Aardappelbrood

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	40 Mins
Rusttijd	14 Hrs
Gaartijd	50 Mins
Stuks	1
Apparaat	CombiSteamer V6000 45 vanaf 2021

Overgebleven gekookte aardappelen? Hiervan kan een populair Zwitsers aardappelbrood worden gemaakt. Ideaal met kaas, soep, worst of gewoon boter en honing.

Deeg

400 g vastkokende, gekookte aardappelen van de vorige dag

300 g halfwit meel

200 g lichte speltbloem

1 eetlepel vloeibare honing

15 g zout

3 g gist, verkruimeld

250 ml water

100 g magere zure room

20 g actieve zuurdesemstarter

Deeg

Schil de gekookte aardappelen en haal ze door een pureeknijper in de kom van een standmixer. Voeg de halfwitte bloem en alle overige ingrediënten toe. Kneed op een lage snelheid met een deeghaak gedurende ongeveer 10 minuten tot er een glad deeg ontstaat. Plaats het deeg in een licht ingevette kom, dek af en laat het ongeveer 1 uur rijzen op kamertemperatuur. Maak het deeg elke 20 minuten los van de randen van de kom, til het aan alle kanten op en vouw het naar de tegenoverliggende kant. Laat het daarna weer verder rijzen.

Het deeg vormen

Leg het deeg op een goed bebloemd werkvlak. Rek het opnieuw vanaf alle kanten en vouw het naar het midden. Rek het vervolgens voorzichtig uit over het werkoppervlak met de handpalmen, waarbij u het telkens iets draait. Vorm het deeg voorzichtig tot een lange streng van ongeveer 30 cm lang. Bestrooi royaal met bloem, plaats in een voorbereide broodvorm, dek af en laat ongeveer 12 uur rusten in de koelkast.

Bakken

Haal de vorm ongeveer 1 uur voor het bakken uit de koelkast en laat op kamertemperatuur rusten. Verwarm de oven voor met Profi-bakken Bebloemd op 230 °C Snijd het oppervlak van het deeg in de lengte in met een scherp mes onder een lichte hoek. Plaats de bakvorm op een rooster, schuif deze in de kookruimte en bak gedurende ongeveer 50 minuten. Haal het aardappelbrood eruit, laat het iets afkoelen, haal het uit de vorm en laat het volledig afkoelen op een rooster.

Ovenruimte tot 230 °C op Profi-bakken rustiek (voor)verwarmen

Voorverwarmen voltooid. Plaats kookgerei.

Profi-bakken rustiek 230 °C gedurende 50 Mins

Tips

Gebruik in plaats van vastkokende aardappelen kruimige aardappelen en kook deze ongeveer 20 minuten in zacht kokend, gezouten water tot ze gaar en zacht zijn. Schil de aardappelen, druk ze door een pureeknijper en laat ze afkoelen voordat je ze gebruikt.

Accessoires

Cakevorm van ongeveer 30 cm, bebloemd

Ovenrooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	20.04.2026