EACHTLINGBAGUETTE

4.9 bei 27 Bewertungen

2 h | Germteig | Heißluft | 220 Grad | 20 min



Um das – für manche – unbekannte Wort gleich am Anfang zu erklären: „Eachtling“ heißen die Kartoffeln auf Lungauerisch. Mit den Erdäpfeln hab ich heute ein knuspriges, aber trotzdem saftiges Baguette gebacken.

Zubereitung

1. Die gekochten Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und etwas auskühlen lassen.

2. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst das Wasser und die Buttermilch in eine Rührschüssel geben. Anschließend die gepressten Kartoffeln, die beiden Mehle, Salz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 1 Stunde zugedeckt rasten lassen.

3. Anschließend mit Hilfe von Roggenmehl den Teig (er ist eher klebrig) zu zwei Baguettes formen und diese nochmal ungefähr 20 Minuten gehen lassen (vgl. Bild – so bleibt auch die Form schön erhalten und das Baguette geht nicht so sehr in die Breite).

4. Vorsichtig auf ein Backblech heben und bei 220 Grad im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf ca. 20 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 2 BAGUETTES

TEIG

120 g	lauwarmes Wasser
80 g	lauwarme Buttermilch
500 g	Dinkelmehl 700
100 g	Dinkelvollkornmehl
300 g	gekochte Eachling (=Kartoffel)
10 g	Salz
10 g	frische Germ