

28. Juni 2009

# Tomaten-Kartoffel-Brot

Aromatischer geht es kaum: das Tomaten-Kartoffelbrot schmeckt auch ohne Belag. Das Brot hat eine schwach knusprige Kruste und verbreitet intensiven Tomatengeruch in der Küche. Die Krume ist vergleichsweise feucht und locker. Mit etwas Camembert oder einfach nur pur ein wirklicher Genuss.

## Vorteig

- 150 g Roggenmehl 1150
- 150g Weizenmehl 1050
- 180 g Wasser
- 1 g Trockenhefe

## Hauptteig

- 50 g Roggenmehl 1150
- 50g Weizenmehl 1050
- 15 g Roggenmalz
- 15 g Weizenmalzschrot
- 2 g Trockenhefe
- 3 mittelgroße gekochte, gepellte und zerdrückte Kartoffeln
- 3 EL Olivenöl
- 75 g getrocknete Tomaten
- 100 g Tomatenmark
- 1 TL Salz
- 10 g geschnittenen Basilikum

Die Zutaten für den Vorteig kneten und etwa 1 Stunde ruhen lassen. Anschließend die lauwarmen zerdrückten Kartoffeln mit Olivenöl und der restlichen Hefe mischen und mit dem Roggen- und Weizenmehl sowie Roggenmalz und Weizenmalzschrot unter den Vorteig mischen. Die kleingeschnittenen getrockneten Tomaten, das Tomatenmark, das Salz und den Basilikum ebenfalls unterkneten. Die Gesamtknetdauer sollte mindestens 10-15 Minuten betragen. Den leicht klebrigen Teig zu einem Laib formen und reichlich eine Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen. Danach in den auf 250°C vorgeheizten Backofen schieben, nach 10 Minuten auf 180°C herunterregeln und 45-50 Minuten backen lassen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden*



[www.brotbacken.de](http://www.brotbacken.de)