

KARTOFFEL-RÖSTZWIEBELBROT



Zutaten für das Kartoffel-Röstzwiebelbrot:

- 500 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 50 g Sauerteigansatz
- 500 g Weizenmehl Type 550
- 1 Knoblauchzehe frisch
- 10 g Hefe, frisch
- 1 TI Kümmel, ganz
- frisch geriebene Muskatnuss
- 2 Eier
- 2 kleine Zwiebeln
- Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln und die Knoblauchzehe schälen. Die Kartoffeln halbieren, ggf. vierteln und mit der Knoblauchzehe, 1 EL Salz und Kümmel in einen Topf mit Wasser geben und weich kochen.

Die Zwiebeln schälen und klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl rösten. Die Zwiebeln dürfen etwas braune Farbe annehmen. Die Röstzwiebeln anschließend etwas abkühlen lassen

Die Kartoffeln mit der Knoblauchzehe durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und die Kartoffelmasse abkühlen lassen.

Die Hefe in etwas lauwarmen Wasser auflösen. Das Mehl zur Kartoffelmasse geben und eine Mulde in die Mitte machen. Die Hefe mit einer Prise Zucker hineingeben und ca. 10 Minuten gehen lassen. Die Eier, eine Prise Salz, etwas geriebene Muskatnuss und die Röstzwiebeln hinein geben und alles gut verkneten. Den Teig mit einem Tuch abdecken und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier vorbereiten. Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze mit einer Schüssel Wasser auf dem Boden vorheizen.

Den aufgegangenen Brotteig nochmals kurz durchkneten und zu einem Leib formen. Mit etwas Mehl auf das Backblech geben und zugedeckt nochmals ruhen lassen.

Den Brotteig in den Backofen auf die mittlere Schiene geben. Nach 10 Minuten die Schale mit dem Wasser heraus nehmen und die Temperatur auf 180°C reduzieren. Ca. 50 Minuten backen lassen. Zum Schluss das Backblech entfernen und das Brot nochmals 10 Minuten frei backen. Wenn das Brot den Klopfest besteht herausnehmen und völlig abkühlen lassen.