

Kastanienbrot

Zutaten (2 Brote)

- ♥ 500 Gramm Weizenmehl (Typ 550)
- ♥ 500 Gramm Roggenmehl (Typ 1150)
- ♥ 21 Gramm frische Hefe
- ♥ Ca. 700 Gramm lauwarmes Wasser
- ♥ 2-3 El. Salz
- ♥ 1- 2 El. Brotgewürz
- ♥ 200 Gramm Kastanien (gekocht, geschält)



Zubereitung

Die beiden Mehle in die Rührschüssel sieben, Salz und Brotgewürz darauf streuen. Hefe in ca. 500 ml lauwarmen Wasser auflösen und zum Mehl geben. Mit dem Knethaken langsam vermischen und auf kleinster Stufe die Maschine laufen lassen. Nach und nach das Restliche Wasser zugeben. Du musst den Teig beobachten, ob er noch Flüssigkeit braucht oder nicht. Das Ganze lassen wir **8-10 Minuten** kneten. Der Teig darf nicht mehr an der Schüssel kleben.

Den Teig aus der Schüssel nehmen kurz mit den Händen durchkneten und rund wirken. Auf eine bemehlte Fläche oder in eine Schüssel legen etwas Mehl darüber streuen und abgedeckt ca. **40 Minuten** ruhen lassen.

Den Teig halbieren und je 100 Gramm gehackte Kastanien einarbeiten. Das Brot zu einem länglichen Laib formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech legen. Nochmals **20- 30 Minuten** abgedeckt gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf **230° Ober/Unterhitze** vorheizen.

Das Brot mit lauwarmem Wasser besprühen und bei 230° ca. **10 Minuten** anbacken danach die Temperatur auf **200°** reduzieren und in ca. **30- 40 Minuten** fertig backen. Kontrolle ob das Brot fertig ist einfach auf die Unterseite klopfen. Hört es sich hohl an ist das Brot fertig.

Auf einem Gitter auskühlen lassen und nochmals mit Wasser besprühen so wird es knuspriger.

Gedanken: diesmal hat mich die Servus Zeitung inspiriert. Ich probiere sehr gern neue Rezepte mit Kastanien aus, deswegen wollte ich unbedingt auch mal ein Brot damit backen. Das Brot hat sehr gut geschmeckt, es war ähnlich wie ein Walnussbrot. Ich habe dazu verzehrfertige Kastanien gekauft.