

Talent des Tages: Handwerk - Kochen und Backen

Aufgabe:

Lugh ist ein guter Handwerker. Dabei denken wir meistens an Klempner, Elektriker, Dachdecker und ähnliche Berufe. Aber auch das Backen zählt zum Handwerk. In manchen Gegenden heißt das Fest, dass wir bald feiern, nicht Lughnasadh, sondern Lammas: Das Laibfest! Gemeint ist damit ein Laib Brot, und darum sollt ihr heute backen.

Bestimmt kennt ihr ein leckeres Brotrezept. Ansonsten verrate ich euch hier eines meines Lieblingsrezepte! Es heißt **Kartoffel-Nuss-Brot**.

Ihr braucht:

500 g Mehl
1 Beutel Pulver für Kartoffelpüree
400 ml kochendes Wasser
250 ml Milch
2 Tütchen Trockenhefe
15 g Salz
5 g gemahlener Koriander
1 Ei
200 g gehackte Walnüsse
200 g gehackte Haselnüsse
200 ml Wasser

Koche die 400 ml Wasser, mische sie mit der Milch und rühre das Kartoffelpüreepulver unter.

Lass die gehackten Nüsse in einer Pfanne ohne Öl kurz anbräunen und dann abkühlen.

Nun gib das Mehl in die Backschüssel, füge Hefe, Salz und Koriander hinzu und verrühre alle einmal miteinander.

Jetzt gib das Ei, das noch warme Kartoffelpüree und das Wasser dazu und lass alles gut durchkneten.

Zum Schluss knete die Nüsse unter.

Jetzt muss der Teig an einem warmen Ort zugedeckt mindestens eine Stunde gehen. Er ist noch ziemlich weich.

Jetzt gib reichlich Mehl auf die Arbeitsplatte und knete den Teig noch einmal von Hand gut durch. Dann kannst du ihn in drei Portionen teilen.

Forme lange Baguettes daraus und lege sie auf ein Backblech.

Jetzt kannst du sie im Ofen bei 220 °C Umluft für ca. 30 Minuten backen. Nach 15 Minuten würde ich den Ofen auf 200 °C herunter schalten.

Das Brot schmeckt super zu Gegrilltem oder pur mit Butter oder Kräuterquark. Es hält sich in Folie verpackt problemlos ein paar Tage.

Das Originalrezept hatte ich damals unter dem Namen Kartoffel-Walnussbrot von www.chefkoch.de. Ich habe jedoch im Laufe der Jahre einige Änderungen vorgenommen und stelle hier meine Schnellvariante zur Verfügung.



