

Kartoffelbrot

Zutaten

Für 12 Portionen

- 650 g mehlig kochende Kartoffeln
- Salz
- 120 ml Milch
- 1 Tl Zucker
- 20 g frische Hefe
- 550 g Mehl
- 30 g Butter (weich)
- 3 El Olivenöl
- 2 Eigelb (Kl. M)
- Mehl zum Bearbeiten



- Die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser 25-30 Minuten garen. Die Kartoffeln abgießen, gut ausdämpfen lassen und durch eine Kartoffelpresse oder ein feines Küchensieb in eine Schale drücken. Mit einem Küchentuch abdecken und abkühlen lassen.
- Für den Teig die Milch mit dem Zucker erwärmen, bis sie lauwarm ist. Die Hefe in der Milch auflösen. Das Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefemilch in die Mulde gießen und mit etwas Mehl vom Rand zu einem dünnflüssigen Brei verrühren. Abdecken und an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.
- Die Kartoffeln mit 2 Tl Salz, Butter, Olivenöl und Eigelb zum Hefeansatz geben und mit den Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen flach drücken, damit die Gasblasen entweichen können. Dann das untere Drittel der Teigfläche bis zur Mitte falten und leicht andrücken. Das obere Teigdrittel über das gefaltete Drittel legen und ebenfalls leicht andrücken. Den Teig nochmals längs falten und mit bemehlten Händen so lange hin- und herrollen, bis ein länglicher Brotlaib (ca. 10 cm Ø, ca. 60 cm Länge) entstanden ist.
- Den Brotlaib halbieren und die beiden Hälften in ausreichendem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Abgedeckt an einem warmen Ort nochmals 30 Minuten gehen lassen.
- Die Brotlaibe mit einer Schere im Abstand von 5 cm einschneiden, aber nicht durchschneiden. Die entstandenen Abschnitte abwechselnd nach links und rechts außen legen. Dann die Brotlaibe mit etwas Mehl bestäuben. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) in 25-30 Minuten goldbraun backen. Auf einem Rost auskühlen lassen.