



Knusprige Kruste, weiche Krume

## Süßkartoffel-Brot

Für 1 Laib

1 große Süßkartoffel, 400-500 g  
15 g frische Hefe oder 1 Tütchen Trockenhefe  
(s.a. Tipp unten)  
1 EL Rapsöl  
500 g Mehl, Typ 550  
12 g Salz



© Lüneburger Heide GmbH

### Und so geht's:

Die Süßkartoffel schälen und in Würfel schneiden. Mit Wasser bedecken und weichkochen. Vom Kochwasser 4 EL abnehmen und direkt in die Rührschüssel geben. Die Süßkartoffelwürfel abtropfen lassen und glatt pürieren. Lauwarm abkühlen lassen.

Frischhefe in das abgekühlte Kochwasser bröckeln und auflösen, bei Verwendung von Trockenhefe diese ins Wasser einrühren. Vom Süßkartoffelpüree ca. 350 g abwiegen und mit Mehl und Öl in die Rührschüssel geben. Das Salz obenauf geben. Alles mindestens 5 Minuten gründlich zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend abdecken und 1 Stunde an einem zugfreien Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Den Teigballen aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Fläche zu einem runden Brotlaib formen. Mit der Nahtseite nach unten auf ein Stück Backpapier setzen. Für eine schöne, gleichmäßig runde Form können Sie auch ein Gärkörbchen nutzen oder eine Schüssel mit einem Leintuch auslegen, dieses gut bemehlen und den Laib mit der Nahtseite nach oben hineinsetzen. Den Teig etwa 30 Minuten gehen lassen.

Idealerweise wird das Brot in einer Brotglocke oder einem gusseisernen Topf mit Deckel gebacken; so wird die Kruste besonders knusprig. Topf oder Brotglocke in den Ofen stellen und diesen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Backgefäß sollte gut 20 Minuten aufgeheizt werden. Ohne Brottopf wird einfach ein Backblech mit aufgeheizt.

Das Brot vorsichtig in das Backgefäß geben, mit etwas Wasser besprühen, den Deckel auflegen und die Hitze auf 230 °C reduzieren. Alternativ den Teigling auf das Backblech setzen und mit Wasser besprühen. Die Hitze hier dann erst nach etwa 10 Minuten reduzieren.



Nach 30 Minuten Backzeit den Deckel entfernen und das Brot weitere 10 Minuten backen. Herausnehmen und vor dem Anschnitt gut abkühlen lassen.

**Tipp:** Das beste Ergebnis erzielt man mit einer langen Gehzeit und sehr wenig Hefe. Rühren Sie den Teig wie oben beschrieben an, aber nur mit 4 oder 5 Gramm Hefe. Der Teig geht dann über Nacht oder mindestens 8 Stunden an einem eher kühlen Ort. Anschließend zu einem Brotlaib formen und etwa 1 Stunde gehen lassen, bevor das Brot wie beschrieben im Topf gebacken wird.

[www.lueneburger-heide.de/23569](http://www.lueneburger-heide.de/23569)