

# Kartoffel-Dinkelbrot



## Zutaten Kartoffel - Dinkelbrot:

- 250 g Kartoffeln
- 500 g Dinkelmehl Typ 630
- 7 g Trockenhefe = 1 Päckchen
- Frische Kräuter: Rosmarin, Oregano, Majoran
- 150 ml Buttermilch
- Salz
- 

## Außerdem:

- 1 Gärkörbchen

## Zutaten für die Schafskäsecreme:

- 200 Fetakäse
- 1 Bund Petersilie
- 1 Chilischote
- 3 Knoblauchzehen
- 175 g Joghurt
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 1 Prise Zucker
- 2 TL Pulp Biber (Paprika Flocken aus dem Orientladen / Türkischer Laden)

## Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und im Salzwasser weich kochen. Wenn die Kartoffeln gar sind abschütten, durch eine Kartoffelpresse drücken und kurz ausdampfen lassen.

Die Trockenhefe in einer Schüssel mit etwas warmen Wasser und dem Teelöffel Honig auflösen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und klein schneiden.

Das Dinkelmehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Kuhle mit der Faust rein drücken. Die aufgelöste Trockenhefe in die Kuhle hinein geben und anschließend an einem ruhigen Ort abgedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen. Anschließend die restlichen Zutaten hinzugeben und mit einer Küchenmaschine auf niedriger Stufe langsam durch kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort für ca. 1 Stunde gehen lassen.

Den Brotteig erneut kurz durch kneten und rundwirken. Das Gärkörbchen mit Mehl bestäuben und den Brotteig hinein geben. Nun den Teig eine weitere Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Backofen auf 220 ° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

# Kartoffel-Dinkelbrot

## Zubereitung:

Den Brotteig nun auf ein Backblech mit Backpapier aus dem Gärkorbchen stürzen. Das Brot mit etwas Wasser bespritzen und für 10 Minuten in den Backofen schieben. Dann die Temperatur auf 180 ° C reduzieren und ca. 30 bis 40 Minuten weiter backen.

Für die Schafskäsecreme die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Knoblauchzehen schälen, und die Chilli schote vom Strunk entfernen, anschließend alles in eine Küchenmaschine geben und kurz klein häxeln. Den Schafskäse als nächstes hineinbröseln und wieder kurz vermischen. Zum Schluss den Joghurt dazu, Salz, Pfeffer und Pulp Biber hinein und nochmals kurz vermischen.

