

# saftiges Maronibrot

## Zutaten:

### • Sauerteig

- 200 g Roggenmehl 1150
- 200 ml Wasser, lauwarm
- 40 g Anstellgut
- 4 g Salz

### • Brühstück

- 40 g geröstetes Altbrot, gemahlen
- 120 ml Wasser, kochend
- 4 g Salz

### • Hauptteig

- Sauerteig
- Brühstück
- 350 g Weizenmehl 550
- 100 ml Wasser, lauwarm
- 200 g vakuumierte Maroni, grob gemahlen
- 5 g Salz



## Zubereitung:

- **Für den Sauerteig:** Roggenmehl, Wasser, Anstellgut und Salz in einer Nixe gut verrühren bis keine Mehlnester zu sehen sind. Dann für etwa 12-18 Stunden (je nachdem wie aktiv euer Anstellgut ist) bei Raumtemperatur stehen lassen. Der Ansatz sollte sich gut verdoppelt haben
- **Für das Brühstück:** das gemahlene Altbrot in eine Elfe geben, mit dem Salz mischen und mit dem Wasser übergießen. Mit einem Deckel abdecken und mindestens 3 Stunden auskühlen lassen - ich mache das immer zeitgleich mit dem ansetzen des Sauerteiges und lasse es auch über Nacht stehen.
- **Für den Brotteig:** Sauerteig, Mehl und Wasser gut verrühren. In meiner Kitchenaid mache ich das für ca. 5 Minuten auf Stufe 1, 3 Minuten auf Stufe 2-3.
- Danach bei langsamer Geschwindigkeit weiterkneten und dabei das Brühstück, das Salz und die gemahlene Maroni mit einkneten lassen
- Der Teig ist fertig, wenn er sich schön von selbst von der Schüssel löst. Dann in eine große Edelstahlschüssel umfüllen und für etwa 2 Stunden gehen lassen. Dabei 2x falten.
- Danach den Brotteig auf die bemehlte Teigunterlage kippen und erst rund, dann etwas länglich wirken. Direkt in den leicht gefetteten und bemehlten Ofenmeister setzen, nach Belieben einschneiden und mit Mehl bestäuben. So noch einmal ca. 45 - 60 Minuten gehen lassen.
- **Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen - Rost ist wie immer im unteren Drittel**
- Den Ofenmeister nun für ca. 55 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Schaut doch bitte dann mal rein. Bei Bedarf noch etwas ohne Deckel nachbräunen lassen.

## Kontaktdaten:

Beate Sing

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 [www.saugquad-und-lecker.de](http://www.saugquad-und-lecker.de)

<https://sing.shop-pamperedchef.de/willkommen/>