



Pfälzer Bauernbrot

Zutaten:

20 g Hefe
1 Tasse lauwarmes Wasser
2 gekochte, geriebene Kartoffeln
1 kg Weizenmehl Type 1050 oder 600 g
Weizenmehl und 400 g Roggenmehl
ca. 3/4 l lauwarmes Wasser
1 1/2 EL Salz
etwas Mehl zum Bestäuben.

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, die Hefe auflösen und einen Vorteig machen. Die geriebenen Kartoffeln dazugeben. Nach und nach das Wasser und Salz unter ständigem Kneten zuschütten. Den Teig durcharbeiten, bis er sich von der Schüssel löst. Zudecken und 40 - 50 Min. gehen lassen. Das Teigvolumen muss sich ungefähr verdoppeln. Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsplatte geben, rundwirken und Laibe formen. Mit einem Tuch zudecken und gut 25 Min. ruhen lassen. Auf ein gefettetes, bemehltes Blech legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen, in den vorgeheizten Ofen - untere Schiene - schieben. Eine halbe Tasse Wasser dazustellen oder vorsichtig auf die Bodenplatte gießen. Das Brot muss ungefähr 60 - 70 Min. backen. Es ist gar, wenn es beim Anklopfen des Bodens hohl klingt. Herausziehen und gleich mit Wasser bestreichen. Backtemperatur: 280° auf 200° fallend.