 ml	Wasser (lauwarmes)

Zubereitung

1. Für das Kastanienbrot das Brot-, Kastanien- und Traubenkernmehl mit Flohsamenschalen, Hefe und Salz mischen. Langsam das Wasser dazu gießen und zu einem weichen Teig anrühren. Mit einem Tuch abdecken und über Nacht (ca. 18-20 Stunden) ruhen lassen.

2. Am nächsten Tag den Teig mehrmals kräftig durchkneten, dann abdecken und weitere 3 Stunden gehen lassen. In der Zwischenzeit einen Kochtopf mit Deckel in den Backofen stellen und den Backofen auf 250-275°C vorheizen.

3. Den Brotteig in den Kochtopf legen und mit geschlossenem Deckel 30 Minuten backen lassen. Deckel entfernen und weitere 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und servieren.

Tipp

Das Kastanienbrot mit Butter und Marmelade, Honig oder Zuckerrübensirup servieren.