

## Rezept

# Rustikales Bratkartoffelbrot

Ein Rezept von Rustikales Bratkartoffelbrot, am 16.09.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> festkochende Kartoffeln	<b>2 EL</b> Butterschmalz
<b>1</b> Zweig Rosmarin	Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	<b>15 g</b> Hefe (ca. 1/3 Würfel)
<b>300 ml</b> Wasser	<b>75 g</b> flüssiger Natursauerteig (selbst angesetzt oder im Beutel)
<b>350 g</b> Weizenmehl (Type 550)	<b>150 g</b> Roggenmehl (Type 1150)
<b>10 g</b> Salz (ca. 2 TL)	Mehl zum Arbeiten
Backpapier für das Blech	Rosmarin zum Belegen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Brot (à 950 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für die Einlage die Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 15-20 Min. braten, zwischendurch einmal wenden. Inzwischen den Rosmarin waschen, trocken schütteln, die Nadeln fein hacken. Sobald die Kartoffeln gar sind, das restliche Butterschmalz in die Pfanne geben und die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. In weiteren 5-10 Min. unter häufigem Wenden bei großer Hitze offen goldbraun und knusprig braten. Abkühlen lassen.
2. Für den Teig die Hefe in einer Schüssel in dem lauwarmen Wasser auflösen und mit dem Sauerteig mischen. Die Mehlsorten und zum Schluss das Salz hinzufügen und alles gut unterarbeiten. Den Teig 8-10 Min. in der Küchenmaschine (4 Min. auf langsamer, 4 Min. auf schneller Stufe) oder von Hand durchkneten.
3. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und abgedeckt bei Zimmertemperatur mind. 20 Min. ruhen lassen.
4. Zwei Drittel der Bratkartoffeln von Hand vorsichtig unter den Teig kneten. Einen länglichen Laib formen, auf ein Blech mit Backpapier legen und noch einmal 30-35 Min. abgedeckt ruhen lassen.
5. Inzwischen den Rosmarin zum Belegen waschen, trocken schütteln und die Nadeln abzupfen. Den Backofen auf 220° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert), dabei ein mit Wasser benetztes Blech mit erhitzen. Sobald die Temperatur erreicht ist, das Blech herausnehmen.
6. Das Brot in den restlichen Kartoffeln wälzen, mit dem Rosmarin belegen und alles gut andrücken. Das Brot in den heißen Ofen (Mitte) schieben und die Temperatur auf 210° herunterregeln. Das Brot 40 Min. backen.