

Brot und Kuchen: Rosmarin-Kartoffel-Brot

Zubereitung

- ▷ Mehl und 15 g Salz in eine Schüssel geben und mit den Händen in der Mitte eine Mulde formen.
- ▷ Die Hefe durch Umrühren im lauwarmen Wasser auflösen und in die Mulde geben.
- ▷ Von der Mitte her die Masse zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- ▷ Mit einem Küchentuch bedeckt an einem warmen Ort während einer Stunde gehen lassen, bis der Teig das doppelte Volumen erreicht hat.
- ▷ Die Kartoffelwürfel in dem gelochten Garbehälter verteilen und leicht salzen.
- ▷ Während 45 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Herausnehmen, durch das Passevite in eine grosse Schüssel passieren und beiseite stellen.
- ▷ Das Kartoffelpüree und den gehackten Rosmarin mit dem Olivenöl unter den Brotteig kneten.
- ▷ Diesen halbieren und zu 2 gleichmässigen, länglichen Broten formen.
- ▷ Jedes Brot mit einem kleinen Messer oben dreimal schräg einschneiden und auf das mit Backpapier belegte Edelstahlblech legen.
- ▷ Heizart Profi-Backen 210 °C starten und die Brote während 45 Minuten backen.
- ▷ Herausnehmen, etwas auskühlen lassen und lauwarm servieren.

Hinweis

- ▷ Der Garraum muss vor dem Profi-Backen ausgekühlt sein, da ansonsten die Dampf-Phase nicht korrekt ablaufen kann.

Garstufen Kartoffelwürfel

mit Vorheizen – Auflage 1

45 Minuten 100 °C Dämpfen

Garstufen Rosmarin-Kartoffel-Brot

Auflage 1

45 Minuten 210 °C Profi-Backen

Zutaten

500 g	Weissmehl, gesiebt
15 g	Salz
20 g	Hefe
3 dl	Wasser, lauwarm
250 g	mehlig kochende Kartoffeln, geschält, grob gewürfelt
1 Zweig	Rosmarin, Nadeln vom Stiel gezupft und gehackt
3 EL	Olivenöl
	Salz