



# Kartoffelbrød

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	40 Min.
Hviletid	14 Timer
Tilberedningstid	50 Min.
Styk	1
Apparat	CombiSteamer V6000 45 fra 2021

Tiloversblevne kogte kartofler? Disse kan laves om til et populært schweizisk kartoffelbrød. Ideel til ost, suppe, pølse eller blot smør og honning.

## Dej

400 g kogte kartofler fra dagen før

300 g halvhvidt mel

200 g lyst speltmel

1 spsk flydende honning

15 g salt

3 g gær, smuldret

250 ml vand

100 g fedtfattig cremefraiche

20 g aktiv surdej

## Dej

Skræl de kogte kartofler, og pres dem gennem en kartoffelpresser ned i skålen på en røremaskine. Tilsæt det halvhvide mel og alle de resterende ingredienser. Ælt ved lav hastighed med en dejkrog i cirka 10 minutter, indtil der dannes en glat dej. Placér dejen i en let smurt skål, dæk til, og lad den hæve ved stuetemperatur i cirka 1 time. Hvert 20. minut under hævningsperioden løsnes dejen fra siderne af skålen, løftes op fra alle sider og foldes over til den modsatte side, hvorefter den igen sættes til hævning.

## Formning





Vend dejen ud på en godt melet arbejdsflade. Stræk det op fra alle sider igen, og fold det ind mod midten. Stræk det derefter forsigtigt ud over arbejdsfladen med håndfladerne, og drej det lidt hver gang. Tryk forsigtigt dejen flad, og form den til en lang streng på cirka 30 cm i længden. Drys generøst med mel, læg det i en forberedt brødform, dæk til, og lad det hvile i køleskabet i cirka 12 timer.

## Bagning

---

Tag formen ud af køleskabet cirka 1 time før bagning, og lad den hvile ved stuetemperatur. Forvarm ovnrummet med Professionel bagning meldrysset til 230 °C. Skær overfladen af dejen på langs med en skarp kniv i en let vinkel. Placer formen på en bagerist, indsæt den i ovnrummet, og bag i cirka 50 minutter. Fjern kartoffelbrødet, lad det køle lidt af, tag det ud af formen, og lad det køle helt af på en bagerist.

**(For)varm ovnrummet til 230°C i Professionel bagning bestrøet med mel**

**Forvarmning fuldført. Indsæt kogegrej.**

**Professionel bagning bestrøet med mel 230°C i 50 Min.**

## Tips

---

I stedet for faste kartofler, kog melede kartofler i simrende saltet vand i cirka 20 minutter, indtil de er bløde. Skræl, pres gennem en kartoffelpresser, og lad det køle af, før det bruges.

## Tilbehør

---

Form på cirka 30 cm, melet

Trådhyld

## Yderligere oplysninger

---

Oprettet den

20.04.2026

