

## Zutaten:

300 g Püree vom Vortag oder frisch zubereitet\*  
600 g Weizenmehl glatt (W480 in Ö / 405 in D)  
250 ml lauwarmes Wasser  
1 TL Salz = 5 g  
1 geh. TL Honig = 15-20 g  
½ Würfel Frischhefe (=20 g) oder  
1 Pkg Trockenhefe (=7 g)  
1 EL Essig (z.B Balsamico) = 10 ml  
3 EL Öl (z.B Kürbiskernöl)= 30 ml  
60 g Kürbiskerne (optional)  
2 TL Knoblauchpaste\*\* (optional)



## \*Frisch zubereitetes Kartoffelpüree:

400 g Kartoffeln (mehlig kochend)  
50 ml lauwarme Milch und 1 EL Butter

## \*\*Knoblauchpaste:

5 Knoblauchzehen  
1 EL frische oder gefrorene Kräuter  
30-60 ml Olivenöl  
1/2 TL Salz



## Zubereitung:

- 1) Falls ihr kein Kartoffelpüree vom Vortag übrig habt, bereitet einfach ein frisches zu. Dafür schält und wäscht ihr die Kartoffeln und schneidet sie in kleine Stücke. Gebt sie in einen Topf und füllt diesen so mit Wasser auf, dass dieses die Kartoffeln bedeckt. Kocht sie bei mittlerer Stufe, bis sie gar sind (das dauert ca. 30 min).
- 2) Danach seiht ihr sie ab, vermischt sie mit der Butter, der lauwarmen Milch und einer Prise Salz und stampft sie so lange, bis ihr Kartoffelpüree bekommt. Dieses lasst ihr auskühlen.
- 3) Falls ihr Knoblauchpaste verwenden wollt, hackt den geschälten Knoblauch in einem Universalzerkleinerer oder mithilfe einer Knoblauchpresse klein. Fügt die Kräuter, das Salz und Öl (dieses sollte die Paste bedecken) hinzu und verrührt die Zutaten gut miteinander. Diese Mischung hält sich im Kühlschrank gut verschlossen bis zu einer Woche. Ich verwende sie als Würze für verschiedene Gerichte.
- 4) Gebt das Mehl und Salz in eine Rührschüssel und vermischt sie kurz miteinander.
- 5) In einer Schüssel verrührt ihr alle feuchten Zutaten: das lauwarme Wasser (achtet darauf, dass es nicht heiß ist, weil es sonst die Hefe zerstört), Hefe, Honig, Essig, Öl, das Püree und die Knoblauchpaste.
- 6) Gebt die feuchten Zutaten zu den trockenen und verknetet einen feuchten aber kompakten Teig (diese Konsistenz ist wichtig, damit das Brot schön weich und saftig wird. Fügt also kein weiteres Mehl hinzu). In diesem Schritt kommen auch die klein gehackten Kürbiskerne dazu.



## SUPER WEICHES ÖSTERREICHISCHES KARTOFFELBROT

- 7) Gebt den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche und knetet ihn nochmals gut durch. Formt eine Kugel und gebt diese in eine befettete Schüssel. Deckt diese ab und stellt sie an einen warmen Ort (ich gebe sie in meinen Backofen, den ich auf 30 Grad erwärme und dann ausschalte). Es dauert ca. 1 Stunde, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
- 8) Nach der Gehzeit nehmt ihr ihn vorsichtig aus der Schüssel. Jetzt wird er nicht geknetet, sondern gefaltet, und zwar so, dass ihr ihn auf einer bemehlten Fläche mehrmals von allen Seiten zur Mitte hin faltet, bis er eine rechteckige Form angenommen hat. Stellt den Laib, zusammen mit einem Stück Backpapier, in eine feuerfeste Form. Meine ist aus Gusseisen, hat ein Fassungsvermögen von 6 Liter und eine Größe von 30 x 23 cm. Wenn ihr wollt, könnt ihr den Laib bemehlen und einschneiden.
- 9) Gebt einen Deckel auf den Topf und stellt ihn in den KALTEN OFEN. Dieser wird also nicht vorgeheizt. Erst wenn der Topf im Ofen ist, erhitzt ihr den Backofen auf 240 Grad O/U Hitze und backt das Brot 45 min lang mit Deckel und danach noch ca. 5 min ohne Deckel. Lasst es vollständig auskühlen und genießt es mit allem was das Herz begehrt.

### **Tipp:**

- a) Diese Variante eignet sich wunderbar für herzhaftere Aufstriche und Belag. Wenn ihr ein „neutrales“ Brot wünscht, ersetzt das Kürbiskernöl durch Sonnenblumenöl und lasst die Knoblauchpaste weg. Ihr könnt außerdem mit den Mehl- und Essigsorten experimentieren und das Brot eurem Geschmack anpassen.
- b) Falls ihr das Brot ohne Topf backen wollt, müsst ihr es nach dem Falten nochmals gehen lassen, für ca. 20-30 min. Gebt es in den vorgeheizten Backofen bei 200 Grad O/U Hitze für ca. 40 min.

### Sastojci:

300 g preostalog ili svježe pripremljenog pire krompira\*

600 g glatkog brašna (tip W480 ili 405)

250 ml tople vode

1 kašičica soli = 5 g

1 vrhom puna kašičica meda = 15-20 g

½ kocke svježeg kvasca (=20 g) ili 1 pak. suhog (=7 g)

1 kašika sirćeta (npr. balzamiko) = 10 ml

3 kašike ulja (npr. bundevino) = 30 ml

60 g sjemenki od bundeve (opcionalno)

2 kašičice paste od bijelog luka\*\*  
(opcionalno)



### \***Svježe pripremljeni pire krompir:**

400 g krompira (brašnasta vrsta za pire)

50 ml toplog mlijeka i 1 kašika maslaca

### \*\***Pasta od bijelog luka:**

5 čehni bijelog luka

1 kašika svježeg ili zamrznutog  
začinskog bilja

30-60 ml maslinovog ulja

½ kašičice soli



### Priprema:

1) Ako nemate preostalog pire krompira, napravite svježi. Ogulite i operite krompir i izrežite na sitne kocke. Stavite ga u lonac i donalijte toliko vode da ga prekriva. Kuhajte ga na srednoj vatri oko 30 min dok ne omekša.

2) Ocijedite ga i pomiješajte sa maslacem, toplim mlijekom i solju. Gnječite ga dok ne dobijete kremasti pire.

3) Ako biste i vi koristili pastu od bijelog luka, oguljene čehnje protisnite kroz presu ili usitnite pomoću multipraktika. Pomiješajte ih sa začinskim biljem, solju i uljem (ono treba da prekriva pastu). Ovu mješavinu možete držati u frižideru i do 7 dana, bez da se pokvari a koristi se kao začina za razna slana jela.

4) Brašno i so sipajte u posudu za miješanje.

5) U drugoj posudi pomiješajte sve mokre sastojke kao što su: topla voda (ne smije biti vrela, kako vam nebi pokvarila kvasac), kvasac, med, sirće, ulje, pire krompir i pastu od bijelog luka.

6) Mokre sastojke dodajte u suhe pa zamijesite kompaktno ali i vlažno tijesto (ova konzistencija je bitna za mekoću, zato ne dodajte više brašna). U ovom koraku dodajte i nasjeckane sjemenke bundeve.



## SUPER MEKANI AUSTRIJSKI KRUIH OD PIRE KROMPIRA

- 7) Tijesto prebacite na pobrašnjenu podlogu, premijesite i formirajte kuglu. Stavite je u pomašćenu posudu i na toplo mjesto da nadolazi (ja tijesto stavljam u rernu koju zagrijem na 30 stepeni pa isključim). Potrebno mu je oko sat vremena da nadolže.
- 8) Nakon tog vremena ga izvadite iz posude i stavite na pobrašnjenu podlogu. Tijesto se više ne mijesi nego se preklapa, sa svih strana prema sredini, i to nekoliko puta. Prebacite ga na list pek papira, koji stavite u vatrostalni lonac. Moj je od lijevanog željeza, ima volumen od 6 litara i velik je 30 x 23 cm. Po želji formirani kruh pobrašnite i urežite mustru.
- 9) Stavite poklopac na lonac i stavite ga u hladnu, tj. ne zagrijanu rernu. Tek kad ste lonac stavili, palite rernu na 240 stepeni gornji/donji grijači i pečete kruh sa poklopcem 45 min pa još 5 min bez. Ostavite ga da se potpuno ohladi pa degustirajte sa namazima po vašoj želji.

### **Savjet:**

- a) Ova varijanta je idealna za slane namaze, salame i šunke itd. Ako želite neutralniji kruh, koji možete jesti sa slatkim namazima, zamijenite neke od sastojaka, npr. umjesto ulja od sjemenki od bundeve, koristite suncokretovo a bijeli luk izostavite. Osim toga možete eksperimentirati vrstama brašna i sirćeta.
- b) Ako nemate lonca a ipak biste kruh napravili, poslije formiranja ga pustite da još jednom nadolže ca. 20-30 min. Zatim ga stavite u zagrijanu rernu na 200 stepeni i pecite oko 40 min.