



Kartoffel-Dinkelbrot mit Bärlauchquark

Zutaten für das Brot

- 240 g Kartoffeln mehlig kochende, vom Vortag
- 240 g Sahnejoghurt
- 200 g Dinkelmehl 630
- 150 g Weizenmehl 505
- 100 g Dinkelmehl dunkel
- 140 g Wasser
- 150 g Lievito Madre (LM) vorher aufgefrischt
- 3 g Hefe
- 1 TL Honig
- 14 g Salz

Zutaten für den Bärlauchquark

- 250 g Quark
- 1 Handvoll frischer Bärlauch
- 1-2 EL Milch oder Sahne
- Salz
- Pfeffer
- etwas Zitronensaft



Zubereitung

1. Kartoffeln vorbereiten

Die gekochten Kartoffeln schälen, mit einer Gabel oder Kartoffelpresse fein zerdrücken und mit dem Joghurt und ca. 100 g Wasser verrühren.

2. Brotteig herstellen

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. 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.

3. Teig gehen lassen

Den Teig zum Schluss mit der Hand einmal kneten und umdrehen um ihn in einer eingölten Schüssel abgedeckt für ca. 2 Stunden ruhen lassen.

4. Vorbereitung zum Backen

Den Backofen auf 250°C Ober/Unterhitze einstellen und den gusseisernen Topf hineinstellen.

5. Backen

Nach der Ruhephase den Teig in den vorgeheizten gusseisernen Topf auf ein Stück Backpapier setzen, etwas einschneiden, kurz mit einer Spritzflasche mit Wasser besprühen, zudecken und in den Ofen stellen, ca 10 Minuten auf 250°C backen.

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