

Kartoffelbrot mit rohen Kartoffeln

500 g Weizenmehl (z.B. Bauernmehl)
1 Würfel Hefe
1 TL Malzextrakt (od. Zucker)
2,5 dl Buttermilch, lauwarm

1 ½ TL Salz
3 Kartoffeln, mittelgross

Mehl in eine Schüssel geben und eine Vertiefung in die Mitte drücken. Die Hefe und Malzextrakt mit etwas warmer Buttermilch anrühren und in die Vertiefung giessen. Hefe und Mehl zu einem dicklichen Brei (Vorteig) verrühren, mit Mehl bestäuben und 15 Minuten gehen lassen.

Kartoffeln fein raspeln und etwas ausdrücken. Zusammen mit dem Salz und der restlichen Buttermilch zum Mehl geben und alles gut verkneten.

Teig in eine gefettete Kastenform bis zur Mitte füllen. Teig bis zur oberen Kanten gehen lassen und bei 200°C während 50 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit Kastenform entfernen, damit das Brot rundherum knusprig wird.

Aus dem Ofen nehmen und Brotoberfläche mit wenig flüssiger Butter bestreichen.

steiertisch