

## Heimatländerbrot



### Rezept

#### Vorteig

240 g	Weissmehl
160 g	Wasser
5 g	Alpensalz
2 g	Hefe

Alle Zutaten für den Vorteig im Mischgang ca. 5 - 6 Minuten gut durchkneten. Den Teig anschliessend in eine Schüssel geben und mit Klarsichtfolie abdecken. Für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Der Vorteig kann problemlos bis zu 24 Stunden gekühlt aufbewahrt werden.

## Hauptteig

650 g	Halbweissmehl
300 g	Wasser lauwarm
20 g	Hefe frisch
15 g	Alpensalz
50 g	Butter
250 g	geraffelte Karotten
250 g	gekochte und gewürfelte Kartoffeln (festkochend)
100 g	gehackte Baumnüsse
400 g	Vorteig

Mehl, Wasser, Hefe und Salz auf der ersten Stufe vermischen und kneten. Anschliessend die Butter begeben und weitere 4 Minuten im ersten Gang weiterkneten.

Danach den gekühlten Vorteig hinzufügen und im zweiten Gang etwa 5 Minuten weiterkneten, bis der Teig eine seidige, glänzende Struktur aufweist. Der Teig sollte sich gut ausziehen lassen, ohne zu reißen.

Zum Schluss die Kartoffeln, Karotten und die gehackten Baumnüsse schonend unter den Teig mischen, bis alles gleichmässig verteilt ist.

Den Teig zu einer Kugel formen und in eine leicht bemehlte Schüssel legen. Mit einem Leinentuch abdecken und 60 Minuten ruhen lassen. Danach den Teig vorsichtig falten und weitere 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig nach Belieben in Portionen von ca. 600 g aufteilen und leicht rund wirken. Die Teigkugeln etwa 10 Minuten entspannen lassen. Anschliessend die Teigstücke behutsam länglich formen (ca. 30 cm) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Für ca. 40 Minuten gären lassen.

## Backen

Die Teiglinge vor dem Backen leicht mit Mehl bestauben und mit einer scharfen Klinge rautenförmig oder diagonal 3 - 4 Mal einschneiden. Die Brote in den vorgeheizten Ofen (220 - 230 °C / Ober- und Unterhitze oder Heissluft) mit Dampf einschieben und je nach Grösse ca. 40 Minuten backen.