

Kastanienbrot



ZUBEREITUNG:
15 MINUTEN + GEHZEIT



BACK- KOCHZEIT:
CA. 40 MINUTEN



ZUTATEN:

800 g Weizenmehl Type 0, Nr. 2
(W180/220)
200 g Kastanienmehl
680 ml Wasser
75 g Lievito Madre mit Trockenhefe
20 g Salz
1 EL Honig

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten zu einem homogenen Teig kneten. Den Teig mit einem feuchten Tuch zudecken und an einem warmen Ort für ca. 1 Stunde oder bis zur Verdoppelung des Teigvolumens gehen lassen.

Den Teig in 4 Stücke teilen, länglich formen und auf ein Backblech legen. Die Teiglinge nochmals zudecken und für ca. 60-90 Min. ruhen lassen bis sich das Teigvolumen verdoppelt.

Die Oberfläche über Kreuz einschneiden, mit Wasser befeuchten und im vorgeheizten Backofen bei 220°C backen. Nach 10 Min. die Temperatur auf 180°C senken und für ca. 25-30 Min. fertig backen.