

Kartoffelbrot aus dem Bräter



Kartoffelbrot-Zutaten

400g selbstgemachtes Kartoffelpüree (vom Vortag)

350g Dinkelmehl Typ 630

300g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl (Mühle im Laden Stufe 0-1 aus Körnern frisch mahlen)

1 Würfel Frischhefe

250ml Wasser lauwarm

1 EL Zucker

3 TL Salz

5 EL Olivenöl

Material:

Bräter/Römertopf o.ä.

Küchenmaschine (optional)

Tipp:

Je nach Beschichtung des Bräters kann es sein, dass das Brot am Boden etwas anhängt und sich schwer ausformen lässt. Wer dem Vorbeugen will kann den Boden des Bräters mit Backpapier auslegen. Am besten so zuschneiden, dass sich das Papier nicht knüddelt. Backpapier ist aber i.d.R. nur bis 220°C zulässig. Temperatur entsprechend anpassen und dafür 5-10 Minuten länger backen.

- **Hefe** im **lauwarmen Wasser** zusammen mit dem **Zucker** auflösen.
- **restliche Zutaten** in einer Rührschüssel abmessen, **Hefe-Wasser-Gemisch** zugeben und gut durchkneten (Küchenmaschine mit Knethaken oder von Hand).
- Teig mindestens 1,5h im Warmen mit einem Handtuch abgedeckt in der Rührschüssel gehen lassen.
- Arbeitsfläche großzügig mit Mehl bestäuben und Teig darauf geben. Den Teig mehrmals auf dem Mehl falten und wieder glattdrücken, am Ende eine Kugel formen, Teig muss gut mit Mehl benetzt sein.
- Teig in den Bräter geben. Mit einem scharfen Messer ein Kreuz einritzen. Nochmals gut mit Mehl bestäuben. Oberfläche mit Wasser leicht befeuchten.

-
- Den Topf mit Deckel in den kalten Ofen stellen. Ofen auf 240°C Ober- Unterhitze einstellen. Nach ca. 60 Minuten den Deckel abnehmen und nochmals 5-10 Minuten ohne Deckel bräunen lassen. Brot noch warm ausformen.

Wir wünschen guten Appetit!

100%
LECKER



/// Weitere Rezepte und Anregungen finden Sie auf www.vitaminkiste-lendersdorf.de