



Rustikales Kartoffel-Quark-Brot im Römertopf gebacken

Mein Kartoffel-Quark-Brot aus dem gewässerten Römertopf bringt echtes Bäckerei-Handwerk direkt in deine Küche! Das feine Dampfklima im Tontopf sorgt für ein fantastisches Ofenvolumen und eine wunderbare Krume, die tagelang frisch bleibt. Mit meiner Schritt-für-Schritt-Anleitung gelingt dir dieser Back-Klassiker völlig stressfrei!

Kochutensilien

- Römertopf
- Kartoffelpresse

Zutaten

- 680 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 500 g Magerquark
- 250 g Weizenmehl (Type 550)
- 250 g Weizenmehl (Type 1050)
- 165 g Dinkelmehl (Type 812)
- 20 g frische Hefe
- 1 TL Honig
- 65 g lauwarmes Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Brotgewürz
- 1 Prise Salz (plus Salzwasser zum Kartoffelkochen)

Zubereitung

Kartoffeln vorbereiten:

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser weichkochen, abgießen und kurz ausdampfen lassen. Noch heiß durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und vollständig auskühlen lassen.



Vorteig ansetzen:

Die drei Mehlsorten (Type 550, Type 1050 und Dinkel 812) in eine Rührschüssel geben und das Brotgewürz mit dem Schneebesen unterrühren. In die Mitte eine Kuhle drücken. Die frische Hefe mit dem Honig und den 65 g lauwarmem Wasser auflösen, in die Kuhle gießen, leicht mit etwas Mehl vom Rand bestreuen und abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Hauptteig kneten & Stockgare:

Die abgekühlten Kartoffeln, den Magerquark, Olivenöl und die Prise Salz in die Schüssel geben. Auf niedriger Stufe mit der Knetmaschine langsam zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde ruhen lassen.

Römertopf wässern & vorbereiten:

Den Römertopf (Unterteil und Deckel) vor Gebrauch für ca. 10 Minuten vollständig in kaltem Wasser untertauchen. Danach herausnehmen, gut abtrocknen, das Unterteil dünn mit Öl einfetten und mit etwas Mehl ausstreuen.

Falten & Stückgare:

Den Brotteig aus der Schüssel nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zweimal schonend falten und in den vorbereiteten Römertopf legen. Abgedeckt weitere 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Backen im Römertopf:

Den Backofen rechtzeitig auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teigling mit einem scharfen Messer leicht einschneiden, den nassen Deckel auf den Römertopf setzen und das Brot auf mittlerer Schiene für 40 Minuten backen.

Knusper-Finish & Klopftest:

Das Brot vorsichtig aus dem Ofen holen, aus dem Römertopf nehmen und die Ofentemperatur auf 180 °C reduzieren. Das Brot frei auf dem Gitterrost für ca. 10 Minuten fertig backen, bis die Kruste wunderschön kross ist. Den Klopftest machen: Klingt die Unterseite hohl, ist dein Brot fertig! Auf einem Gitter komplett auskühlen lassen.