Rote Rüben-Brot mit Kürbiskernöl-Butter

Brot
Rezeptart

30 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

90 Minuten Teigruhe/Backzeit

Zutaten für 1 kg Laib Portionen

Dampfl:
½ Würfel Frischgerm
1 TL Zucker
50 ml warmes Wasser
1 EL Dinkelmehl

Teig:
Dampfl
500 g Rote Rüben (Rote Beete), gekocht
300 g Dinkelmehl
200 g Roggenmehl
2 TL Salz
1-2 EL Kren (Meerrettich) frisch gerieben
70 g Walnüsse (nach Belieben)
1 TL Brotgewürz
evtl. etwas Wasser oder mehr Mehl nach Bedarf

Roggenmehl zum Ausformen
1 TL Maisstärke oder Bäckermalz zum Bestreichen
½ Würfel Butter
2-3 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. (nach Geschmack)
Salz

Zubereitung

Butter zum Weichwerden aus dem Kühlschrank nehmen. Für das Dampfl Germ und Zucker im Wasser auflösen, etwas Mehl unterrühren und für circa 20 Minuten offen stehen lassen (hohes Gefäß, beginnt stark zu schäumen).

Rote Rüben klein schneiden und fein pürieren. Rübenpüree mit dem Dampfl und den restlichen Zutaten zu einen weichen Brotteig verarbeiten, je nach Bedarf noch etwas Wasser oder Dinkelmehl zufügen. Den Teig anschließend in einer großen Schüssel mit einem Geschirrtuch abgedeckt für eine Stunde rasten lassen.

Ein Gärkörbchen oder einen runden dichten Brotkorb mit einem sauberen Baumwolltuch auslegen und mit Roggenmehl bestauben. Den Teig auf einer mit Roggenmehl bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, einen Laib formen und mit der „schönen“ (glatten) Seite nach oben in das vorbereitete Körbchen geben. Den Laib nochmals zugedeckt mit einem Geschirrtuch für circa 20 Minuten rasten lassen.
Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (Pizzastein mit aufheizen, falls vorhanden). 50 ml Wasser mit etwas Maisstärke (oder Bäckermalz) verrühren.

Nach der zweiten Teigruhe den Laib auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stürzen oder direkt auf den heißen Pizzastein geben. Mit den Fingern drei Löcher in die Mitte drücken und den Laib mit dem Wasser-Stärke-Gemisch bestreichen. Brot auf unterster Schiene ca. 50 Minuten lang backen bis es eine knusprige Oberfläche bekommt und innen hohl klingt („Klopfprobe“). Für die ersten 30 Minuten während dem Backen eventuell eine feuerfeste Schale mit etwas Wasser mit in den Ofen stellen (wenn kein Pizzastein verwendet wird).

Während der zweiten Teigruhe kann die Kernölbutter bereitet werden. Dazu die handwarme Butter gut mit einem Handmixer aufschlagen bis sie eine hellere Farbe bekommt. Anschließend Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. unterrühren und mit Salz abschmecken. Bis zur Verwendung die Kernölbutter im Kühlschrank aufbewahren.

Rezept von Theresia Fastian, www.fastian.at / Foto: Stefan Kristoferitsch