



# Kartoffelbrot im Bräter

Zutaten 1 Brot

1 Scheibe Kcal. 90

- 25 g Hefe
- 400 ml kaltes Wasser
- 1 ½ TL Kümmel
- 200 g kalte Kartoffeln, gerieben
- 1 ½ TL Salz
- 50 ml heller Sirup
- 300 ml Olivenöl
- 55 g Roggenmehl
- 540 g Dinkelmehl

## Zubereitung

- Hefe in einer Schüssel mit Wasser auflösen.
- Kümmel mit Mörser zerstoßen.
- Kartoffel, Kümmel, Sirup, Salz und Mehl in die Schüssel geben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten und abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 2 Std. gehen lassen. Der Teig sollte gut aufgegangen sein.
- Ofen auf 250° vorheizen und einen gusseisernen Bräter mit Deckel in den Ofen stellen, damit dieser heiß wird.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und vorsichtig zweimal falten, gern mit dem Teigschaber. Dann ca. 20 Min. ruhen lassen. Nicht kneten sondern möglichst wenig bearbeiten.



- Bräter aus dem Ofen nehmen, den Boden mit etwas Mehl bestreuen und den Teig vorsichtig hineingeben. Versuchen Sie, die gefaltete Seite nach unten zu bringen. Deckel auflegen und den Bräter auf die mittlere Schiene stellen.
- Temperatur nach 10 Min. auf 200° reduzieren, weiter 10 Min. backen.
- Deckel abnehmen und weitere 40 Min. backen, bis die Kerntemperatur 98° beträgt. Gegen Ende aufpassen und evtl. ein Blech auflegen, wenn das Brot zu dunkel wird.
- Das Brot aus dem Ofen nehmen und vorsichtig aus dem Bräter stürzen. Auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.