



Toastbrot mit Kartoffeln

Schwierigkeitsgrad
mittel

Portion/ Größe
1 Stück

Zubereitungszeit
20 Minuten

Gärzeit
90 Minuten

Backzeit
35 Minuten

Temperatur
230°-200° O/U

Zutaten

180 gr geschälte Kartoffeln
300 gr Weizenmehl (Typ 550)
150 gr Weizen Vollkornmehl
21 gr frische Hefe
20 gr Honig
40 gr flüssige Butter
100 ml Kochwasser von den Kartoffeln
100 ml Milch
1 El. Salz



Zubereitung

Alle Zutaten sollen Zimmertemperatur haben!

Kartoffeln schälen, würfeln und weichkochen. Das Wasser abgießen (100 ml aufheben), die Kartoffeln fein zerdrücken und auskühlen lassen.

Die beiden Mehlsorten in die Rührschüssel sieben, Salz darauf streuen. Die Hefe in eine kleine Schüssel bröseln, das Kochwasser von den Kartoffeln dazugeben und gut vermischen. Honig und Butter zusammen in der Mikrowelle aufwärmen und glatrühren.

Kartoffeln, Hefe- und Honig- Mischung zum Mehl geben. Mit dem Knethaken langsam vermischen und auf kleinster Stufe die Maschine laufen lassen. Nach und nach die Milch zugeben. Du musst den Teig beobachten, ob er noch Flüssigkeit braucht oder nicht. Das Ganze lassen wir 8-10 Minuten kneten. Der Teig darf nicht mehr an der Schüssel kleben.

Den Teig aus der Schüssel nehmen kurz mit den Händen durchkneten und rund wirken. Auf eine bemehlte Fläche oder in eine Schüssel legen und abgedeckt ca. 30-45 Minuten ruhen lassen.

Den Teig nicht mehr durchkneten, sondern von allen Seiten einmal zu Mitte einschlagen und zu einer Rolle formen. In eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (30 cm) legen und nochmals 30-45 Minuten abgedeckt gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 230° Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Hitze auf 200° reduzieren und das Brot reinschieben. Ca. 25 Minutenbacken danach das Brot aus der Kastenform nehmen und in 10 Minuten fertig backen. Kontrolle ob das Brot fertig ist einfach auf die Unterseite klopfen. Hört es sich hohl an ist das Brot fertig.

Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Noch mehr kaiserliche Rezepte auf www.kaiserlichgekocht.com