

KARTOFFELBROT

★★★★☆ 4.7 bei 31 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 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.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 2 BROT LAIBE

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