



Topinamburbrot mit Kressebutter

Das selbstgebackene Brot mit dem Wurzelgemüse schmeckt sowohl zu süßen als auch zu herzhaften Belägen und Aufstrichen

Für 1 Brot

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde und 20 Minuten (plus Garzeit)

Pro 100 g:

359 kJ / 86 kcal

F: 1 g, davon 0,1 g gesättigte Fettsäuren, K: 16 g,

davon 3 g Zucker, E: 3 g, Salz: 0,2 g

Zutaten aus der Rezeptkiste:

- 500 g Topinambur
- 2 EL Thymian (getrocknet)
- 20 g Hefe (frisch)
- 125 g Buttermilch
- 500 g Dinkelmehl
- 2 Packungen Kresse
- 125 g Butter

Zutaten aus dem Vorrat:

- 1/2 TL Meersalz

Zubereitung

1. Topinambur in kochendem Salzwasser 20 Minuten garen. Dinkelmehl, Thymian und Salz in einer großen Schüssel mischen.
2. Topinambur abgießen, unter kaltem Wasser abschrecken und schälen. Buttermilch, Hefe und Topinambur zusammen pürieren und zum Mehl geben. Mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig sehr kleben, kann weiteres Mehl untergeknetet werden. An einem warmen Ort den Teig abgedeckt 2 Stunden gehen lassen.
3. Einen Gärkorb (26 cm ø) dick mit Mehl ausstäuben (alternativ eine Schüssel mit einem Küchentuch auslegen und bemehlen). Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, zu einer Kugel formen und im Gärkorb zugedeckt 45 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 220° C vorheizen, eine mit Wasser gefüllten Suppenteller auf den Backofenboden stellen.
4. Ein Blech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf stürzen. Ohne Korb auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten backen, danach die Temperatur auf 200°C reduzieren und das Brot weitere 35 Minuten backen. Brot auf einem Rost abkühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit 125 g weiche Butter schaumig rühren, 1/2 TL Meersalz und kleingehackte Kresse unterrühren. Durchziehen lassen und zu dem frischen Brot servieren.