



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

KARTOFFELBROT



HAUPTZUTAT

Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT

Über 2 Stunden

PORTIONEN

1 Laib

ZUTATEN

Für den Sauerteig:

- 225 g lauwarmes Wasser
- 225 g Roggenvollkornmehl
- 40 g Anstellgut

Für den Hauptteig:

- 300 g mehlig kochende Kartoffeln
- 450 g Sauerteig
- 300 g Roggenmehl (Typ 1150)
- 250 g Weizenmehl (Typ 550)
- 15 g Salz
- 160 ml lauwarmes Wasser

ZUBEREITUNG

- 1) Für den Sauerteig das Vollkornmehl mit dem Wasser und Sauerteig-Anstellgut in einem großen Bügelglas vermischen und bei 22-25 °C 14-18 Stunden abgedeckt fermentieren lassen. Vor dem Backen wieder 40 g Sauerteig als neues Anstellgut abnehmen.
- 2) Die Kartoffeln in 20 bis 25 Minuten weich kochen, pellen, durch die Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen. Mehl, Kartoffeln, Sauerteig, Salz und das Wasser zugeben und den Teig leicht kneten. Den Teig nicht zu stark und nicht zu lange kneten, da sonst zu viel Stärke von den Kartoffeln austritt und die Brotkrume nicht richtig gelingt. Den Teig in einer zugedeckten Schüssel 20 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig doppelt falten und in ein gut bemehltes Gärkorb (oder eine Schüssel, die mit einem bemehlten Küchentuch ausgelegt wurde) legen und abgedeckt, an einem warmen Ort, solange gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Dies kann 2-5 Stunden dauern.
- 3) Den Gusseisernen Brot-Bräter samt Deckel im Backofen bei 250 °C Ober- / Unterhitze für etwa 20 Minuten aufheizen. Das fertig aufgegangene Brot vorsichtig in den Topfboden stürzen und mit geschlossenem Deckel 35 Minuten backen. Danach den Deckel entfernen und offen weitere 8-10 Minuten backen. Das Brot aus dem Gusseisernen Topf herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

© Bild und Rezept entwickelt von „Krautkopf“