

EACHTLINGBAGUETTE

★★★★★ 4.9 bei 25 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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