

## Kartoffelbrot

680 g gekochte mehligte Kartoffeln  
4 TL Salz  
42 g Frischhefe  
1/4 l lauwarmes Wasser  
2 EL Olivenöl  
670 g Weizenmehl (Type 550)

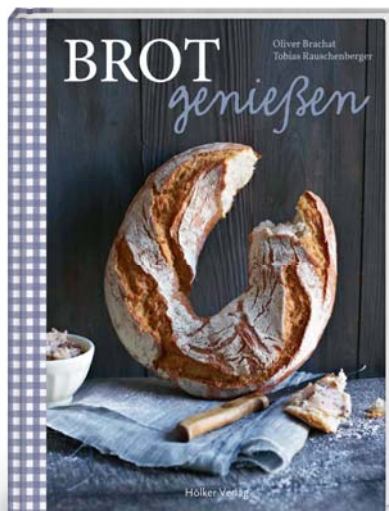
Ergibt 3 Brote

Zubereitung: ca. 1 1/2 Stunden  
Teigruhe: 1 1/3 Stunden  
Backzeit: 40 Minuten



Die Kartoffeln mit der Schale in reichlich Salzwasser in 30 Minuten weich kochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln 5 Minuten ausdampfen lassen, schälen und durch eine Presse in eine Schüssel drücken. 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 (s. S. 16). Nach dem Gehen nochmals ziehen und falten. Den Backofen auf 230 °C vorheizen. Ein Gefäß mit Wasser in den Ofen stellen (s. S. 17). 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 und das Wasser entfernen. In weiteren 30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Aus:



Tobias Rauschenberger

### **Brot genießen**

Fotos von Oliver Brachat,  
grafische Gestaltung von  
Wilhelm Schäfer

176 S. / 19 x 23 cm / 4-farb. /  
Hardcover / mit Spotlackierung  
Und Lesebändchen

ISBN 978-3-88117-839-6  
€ (D) 19,95 / € (A) 20,60 / SFr 28,90