

# Großes Kartoffelbrot aus dem gusseisernen Topf



## Zutaten:

500 ml Malzbier  
20 g Hefe  
300 g gekochte Kartoffeln  
25 g Olivenöl  
20 g Balsamicoessig  
2 TL Salz  
100g Roggenmehl 1150  
500 g Weizenmehl 1050  
225 g Weizenmehl 550



## Zubereitung :

Hefe in Malzbier auflösen. Kartoffeln schälen, mit der Gabel zerdrücken und in die Flüssigkeit geben.

Alles kurz verrühren .

Mehle, Salz und Balsamico dazugeben und verkneten.

Teig in eine leicht gefettete Schüssel geben und 60 Minuten gehen lassen.

Nach 60 Minuten den Topf leer in den 250 Grad warmen Backofen geben und 30 Minuten vorheizen lassen .

Währenddessen den Teig auf eine gemehlte Unterlage geben, mehrfach falten und rundwirken . Dann mit dem Schluss nach unten in ein gemehltes Gärkörbchen geben.

Nach dem Vorheizen den Topf aus dem Ofen nehmen , Das Brot auf ein Stück Backpapier stürzen und mit dem Backpapier in den Topf gleiten lassen.

Den Topf mit dem Deckel in den Backofen stellen.

Temperatur auf 230 Grad reduzieren und 45 Minuten backen lassen.

Dann mit dem Backpapier aus dem Topf heben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen .

