

KARTOFFELBROT

★★★★★ 4.8 bei 35 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Die Kartoffeln schälen, kochen und danach durch eine Kartoffelpresse drücken. Für den Germteig ([>Germteig 1x1](#) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst das Wasser und die Molke in eine Rührschüssel geben. Anschließend das Kartoffelpüree und die beiden Mehle, Salz, Brotgewürz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 1-2 Stunden zugedeckt rasten lassen.
- 2** Den Teig danach in zwei Teile teilen und zu Brotlaiben formen.
- 3** Nun die Brote im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad am besten mit viel Dampf für ca. 50 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 2 BROTLAIBE

TEIG

450 g	gekochte Kartoffeln
350 g	lauwarmes Wasser
250 g	Molke (alternativ Buttermilch)
1 kg	Weizenbrotmehl 1600
150 g	Einkornvollkornmehl
20 g	Salz
15 g	frische Germ
15 g	Brotgewürz