



Kartoffelbrot im Topf – einfaches Brotbacken für jeden Tag

Zutaten Kartoffelbrot im Topf gebacken

- 240 g Kartoffeln mehlig kochende, vom Vortag
- 240 g Sahnejoghurt
- 200 g Weizenmehl 550
- 150 g Weizenmehl 1050
- 100 g Roggenmehl 1150
- 140 g Wasser
- 150 g Lievito Madre (LM) vorher aufgefrischt
- 3 g Hefe
- 1 TL Honig
- 14 g Salz

Zubereitung

Die Kartoffeln zerstampfen und mit dem Joghurt und ca. 100 g Wasser verrühren. Die Mehlsorten in eine Schüssel geben, das Salz hinzu und mit dem Schneebesen kurz vermischen. Dann alle Zutaten (außer das restliche Wasser) in die Schüssel geben und mit der Knetmaschine vermischen. Dann den Teig auf höchster Stufe ca. 12 Minuten kneten, bis sich der Teig vom Rand komplett gelöst hat. Gegebenenfalls nach und nach das restliche Wasser hinzugeben, um einen schönen Teig zu bekommen.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und nochmal rundwirken und von außen zur Mitte falten. Den Teig umdrehen und in eine eingölte Schüssel abgedeckt über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Am Morgen den Teig aus dem Kühlschrank holen und auf Zimmertemperatur erwärmen lassen. Den Teig zwischendurch auf eine bemehlte Unterfläche geben und zur Mitte hin falten, umdrehen und rundwirken.



Nach ca. 2 weiteren Stunden den Teig nochmals falten und rundwirken und in ein Gärkorbchen geben. Abdecken und gehen lassen.

Den Backofen auf 250°C Ober/Unterhitze einstellen und den gusseisernen Topf hineinstellen. Wenn die Temperatur erreicht ist, den Topf aus dem Ofen holen, das Brot aus dem Gärkorbchen in den Topf plumpsen lassen mit dem Deckel zudecken und in den Ofen schieben.

Den Backofen auf 200°C reduzieren und das Brot ca. 40 Minuten backen lassen. Dann aus dem Topf herausholen und nochmals ca. 15 Minuten frei backen. Klopfest machen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Zutaten Eiersalat

- 2 Eier
- 120 g Salatgurke
- 1 Kästchen Gartenkresse
- 100 g Quark
- 50 g Schmand
- 1 TL Senf
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Die Eier kochen und in der Zwischenzeit die Gurke schälen und entkernen. Anschließend die Gurke in kleine Würfel schneiden. Die Eier ebenfalls schälen und mit einem Eierschneider in kleine Würfel schneiden und zu den Gurken geben.

In einer Schüssel den Quark mit dem Schmand verrühren, die Gewürze hinzugeben und abschmecken. Nun die Eier, Gurke und die Gartenkresse und die Quarkcreme heben. Nochmal kurz abschmecken und fertig.