

Kartoffelweißbrot mit selbstgemachter Butter



Zutaten für das Kartoffelweißbrot

- 100 g Kartoffeln, gekocht
- 200 g Mehl, Typ 550
- 200 g Mehl, Typ 1080
- 3 g Hefe
(ohne Lievito Madre 15g Hefe verwenden)
- 100 g Lievito Madre
- 1 TL Honig
- 1/2 TL Salz
- 100 ml lauwarmes Wasser
- 15 g Butter
- Außerdem wird benötigt
- Kuchenkastenform
- Kuchenretter (zum abdecken der Kastenform)
- 2 Steine (zum beschweren)

Zubereitung:

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

Die Hefe in einer Schüssel mit etwas lauwarmen Wasser und dem Honig auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Kuhle machen und das Hefewasser hinein geben. Die Schüssel zugedeckt an einen warmen Ort stellen und die Hefe ca 15 Minuten gehen lassen.

Die Kartoffelmasse, das Salz und die Butter dazu geben und alles auf der niedrigsten Stufe der Küchenmaschine kneten lassen, dabei das Wasser nach und nach hinzugeben. Der Teig sollte nicht zu feucht sein.

Anschließend den Teig zugedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig als nächstes mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz kneten, falten und in eine Kuchenkastenform geben. Abgedeckt den Teig nochmal für weitere 30 Minuten gehen lassen.

Kartoffelweißbrot mit selbstgemachter Butter

Zubereitung:

Den Backofen auf 250° vorheizen. Den Teigling in der Backform mit etwas Wasser besprühen und die Backform mit dem Kuchenretter verschließen, die Steine zum beschweren oben auflegen. Ca. 15 Minuten backen, dann die Hitze auf 180°C reduzieren und weitere 30 Minuten backen. Die Backform öffnen, das Brot herausnehmen und nochmals 10 Minuten frei backen.

Das Brot im Backofen bei offener Tür langsam auskühlen lassen.

Selbstgemachte Butter

Brot & Butter das gehört einfach zusammen. Und eine Butter selbst machen ist ganz einfach. Dazu lässt sich die Butter individuell variieren. Für mich darf es etwas Meersalz sein und frisch geschnittener Zwiebellauch rundet das einfache Butterbrot ab.

Zutaten für die Butter

- 500 ml Schlagsahne (zimmerwarm)
- Eiswürfel

Zubereitung

Die Sahne in einem hohen Gefäß mit dem Handrührgerät schlagen bis eine cremige Masse entsteht. Dann die Stufe des Handrührers reduzieren und ca. 10 Minuten weiterschlagen bis sich die Buttermilch abgesetzt hat. Die Buttermilch abgießen.

Die Butterflocken in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Nun die Butterflocken aus dem Sieb ins Eiswasser geben und durchkneten, bis das Wasser klar bleibt. So werden die restlichen Buttermilchrückstände entfernt.

Zum Schluss kann die Butter mit Kräutern, Gewürzen oder Meersalz je nach Wunsch verfeinert werden