

RANDEN-KÜRBIS-BROT



Zutaten

Hauptteig

220-240g Wasser
200g Randenpurée
400g Halbweissmehl
100g Ruchmehl
8g Kürbiskernöl
4g Frischhefe
10g Salz
Thymianblättchen

Kürbiskerne für's Topping

Den erdigen Geschmack der Rande/Roten Beete mag man oder nicht – aber ihre Farbenpracht lässt sicher niemanden kalt. Ihr meist purpurrotes Fruchtfleisch verdankt sie dem Farbstoff Betanin – auch Beetenrot genannt. Dieser ist wasserlöslich und reagiert empfindlich auf Licht und Wärme. Deshalb fand ich es sehr spektakulär, die einzelnen Herstellungsschritte dieses Brotes mit langer, kalter Teigführung farblich und fotografisch begleiten zu dürfen. Da musste ich mir wirklich ein paar Mal die Augen reiben, echt! Das Brot ist – aus Sicht der Randenliebhaberfraktion betrachtet – schlichtweg köstlich. Zusammen mit dem Kürbis-Aroma wird es hoffentlich auch deinen Gaumen kitzeln.

Zubereitung

Hauptteig

Zuerst die rohen oder gekochten Randen schälen und dann raffeln. Anschliessend im Cutter fei pürieren.

220-240g Wasser in die Knetschüssel geben. Nicht alles Wasser auf einmal zugeben, sondern nach Teigkonsistenz: das variiert je nach Wassergehalt der Rande und der Wasseraufnahmefähigkeit des Mehls. 200g Randenpurée, 400g Halbweissmehl, 100g Ruchmehl, 8g Kürbiskernöl, 4g Frischhefe, 10g Salz und eine Handvoll frische Thymianblättchen zugeben und auf niedriger Stufe zu einem geschmeidigen Teig kneten, der sich am Schluss vollständig von der Schüssel löst.

Falten/kalte Gare

In den nächsten 1-2 Stunden 2-4x falten, je nach vorhandenem Zeitbudget. Der Teig war bei mir recht *gummig*! Zwischen dem Falten immer wieder gut abdecken. Jetzt geht's abgedeckt für 36-48 Stunden bei 6-8° in den Kühlschrank.

Zwei Tage später... Formen

Schau dir diese Farbe an: nach zwei Tagen im Kühlschrank ist der Teig sehr blasig – und sehr violett...

Bitte denk daran, jetzt den Ofen bei 230° vorzuheizen. Am besten mit einem Backstein. Die Teige auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu Kugeln formen, indem du den Teig von aussen gegen innen einschlägst und etwas über den „Tisch ziehst“.

Garnieren und einschneiden

Die Teigkugeln mit dem Wassersprüher befeuchten (oder mit einem Backpinsel bestreichen) und – sanft aber doch resolut – in einen Teller voll locker ausgestreuter Kürbiskerne drücken. Dann mit einer sauberen Schere sternförmig einschneiden.

Stückgare/Backen

Jetzt nochmals 30-45 Minuten abgedeckt gehen lassen. Vor dem Backen eventuell nochmals kurz besprühen.

Bei 230° 10 Minuten mit Dampf backen. Dann Dampf ablassen und weitere 17-20 Minuten bei 210° ausbacken. Gesamtbackzeit: 27-30 Minuten. In den letzten 5 Minuten kannst du die Ofentüre einen Spalt offen lassen, so wird dein Brot herrlich knusprig.

Zeitplan

| | <i>Vorarbeiten</i> | <i>Arbeiten am Backtag</i> |
|---|--------------------|----------------------------|
|  | 1-2 Stunden | ca. 1 Stunde |
|  | 36-48 Stunden | 1-2 Stunden |

Kommt dir ein Begriff Chinesisch vor? Alle Fachbegriffe kannst du auf www.besondersgut.ch nachschlagen. Ebenso findest du dort viele Bilder und Videos, die dir das Brot backen noch leichter machen.