

Vollwertiges Gewürzbrot mit Kartoffeln

Zutaten:

Für den Vorteig:

50g Vollkorndinkelmehl
2 Päckchen Trockenhefe
100 ml lauwarmes Wasser

Für den Teig:

200g lauwarme passierte Kartoffeln
2 EL Salz
2 TL Zucker
550 ml Wasser
700g Dinkelvollkornmehl
300g Dinkelweißmehl
4 TL Brotgewürz z.B. von Hartkorn (Edeka)
1 TL Kümmel ganz
1 TL Kümmel gemahlen



Zubereitung:

Die Zutaten für den Vorteig mit einem Esslöffel verrühren und 1 Stunde bei Zimmertemperatur quellen lassen.

Die Kartoffeln schälen, schneiden und weichkochen. Danach durch ein Sieb passieren. Das Wasser mit den Gewürzen, Salz und Zucker mischen. In einer großen Schüssel (Teig geht sehr stark auf) die Mehlsorten geben, dann die noch lauwarmen passierten Kartoffeln dazugeben und kurz mit einem Löffel umrühren. Dann das Gewürzwasser und zuletzt den Vorteig dazugeben. Alles mit der Hand kräftig durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen (es wird sehr groß!)

Danach nochmal kurz durchkneten und auf ein Backblech mit Backpapier zu einer Kugel geformt platzieren. Mit einem Messer ein Kreuz einritzen (muss ehrlich sagen, bei mir verschwindet das sofort wieder 😊), aber ich mache es halt trotzdem immer).

Bei 220 Grad Umluft (vorgeheizt) für ca. 55 Minuten backen. Besonders knusprig wird die Rinde, wenn man eine Auflaufform mit Wasser auf den Boden des Ofens stellt.

Zur Garprobe einmal auf den Boden des Brotes klopfen, ob es hohlklingt bzw. mit einem Holzstäbchen einmal hineinstechen.

Guten Appetit 😊