

KARTOFFELBROT MIT FEIGEN WALNUSS AUFSTRICH



Vorteig für das Kartoffelbrot:

- 20 g Hefe
- 100 ml Wasser, lauwarm
- 100 g Mehl (Typ 550)

Zutaten für das Kartoffelbrot:

- 680 g Kartoffeln, mehlig
- 4 TL Salz
- 2 Eßl Olivenöl
- 120 ml Wasser
- 665 g Mehl (Typ 550)
- 20 g Hefe

Zubereitung Vorteig:

Alles mit einander vermischen und für ca. 12 Stunden an einen warmen Ort stellen und gehen lassen.

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen, ausdampfen lassen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Die Kartoffelmasse in eine Rührschüssel geben. Die Hefe vorher in etwas Wasser auflösen und kurz quellen lassen. Anschließend in die Rührschüssel geben, das Olivenöl dazu geben und langsam rühren, bis es eine homogene Masse gibt.

Das Mehl und das Salz hinzugeben und die Maschine kneten lassen. Wenn der Teig weicher wird die Geschwindigkeit erhöhen und gute 3 Minuten den Teig gut durchkneten. Den Teig abdecken und mindestens eine halbe Stunde gehen lassen.

Den Backofen auf 220°C bei Ober- und Unterhitze aufheizen. Eine Schüssel mit Wasser auf den Boden stellen.

Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und halbieren. Anschließend den Teig rundwirken und falten. Beide Leibe auf ein Backblech geben und mit einem feuchten Tuch abdecken. Die Brotleibe nochmals 30 Minuten gehen lassen.

KARTOFFELBROT MIT FEIGEN WALNUSS AUFSTRICH



Die Brote bei 220°C 10 Minuten backen, die Schale mit dem Wasser anschließend herausnehmen und die Temperatur auf 190°C reduzieren. Die Brote weitere 35 Minuten backen. Sie sind fertig wenn sie beim klopfen unten hohl klingen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Auch wenn es sehr verführerisch ist, solltet Ihr das Brot frühestens 20 Minuten später erst anschneiden.

Während Ihr wartet könnt Ihr den Aufstrich vorbereiten.

Zutaten:

- 200 g Schmand
- 200 g Joghurt
- 200 g Quark
- Walnüsse
- 7-8 Feigen
- Salz, Pfeffer, Honig

Zubereitung:

Die Walnüsse (Menge nach Belieben) in einer Pfanne anrösten. Abkühlen lassen und mit einem Messer kleinhacken.

Den Schmand, Joghurt und Quark in einer Schüssel cremig rühren. Die Walnüsse hinzugeben. Die Feigen aufschneiden und das Fruchtfleisch heraus kratzen.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken und kurz durchziehen lassen.

Mit dem Brot anrichten.