



## Koch & Schule Kartoffel-Vollkornbrot

### Zutaten:

300g Kartoffeln, grob gewürfelt  
150g Dinkelmehl Typ 630  
150g Vollkorn-Weizenmehl  
150g Vollkorn-Roggenmehl  
300g Weizenmehl Typ 405  
10g Knoblauch  
je 1 Essl. Rosmarin und Thymian grob gehackt  
10g Würfel frische Hefe  
20g Salz  
250ml warmen Wassers (50°C)  
50ml Olivenöl

Mehl zum Bestäuben  
1 rundes Garkörbchen  
Backpapier oder Pizzastein

### Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel füllen, mit Salz mischen, dann die restlichen Zutaten zugeben. Die Hefe zerkrümeln und in 250ml lauwarmes Wasser verrühren.

Diese Mischung mit dem Olivenöl zum Mehl geben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten,

Garkörbchen dünn mit Mehl bestäuben und den Teig zu einer Kugel formen in das Garkörbchen legen mit etwas Wasser bepinseln und mit einem Tuch abdecken.

1 Stunde ruhen lassen.

Den Backofen auf 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, leicht bemehlen und das Garkörbchen darauf stürzen. Das Brot oberflächlich 4x diagonal über Kreuz einschneiden.

Das Blech mit dem Brot in den Ofen (Mitte) schieben und etwa 42 Minuten backen, dann die Klopfprobe durchführen.

### Baguette Brötchen Variante:

Vom Teig ca. 150g Laibe abstechen und zu Baguette Brötchen formen. 3mal quer einschneiden und auf dem Blech mit Backpapier belegt noch einmal 15 bis 30 Min. gehen lassen.

*Tipp: Wer richtig knusprige Baguette Brötchen haben möchte, wendet die Laibe nach dem Formen noch einmal im Mehl und schneidet sie dann nicht mehr ein.*

Den Backofen auf 210°C vorheizen. Das Blech mit den Baguette Brötchen in den Ofen (Mitte) schieben und etwas Wasser auf den Boden des heißen Ofens schütten.

Für ca. 20-25 Minuten im Ofen backen, danach abkühlen lassen.



### Zubereitung im Thermomix:

Kartoffel und Knoblauch in den Mixtopf geben und **3sek. / Stufe 5** mixen.

Hefe, Wasser und Salz zugeben und **3 Min. / 37°C / Linkslauf / Stufe 1** rühren.

Restliche Zutaten zugeben und **4 min / Knetstufe** kneten.

