



STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

Onlineshop für Qualitäts-Mehl und Tierfutter: www.mehlundfutter.ch

Kartoffelbrot

Rezept

1000 g Kartoffelbrotmehl

31 g Hefe

21 g Salz

600 g Milch-Wasser (50:50)



Das Rezept ist berechnet für 4 Kartoffelbrote.

Kneten: Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten. **Achtung:** Teig ist zu Beginn fest und wird während des Knetens weicher.

Ruhephase, Bearbeitung: Den Teig zugedeckt ca. 25 Minuten ruhen lassen. Anschliessend den Teig auf den mit wenig Mehl bestäubten Tisch legen, etwas flach drücken, an den Enden etwas in die Länge ziehen und vorsichtig mehrmals zusammenfalten (aufpassen, dass dabei die Teighaut nicht reisst). Danach den Teig nochmals zugedeckt ca. 25 Minuten ruhen lassen. Anschliessend den Teig vierteln und locker rund formen, in Roggenmehl wenden und mit der Unterseite nach oben auf dem mit Backpapier belegten Backblech absetzen.

Backen: 10 Minuten im auf 230 °C vorgeheizten Ofen, auf der zweituntersten Rille. Anschliessend auf 180 °C stellen und für 34-40 Minuten fertig backen.

Tipp: Ein feuerfestes Gefäss mit heissem Wasser mit in den Ofen stellen. Das Brot geht so besser auf.
