

# Einkorn Vollkornbrot mit Buttermilch und Kartoffeln

## Zutaten

für 1 Brot in der Kleinen Profibackform

<b>350 g</b>	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
<b>305 ml</b>	Buttermilch
<b>5 g</b>	Hefe
<b>30 g</b>	Kartoffeln, gekocht, zerdrückt
<b>25 g</b>	Lievito Madre aus dem Kühlschrank (alternativ 6 g Essig und die Mehlmenge um 20 g erhöhen)
<b>7 g</b>	Salz
<b>½ TL</b>	Honig
<b>1 TL</b>	Öl



## Zubereitung

- Einkorn Vollkornmehl mit 270 ml Buttermilch vermengen und die Mischung **30 Minuten** quellen lassen
- In der Zwischenzeit die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken und mit der restlichen Buttermilch, Hefe und Lievito Madre vermengen. Diese Mischung zum gequollenen Mehl zugeben
- Salz und Honig hinzufügen und alles von Hand zu einem glatten Teig verkneten
- Abschließend Öl hinzugeben und ebenfalls unterkneten
- Den Teig in eine geölte Schüssel geben und mit nassen Händen von allen Seiten zusammenfalten
- Anschließend den Teig abgedeckt für **30 Minuten** bei Raumtemperatur (ca. 24 Grad) gehen lassen

- Den Teig erneut mit nassen Händen dehnen und falten und weitere **30 Minuten** gehen lassen.
- Die Profibackform bereit stellen und ggf. einfetten (wenn die Form nicht beschichtet ist)
- Den Teig mit nassen Händen zu einem länglichen Laib formen und in die Backform einlegen.
- Die Oberfläche des Teiges glatt streichen und nach Belieben mit Flocken oder Saaten bestreuen
- Die Backform abdecken und den Teig erneut bei Raumtemperatur gehen lassen, bis er den oberen Rand der Form erreicht hat (**ca. 1 Stunde**).
- Rechtzeitig vor Ende der Gehzeit den Ofen auf 240 Grad vorheizen-
- Sobald der Teig den oberen Rand der Backform erreicht hat, Backform in den Ofen schieben und das Brot für **10 Minuten** mit Dampf anbacken.
- Anschließend die Temperatur auf 200 Grad reduzieren und das Brot weitere **40-45 Minuten** fertig backen.
- Sobald das Brot goldbraun und knusprig ist, aus der Form nehmen und vollständig auskühlen lassen

### **Tipp**

*Spare Zeit und Energie, indem du gleich die 6-fache Menge dieses Rezepts zubereitest. 5-6 kleine Backformen passen in einen handelsüblichen Backofen. Nachdem die Brote vollständig ausgekühlt sind, kannst du sie in geeigneten Gefriertüten einfrieren, um sie frisch zu genießen, wann immer dir danach ist.*