



Rustikales Kartoffel-Quark-Brot: Mein geling sicheres Lieblingsrezept aus dem Ofen

Mein Kartoffel-Quark-Brot aus dem gusseisernen Topf bringt echtes Bäckerei-Handwerk direkt in deine Küche! Mit der kalten Übernachtgare im Kühlschrank entwickelt der Teig ein fantastisches Aroma und gelingt völlig stressfrei.

Kochutensilien

- Gusseiserner Topf
- Gärkorbchen

Zutaten

- 400 g Weizenmehl (Type 550)
- 175 g Pellkartoffeln vom Vortag (gekocht)
- 50 g Haferflocken (plus 2 EL extra für die Kruste)
- 4 g Frischhefe (wer keinen Lievito Madre hat, nimmt insgesamt 8 g Frischhefe)
- 100 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank (festes Weizen-Anstellgut)
- 150 g Magerquark
- 250–300 g Wasser (oder Wasserkefir)
- 14 g Meersalz
- 20 g milder Honig

Zubereitung

Kartoffeln & Teig vorbereiten:

Die gekochten Pellkartoffeln vom Vortag schälen und fein reiben. Die Frischhefe (und ggf. den Lievito Madre) im lauwarmen Wasser zusammen mit dem Honig auflösen.

Teig verkneten:

Mehl, geriebene Kartoffeln, 50 g Haferflocken, Magerquark und Salz in eine Rührschüssel geben. Das Hefewasser nach und nach gießend dazugeben und alles zu einem weichen, geschmeidigen Teig verkneten.



Stockgare & Falten (ca. 3 Stunden):

Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Während dieser 3 Stunden den Teig zwischendurch mehrmals dehnen und falten (Stretch & Fold), damit er eine stabile Teigstruktur und Straffheit aufbaut.

Formen & Übernachtgare:

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen, nochmals schonend von außen zur Mitte hin dehnen und falten. Den Teigling mit der Faltseite (Schluss) nach unten in ein gut bemehltes Gärkörbchen legen und die glatte Oberseite vorsichtig einschneiden. Abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Topf aufheizen:

Am nächsten Tag den Backofen zusammen mit einem backofengeeigneten gusseisernen Topf (inkl. Deckel) auf 250 °C Ober-/Unterhitze für ca. 45 Minuten kräftig vorheizen. Der Topf muss nicht eingefettet werden.

Haferflocken-Finish & Backen:

Den Teigling direkt aus dem Kühlschrank holen, mit etwas Wasser einpinseln, 2 EL Haferflocken darauf verteilen und mit den Händen leicht anpressen. Den heißen Topf vorsichtig aus dem Ofen nehmen, den Teigling hineingeben und mit dem Deckel verschließen.

Ausbacken:

Bei 250 °C für 15 Minuten anbacken, dann die Temperatur auf 200 °C reduzieren und weitere 40 Minuten mit Deckel backen. Danach das Brot aus dem Topf nehmen und für die perfekte Kruste noch weitere 5 Minuten frei auf dem Ofenrost fertig backen. Den Ofen ausschalten und das Brot auf einem Gitter langsam auskühlen lassen.