Kartoffelbrot

Irgendwie hatte ich neulich Lust auf was neues und mir ist die Idee gekommen, ein **Kartoffelbrot** zu backen. Da ich keine gekochten und übrigen Kartoffeln zur Hand hatte (und auch keine Lust hatte erst welche zu kochen) habe ich einfach rohe Kartoffeln genommen und so ist dieses Rezept entstanden:

Zutaten:

450g Buttermilch
1 Würfel frische Hefe
300-400g geriebene rohe Kartoffeln
500g Dinkelvollkornmehl
200g Dinkelmehl Typ 630
2 TL Salz
3 TL Honig

Zubereitung:

Die Hefe mit der Buttermilch verrühren und erwärmen (das mache ich immer im Wasserbad). Aufpassen, dass sie nicht zu heiß wird (Hefe mag es nur so warm wie Körpertemperatur – nicht wärmer!) Währenddessen die Kartoffeln schälen und raspeln. Sie müssen meiner Meinung nach nicht allzu fein sein. Die geriebenen Kartoffeln, das Mehl, das Salz und den Honig dazu tun und in einer Küchenmaschine erst auf kleinster Stufe und dann auf höchster Stufe kneten lassen, bis ein geschmeidiger und recht klebriger Teig entsteht. Den Teig abdecken und ca. 1h gehen lassen. Die Schüssel müsste danach randvoll sein.

Dann den Zaubermeister, oder einen anderen Topf zum Brotbacken fetten und mit Mehl bestäuben. Mit dem Teilschaber den Teig so wie er ist in den Topf "gießen" und etwas verteilen. Den Zaubermeister in den kalten (!!) Ofen stellen und bei 230 Grad Ober- und Unterhitze 50 Minuten backen.

Das Ergebnis kann sich sehen und schmecken lassen:

Bis dahin,

Eure Paula