

Kartoffel - Brot 1

Kategorien: Brot, Gemüse

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehlig kochende geschälte Kartoffeln
2	Teel.	Hefe
375	Gramm	Hartweizenmehl
1 1/2	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Kümmelkörner

Rezeptautor: Alex-

Anleitung:

Die Kartoffeln kochen, abgießen und 175 ml des Kochwassers zurückhalten. Die Kartoffeln durch ein Sieb streichen und ebenso wie das Wasser abkühlen lassen. Die Hefe über 100 ml Kochwasser streuen, 5 Minuten ruhen lassen, rühren und auflösen. Das Mehl in eine große Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken und die aufgelöste Hefe hineinschütten. Mit einem Holzlöffel ein wenig Mehl vom Rand in die Hefemischung rühren, bis eine Paste entsteht. Die Schüssel mit einem Küchentuch bedeckt 20 Minuten stehen lassen, bis der Hefeansatz schaumig aufgegangen ist. Die Kartoffeln, Salz und Kümmel zum Hefeansatz geben, das Mehl vom Rand einrühren, bis ein weicher, feuchter Teig entsteht. Weiteres Wasser nach Bedarf zugeben. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsspatte geben und 10 Minuten kneten, bis er glatt und weich ist. Den Teig in eine Schüssel legen, mit einem Küchenhandtuch bedecken und 2 Stunden gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Dann abschlagen und 10 Minuten ruhen lassen. Den Teig zu einem runden Laib formen, auf ein bemehltes Blech legen und zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Die Oberfläche des Laibes mit Mehl bestäuben und mit je 3 parallelen Schnitten von 1 cm Tiefe so einschneiden, dass ein Quadratmuster entsteht. Im vorgeheizten Ofen 1 Stunde backen, bis die Kruste goldbraun ist und es hohl klingt, wenn man gegen die Unterseite des Brotes klopft. Auf einem Drahtrost auskühlen lassen.