

# Pastinaken-Weißbrot

(Zutaten für 2 Weißbrotwurzeln)  
2 Pastinaken (ca. 150 g geschält)  
3 EL Olivenöl  
Saft von 1/2 Zitrone  
250 g griffiges Mehl  
250 g Weizenmehl Type 700  
1 Packerl Trockenhefe  
1 Kaffeelöffel Salz  
180 ml lauwarmes Wasser



## Zubereitung

Pastinaken in Würfel schneiden, mit wenig Wasser ca. 10 Minuten weichkochen, abgießen und mit Öl und Zitronensaft mit einem Stabmixer pürieren. Etwas abkühlen lassen.

Mehle mit Trockenhefe und Salz vermischen.

Pastinakenbrei und Wasser dazugeben und in einer Küchenmaschine oder mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten, elastischen Teig verkneten, der sich gut von der Schüssel löst (dauert ca. 5 Minuten). Zugedeckt 45 min gehen lassen. Danach Teig zu einem länglichen Wecken oder einer oder zwei Wurzeln (Rolle gegenläufig verdrehen) formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Küchentuch abdecken und nochmals 30 bis 45 min gehen lassen, bis er schön aufgegangen ist. In der Zwischenzeit Backrohr auf 240°C vorheizen.

Ein hitzebeständiges Gefäß mit kochendem Wasser füllen ins Rohr stellen und Brot ca. 30 min goldbraun backen. Sollten Sie ein Backrohr mit Dampffunktion besitzen, können Sie auch bei 220°C Heißluft mit viel Dampf backen.