

KARTOFFELBROT

★★★★☆ 4.7 bei 31 Bewertungen



3 h 30 min



Germteig



Heißluft



220 Grad



50 min

Zubereitung

- 1 Die Kartoffeln schälen, kochen und danach durch eine Kartoffelpresse drücken. Für den Germteig ([>Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst das Wasser und die Molke in eine Rührschüssel geben. Anschließend das Kartoffelpüree und die beiden Mehle, Salz, Brotgewürz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 1-2 Stunden zugedeckt rasten lassen.
- 2 Den Teig danach in zwei Teile teilen und zu Brotlaiben formen.
- 3 Nun die Brote im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad am besten mit viel Dampf für ca. 50 Minuten backen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 2 BROT LAIBE

TEIG

| | |
|-------|-----------------------------------|
| 450 g | gekochte Kartoffeln |
| 350 g | lauwarmes Wasser |
| 250 g | Molke (alternativ Buttermilch) |
| 1 kg | Weizenbrotmehl 1600 |
| 150 g | Einkornvollkornmehl |
| 20 g | Salz |
| 15 g | frische Germ |
| 15 g | Brotgewürz |