

Herzhaftes Kartoffel-Buttermilchbrot



Zeit zum Brot backen

Wenn es draußen kalt wird ist es Zeit in der Küche den Ofen anzuheizen. Für Gutsle (Plätzchen) ist es mir noch zu früh. Ich freue mich auf ein rustikales Brot mit Buttermilch, Kartoffeln und Mandeln. Durch die Buttermilch bekommt das Brot einen fein-säuerlichen Geschmack. Und die geraspelten Kartoffeln garantieren eine saftige Krume. Wer wie ich lilafarbene Kartoffeln nimmt, bringt Farbe in die Brotscheiben. Mal was anderes, oder?

Hier die Rezeptur für "**Herzhaftes Kartoffel-Buttermilchbrot**":

Zutaten

für 1 Laib Brot

- 350 g Weizenmehl (Typ 1050)
- 200 ml Buttermilch
- 100 ml Wasser, lauwarm

- 80 g gekochte Kartoffeln, geschält (ich habe lila Kartoffeln genommen)
- 30 g Leinsamen
- 30 g gehobelte Mandeln
- 15 g Hefe
- 10 g Honig
- 10 g Brotgewürz
- 15 g Salz
- Kastenform zum Backen
- Öl zum Einfetten

Zubereitung

30 g Leinsamen und 15 g Salz in 100 ml Wasser einrühren und 10 Minuten quellen lassen. Die Hefe in 2 EL lauwarmen Wasser und 10 g Honig auflösen. Hefewasser mit Buttermilch, Mehl und dem Leinsamenwasser mit einem Küchengerät für 5 Minuten kneten. Dann zugedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

Kartoffeln grob raspeln und mit den gehobelten Mandeln und dem Brotgewürz zum Teig geben und nochmals 3 Minuten verkneten. Dann in eine geölte Kastenform füllen. Den Teig gehen lassen bis er sich verdoppelt hat. Das kann 3-4 Stunden dauern.

100ml Wasser auf ein Backblech gießen und dieses auf die unterste Schiene in den Ofen schieben. Den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen und das Brot 15 Minuten anbacken. Nach 15 Minuten den Ofen auf 180°C zurückschalten und das Brot weitere 45 Minuten backen. Anschließend das Brot herausnehmen und aus der Form stürzen. Dann nochmals im Ofen ohne Form 10 Minuten bei 160°C nachbacken.

Vor dem Anschneiden das Brot komplett abkühlen lassen.

