

Kartoffelbrot mit gekochten Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen

400 g Kartoffeln
100 ml Wasser (lauwarm)
1 Ei (*es funktioniert auch ohne Ei*)
1 TL Salz
25 g frische Hefe (oder ein Pck
Trockenhefe)
400 g Weizenmehl
2 EL Olivenöl



Zubereitung

Schäle die Kartoffeln und koche sie weich. Gieße das Wasser ab und presse die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse (alternativ kannst du sie auch stampfen). Verrühre die Frischhefe (oder Trockenhefe) mit dem Wasser, bis sie sich vollständig aufgelöst hat.

Gib das Mehl in eine Schüssel und füge die Kartoffeln sowie alle übrigen Zutaten hinzu. Knete alles zu einem geschmeidigen Teig. Decke die Schüssel ab und lasse den Teig an einem warmen Ort etwa 1 Stunde ruhen.

Knete den Teig anschließend noch einmal gut durch. Fülle ihn in eine bemehlte Kastenform* und bestäube die Oberfläche leicht mit Mehl. Lasse den Teig weitere 30 Minuten gehen.

Backe das Kartoffelbrot im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze etwa 15 Minuten. Reduziere anschließend die Temperatur auf 200 °C und backe das Brot weitere 35 Minuten. Prüfe mit einem Holzspieß, ob das Brot durchgebacken ist. Bleibt kein Teig am Spieß haften, ist das Brot fertig.

*Der Teig kann alternativ zu einem Laib oder zu sechs bis sieben ovalen Brötchen geformt und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gelegt werden. Auch hierbei sollte der Teig vor dem Backen noch einmal ausreichend ruhen und aufgehen.