Dinkel-Kartoffelbrot

... ein Rezept von Thomas kocht

Zutaten:
200 g gekochte Kartoffeln (am besten Pellkartoffeln vom Vortag)
120 g Buttermilch
120 g Wasser (25 °C)
10 g frische Hefe o. 3g Trockenhefe
350 g Dinkelmehl Typ 630
50 g Dinkelvollkornmehl alternativ Weizennehl
10 g Salz

Zubereitung:
Die erkalteten Kartoffeln, vom Vortag, grob reiben oder zerstampfen.
Die Hefe im Wasser aufschlämmen. Die Buttermilch hinzugeben, Mehle und Salz vermischen. ggf. etwas Brotgewürz zugeben. Dieses mit der Hefemischung und den Kartoffeln in eine Rührschüssel (Kessel) geben und 3 Min. auf Stufe 1 ankneten. 6 Min. auf Stufe 2 auskneten.
Den Teig nun etwas Falten und zu einer Kugel formen und ca. 60 Min. gehen lassen.
Naxch der Gehzeit den Teig ein weiteres mal „Dehnen und Falten“, zu einem Brot formen und weitere 30 min. an einem warmen Ort reifen lassen.
Das Brot mit einigen Schnitten einschneiden und auf den vorgeheitzen Backstein bei 230°C mit Schwaden 15 Min. backen. Den Dampf aus dem Ofen lassen und weitere 30 Min. bei 210-220°C fertig backen.
Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Tip: Das Kochwasser von den Kartoffeln benutzen dieses gibt etwas mehr Kartoffel geschmack
Buttermilch ist für etwas Säure, dises hebt den Geschmack und verlängert etwas die Haltbarkeit
Vor dem Einschneiden den Laib mit etwas Mehl bestäuben. Dieses gibt beim Backen ein schönes Muster

Historie:

Brote
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/brote:dinkel-kartoffelbrot

Last update: **07.03.2024 14:13**