

Kartoffelbrot (Ergibt 2 Laibe)

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Keine Angabe

600	Gramm	Kartoffeln,
1		Hefewürfel,
100	Gramm	Wasser,
500	Gramm	Mehl (Typ 1050),
150	Gramm	Vollkornmehl,
15	Gramm	Kümmel oder
15	Gramm	Brotgewürz,
250	ml	Wasser

Anleitung:

Kartoffeln in der Schale knapp mit Wasser bedeckt und zugedeckt aufsetzen, weich kochen. Hefewürfel in 100 g Wasser auflösen. 10 Minuten stehen lassen. Mehl (Typ 1050) in eine Schüssel sieben. 150 g Vollkornmehl dazugeben und in der Mitte eine Vertiefung machen. Die aufgelöste Hefe hineinschütten. Mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei verrühren. 15 Minuten stehen lassen. Die weich gekochten Kartoffeln etwas auskühlen lassen und schälen. Davon 400 g abwiegen. Auf einer groben Rassel reiben. Die Kartoffeln sollen noch warm, aber nicht mehr als handwarm sein, wenn sie zum Vorteig gegeben werden. Salz, Brotgewürz oder Kümmel dazugeben. Mit dem Backhorn oder dem Kochlöffel bei portionsweiser Zugabe von 250 g Wasser zu einem Teig verarbeiten. Diesen zuerst in der Schüssel verrühren, bis alles Mehl hineingearbeitet ist. Dann auf einer trockenen Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. Nicht mehr Wasser begeben. Der Teig muss sehr trocken sein! 5 Minuten durchkneten. Zu einer Kugel formen. In die Schüssel zurückgeben. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 1 1/2 Stunden gehen lassen. Von neuem durchkneten. Falls der Teig an der Arbeitsfläche klebt (das hängt von der Qualität der Kartoffeln ab), diese leicht mit Mehl bestäuben. Teig zu einer Kugel formen. Diese in zwei möglichst gleich große Teile zerschneiden. Jeden Teil nochmals durchkneten. Je nach Form der Brotkörbe den Teig zu runden oder länglichen Laiben formen und in die gut bemehlten Körbe legen. Anstatt in Brotkörben kann man das zu zwei Laiben geformte Brot auch auf einem mit Öl bepinselten oder mit Backpapier ausgelegten Kuchenblech gehen lassen. In beiden Fällen bedeckt man die Brote mit einem feuchten Tuch. Konventionellen Backofen auf 220 Grad, Umluft-Backofen auf 200 Grad, Gas-Ofen auf Stufe 4 bis 5 vorheizen. Die in den Körben aufgegangenen Brote nach 30 Minuten auf ein mit Öl bepinseltes oder mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech stürzen. 60 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Vorsicht: nicht in Plastiktüten aufbewahren. Schimmelt leicht.

Zum Tiefkühlen geeignet (ca. 4 Wochen haltbar).