

Kartoffelbrot

Backofen mit Backstein

Zutaten für ca. 15 Scheiben

Backofen mit Backstein auf 220°C Ober- und Unterhitze etwa 30 Minuten vorheizen.

Zutaten:

250 g	Kartoffeln
200 g	Weizenmehl 550 / 405
150g	Weizenvollkornmehl
1	Päckchen Trockenhefe
1	TL Salz
1	TL Zucker
125 g	Kräuter-Crème fraîche
100	ml lauwarmes Wasser
20 g	Röstzwiebeln
50 g	Sonnenblumenkerne
25 g	Sonnenblumenkerne zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, garen und durch eine Presse geben oder reiben.

Weizenmehl, Weizenvollkornmehl, Trockenhefe, Salz, Zucker, Kräuter-Crème fraîche, lauwarmes Wasser und die durchgepressten Kartoffeln mit Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig bei Raumtemperatur etwa 30 Minuten aufgehen lassen. Dann auf leicht bemehlter Fläche gut durchkneten und Röstzwiebeln und Sonnenblumenkerne unterkneten.

Den Teig zu einem runden oder ovalen Laib formen und auf einen mit Mehl bestäubten Holzschieber legen.

Die Teigoberfläche mit einem scharfen Messer mehrmals schräg einschneiden, mit Wasser bestreichen und mit restlichen Sonnenblumenkernen bestreuen. Die Kerne leicht eindrücken. Das Brot bei Raumtemperatur etwa 30 Minuten aufgehen lassen.

Auf den Backstein gleiten lassen und etwa 30 - 45 Minuten goldbraun backen.