

KARTOFFEL-QUARK-BROT



Zutaten:

- 400 g Mehl 550
- 175 g Pellkartoffeln vom Vortag, gekocht
- 50 g Haferflocken + 2 Ei Extra
- 4 g Frischhefe
- 100 g Lievito madre aus dem Kühlschrank (festes Weizen-Anstellgut od. stattdessen 4 g Frischhefe zusätzlich)
- 150 g Magerquark
- 250-300 g Wasser oder Wasserkefir
- 14 g Meersalz
- 20 g milder Honig

Zubereitung:

Die Pellkartoffeln schälen und fein reiben und anschließend mit allen Zutaten zu einem weichen Teig verkneten, dabei habe ich das Wasser nach und nach dazu gegeben.

Die Schüssel mit dem Teig an einen warmen Ort zugedeckt ca. 3 Stunden ruhen lassen. Zwischendurch den Teig falten und dehnen, dadurch gewinnt der Teig an Struktur und Straffe.

Nach der Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals dehnen und falten. Dabei immer zur Mitte falten. Den Brotteig mit der Faltseite nach unten in einen Gärkorb geben und oben auf der glatten Seite einschneiden.

Über Nacht im Kühlschrank den Teig nochmals ruhen lassen. Am Folgetag den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen und einen Backofen geeigneten Topf mit Deckel für eine Dreiviertelstunde mit erhitzen. Der Topf muss für das Backen nicht extra eingefettet werden.

Den Teig aus dem Kühlschrank holen, mit etwas Wasser einpinseln und die 2 Ei Haferflocken auf der Oberseite verteilen, mit den Händen etwas andrücken.

Den Topf aus dem Backofen nehmen und den Teigling vorsichtig hineingeben und mit dem Deckel verschließen und 15 Minuten backen, dann die Temperatur auf 200°C reduzieren und nochmals 40 Minuten backen.

Nach den 40 Minuten aus dem Topf nehmen und noch weitere 5 Minuten frei backen. Den Backofen ausschalten und das Brot langsam auskühlen lassen.

Wer kein Lievito madre hat nimmt insgesamt 8 g Hefe zum Backen.