

Kartoffel Buttermilch Brot



- 500 g Mehl
- 250 g gekochte kalte Kartoffeln
- 250 ml Buttermilch
- 1 Würfel frische Hefe
- 2 TL Salz

Tipp:

Als Brotaufstrich eignet sich hervorragend die Frischkäsecreme. Das Rezept findest du im Blog.



Zubereitung

Die Hefe und die Buttermilch im Thermomix drei Minuten bei 38 Grad / Stufe 2 rühren. Die gekochten Kartoffeln dazugeben und ein paar Sekunden auf Stufe 6 rühren. Mehl und Salz zugeben, drei Minuten auf Knetstufe stellen und zu einem Teig verkneten. Es entsteht ein ziemlich klebriger Teig. Eventuell noch etwas Mehl zugeben.

Den Teig eine Stunde im Dampfgarer auf Stufe „Gähren“ bei 38 Grad gehen lassen. Alternativ an einem geeigneten Ort oder im Backofen. Den Teig zu einem Laib formen. Hände und Zubehör gut mehlen.

Im vorgeheizten Dampfgarer bei 200 Grad mit 60% Feuchte backen. Alternativ im Backofen eine Schale Wasser dazustellen. Es entsteht ein herrliches Brot mit kräftigem Geschmack.

Lasst es euch schmecken



Tipp: Das Rezept eignet sich hervorragend um übrig gebliebene Kartoffeln zu verarbeiten.