



Storkower Burg Batzen

Angaben zur Herstellung:

Die Backmischung mit 400 g Wasser, handwarmes und einem Teelöffel voll Honig in eine Schüssel geben und solange verrühren, bis keine Mehlnester mehr zu sehen sind, 60-90 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen, zwischendurch 1 x dehnen und falten, danach könnt Ihr das Brot formen. Es empfiehlt sich ein Runde Schüssel oder eine längliche Brotform mit einem Tuch auszulegen und mit Mehl zu bestreuen oder Kartoffelpüree Flocken aufzustreuen das Brot hineinlegen, das Tuch überschlagen, etwas angaren lassen und zum Schutz vor Austrocknung mit einer Folie abzudecken, anschließend den Teig 12-20 Stunden in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, den Backofen auf 220 °C vorheizen, ein leeres Blech oder eine kleine Schüssel mit unten einstellen. Ist der Ofen ausreichend vorgeheizt, kippt Ihr Euer Brot auf ein mit Backpapier belegtes Blech und schiebt es in den Ofen ein, mit einer Tasse gießt Ihr vorsichtig etwas heißes Wasser auf das mit vorgeheizte unter Blech! Vorsicht, Dampf!

Backen: Je nach Ofen, bei 220 °C nach 5 Min. fallend auf 180°C, Umluft ca. 40 Minuten.



Und wenn Ihr hier hin und wieder reinschaut, findet Ihr weitere Tipps wie Ihr das Brot noch Toppen könnt.

Kartoffelstücken in eurem Brot machen es Interessant und schmecken hervorragend



Und so geht es. Für einem Batzen Brot braucht rohe Kartoffeln zunächst schälen und in Streifen schneiden dann würfeln etwas in kalten Wässern legen, um die Stärke abzuspülen.

Ihr benötigt für einen Batzen Brot 150 g gut abgetrocknete Kartoffeln. Wer es noch feiner möchte, kann noch 80 g Röstzwiebeln dazu geben, eine Priesse Muskat hebt den Geschmack.

Wer es deftig mag, kann 80 g Schinkenspeck hinzufügen.

Die Krönung; Ihr Röstet den Schinken zusammen mit frischen Zwiebeln an und mischt es mit der gewürfelten Kartoffel.

Die Kartoffelmischung knetet Ihr zum Ende des Knetens unter den Teig und formt dann Euer Brot.

Wer Schwierigkeiten mit der Form des Batzens hat kann seinen Teig auch in eine Kastenform geben auch könnt Ihr aus einem Batzen auch zwei machen, mit der Hälfte der Kartoffelmasse ein kleines Brot füllen und das andere im Uhrsprung belassen.

