

BROT BACKEN MIT ROTER BETE UND PARMESAN – TOLLE KRUSTE, SAFTIGE KRUME

Vorbereitungszeit: 60 Min. | Gehzeit: 90 Min. | Backzeit: 50 Min.



Dieses leckere Brot ist innen sehr saftig und hat außen eine tolle Kruste. Durch das frische Brotgewürz schmeckt

es unglaublich aromatisch. Zudem duftet es ganz wunderbar. Bestrichen mit Butter ein wahrer Genuss. Nachbacken lohnt sich!

Schritt 1

Einen Topf mit Wasser füllen, 2 Knollen Rote Bete ins Wasser legen und mit Salz und Kümmel würzen. 30-45 Min kochen, bis sie gar sind.

Schritt 2

200 g Wasser in eine Schüssel gießen, die Hefe dazugeben und mithilfe eines Schneebesens die Hefe auflösen. Anschließend 200 g Weizenmehl hinzugeben und zu einem flüssigen Vorteig verrühren.

Schritt 3

Das übriggebliebene Weizenmehl und das Roggenmehl in eine weitere Schüssel geben und mit der Hand vermischen. Die Mehlmischung anschließend in die Schüssel zu dem Vorteig geben. Salz hinzufügen und an einem warmen Ort (20-22°C) noch so lange gehen lassen, bis die Rote Bete gar ist (ca. 45 Min.).

Schritt 4

Ein gutes Stück Parmesan auf der [feinen Küchenreibe*](#) aufreiben und zur Seite stellen. Für das Brotgewürz 1 TL Fenchel, 1 TL Kümmel und 1 TL Koriandersamen in einem Mörser zerstoßen.

Schritt 5

Rote Bete aus dem Topf nehmen, in kaltes Wasser geben und schälen (kann die Hände rot färben, daher evtl. Gummihandschuhe tragen). Rote Bete kleinschneiden, in einen Mixbecher füllen und mit einem Pürierstab pürieren. Das heiße Püree auf einen Teller geben und glattstreichen, damit es abkühlt. 150 g von dem abgekühlten Püree zu der Teigmischung geben. Den Mixbecher mit ein wenig Wasser ausspülen und das Wasser zu der Teigmischung gießen. Den Parmesan und das Brotgewürz dazugeben. Teig in einer Knetmaschine zunächst für 2-3 Min auf Stufe 1 kneten, danach auf Stufe 2 nochmals 7-10 Minuten weiter kneten.

Schritt 6

Die Hände mit kaltem Wasser anfeuchten und den Teig auf der Arbeitsfläche rundformen. Etwas Olivenöl in die Schüssel geben und den Teig zurück in die Schüssel legen. Teig mit einem feuchten Tuch abdecken, anschließend mit einem Teller verschließen und 30 Min ruhen lassen. Alternativ eine Schüssel mit heißem Wasser unten in den Ofen stellen und das Brot in der Schüssel unbedeckt für 30 Min ebenfalls in den Ofen stellen.

Schritt 7

Den Brotteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und den Teig mit den Händen plattdrücken. Danach die Seiten des Teigs etwas nach außen ziehen, wieder in der Mitte zusammenklappen und festdrücken, so dass ein Brotlaib entsteht. Einen [Gärkorb*](#) oder eine Schüssel mit einem Geschirrtuch auslegen, mit Mehl bestäuben und das Brot kopfüber hineingeben. Zuletzt mit dem Tuch abdecken. Das Brot in den Ofen zu der heißen Wasserschüssel stellen und 45-60 Min gehen lassen.

Schritt 8

Den Ofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen [gusseisernen Bräter mit Deckel*](#) beim Vorheizen mit in

den Ofen stellen, damit er ebenfalls aufheizt. Ein Stück Backpapier an den Ecken so zuschneiden, dass eine Kreuzform entsteht (Siehe Video). Das Brot mit Mehl bestäuben, auf das Stück Backpapier legen und mit drei Schnitten auf der Oberseite einschneiden. Anschließend das Brot mit dem Backpapier in den Bräter geben, mit dem Deckel verschließen und bei 240-250°C für 30 Min im Ofen backen. Danach das Backpapier entfernen und das Brot im Bräter ohne Deckel bei 220°C für weitere 20 Min fertig backen.

Schritt 9

Das Brot aus dem Bräter nehmen, auskühlen lassen und anschneiden. Fertig ist ein wunderbares und saftiges Brot.

Guten Appetit.

Herzhaftes Brot ist genau das Richtige? Wie wäre es dann mit einem [frischen Zwiebelbrot](#), bei dem einem das Wasser im Mund zusammenläuft?

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

[Meine Pfannen und Töpfe*](#)

Tipps

Ein bisschen Wasser aus dem Rezept für das Püree zurückhalten, damit der Teig am Ende perfekt wird.

Günstiger als frisch geriebener Parmesan ist Grana Padano. Geschmacklich ist er genau so gut.

Rote Bete ist dann gar, wenn man mit einem Messer reinsticht und es sich leicht wieder herausziehen lässt.

Wenn es im Winter etwas kühler ist, einfach eine Schüssel mit heißem Wasser unten in den Ofen stellen und den Teig im Ofen gehen lassen.

Anstatt das Brot zum Gehen in den Ofen zu stellen, kann es alternativ mit Folie abgedeckt für 8-10 Std in den Kühlschrank gestellt werden.

Zutaten für 1 Brot:

- 150 g Rote Bete Püree (1-2 Rote Beten)
- 10 g Salz
- 300-320 g Wasser (ca. 20°C)
- 5 g frische Hefe
- 400 g Weizenmehl Typ 550
- 100 g Roggenmehl Typ 1150
- 30 g frisch geriebener Parmesan oder Grana Padano
- 2 TL Brotgewürz (je aus gleichen Teilen Koriandersamen, Fenchel und Kümmel)
- etwas Olivenöl

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 5 / 5. Anzahl der Bewertungen 9

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch*](#)