

## Sauerteig - Kartoffelbrot

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Kartoffeln Gekocht
600	ml	Wasser
3	Essl.	Sirup Dunkel
250	Gramm	Natur-Sauerteig
1		Hefewürfel Frisch
400	Gramm	Weizenmehl
650	Gramm	Roggenmehl Typ 997 Salz

### Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 90 Minuten

Die gekochten Kartoffeln werden mit dem lauwarmen Wasser und dem Sirup zu einem glatten Brei verschlagen. Sauerteig, Hefe, Mehl und Salz dazugeben und gut untermischen. Den sehr klebrigen Teig warm stellen und über Nacht gehen lassen. Unter Mehlzugabe erneut durcharbeiten und vorsichtig zu einem Laib formen. In einer ausgefetteten Backform noch einmal gehen lassen. Mit schwarzem Kaffee oder Zuckerwasser abstreichen. Bei 200 bis 220 Grad 60 bis 70 Minuten backen. Rezept ausdrucken - Fenster schließen