

Bauernbrot

Mein allererster Blog-Eintrag soll eins meiner Lieblingsrezepte werden... und zwar ein leckeres Bauernbrot mit Sauerteig und Kartoffeln. Meine Schwiegeroma hat es viele Jahrzehnte im Backhäusle gemacht. Ich habe diese Tradition praktisch übernommen und viele hilfreiche Tipps aus ihrem Erfahrungsschatz bekommen :-).



Zutaten für 1 Laib Brot:

- **2-3 mittelgroße, gekochte Pellkartoffeln (geschält und fein zerstampft)**
- **10 g frische Hefe**
- **450 ml lauwarmes Wasser**
- **2 Teelöffel Salz**
- **1 Packung flüssiger Sauerteig**
- **30 g Naturjoghurt**
- **500 g Weizenmehl (Type 1050)**
- **200 g Dinkelmehl (Type 630)**

- **100 g Roggenmehl (Type 1150)**
 - **nützliches Utensil: Gärkörbchen**
-

Für den Vorteig:

Kartoffeln, Hefe, Wasser, Salz, Sauerteig und Joghurt in der Schüssel der Küchenmaschine mischen, bis die Hefe sich aufgelöst hat. Vorteig 15-20 Minuten ruhen lassen.

Für den Hauptteig:

Das gesamte Mehl zufügen und sehr gut verkneten, die Küchenmaschine darf ruhig 10 Minuten arbeiten. Nun den Teig 1,5-2 Stunden in einer großen Schüssel ruhen lassen, dabei 1-2 Mal unterkneten, falls er über den Schüsselrand kommt. Ein Gärkörbchen gut bemehlen, Teig noch mal durchkneten und einfüllen. Weitere 20 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze oder Brotbackstufe vorheizen. Eine kleine Tasse mit Wasser auf den Ofenboden stellen. Brot aus dem Gärkörbchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stürzen und mit einer Gabel die Oberfläche einstechen. Im Ofen 1 Stunde backen, dabei die Temperatur nach 15 Minuten auf 200°C und nach weiteren 15 Minuten auf 190°C reduzieren. Brot vor dem Aufschneiden komplett abkühlen lassen.
