



Kartoffelbrot

Zeit gesamt
🕒 1h 40min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	400 g
Salz	2 TL
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	0.5 TL
Wasser	200 ml
Weizenmehl, Type 405	530 g
Majoran, getrocknet	2 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf mit Deckel, Backblech mit Backpapier, Sieb, Kartoffelstampfer

1. Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und ca. 25 Min. weich garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen, pellen und sofort durch eine Kartoffelpresse drücken. Abkühlen lassen.
2. In einer Schüssel Hefe zerbröckeln und mit Zucker in lauwarmem Wasser auflösen. Ca. 15 Min. zugedeckt gehen lassen.
3. Mehl, Kartoffeln, 2 gestrichene TL Salz und Majoran in der Schüssel mit dem Hefewasser ca. 3–4 Min. verkneten. Der Teig sollte glatt und geschmeidig sein und nicht kleben, daher je nach Bedarf noch etwas Mehl oder Wasser zufügen. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.
4. Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen nochmals durchkneten, dann einen ovalen Laib formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und zugedeckt weitere ca. 20–30 Min. gehen lassen.
5. Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen, dabei eine Schüssel mit heißem Wasser unten in den Ofen stellen. Die Oberfläche des Brotes mit einem scharfen Messer vorsichtig mehrmals einritzen und Brot im heißen Ofen ca. 15 Min. backen. Temperatur auf 200 °C reduzieren und ca. weitere 40 Min. backen, bei Bedarf Oberfläche zum Ende hin locker mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird.
6. Das Kartoffelbrot ist fertig, wenn es hohl klingt, wenn man auf die Unterseite klopft. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	562 kcal
Kohlenhydrate	118 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	1 g