



Kartoffelbrot

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

🕒 Aufgehen lassen: ca. 1470 Min.

📅 Backen: ca. 50 Min.

🥕 vegetarisch

100 g: 228 kcal, F 4 g, Kh 41 g, E 7 g

Zutaten

für 8 Personen

400 g mehlig kochende Kartoffeln
Salzwasser, siedend

500 g Mehl
1.5 TL Salz
0.25 TL Trockenhefe
200 g saurer Halbrahm
1.5 dl Wasser
1 EL flüssiger Honig

Und so wirds gemacht:

1. Kartoffeln offen im siedenden Salzwasser ca. 20 Min. weich kochen. Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden, durch ein Passievite drücken, etwas abkühlen.
2. Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen. Sauren Halbrahm, Wasser, Honig und Kartoffelschnee mithilfe eines Kochlöffels daruntermischen, nicht kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 24 Std. aufgehen lassen. Teig auf die gut bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig mit dem Teighörnchen ringsum zur Mitte einschlagen, mit wenig Mehl bestäuben. Teig wenden, zu einer Kugel formen. Teig mit der Nahtseite nach unten in ein gut bemehltes Gärkorbchen geben, zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.
3. Brattpf mit dem Deckel in der unteren Hälfte des Ofens einschieben. Ofen auf ca. 240 Grad vorheizen. Brattpf herausnehmen, Topfboden gut bemehlen, Teig kopfüber aus dem Gärkorbchen in den heißen Brattpf stürzen. Deckel aufsetzen.
4. Backen: ca. 30 Min. Deckel entfernen. Fertig backen: ca. 20 Min. Herausnehmen, etwas abkühlen, Brot aus dem Brattpf nehmen, auf einem Gitter auskühlen.