

Kartoffel-Quarkbrot im Römertopf gebacken



Zutaten:

- 680 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 500 g Magerquark
- 250 g Weizenmehl Typ 550
- 250 g Weizenmehl Typ 1050
- 165 g Dinkelmehl Typ 812
- 20 g frische Hefe
- 1 TI Honig
- 65 g Wasser
- 2 EI Olivenöl
- 1 TI Brotgewürz

Außerdem:

- Kartoffelpresse
- Römertopf

Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen und im Salzwasser kochen. Wenn die Kartoffeln weich sind abschütten und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Auskühlen lassen.
- Die drei Mehlsorten in eine Rührschüssel geben, das Brotgewürz mit einem Schneebesen unterrühren. In der Mitte eine Kuhle mit der Faust drücken. Die Hefe mit Honig und etwas lauwarmen Wasser auflösen und in die Mitte der Mehلكuhle geben. Abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
- Die restlichen Zutaten mit den ausgekühlten Kartoffeln in die Mehlschüssel geben und auf niedriger Stufe mit einer Knetmaschine langsam verkneten. Den Teig abdecken und an einen warmen Ort stehen und 1 Stunde ruhen lassen.
- Den Römertopf wässern. Der Römertopf wird vor Gebrauch 10 Minuten lang in Wasser getaucht und somit gewässert. Dieses Wasser wird vom Ton gespeichert und an den Teig als Dunst- und Dampfglocke peu à peu und regulierend wieder abgegeben. Der Teig bzw. das Brot wird optimal befeuchtet.
- Den Römertopf mit Öl einfetten und mit etwas Mehl austreuen.
- Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zweimal falten. In einen gewässerten Römertopf geben und weitere 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Den Backofen auf 250 ° C Ober-/Unterhitze aufheizen.
- Den Brotteig mit einem Messer etwas einschneiden, den Deckel auf den Römertopf geben und das Brot 40 Minuten backen. Das Brot aus dem Ofen holen, aus dem Römertopf nehmen, die Temperatur des Backofen auf 180° C reduzieren und das Brot frei auf einem Gitterrost ca. weitere 10 Minuten knusprig backen. Den Klopfest machen und wenn das Brot fertig ist aus dem Ofen holen und auskühlen lassen.