

Rezept

Altgomerische Kartoffelbrote

Ein Rezept von Altgomerische Kartoffelbrote, am 18.12.2025

Zutaten

150 g	vorwiegend fest kochende Kartoffeln		Salz
	gut 200 ml Milch	1 TL	Anissamen
	½ Würfel Hefe (20 g)	1 TL	heller Honig
300 g	Weizenmehl Type 550		Mehl zum Arbeiten
	Fett für das Blech		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Brote (à 300 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, ungeschält in Salzwasser zugedeckt je nach Größe in 25-35 Min. gar kochen. Abgießen und ausdampfen, dann abkühlen lassen. Die Milch mit Anissamen bis zum Siedepunkt erhitzen, auf Handwärme abkühlen lassen. Die Hefe in die Milch bröckeln, den Honig dazugeben und alles auflösen. Die Mischung 15 Min. ruhen lassen, bis sie kräftig Blasen bildet.
2. Das Mehl mit 1 ½ TL Salz in eine Schüssel füllen und eine Mulde eindrücken. Die Hefemilch hineingießen und nach und nach mit dem Mehl vermischen. Zugedeckt warm 30 Min. gehen lassen, bis der Teig gut um die Hälfte aufgegangen ist.
3. Die Kartoffeln pellen, durch eine Kartoffelpresse zum Teig drücken und alles vermischen. Den recht klebrigen Teig auf eine mit Mehl bestreute Fläche geben. Mit bemehlten Händen leicht durchkneten, bis alles gut vermischt ist. Den Teig dünn mit Mehl bestreuen, mit einem leicht feuchten Tuch bedecken und warm ca. 45 Min. gehen lassen, bis er doppelt so dick ist.
4. Den Teig halbieren, die Hälften zu zwei länglichen, an den Enden spitz zulaufenden Broten formen. Ein Backblech fetten und mit Mehl bestreuen. Die Brote darauf legen und längs mit einem scharfen Messer ca. 2 cm tief einschneiden. Mit einem leicht feuchten Tuch bedecken und nochmals 30 Min. gehen lassen.
5. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Brote in den heißen Ofen (Mitte) schieben, kräftig besprühen und ca. 35 Min. backen, bis die Kruste hellbraun geworden ist. Zwischendurch nochmals sprühen. Kurz vor Ende der Backzeit die Brote mit heißem Wasser bestreichen, damit die Kruste leicht glänzt. Auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen – die Brote schmecken frisch und warm am besten.