



Kartoffelbrot

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	40 Min.
Ruhezeit	14 Std.
Garzeit	50 Min.
Stück	1
Gerät	CombiSteamer V6000 38 ab 2021

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

Teig

- 400 g Gschwellti 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 Halbrahm
- 20 g aktiver Sauerteig

Teig

Gschwellti schälen, durchs Passevite in die Schüssel der Küchenmaschine treiben, Halbweissmehl und alle restlichen Zutaten begeben, auf niedriger Stufe mit dem Knethacken ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Teig in eine leicht gefettete Schüssel geben, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde ruhen lassen. Jeweils nach 20 Minuten Aufgehzeit den Teig vom Schüsselrand lösen, von allen Seiten hochheben, je 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

Cakeform von ca. 30 cm, bemehlt

Gitterrost

