

Knuspriges Kartoffelbrot

VORBEREITEN

40
Min.

RUHEN

4
Std.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Für 12 Portionen

220 g gegarte Kartoffeln
12 g frische Hefe
320 g lauwarmes Wasser
10 g Salz
500 g Dinkelmehl (Type 630)

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine
Gusseisen Cocotte

Knusper, knusper, Knäuschen, wer knabbert an meinem ... **Kartoffelbrot?** Ich sehe schon: Es sind meine ungeduldigen Arbeitskollegen, die es gar nicht erwarten können, von dem **super-knusprigen Kartoffelbrot** zu naschen. Bei so einem richtig guten Brot sehen Hefezopf und Cupcakes ganz schön langweilig aus. Ich kann es niemandem verübeln, denn schließlich leben wir in einer **Brot-Nation** - so verrückt es auch klingen mag. Das **Brotregister** umfasst bis zu **3200 verschiedene Brotsorten** - mehr muss ich dazu nicht sagen, oder?

Wer eine **Gusseisen Kastenform** hat, kann sich richtig glücklich schätzen. Denn das Backen mit Gusseisen bringt so viele Vorteile mit sich. Die Hitze wird sehr lange

gespeichert, sodass sich die Wärme besonders gut in der Form verteilen kann. Für dein Kartoffelbrot ist das ein gutes Omen! Die Krume wird zart und die Kruste richtig schön crunchy - als hättest du das Brot im professionellen Bäckerofen gebacken.

- 1 -

Kartoffeln schälen, kochen und mit einem Kartoffelstampfer stampfen. Kartoffelbrei auskühlen lassen.

- 2 -

In einer Rührschüssel Dinkelmehl mit Salz vermengen.

- 3 -

Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und in die Rührschüssel zum Dinkelmehl-Salz-Mix geben. Mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten.



- 4 -

Gestampfte Kartoffeln zu dem Teig geben. Alle Zutaten

Knuspriges Kartoffelbrot

mit dem Knethaken verrühren.



- 5 -

Brotteig abdecken und 4 Stunden gehen lassen.

- 6 -

Nach der Gehzeit Gusseisen Kastenform in den Ofen legen. Backofen auf 250 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

- 7 -

Brotteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einem Laib formen.



- 8 -

Gusseisen Kastenform mit Ofenhandschuhen vorsichtig aus dem Backofen holen. Temperatur auf 230 °C einstellen.

- 9 -

Brotlaib in die Gusseisenform legen und mit Deckel 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Nach den 30 Minuten Backzeit den Deckel entfernen und weitere 20 Minuten backen.