

# KARTOFFELBROT



## ÜBERSICHT

- Dauer: 4 Stunden
- Menge: 1 Laib (ca. 700g)
- Schwierigkeit: mittel

## ZUTATEN

- 3 (mittelgroße) Kartoffeln / ca. 180g
- 1 EL Zucker
- 1 EL Salz
- 1 EL Brotgewürz\*
- 360g Dinkelmehl
- 200ml lauwarmes Wasser
- 1/2 Würfel Germ/ Hefe



\* Brotgewürz- Mischungen sind im Handel erhältlich, allerdings kann man auch selbst eine eigene Mischung schnell zubereiten: 1 EL Koriandersamen, 1 EL Fenchelsamen, 1 EL Kümmelsamen und 1/2 EL Hanfsamen in einer Pfanne rösten - bis es zu duften und knistern beginnt, danach die ausgekühlte Mischung in einem Mörser zerkleinern. Reicht für mindestens 3 Brotlaibe.

## ZUBEREITUNG

Lust auf ein richtig flaumiges, knuspriges und mildes Brot?

Dann ist unser Kartoffelbrot genau das Richtige für dich! Es ist schnell und einfach zubereitet und schmeckt nicht nur als Frühstücks- oder Jausenbrot. Kartoffelbrot eignet sich auch genial für getoastete Sandwich-Variationen!

Für den Teig zuerst die Kartoffeln weichkochen, abschrecken, schälen und mithilfe einer flotten Lotte oder einer Kartoffelpresse passieren. Falls du keines dieser beiden Hilfsmittel zur Verfügung hast, kannst du die weichen Kartoffeln auch ganz einfach mit einer Gabel fein zerdrücken.

Anschließend Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine geben, eine kleine Vertiefung einarbeiten und darin Zucker, Germ und einen Schluck lauwarmes Wasser anrühren. Alles zu einer dickflüssigen Masse rühren und dann für mindestens 15 Minuten ruhen lassen.

Die lauwarmen Kartoffeln, das übrige Wasser, Salz und Brotgewürz hinzugeben und die Maschine mit dem Knethaken bestückt, auf niedriger Stufe starten.

Für mindestens 5 Minuten in der Küchenmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit kneten - der Teig sollte sich rückstandsfrei von der Schüssel lösen. In der Schüssel mit einem Küchentuch bedeckt für ca. 2 Stunden gehen lassen.

Danach den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsplatte mit den Händen kneten. Nein, eher falten. Jeweils eine Seite zur Mitte einschlagen und den Teig dabei auch etwas im Uhrzeigersinn drehen. Ein gut bemehltes (größeres) Gärkorbchen oder einfach eine Schüssel bereitstellen und den gefalteten, zu einem runden Laib geformten Teig hineinsetzen. Mit einem Küchentuch bedeckt wieder ca. 30 Minuten gehen lassen - am besten in der Nähe des Ofens und diesen auf 230° vorheizen.

Fortsetzung auf der nächsten Seite →



Zum Backen ist ein gusseiserner Topf von Vorteil. Diesen schon mit Deckel zum Vorheizen mit in den Ofen stellen. Das Brot gelingt aber auch auf einem Blech!

Sobald der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat und der Teigling etwas aufgegangen ist, den Topf aus dem Ofen nehmen, Deckel abnehmen – (vorsichtig, sehr heiß!) und den Teigling auf ein zuvor zurechtgeschnittenes Stück Backpapier stürzen. In den Topf heben und wer möchte, kann hier auch mit einem (sehr scharfen) Messer einen kleinen Riss über die Mitte des Brotes ziehen. Deckel drauf und in den Ofen stellen.

Wer lieber auf einem Backblech bäckt, kann hier den Teigling einfach vorsichtig aus dem Körbchen auf ein Backpapier stürzen, und in den vorgeheizten Ofen schieben. Eine feuerfeste Form mit Wasser befüllt sollte hier aber mit in den Ofen, damit das Brot knusprig aufgeht.

Nach ca. 20 Minuten kann der Deckel vom Topf abgenommen und die Temperatur auf 200° reduziert werden. Man sieht schon ein wunderschön aufgegangenes Brot mit leichten Rissen. Für weitere 20 Minuten fertig backen. Das Brot auf einem Gitter abkühlen lassen und am besten noch warm essen!

Sollte tatsächlich etwas übrig bleiben, kann es auch sehr gut eingefroren und nach Bedarf noch einmal kurz im Ofen aufgebacken werden.

