# Omas Kartoffelbrot



Knuspriges Kartoffelbrot

---

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 50 min

---

## ZUTATEN

- 400 g mehligkochende Kartoffeln
- 10 g frische Hefe
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 300 g Dinkelvollkornmehl
- 200 g Dinkelmehl
- 10 g Salz
- 1 TL Brotgewürz (optional)

## ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln schälen, kochen und zerkleinern (Kartoffelpresse verwenden oder mit einer Gabel zerdrücken).
2. Hefe in das lauwarme Wasser bröseln, verrühren und 10 Minuten stehen lassen.
3. Beide Mehlsorten mit dem Salz (wer mag dem Brotgewürz) in einer Schüssel mischen. Die lauwarmen, zerdrückten Kartoffeln und das Hefewasser dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
4. Danach den Teig noch einmal kneten und in ein Gärkörbchen geben, das vorher mit Mehl bestäubt wurde. Wieder abdecken und wieder ca. 30 Minuten gehen lassen.
5. Inzwischen den Backofen auf 250°C Heißluft vorheizen.
6. Den Teig nach der Ruhezeit aus dem Gärkörbchen auf ein Backblech stürzen und in den Backofen schieben.
7. Eine feuerfeste Schüssel mit kaltem Wasser mit unten in den Ofen stellen.
8. Nach einer Viertelstunde die Temperatur auf 220 °C herunterstellen und das Brot ca. 30-40 Minuten weiterbacken.