

Kartoffelbrot

Mit diesem Rezept schmeckt das Brot auch nach ein paar Tagen noch saftig: Leckerer Kartoffelbrot aus gekochten Kartoffeln in Kombination mit Mehl und Germ.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

350 g	Kartoffeln (mehlige)
1 TL	Salz
1 Packung	Trockenhefe
80 ml	Wasser
250 g	Mehl
2 EL	Öl

Zubereitung

1. Für das Kartoffelbrot zuerst die Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin, je nach Größe, rund 15 Minuten weich garen. Das Kochwasser abgießen, die Kartoffeln kurz abkühlen lassen. Anschließend durch die Presse drücken und vollständig auskühlen lassen.
2. Mehl, Salz, Wasser, Germ und Öl in eine Schüssel geben und durchmischen. Den Kartoffelbrei zufügen und alle Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Abdecken und eine Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen.
3. Eine Kastenform mit Öl einfetten. Nach der Ruhezeit den Teig abermals kurz durchkneten, zu einem ovalen Laib formen und in die Form legen. Noch einmal eine halbe Stunde gehen lassen. Das Backrohr auf 230 Grad vorheizen.
4. Nach der Ruhezeit die Form auf die mittlere Ofenschiene setzen und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und weitere 50 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und stürzen.

Tipp

Das Kartoffelbrot nach Belieben abwandeln, zum Beispiel Körner, Nüsse oder Gewürze in den Teig mengen. Dann eventuell etwas mehr Wasser zufügen.