



Kartoffelbrot mit gekochten Kartoffeln

Dieses saftig lockere und vor allem leckere Kartoffelbrot haben wir nach einem Rezept aus dem Buch "Brotbacken in Perfektion mit Hefe" (Becker Joest Volk Verlag) von Brotpapst Lutz Geißler aus dem Erzgebirge nachgebacken. Für dieses Brot benötigst Du lediglich Kartoffeln, Mehl, Wasser, Salz und weniger als 1 g Hefe. Die lange Ruhezeit lässt den Teig reifen und gibt dem Brot einen milden Geschmack mit einer erdigen Note und gute Bekömmlichkeit.

Zutaten für 1 Brotlaib von ca. 1 kg:

150 g	Kartoffeln
500 g	Weizenmehl 550
335 g	Wasser
12 g	Salz
0,4 g	Frischhefe



Die Kartoffeln mit der Schale in kochendem Wasser garen. Abgießen, abkühlen lassen, pellen und mit der Gabel oder einer Kartoffelpresse fein zerdrücken.

Alle Zutaten mit dem Kartoffelbrei mischen und zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig abgedeckt in einer Schüssel 24 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen. Dabei etwa alle 8 Stunden vorsichtig, ohne dass die Luft aus dem Teig entweicht, den Teig 2-3 mal aufziehen, dehnen und über einander falten. Nach dem letzten Falten das Brot formen.

Nochmals 1 Stunde in einer mit einem bemehlten Tuch ausgelegten Schüssel reifen lassen.

Den Ofen auf 250°C vorheizen. Das Brot kann in einem Topf oder auf dem Blech gebacken werden.

Soll in einem Topf gebacken werden, diesen im Ofen mit vorheizen.

Den Teigling vorsichtig in den heißen Topf oder auf das Blech geben und 45 Minuten bei 230°C backen.

TIPP von Lutz Geißler: Koche etwas mehr Kartoffeln, sodass du nach dem Pellen genau 150 g Kartoffelmus in den Teig geben kannst.

Hinweis vom Kartoffelverband: 150 g Kartoffeln – das sind etwa 2 etwas größere oder 3 kleine Kartoffeln.

Und noch ein TIPP vom Kartoffelverband: Wenn wiederum 3 Kartoffeln vom Mittagessen übrig bleiben, kann man auch aus diesen Kartoffeln dieses leckere Brot backen.