



Dinkel-Kartoffelbrot mit Buttermilch

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 1 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 55 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 450 g Dinkelmehl, 630
- 275 ml Buttermilch, zimmerwarm
- 200 g Kartoffel(n), mehlig, gekocht und gepresst oder 150 g Kartoffelpüreepulver
- 1 Pck. Trockenhefe
- 2 TL Salz
- 1 TL Gewürzmischung für Kräuterquark, oder Brotgewürz
- 1 EL Zwiebelgranulat, oder 2 EL Röstzwiebeln
- 2 EL Majoran, getrocknet
- 1 Prise(n) Muskat

Schinkenwürfeln, schwarzem Pfeffer oder Zugabe von Thymian statt Majoran.

Tipp: Ich koche meist am Vortag mehlig Kartoffeln als Pellkartoffeln, schäle sie und presse sie noch heiß durch die Kartoffelpresse. Werden sie kalt, so binden sie stark ab und lassen sich kaum noch durchpressen.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem Teig vermischen und auf doppelte Größe gehen lassen. Kurz aber kräftig durchkneten, ein Brot formen und dieses auf einem mit Backpapier belegten Blech nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Brot auf der mittleren Schiebeleiste einschieben und ca. 30 Minuten backen. 5 Minuten nachziehen lassen.

Die Flüssigkeitsmenge kann je nach Mehl- und Kartoffelsorte variieren. Daher Flüssigkeit vorsichtig nach und nach zugeben. Bei Verwendung von Püreepulver oder -flocken die Flüssigkeitsmenge erhöhen.

Variiert werden kann das Brot u.a. durch Zugabe von