



## POTETBRØD MED RØDBETE HUMMUS



4 porsjoner

### INGREDIENSER

#### POTETBRØD

500 g melne poteter  
21 g gjær  
50 ml lunkent vann  
1 ts sukker  
250 g mel  
2 ts salt  
7 ss olivenolje  
mel til elting  
koriander og muskat  
sesamfrø, svarte karvefrø  
Havsalt

#### RØDBETE HUMMUS

240 g kokte kikerter  
50 g rå rødbeter  
1/2–1 fedd hvitløk  
1–2 ss tahini (sesampasta, i butikker som fører varer fra Midtøsten)  
2 ss olivenolje  
ca. 1/2 ts malt spisskummen  
sitronsaft og revet sitronskall  
salt  
nykvernet sort pepper  
persille eller koriander til pynt

### TILBEREDNING

Skrell potetene og kutt dem i middels store terninger. Bak dem i 20 minutter i ovnen på dampinnstilling og press dem gjennom en potetmoser.

Rør sammen gjær, vann og sukker i en kopp og la det stå i 5 minutter. Bland sammen poteter, mel, gjærblending, salt, 2 ss olje og ca. 500 ml vann og elt det til en deig. La heve i 30 minutter med hevefunksjonen, nivå 1.

Forvarm ovnen til 230 °C med modusen brødbaking. Smør bakeplaten. Strø litt mel på bakeplaten og kjevl ut deigen til en firkant på ca. 33 x 33 cm.

Lag fordypninger i deigen med fingrene. Drypp over resten av olivenoljen og dryss over koriander, muskat, sesamfrø, svarte karvefrø og havsalt.

Stek på stekehøyde 2 på 230 °C med modusen brødbaking og lav dampintensitet i 10 minutter. Åpne ovnsdøren for å slippe ut dampen og stek videre i 15–20 minutter uten damp, til brødet har fått en gyllen farge.

Kjør alle ingrediensene, inkludert olivenolje, i en foodprosessor og tilsett nok vann til å danne en myk puré. Smak til med 1–2 ss sitronsaft, litt revet sitronskall, salt og pepper. Dryss over urter og server med potetbrød.