Mediterranes Kartoffelbrot



Zutaten Teig

- 10 g Trockenhefe
- 350 ml lauwarmes Wasser
- 300 g Kartoffeln (Pellkartoffeln vom Vortag)
- 500 g Weizenmehl Type 550
- 50 g Hartweizengrieß
- 12 g Salz

Zubereitung

- Die Trockenhefe in lauwarmem Wasser auflösen.
- Kartoffeln vom Vortag in der Mikrowelle leicht erwärmen und mit einer Gabel sehr fein zerdrücken.
- Mehl, Hartweizengrieß und Salz zugeben, zu einem glatten Teig verkneten und mit Frischhaltefolie abgedeckt an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen.
- Den Teig aus der Schüssel auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche gleiten lassen. BITTE DEN TEIG NICHT KNETEN!!! Den Teig falten.
- Den Teigrand mit den Händen leicht nach oben ziehen und über den restlichen Teig legen, das Ganze kreisförmig insgesamt 4 mal wiederholen. Zum Schluss die Teigenden leicht zusammendrücken und zu einer Kugel formen.
- Den Brotlaib auf ein bemehltes Backpapier legen und mit der glatten Seite nach oben in einen Gusseisentorf setzen.
- Mit einer Rasierklinge ein beliebiges Muster einschneiden und den Brotlaib mit dem Deckel zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
- Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen.
- Im vorgeheizten Backofen den Gusseisentopf mit Deckel auf der 1. Schiene von unten bei 220 °C Umluft 30 Minuten backen.
- Nach dieser Zeit die Temperatur auf 200 Grad herunterschalten, den Deckel abnehmen und das Kartoffelbrot für weitere 30 Minuten backen.
- Nach dem Backen das Kartoffelbrot auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Portionsgröße: 1 Kartoffelbrot
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal