



## Kartoffelbrot

### Zutaten

#### für 1 Brot

- 200g Sauerteig
- 400g Kartoffeln
- 200g Roggenvollkornmehl
- 250g Weizenmehl
- 15g Salz
- 100g Wasser
- 1/2 Hefe Würfel

### Besonderes Zubehör

Kartoffelpresse

### Schwierigkeitsgrad

Anspruchsvoll

### Zubereitungszeit

30 Minuten  
+ 4 Stunden Ruhezeit  
+ 55 Minuten Backzeit



### Zubereitung

Die gekochten Kartoffeln durch eine Presse drücken, ( oder mit einer Gabel ganz fein zerdrücken). Bei mehligem Kartoffeln kann es sein, dass man etwas mehr Wasser an den Teig geben muss. Alle Zutaten in der Küchenmaschine 5 Minuten durchkneten lassen, bis ein homogener Teig entsteht. Das dauert mit Kartoffeln etwas länger, als wenn man nur Wasser für die Feuchtigkeit zugibt. Den Teig rund 30 Minuten ruhen lassen, dann durchkneten und einen Laib formen. Diesen in einen Gärkorb oder eine Form geben. Je nach Triebkraft des Sauerteiges oder ob Hefe verwendet wurde, das Brot 1 - 4 Stunden an einem warmen Ort (am besten mit einem feuchten Tuch abgedeckt oder in einer großen Tüte) gehen lassen. Den Ofen rechtzeitig auf 250 Grad Celsius vorheizen. Das Brot unter Schwaden (mit Wasser in einer feuerfesten Form im Ofen oder Nebel aus der Sprühflasche) 15 Minuten bei 250 Grad backen. Dann die Wasserschale rausnehmen und das Brot bei 200 Grad 20 Minuten weiter backen. Danach nochmals 20 Minuten backen, wobei der Ofen weiter runterregelt wird auf 180 Grad. Das Brot rausnehmen, auskühlen lassen und genießen.