

KARTOFFELBROT

Posted on 9. Januar 2017



Heute habe ich für euch ein einfaches Rezept für Kartoffelbrot. Dieses Kartoffelbrot ist unkompliziert nach zu backen, geht relativ schnell, wird super locker, hat eine schöne weichen Krume und

schmeckt einfach toll.

Besonders meine Kinder mögen es gerne als Schulbrot, weil es durch die Kartoffeln schön saftig bleibt. Meistens backe ich es, wenn mal Kartoffeln übrig bleiben, ein Rest Kartoffeln verarbeitet werden muss oder ich sowieso Kartoffeln koche. Dann koche ich gleich mehr und habe diese dann schon für das Brot fertig. Probiert das Rezept unbedingt mal aus. Ich freue mich auf euer Feedback und bin gespannt, ob ihr es auch so gerne mögt. Viel Spaß beim nachbacken...

Hier findet ihr weitere unkomplizierte Brot-Rezepte. ;-)



Zutaten:

(für 1 Zauberkasten oder eine Kastenform von 30 cm)

- 250g Dinkel- **oder** Weizenvollkornmehl (gerne frisch gemahlen)
- 250g Dinkelmehl Type 630 **oder** Weizenmehl Type 550
- 250g gekochte Kartoffeln (Ich hatte mehlig kochende...)
- 300g Wasser, lauwarm

- 1/2 Würfel frische Hefe oder 10g bei längerer Gehzeit
- 15g / 1 El Apfel- oder Weißweinessig
- 2 Tl Salz
- 1 Tl Zucker

Solltet ihr übrig gebliebene Salzkartoffeln verwenden, die Salzmenge im Rezept reduzieren. Wenn ihr die Kartoffeln am Vortag kocht, bitte schön abdecken und nicht im Kühlschrank aufbewahren. Sonst bekommen sie einen unangenehmen Geschmack.

Zutaten:

- Die Kartoffel gegebenenfalls kochen, mit einer Kartoffelpresse zerkleinern und auskühlen lassen. Wenn ihr keine Kartoffelpresse habt, könnt ihr die kalten Kartoffeln auch schnell mit einer groben Reibe zerkleinern. Bei Verwendung des Thermomix können sie später im Teig einfach mit zerkleinert werden und müssen nicht extra durchgepresst oder gerieben werden.
- Die Getreidekörner gegebenenfalls in einer Getreidemühle frisch mahlen. **Thermomix:** 1 Min. / Stufe 10.
- Den Zauberkasten/ die Kastenform etwas einfetten, mit Mehl austreuen und zur Seite stellen.
- Nun die Hefe zusammen mit dem Zucker in einer Rührschüssel mit dem lauwarmen Wasser auflösen. **Thermomix:** Die Hefe in den Mixtopf hineinbröseln, das Wasser sowie den Zucker dazu geben, 2Min./37°C/ Stufe2. (Evtl. zuvor gemahlenes Mehl kann drin bleiben.)
- Nun die zerkleinerten Kartoffeln hinzufügen und kurz unterrühren. **Thermomix:** Sollten die Kartoffeln noch nicht zerkleinert sein, dann diese dazugeben und für 4 Sek./Stufe 4 zerkleinern.
- Die restlichen Zutaten hinzufügen und 5-8 Minuten zu einem homogenen Teig verkneten. (Küchenmaschine oder dem Handmixer mit Knethacken) **Thermomix:** Für 4 Min./Teigknetstufe kneten lassen und dabei mit dem Spatel rühren.
- Den Teig in den vorbereiteten Zauberkasten / Kastenform füllen, mehrmals schräg einschneiden und gleichmäßig mit Mehl bestreuen.



- Nun das Brot etwa 40 Minuten (mit 20g Hefe) bzw. 60-80 Minuten (mit 10g Hefe) bei Zimmertemperatur abgedeckt gehen lassen und
- anschließen im kalten, nicht vorgeheizten Backofen für etwa 45-50 Minuten bei 220°C Ober-Unter-Hitze backen. Zauberkasten unterster Einschub, Kastenform etwa 2. von unten. Wer keine Ober-Unter-Hitze hat, backt bei 200°C Heißluft.
- Die Backzeit und -Temperatur kann in eurem Ofen etwas abweichen.



- Nach Ende der Backzeit das Brot aus der Form stürzen, gegebenenfalls vorher in der Form etwas lösen.
- Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.





Viel Spaß beim nachbacken!