

Rezept

Kartoffelbrot mit Parmesan

Ein Rezept von Kartoffelbrot mit Parmesan, am 19.04.2024

Zutaten

600 g mehligkochende Kartoffeln (ergibt ca. 550 g gekocht)	Salz
1 Würfel Hefe (ca. 42 g)	2 Eier (M)
2 TL Zucker (ca. 10 g)	50 g Butter
500 g Maismehl	250 ml lauwarmer Milch
1 ½ TL gemahlene Flohsamenschalen (ca. 6 g)	100 g Kartoffelmehl
	100 g geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Kastenformen (à ca. 20 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Kartoffeln mit Schale in kochendem Salzwasser garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und pellen. Noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Heißen Kartoffelschnee mit 4 ½ TL Salz (ca. 22,5 g) und den Eiern mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine in 5 - 6 Min. kalt schlagen. Hefe, Butter und Zucker in der lauwarmen Milch auflösen.
2. Maismehl, Kartoffelmehl, Flohsamen und Parmesan mischen und zur Kartoffelmasse geben. 380 ml Wasser und die Hefemilch zugießen, alles gut verrühren und an einem warmen Ort zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen. Die Formen mit Backpapier auslegen.
3. Danach die Masse kurz verrühren, die Formen bis zur halben Höhe damit befüllen und nochmals ca. 30 Min. gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 210° (Umluft) vorheizen. Die Brote vorsichtig einschieben und im Ofen ca. 20 Min. vorbacken. Dann die Backofentemperatur auf 180° (Umluft) reduzieren und die Brote noch ca. 20 Min. backen.
4. Die Brote herausnehmen und auf das Ofengitter stürzen, dabei den Ofen nicht ausschalten. Die Brote ohne Form im Ofen in ca. 20 Min. fertig backen. Dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Zum Servieren in Scheiben schneiden.