

Maronenbrot 01.10.2023



Vorteig: 100 gr Milch, darin 8 gr Zucker, 2 gr Salz und anschließend 1 Päckchen Trockenhefe auflösen. 50 gr Weizenmehl einrühren und die Mischung 60 Minuten gehen lassen.

Zutaten:

Der Vorteig,
300 g vorgegarte (15 Minuten köcheln) Esskastanien
200 g Dinkelvollkornmehl
200 g Weizenmehl
150 gr lauwarme Milch
26 g Speiseöl, zum Beispiel Rapsöl
6 gr Salz
36 gr Zucker

Die Hälfte der vorgegarten Esskastanien mit dem Öl purieren, die andere Hälfte grob zerkleinern.
Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

Stockgare: 2 ½ Stunden

Stückgare: Brötchen formen und auf das mit Backpapier belegtem Ofenblech geben. Die Brötchen mit Wasser bestreichen, mit Mehl besieben und einritzen. Unter Frischhaltefolie 1 Stunde gehen lassen.

Backen:

Backofen auf 235° vorheizen, Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen. Ofenblech in die Mitte des Backofens schieben, Oben- und Unterhitze einstellen. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200° zurückdrehen. Nach 16 Minuten die Schüssel Wasser aus dem Backofen holen. Backzeit insgesamt 25 Minuten.