

Kartoffelbrød (med Rustikt Surdejsbrød 50/50)



Fremgangsmåde:

Beskrivelse: De rå kartofler med skræl skæres i tern (1x1) og sprayes med lidt olie. drys salt på og bag i 20 min. ved 200°C. Køl af inden brug. [Grunddejen](#) samt de øvrige ingredienser hældes i æltekarret. Kør ½-1 min., indtil ingredienserne er fordelt i dejen

Dejtemperatur: 24-25°C

Køretid*: max 1 min. langsomt

Liggetid: 60-120 min. i hæveboks

Dejvægt:

Brød: 600 g

Stykker: 150 g

Form:

Brød: Aluform 75165

Stykker: Aluform 7650

Dekoration:

Pensles med olie og prikkes let med fingrene. Drysses med en blanding af 49% sesam, 49% blå birkes og 2% flage salt

Rasketid*: ca. 40-60 min.

Bagetemperatur*:

Brød: 240°C, faldende til 210°C - Stykker og Baguettes: 250°C, faldende til 230°C. Damp som ved italienske brødtyper. Kan med fordel bages i herdovn

Bagetid*:

Brød: 30 min.

Stykker: 18 min.

* Vejledende

[Se flere lækre opskrifter med Rustikt Surdejsbrød her](#)

Opskrift

- 4.000 g Rustikt Surdejsbrød - Grundopskrift
- 2.000 g stegte kartoffeltern
- 800 g sorte oliven, hele, uden sten
- 6.800 g dej i alt

Ingredienser

Kartofler, **hvedemel**, vand, sorte oliven, **durumhvedemel**, **rugkerner**, gær, salt tilsat jod, planteolie, tørret **spelthvedesurdej (spelthvedemel**, starterkultur) tørret **hvedesurdej (hvedemel**, starterkultur), emulgator (E472e), melbehandlingsmiddel (E300).

Næringsindhold pr. 100g

Energi	772 kJ 185 kcal
Fedt	2,7 g
- mættede fedtsyrer	0,3 g
Kulhydrat	33 g
- heraf sukkerarter	1,1 g
Kostfibre	2,6 g
Protein	5,7 g
Salt	1 g