Kartoffelbrot

Zutaten für ein Brot:



Teig:
200 g Weizenmehl Type 550
200 g Roggenmehl Type 997
100 g Kartoffelbreipulver
50 g Trockensauer
425 g Wasser
25 g Hefe
15 g Salz

Zubereitung:
Alle Zutaten zu einen glatten Teig verkneten.
30 Minuten zugedeckt in einer Schüssel gehen lassen.
Mit etwas Mehl nochmals kurz durchkneten und zu einem Brotleib formen. Einen runden Brotkorb mit Stärke ausstäuben und den Teig hineinlegen.
Nochmals etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich der Teig etwa verdoppelt hat.
Den Backofen auf 250°C vorheizen. Auf der unteren Schubleiste des Backofens ein Blech mit Wasser hinein geben. Das soll den Dampf simulieren.
Ein Blech mit Backpapier belegen und mit dem Papier auf das gegangene Brot legen. Alles zusammen umdrehen. Das Körbchen vorsichtig entfernen.
Brot schnell in den Ofen schieben, damit möglichst wenig Dampf entweichen kann, (Achtung, Dampf ist sehr heiß) und etwa 10 Minuten die Ofentüre nicht öffnen.

Danach den Ofen auf 190°C herunterdrehen und das Brot nochmals etwa 50 Minuten backen.
Nach dem Backen Brot herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp:
Falls Sie kein Brotkörbchen haben sollten, kann ersatzweise auch eine runde Schüssel hilfreich sein. Einfach ein mit Stärke bemehltes Küchentuch in die Schüssel legen und den Brotlaib darauf geben.