

Zucchini-Kartoffel-Brot

Zeit

Arbeitszeit: 90 Min.
plus Gehzeit 1 Stunde

Zutaten

Für 30 Scheiben

- 250 g Kartoffeln, mehligkochend
- Salz
- 250 g Zucchini
- 550 g Dinkelmehl, Type 630
- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 1 Pk. Trockenhefe
- 5 El Olivenöl

Zubereitung

1. Kartoffeln in kochendem Salzwasser in 20-25 Minuten gar kochen, abgießen und ausdämpfen lassen. Zucchini putzen und grob raspeln. Abgekühlte Kartoffeln pellen und grob raspeln.
2. Dinkelmehl, Hefe und 2 gehäufte TL Salz in der Rührschüssel der Küchenmaschine am besten mit einem Schneebesen mischen. 450 ml lauwarmes Wasser zugeben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine in 5-6 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Nach 1 Minute Olivenöl zugießen. Nach und nach Kartoffeln und Zucchini zugeben. Zugedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort auf doppelte Größe gehen lassen.
3. Kurz vor Gehzeitende einen Schmortopf (28 cm Ø) mit Deckel auf einem Ofenrost auf der untersten Schiene in den Backofen stellen. Backofen auf 240 Grad (Gas 4-5, Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen.
4. Topf aus dem Ofen nehmen. Den Teig mithilfe einer Teigkarte aus der Rührschüssel lösen und in den Topf gleiten lassen. Zugedeckt 45 Minuten backen. Nach 30 Minuten den Deckel abnehmen. Brot offen weiterbacken, bis es goldbraun ist. Brot aus dem Schmortopf nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Tipp: Das Brot kann auch schon am Vortag gebacken und im ausgekühlten Schmortopf mit Deckel gelagert werden.

Tipp: Das Brot kann auch ohne Schmortopf gegart werden. Einfach einen Leib formen und in den Ofen bei ca. 170°C 30-40 Minuten backen.

