

Rezepte > Brunch

Kartoffelbrot

Zeit gesamt
2h 50min



Zubereitungszeit 20min





Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	300 g
Salz	
Buttermilch	300 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Dinkelmehl, Type 1050	350 g
Weizenmehl, Type 550	350 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf mit Deckel, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Monsieur Cuisine

- 1. Kartoffeln gründlich waschen. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt Kartoffeln zum Kochen bringen und ca. 20 Min. weich garen. Anschließend abgießen und leicht abkühlen lassen.
- 2. Kartoffeln pellen. In den Mixbehälter Kartoffeln geben und 5 Sek./Stufe 4 zerkleinern. Buttermilch und Hefe zugeben und 5 Min./37 °C/Stufe 1 erwärmen. Dinkelmehl, Weizenmehl und 1 TL Salz zugeben und 4 Min./Knetstufe zu einem glatten Teig kneten. Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
- 3. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche leicht durchkneten, auf das Backblech geben und weitere ca. 30 Min. abgedeckt gehen lassen.
- 4. Backofen auf 220 °C (Ober/Unterhitze) vorheizen. Brot in den Backofen geben, Temperatur auf 180 °C reduzieren und ca. 45 Min. fertig backen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	708 kcal
Kohlenhydrate	138 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	4 g