



SNACK

KARTOFFEL-NUSSBROT



ZUTATEN

ERGIBT 1 BROT À CA. 700 G

1H 20 MINUTEN

Hilfsmittel:

- Gärkorb oder Schüssel mit Küchentuch
- Gusseisentopf (optional)

140 g	gekochte Kartoffeln, mehligkochend vom Vortag (geschält gewogen)
250 g	Weissmehl
250 g	Halbweissmehl
3.5 dl	Wasser, lauwarm
20 g	Frischhefe
15 g	Salz
80 g	Baumnüsse
wenig	Halbweissmehl, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1

Die Kartoffeln schälen und an der Bircherraffel reiben.

2

Weiss- und Halbweissmehl in einer grossen Schüssel mischen. Die geriebenen Kartoffeln zugeben. Die Hefe im warmen Wasser auflösen und zum Mehl geben. Das Salzzugeben. Von Hand oder mit der Küchenmaschine ca. 8 Minuten zu einem homogenen Teig kneten.

3

Die Baumnüsse dazugeben. Einige Minuten weiter kneten und die Nüsse gleichmässig einarbeiten. Die Schüssel mit wenig Mehl bestreuen. Den Teig in die Schüssel geben und mit einem angefeuchteten Küchentuch abdecken. Ca. eine Stunde um das Doppelte aufgehen lassen.

4

Die Arbeitsfläche dünn mit Mehl bestreuen. Den Teig zu einer glatten Kugel formen. Ein Gärkorb grosszügig mit Mehl bestreuen oder eine Schüssel mit einem Küchentuch auslegen und mit Mehl bestreuen. Den Teig darin weitere 30 Minuten zugedeckt aufgehen lassen.

Den Backofen auf 250° C vorheizen. Falls vorhanden den Gusseisentopf mit dem Deckel ebenfalls im Ofen vorheizen. Das Brot upside-down in den heissen Topf stürzen. Mit dem Deckel 30 Minuten backen. Den Deckel entfernen und das Brot weitere 15 bis 30 Minuten goldbraun und knusprig backen.