

Kartoffelbrot

Zutaten (für 2 Brote):

- 300 g festkochende Kartoffeln
- 55 g Roggensauerteig
- 680 g Dinkelfeinmehl
- 90 g Dinkelvollkornmehl
- 120 g Roggenvollkornmehl
- 5 g Hefe
- 22 g Salz
- 25 g Honig
- 635 g kaltes Wasser

Kartoffeln gründlich waschen und ungeschält mit etwas Salz kochen, bis sie gar sind. Abgießen und auskühlen lassen.

Alle Mehle, Sauerteig, Salz, Hefe, Honig und Wasser mit den Knethaken einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Dabei darauf achten, dass der Teig nicht zu warm wird. Wenn der Teig eine gute Struktur hat, die Kartoffeln mit Schale unterkneten, bis nur noch kleine Stücke zu sehen sind. Wer den Teig mit der Hand knetet, sollte die Kartoffeln vorher grob stampfen.

Den Teig in ein geöltes, verschließbares Gefäß füllen. Zweimal nach jeweils 30 Minuten von allen Seiten her einschlagen, damit der Teig Spannung erhält. Danach verschlossen 12 bis 16 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig vorsichtig auf eine gut bemehlte Fläche geben, in zwei Teile teilen, einschlagen und mit dem Schluss (Teignaht) nach oben in bemehlte Gärkörbchen legen. Kurz stehen lassen, dann auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Backblech stürzen und in der Mitte mit einem Messer gerade einschneiden.

Im gut vorgeheizten Ofen bei mindestens 250 Grad (Ober-/Unterhitze) 45 bis 50 Minuten ausbacken. Damit etwas Dampf entsteht, 1 Tasse kaltes Wasser auf den Backofenboden geben. Nach der Hälfte der Backzeit die Temperatur etwas herunterstellen.

Sendung/Quelle: Brot & Stulle

Sendetermin: 01.10.2023

Koch/Köchin: Svea Andersson

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen