

28. März 2009

Kartoffelbrot

Wenn Kartoffeln anfangen zu treiben, dann sollten sie schnellstens verarbeitet werden. Zum Beispiel zu Kartoffelbrot aus Petras Brotkasten.

Ich habe das Rezept etwas abgewandelt. Ich wollte nicht auf einen Vorteig verzichten. Herausgekommen ist ein überaus lockeres Brot mit erstaunlich kräftiger Kartoffelnote und angenehm dünner und knuspriger Kruste.

Vorteig

- 100 ml Wasser
- 100g Weizenmehl (550er)
- knapp ½ Eßl. Hefe

Die Zutaten für den Vorteig vermischen und 12 Stunden bei 10-15 °C sich selbst überlassen. Alles andere geschah dann wieder nach dem Originalrezept.

