

Kartoffel - Brot 2

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|---------------------|
| 200 | Gramm | Weizenmehl Type 550 |
| 200 | Gramm | Roggenmehl Type 997 |
| 100 | Gramm | Kartoffelbreipulver |
| 50 | Gramm | Trockensauer |
| 425 | Gramm | Wasser |
| 25 | Gramm | Hefe |
| 15 | Gramm | Salz |

Anleitung:

Alle Zutaten zu einen glatten Teig verkneten. 30 Minuten zugedeckt in einer Schüssel gehen lassen. Mit etwas Mehl nochmals kurz durchkneten und zu einem langen Brotleib formen. Einen runden Brotkorb mit Stärke ausstäuben und den Teig hineinlegen. Nochmals etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich der Teig etwa verdoppelt hat. Ein Blech mit Backpapier belegen und mit dem Papier auf das gegangene Brot legen. Alles zusammen umdrehen. Das Körbchen vorsichtig entfernen. Backofen auf 250°C vorheizen. Auf der unteren Schubleiste ein Blech mit Wasser hineingeben. Das soll den Dampf simulieren. Brot schnell in den Ofen schieben, damit möglichst wenig Dampf entweichen kann, (Achtung, Dampf ist sehr heiß) und etwa 10 Minuten den Ofen nicht öffnen. Danach den Ofen auf 190°C herunterdrehen und das Brot insgesamt etwa 60 Minuten backen. Nach dem Backen Brot herausnehmen und auf einen Kuchengitter auskühlen lassen.

Tip: Falls Ihr kein Brotkörbchen haben solltet, kann ersatzweise auch eine runde Schüssel hilfreich sein. Einfach ein mit Stärke bemehltes Küchentuch in die Schüssel legen und den Brotleib darauf geben.