

Einfaches Kartoffelbrot

Mit Weizenmehl



Zutaten:

- 680 g mehlig kochende Kartoffel
- 4 TL Salz
- je 60ml warmes Wasser & Sahne mischen
- (oder je 60 ml Milch & Sahne mischen)
- 2 Päck. Trockenhefe
- 2 EL Olivenöl
- 665 g Weizenmehl mind. Typ 550 **

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und mit Wasser bedeckt kochen, bis sie weich sind. In ein Sieb geben und abdampfen lassen. Sie müssen vollständig abgetrocknet sein.

Die abgekühlten Kartoffeln zerdrücken, z.B. durch die Kartoffelpresse drücken. Anschließend in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben.

Hefe in die warme Flüssigkeit geben und 5 Min. quellen lassen. Unbedingt darauf achten, dass die Temperatur 35° C nicht überschreitet.

Die Küchenmaschine auf der niedrigsten Stufe laufen lassen und die Hefemischung und das Olivenöl hinzugeben und so lange rühren lassen, bis eine homogene Masse entsteht.

Mehl und Salz zugeben und ca. 13 Min. kneten. Der Teig ist anfangs krümelig und fest, wird aber durch das Kneten zunehmend weicher.

Die Rührschüssel mit Plastikfolie abdecken und den Teig bei Raumtemperatur mindestens 30 Min. gehen lassen. Er sollte sich deutlich vergrößert haben, sonst noch etwas länger gehen lassen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit einem Teigschaber halbieren und jedes Teil zu einer Kugel arbeiten und, danach flachdrücken. Dann vom Rand her nach innen arbeiten und sozu einem leicht länglichen Laib wirken, ggf. etwas hin- und herrollen um die Form zu festigen. Wem es besser gefällt, der kann natürlich das Brot auch rund formen. Den zweiten Laib ebenso formen und beide mit dem Schluß nach unten, auf ein mit Backpapier ausgelegtes

Backblech legen, mit etwas Mehl bestäuben und mit einem Tuch abdecken. Bei Raumtemperatur nochmals mindestens 20-30 Min. gehen lassen. Die Laibe sollten jetzt deutlich größer sein, wenn nicht, dann noch etwas länger gehen lassen.

Zwischenzeitlich den Ofen auf 240°C vorheizen und ein altes Backblech mit aufheizen.

Die Brote bei 240°C in den Ofen schieben und auf das alte Blech eine Tasse kaltes Wasser schütten. Nach 10 Min. den Ofen kurz öffnen und das alte Blech herausnehmen. Danach weitere 10 Min. bei 240°C backen. Die Hitze auf 190°C reduzieren und nochmals 10-12 Min. backen. Wenn das Brot schön braun ist, den Ofen ausschalten und weitere 15-20 Min. im Ofen lassen. Insgesamt sollte das Brot etwa 45-50 Min. backen. Fertig ist es, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt. Die Kerntemperatur sollte mindestens 93°C betragen.

Die Brote auf einem Rost auskühlen lassen.

Schwierigkeitsgrad: Leicht
Zubereitungszeit: ca. 25-30 Min.
Standzeit: ca. 60 Min.
Backzeit: 45-50 Min.

**

Wahlweise kann man auch Dinkelmehl oder eine Kombination aus Weizen- und Dinkelmehl, auch als Vollkornmehl, nehmen.

Nicht für Roggenmehle geeignet!