

Herzhaftes Kartoffel-Buttermilchbrot



Zutaten:

für 1 Laib Brot

- 350 g Weizenmehl (Typ 1050)
- 200 ml Buttermilch
- 100 ml Wasser, lauwarm
- 80 g gekochte Kartoffeln, geschält (ich habe lila Kartoffeln genommen)
- 30 g Leinsamen
- 30 g gehobelte Mandeln
- 15 g Hefe
- 10 g Honig
- 10 g Brotgewürz
- 15 g Salz
- Kastenform zum Backen
- Öl zum Einfetten



Zubereitung

30 g Leinsamen und 15 g Salz in 100 ml Wasser einrühren und 10 Minuten quellen lassen. Die Hefe in 2 EL lauwarmen Wasser und 10 g Honig auflösen. Hefewasser mit Buttermilch, Mehl und dem Leinsamenwasser mit einem Küchengerät für 5 Minuten kneten. Dann zugedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

Kartoffeln grob raspeln und mit den gehobelten Mandeln und dem Brotgewürz zum Teig geben und nochmals 3 Minuten verkneten. Dann in eine geölte Kastenform füllen. Den Teig gehen lassen bis er sich verdoppelt hat. Das kann 3-4 Stunden dauern.

100ml Wasser auf ein Backblech gießen und dieses auf die unterste Schiene in den Ofen schieben. Den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen und das Brot 15 Minuten anbacken. Nach 15 Minuten den Ofen auf 180°C zurückschalten und das Brot weitere 45 Minuten backen. Anschließend das Brot herausnehmen und aus der Form stürzen. Dann nochmals im Ofen ohne Form 10 Minuten bei 160°C nachbacken.

Vor dem Anschneiden das Brot komplett abkühlen lassen.

