

23. Dezember 2009

Quark-Kartoffel-Brot

Kartoffeln und Quark schmecken nicht nur mit Leinöl angerührt, sondern auch als Brot.

Hauptteig

- 165 g Dinkelmehl 812
- 250 g Weizenmehl 550
- 250 g Weizenmehl 1050
- 100 g Weizenschrot (mittel)
- 65 g Wasser
- 6 g Trockenhefe
- 10 g Salz
- 500 g Magerquark
- 680 g Kartoffeln
- 2 Esslöffel Olivenöl

Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen, dann mit einer Gabel zerdrücken. Alle übrigen Zutaten zugeben und auf niedriger Stufe 15 Minuten lang verkneten. 30 Minuten Teigruhe. Den Teig zweimal falten und erneut 30 Minuten ruhen lassen. Dann den Teig halbieren, zwei Laibe formen (oder einen Laib und diverse Stangen) und in einem Gärkorb weitere 60 Minuten gehen lassen. Im auf 250°C vorgeheizten Backofen 30-40 Minuten goldbraun backen. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200°C senken.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

