Kartoffelbrot

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	40 Min.
Ruhezeit	14 Std.
Garzeit	50 Min.
Stück	1
Gerät	CombiSteamer V6000 45 ab 2021

Gschwellti übrig? Aus den gekochten Kartoffeln wird ein beliebtes Schweizer Kartoffelbrot. Ideal zu Käse, Suppe, Wurst oder auch Butter und Honig.

Teig

400 g Gekochte Kartoffeln vom Vortag

300 g Halbweißmehl

200 g helles Dinkelmehl

1 EL flüssiger Honig

15 g Salz

3 g Hefe, zerbröckelt

250 ml Wasser

100 g saurer Obers

20 g aktiver Sauerteig

Teig

Gschwellti schälen, durchs Passevite in die Schüssel der Küchenmaschine treiben, Halbweißmehl und alle restlichen Zutaten beigeben, auf niedriger Stufe mit dem Knethaken ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Teig in eine leicht gefettete Schüssel geben, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde rasten lassen. Jeweils nach 20 Minuten Aufgehzeit den Teig vom Schüsselrand lösen, von allen Seiten hochheben, jeweils auf die gegenüberliegende Seite falten, aufgehen lassen.

Formen

Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben, nochmals von allen Seiten hochziehen, in die Mitte falten, dann mit den Handballen über die Arbeitsfläche ziehen, dabei jedes Mal vorher etwas drehen. Teig etwas flach drücken und länglich ziehen, dass ein strammer Strang von ca. 30 cm entsteht. Teigstrang großzügig bemehlen, in die vorbereitete Cakeform geben, zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Stunden ruhen lassen.

Backen

Form ca. 1 Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen, bei Raumtemperatur ruhen lassen. Garraum mit Profi-Backen bemehlt auf 230 °C vorheizen. Teigoberfläche längs mit einer scharfen Klinge der Länge nach und leicht schräg einschneiden. Form auf einem Gitterrost in den Garraum schieben, ca. 50 Minuten backen. Kartoffelbrot herausnehmen, etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Garraum auf 230 °C mit Profi-Backen bemehlt (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

Profi-Backen bemehlt 230 °C während 50 Min.

Tipps

Statt Gschwellti mehligkochende Kartoffeln in siedendem Salzwasser ca. 20 Minuten weichkochen. Schälen, durch eine Passe-vite treiben und vor dem Weiterverwenden abkühlen lassen.

Zubehör

Kastenform von ca. 30 cm, bemehlt

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	20.04.2026