

## Rezept

### Kartoffel-Winzerbrot mit Weißwein



Quelle: Sascha & Torsten Wett /die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

#### Zutaten für 2 Brote:

##### 1. Vorteig (Pouliche)

150 ml Wasser  
2 g frische Hefe  
½ TL Zucker  
150 g Weizenmehl Type 1050

##### 2. Vorteig (Sauerteig)

50 g fertiger Sauerteig  
250 ml Wasser  
300 g Weizenmehl Type 1050

##### Hauptteig

500 g Weizenmehl Type 550  
24 g Salz  
300 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend  
4 g frische Hefe  
200 ml Riesling trocken  
30 g Apfelkraut

##### Besonderes Equipment:

2 Gärkörbe  
Küchenmaschine

#### Zubereitung:

##### Am Vortag

##### 1. Vorteig (Pouliche)

Das Wasser mit der Hefe und dem Zucker in eine Schüssel geben und beides darin auflösen. Danach mit einem Holzlöffel das Mehl gründlich mit dem Wasser verrühren, bis ein feuchter und flüssiger Teig entstanden ist. Diesen, mit einem Wachstuch bedeckt, bei Raumtemperatur für 15 Stunden ruhen lassen.

##### 2. Vorteig (Sauerteig)

In einer Schüssel den Sauerteig mit dem Wasser verrühren und das Mehl dazugeben. Auch diesen Teig einmal gründlich mit einem Holzlöffel verrühren und ebenfalls abgedeckt für 15 Stunden wie oben ruhen lassen.

##### 3. Die Kartoffel

Die Kartoffeln schälen, halbieren und/oder vierteln und sie in Salzwasser in ca. 20 Minuten garkochen. Abschütten und ein Küchentuch darüberlegen. Bis zum nächsten Tag stehenlassen. Dadurch entweicht noch die überflüssige Feuchtigkeit.

## Rezept

### Am Backtag

1. Die beiden Vorteige in die Schüssel der Küchenmaschine geben, Kartoffeln stampfen und diese, das Mehl und das Salz ebenfalls dazugeben.
2. Im Riesling die Hefe auflösen und mit dem Apfelkraut in die Schüssel geben. Den Knethaken einsetzen und den Teig gründlich durchkneten. Der Teig sollte nicht mehr oder nur noch ein wenig kleben. Sollte das noch sein, kann nach und nach noch ein wenig Weizenmehl (Type 550) untergeknetet werden.
3. Zwei Gärkörbe gründlich bemehlen, den Brotteig in 2 Teile teilen und mehrfach von außen nach innen falten. Anschließend rund wirken und dann rund oder auf die Form der Gärkörbe gefaltet hineinlegen. Mit einem sauberen Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort für 60 Minuten gehenlassen (alternativ im auf 30 °C aufgeheizten und wieder abgestellten Ofen).
4. Zum Backen den Backofen inklusive Backblech auf 250 °C vorheizen. Sobald der Ofen richtig heiß und die Gehzeit vorüber ist, werden die Brotlaibe auf das Backblech gestürzt. Mit einer Sprühflasche ein paar Mal Wasser in den Ofen sprühen und schnell schließen.
5. Die Brote für 10 Minuten backen, danach die die Temperatur auf 220 °C reduzieren und die Brote für weitere 30 Minuten gar backen. Zum Schluss auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Das Rezept für das Kartoffel-Winzerbrot gibt es auch online unter <https://www.die-kartoffel.de/suche/rezepte/kartoffel-winzerbrot>

Weitere leckere Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es unter [www.die-kartoffel.de](http://www.die-kartoffel.de).

Bilder und Rezept von Sascha und Torsten Wett von „Die Jungs kochen und backen“.

### **Über den Landesverband der Kartoffelkaufleute Rheinland-Westfalen e.V.**

Der Landesverband der Kartoffelkaufleute Rheinland-Westfalen ist Mitglied im Deutschen Kartoffelhandelsverband e. V. (DKHV). Der DKHV vertritt die Interessen deutscher Kartoffel-Abpackbetriebe, -Handelsunternehmen sowie Kartoffelzüchter gegenüber politischen Entscheidungsträgern, Organisationen, Wirtschaftskreisen und der Öffentlichkeit auf nationaler und europäischer Ebene.

### **Experten-Interviews:**

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

### **Pressekontakt:**

agentur05 GmbH | Christina Fischer  
E-Mail: [fischer@agentur05.de](mailto:fischer@agentur05.de)  
Tel.: 0221 925454-816  
Sachsenring 81 | 50677 Köln

gefördert durch das Ministerium für  
Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und  
Verbraucherschutz des Landes  
Nordrhein-Westfalen

