

# Kartoffelbrot im Topf



## Zutaten :

400 g Kartoffeln (mehlig-kochend)  
400 g Weizenmehl  
2 TL Salz  
½ Würfel frische Hefe  
1 Eigelb  
3 EL Olivenöl  
Etwas Mehl zur Teigverarbeitung

## Zubereitung :

Kartoffeln waschen, schälen, halbieren und in einem Topf mit Salzwasser garkochen. In der Zwischenzeit Mehl mit Salz und Brotgewürz in einer Schüssel mischen. Hefe darauf bröckeln und 200ml lauwarmes Wasser zugeben. Zugedeckt ruhen lassen bis die Kartoffeln gargekocht sind.

Kartoffeln pressen und zusammen mit dem Eigelb und Olivenöl zum Vorteig geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes 5 Min. zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt ca. 60 Min. gehen lassen. Topf (Ø ca. 22cm) einfetten.

Brotteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen, in den gefetteten Topf legen und 60 Min. ruhen lassen. Alternativ auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und zugedeckt 60 Min. gehen lassen. Backofen auf 220 Grad (Umluft: 200 Grad) vorheizen. Brot üppig mit Wasser bestreichen und mit etwas Mehl bestäuben. Topf schließen. 10 Minuten im Backofen anbacken und den Deckel des Topfes abnehmen. Ofentemperatur auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) reduzieren und das Brot 35-40 Min. fertig backen. Auf einem Kuchenrost vollständig erkalten lassen.

## Quelle :

<https://www.einfachbacken.de/rezepte/kartoffelbrot-saftiges-brot-im-topf-backen>

