

Kartoffelbrot aus dem emaillierten gusseisernen Topf

Zutaten:

150 g Wasser
75 g Kefir
15 g frische Hefe
1 TL Agavendicksaft oder Honig
500 g mehligkochende Kartoffeln (gekocht,
zerdrückt)
450 g Dinkelmehl Typ 630
300 g Dinkelmehl Typ 1050
15 g Salz

Tipp: Ist der Teig zu trocken (abhängig von der
Kartoffel) kann noch Wasser untergeknetet werden!
Der Teig sollte von der Konsistenz eher klebrig sein!



Zubereitung:

Kartoffeln kochen und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Hefe in Wasser, Kefir und Agavendicksaft auflösen. Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und 3 min. langsam kneten und 2 min. schneller.

Nun 1 Stunde abgedeckt gehen lassen. Sodann auf die gut bemehlte Teigunterlage geben und dehnen, falten und rund formen. Danach mit Schluss nach unten in ein gut bemehltes Gärkörbchen geben, alternativ in einen mit einem Geschirrtuch ausgelegten Salatsieb. Jetzt den Teig nochmals ca. 30 min. abgedeckt gehen lassen.

In den Zwischenzeit den Backofen auf 260 °C bei Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Topf direkt mit in den Backofen geben und ca. 25-30 Minuten aufheizen.

Den vorgeheizten Topf mit Handschuhen aus dem Backofen nehmen, Deckel abnehmen und den Teigling aus dem Gärkörbchen direkt in den heißen Topf gleiten lassen.

Deckel wieder aufsetzen und den Topf nun für 50-55 Minuten zurück in den Backofen geben, Temperatur dabei auf 230°C zurückdrehen.

Nach dem Backen sofort auf ein Kuchengitter zum auskühlen stürzen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, emaillierter gusseiserner Topf, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN