KARTOFFELBROT

4.8 bei 35 Bewertungen

3 h 30 min | Germteig | Heißluft | 220 Grad | 50 min

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, kochen und danach durch eine Kartoffelpresse drücken. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (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