

Kartoffelbrot I so lecker und knusprig I Kartoffelpüree verwerten

Ihr Lieben,

wer kennt es nicht: es wird gekocht und man hat oft einen klitzekleinen Rest übrig, den es fast nicht lohnt aufzubewahren? Mir geht es meist bei Kartoffelpüree so und deshalb habe ich ein einfaches Brotrezept ohne viel Schnickschnack, damit das Püree verwertet werden kann ☐.

Los gehts mit den Zutaten:

350g Kartoffelpüree vom Vortag

450g Mehl Typ 550 oder 405

300g Mehl Typ 1050

12g Salz

10g Zucker

Prise Muskatnuss

1 EL hellen Essig

15g frische Hefe

335g lauwarmes Wasser

etwas Öl

optional:

Kümmel und/oder grobes Meersalz zum Bestreuen

Zum Backen wird noch ein ofenfester Topf (Steingut, Römertopf, Auflaufform o. ä.) mit Deckel benötigt.



Zubereitung:

Das Püree sollte nicht zu flüssig und abgekühlt sein. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben. Vom Wasser nicht alles zugeben, denn je nach Konsistenz des Pürees kann die Menge variieren. Mit dem Knethaken der Küchenmaschine den Teig etwa eins bis zwei Minuten verkneten, sollte der Teig sehr trocken und bröselig sein, das restliche Wasser zugeben und 8 Minuten bei kleiner und anschließend 6 Minuten bei der nächst höheren Geschwindigkeit verkneten. Anschließend sollte eine „Fensterprobe“ gemacht werden. Dazu wird ein Stück Teig mit leicht beölten Fingern so dünn auseinander gezogen, daß man fast durchschauen kann. Wenn der Teig elastisch ist und nicht reißt, ist er perfekt geknetet, ist er porös und reißt beim auseinander ziehen, dann muß er weiter geknetet werden (siehe auch Video). Je nach Umgebungstemperatur, Knetleistung eurer Küchenmaschine usw. kann die Knetzeit immer variieren. Hat der Teig die Fensterprobe bestanden, wird er zu einer Kugel geformt, mit etwas Öl eingestrichen und für etwa 60 Minuten abgedeckt zum Gehen an einen warmen Ort gestellt.



Nach der Gehzeit, der Teig sollte sich auf jeden Fall verdoppelt haben, wird der Teigling auf einer leicht bemehlten

Arbeitsfläche mehrfach gefaltet und je nach Form eures Topfes rund oder oval geformt

Nun kommt der Teigling mit dem offenen Ende (dem Schluß) nach unten in euren Topf, wer mag kann nun die Oberfläche etwas bemehlen oder mit etwas Wasser bestreichen und mit Kümmel und /oder grobem Salz bestreuen, anschließend wird die Oberfläche mehrfach etwas 1,5cm tief eingeschnitten, Deckel auf den Topf geben und den Teigling ein weiteres Mal 10 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 240° Ober-/Unterhitze vorheizen und nach der Ruhezeit das Brot im verschlossenen Topf 60 Minuten backen. Wer das Brot etwas dunkler mag , kann es noch ein paar Minuten ohne Deckel unter Beobachtung bräunen lassen.



Viel Spaß beim Nachbacken ☐
Eure Nicole