REGIONAL & HANDGEMACHT

Saftiges Kartoffelbrot

Zutaten

Zutaten für ein Brot im Topf Ø 24 cm
oder für 2 Kastenbroten
(Kantenlänge der Form 26 cm)

500 g geschälte, gekochte Kartoffeln (festkochend oder vorwiegend festkochend)
300 g Weizenvollkornmehl
250 g Weizenmehl Typ 505
7 g Hefe
2 TL Salz
3 EL (Lein-)Öl
150 ml lauwarmes Wasser
1 EL Honig

Zubereitung

Zunächst die Kartoffeln schälen, klein schneiden und gar kochen. Abkühlen lassen und zu Brei stampfen.

Hefe zerbröseln und mit Honig in etwas lauwarmen Wasser auflösen. Mehl & Salz vermischen, eine Kuhle formen, Hefe-Wasser und das übrige Wasser hinzugeben und den Teig kurz ankneten.

Jetzt den Kartoffelbrei zufügen und alle Zutaten etwa 5 Minuten zu einem elastischen Teig verkneten.

2 Stunden bei Zimmertemperatur warm angehen lassen. Jeweils nach einer Stunde einmal strecken und falten. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt 12 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. Vor der Weiterverarbeitung Raumtemperatur annehmen lassen.

Den Teig (Vorsicht, etwas klebrig!) auf einer großzügig bemehlten Fläche kneten, mit dem Schluss nach unten zu einer Kugel formen, in ein gut bemehltes Gärkörbchen setzen und 1,5 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen. Alternativ zwei Brote mit dem Schluss nach unten in gut bemehlte Kastenformen geben und ebenso verfahren.

Ofen auf 250 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Wenn ihr im Topf backt, den Topf mit vorheizen. Das Kartoffelbrot mit dem Schluss nach oben in den heißen Topf geben und 15 Minuten bei hoher Temperatur anbacken, dann auf 200 °C 45 Minuten weiterbacken. Nach 35 Minuten Backzeit den Deckel abnehmen, dann wird die Kruste krosser.

Zubereitungszeit (ohne Back- und Gehzeiten): 50 Minuten / reine Backzeit: 1 h / Backtemperatur: zunächst 250 °C Ober- und Unterhitze, nach 15 Minuten fallend auf 200 °C Ober- und Unterhitze / Schwierigkeitsgrad: mittel / Haltbarkeit: Das Kartoffelbrot hält sehr lange frisch, bei uns war es am vierten Tag noch schön saftig.