

Kartoffelbrot

Für 3 Brote:

- 680g gekochte mehligte Kartoffeln
- 4 TL Salz
- 42g Frischhefe/ 14g Trockenhefe
- 1/4l lauwarmes Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 670g Weizenmehl

Tipp von Manuela: Kartoffeln am Vortag im Dampfgarer kochen. Dann am nächsten Morgen schälen und noch 5 min. in den Dampfgarer. Warm in das Wasser pressen und dann erst zum Mehl (das gibt keine Klumpen!).

Die Hefe in Wasser auflösen und mit den restlichen Zutaten zu den Kartoffeln geben. Alles rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Eventuell noch etwas Mehl zufügen. Für 1 Stunde abgedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen. Nach 30 Minuten einmal ziehen und falten. Nach dem Gehen nochmals ziehen und falten. Den Backofen auf 230°C vorheizen. Ein Gefäß mit Wasser in den Ofen stellen. Den gegangenen Teig mit der Teigkarte auf der stark bemehlten Arbeitsfläche in drei Portionen teilen. Daraus jeweils mit den Händen runde Brote formen und diese auf ein Backblech mit Backpapier legen. Nochmals für 20 Minuten abgedeckt gehen lassen. Anschließend 10 Minuten im Ofen backen, danach die Temperatur auf 210° C reduzieren. In weiteren 30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Gutes Gelingen wünscht Manuela Berchtold

www.ferienwohnungsschwarzenberg.at

