

# Würziges Erdäpfelbrot

Die viel verwendete Kraftknolle schmeckt nicht nur als Beilage oder im Salat hervorragend. Aus Erdäpfeln kann man auch ein wunderbar knuspriges Brot backen.



## *Zutaten Weizenteig*

600 g Weizenmehl (Type 700)  
15 g Salz  
15 g Malzmehl oder  
Flüssigmalz  
7 g Germ

370 ml lauwarmes Wasser

## *Zutaten Brot*

110 g Erdäpfel, gekocht,  
geschält und püriert  
150 g Weizenmehl (Type 700)  
75 g Weizengrieß  
5 g Salz  
6 g Weizenmalzmehl oder  
Flüssigmalz  
11 g Germ  
130 g Weizenvorteig  
110 ml lauwarmes Wasser

1. Zutaten für den Weizenvorteig mischen und mindestens 4 Stunden oder über Nacht bei Raumtemperatur gehen lassen. Die für den Wecken benötigte Menge von 130 g abwiegen, restlichen Vorteig portionsweise einfrieren.
2. Erdäpfel auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und mit den restlichen Zutaten in der Küchenmaschine auf niedriger Stufe mischen. Dann höherschalten und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. 60 Minuten in der Schüssel rasten lassen.
3. Teig auf einem bemehlten Brett zu einem länglichen Wecken wirken. Dazu zuerst den Teig von außen nach innen zu einer Kugel wirken, damit er Spannung aufbaut. Kugel mit dem Teigschluss nach unten hinlegen und etwas flach drücken. Nun Teig von oben und unten einschlagen und leicht zusammendrücken.
4. Wecken auf ein Backtrennpapier legen, mit einem Tuch zudecken und noch weitere 35–45 Minuten rasten lassen.
5. Ofen auf 250 °C vorheizen, Backblech ebenfalls vorheizen. Brot mit dem Papier auf das heiße Blech ziehen und ins Rohr schieben. 7 Minuten bei 250 °C anbacken, dann Temperatur auf 200 °C reduzieren und weitere 30 Minuten fertigbacken. Das fertige Brot sollte eine Kerntemperatur von 95–97 °C haben.