



Sauerteig - Kartoffelbrot

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 1 Std., 40 Min. **Kochzeit:** 1 Std. **Gesamtzeit:** 2 Std., 40 Min.

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

ZUTATEN

700 g Sauerteig, (Roggensauerteig)

250 g Kartoffel(n), gekochte

300 g Wasser

3 EL Sirup, (Rüben- Gerstensirup oder auch Reismalz, evtl. auch Honig)

250 g Roggenmehl, Typ 997 besser noch 815

400 g Weizenmehl oder Dinkelmehl

20 g Salz

10 g Hefe, (ich verwende sie)

NÄHRWERT

Calories: 4786 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Alles miteinander gut verrühren und durchkneten.

Mache ich mit der Hand, damit ich das Gefühl für den Teig bekomme, denn nur so kann ich wissen, ob es sich freischieben lässt. Ca. 30 Min. ruhen lassen.

Danach nochmals gut durchkneten und in eine Form oder, wenn der Teig fest ist, in ein Gärkörbchen geben und alles 60 Min gehen lassen.

Wer ohne Hefe bäckt, sollte den Teig bis zu 3 Std. gehen lassen.

Dann wird alles in den auf höchste Stufe vorgeheizten Backofen getan und bleibt dort bei 200°C ca. 45-60 Min.

Lecker auch mit einem Weizen- oder Dinkelsauerteig geführt aus Vollkornmehl!