

Dinkel Kartoffelbrot

im Original von [„bäckerina“](#)

Zutaten

Vorteig:

- 3 g Hefe frisch
- 200 g Wasser lauwarm
- 100 g Dinkelmehl Type 1050

Hauptteig:

- Vorteig
- 20 g Hefe
- 450 g Wasser, lauwarm
- 1 kg Dinkelmehl Type 630
- 30 g Salz
- 150 g mehlig kochende Kartoffeln vom Vortag und durch die Kartoffelpresse gelassen
- 20 g Sirup

Verarbeitung

Vorteig:

- Alle Zutaten für den Vorteig vermischen, luftdicht abdecken und im Kühlschrank 22 bis 24 h reifen lassen.

3 g Hefe, 200 g Wasser lauwarm, 100 g Dinkelmehl Type 1050

Hauptteig:

- Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Die restlichen Zutaten dazugeben.
- 10 min auf langsamer und 1 min auf schneller Stufe zu einem weichen Teig verkneten, bis sich der Teig komplett vom Rand löst.
- Abdecken und 2 h bei Raumtemperatur gehen lassen

Vorteig, 20 g Hefe, 450 g Wasser, lauwarm, 1 kg Dinkelmehl Type 630, 30 g Salz, 150 g Kartoffeln gepresst, 20 g Sirup

Backen:

- Den Ofen und Römertopf auf 300 °C vorheizen.
- Den Teig auf ein gut eingemehltes Backpapier geben und mit Mehl bestäuben, die Seiten einmal einklappen. Das Brot samt Backpapier in den Römertopf legen, in den Ofen geben und das Brot bei 180 °C für 30 min im Topf mit Deckel backen.
- Das Brot aus dem Römertopf nehmen und weitere 30 min bei gleicher Temperatur backen.
- Brot auf einem Rost auskühlen lassen.

Anmerkung:

- Das Rezept ist so bemessen, dass man entweder ein großes Brot bäckt (je nach Größe des Römertopfes) oder einen Teil des Teiges für Brötchen verwendet.