Kartoffel Zucchini Brot

Ein veganes Kartoffel Zuchini Brot aus Dinkel(vollkorn)mehl.

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 50 min

Zutaten

- 250 g Kartoffeln (in Salzwasser gekocht)
- 250 g Zucchini, grob geraspelt
- 550 g Dinkelmehl
- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 2 TL Salz
- 1 P. Trockenhefe
- 450 ml lauwarmes Wasser
- 5 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Gekochte, abgekühlte Kartoffeln pellen und grob raspeln.
2. In einer Schüssel Mehle, Hefe und Salz gründlich mischen.
3. 450 ml lauwarmes Wasser zugeben und mit den Knethaken (Küchenmaschine oder Rührgerät) gute 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Olivenöl dabei langsam dazugeben. Löffelweise die Kartoffel- und Zucchiniraspeln unterkneten.
4. Zugedeckt für 60 Minuten an einem warmen Ort gehenlassen, bis sich die Größe verdoppelt hat.
5. Backofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, dabei einen feuerfesten Topf (oder Auflaufform) mit Deckel auf die unterste Schiene mit in den Ofen stellen.
6. Nach der Gehzeit den Topf aus dem Ofen holen (VORSICHT HEISS!) und den Teig in den Topf gleiten lassen.
7. 30 Minuten mit Deckel, danach noch ca.15 Minuten ohne Deckel goldbraun backen.
8. Nach der Backzeit aus dem Topf stürzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.