



KARTOFFELBRØD MED RØDBEDEHUMUS



4 portioner

INGREDIENSER

KARTOFFELBRØD

500 g melede kartofler
21 g gær
50 ml lunkent vand
1 tsk. sukker
250 g mel
2 tsk. salt
7 spsk. olivenolie
Mel til arbejdsfladen
Koriander og muskatnød
Sesamfrø, sorte kommenfrø
Havsalt

RØDBEDEHUMMUS

240 g kogte kikærter
50 g ukogte rødbeder
½ - 1 fed hvidløg
1 - 2 spsk. tahin (sesampasta, fås i butikker med asiatiske fødevarer)
2 spsk. olivenolie
Cirka ½ tsk stødt spidskommen
Citronsaft og revet citronskal
Salt
Friskkværnet sort peber
Persille eller korianderblade til pynt

TILBEREDNING

Skræl kartoflerne, og skær dem i mellemstore tern. Kog dem i 20 minutter i ovnen med dampfunktionen, og pres ternene med en kartoffelmoser.

I en kop røres gær, vand og sukker sammen. Lad det stå i 5 minutter. Bland kartofler, mel, gærblandingen, salt, 2 spiseskefulde olie og ca. 500 ml vand, og ælt det til en dej. Lad dejen hæve i 30 minutter med hævefunktionen, niveau 1.

Forvarm ovnen til 230 °C på bagefunktionen. Smør bagepladen med olie. Kom lidt mel på en bageplade, og rul dejen ud på den til en firkant på ca. 33 x 33 cm.

Lav fordybninger i dejen med fingrene. Stænk med den resterende olivenolie, og drys med koriander, muskatnød, sesamfrø, sorte kommenfrø og havsaltet.

Bag på niveau 2 ved 230 °C på bagefunktionen og ved laveste dampskud i 10 minutter. Åbn ovnlågen for at lade dampen slippe ud, og bag derefter i yderligere 15 til 20 minutter uden tilførsel af damp, indtil brødet er gyldent.

Mix alle ingredienserne til hummus, inklusive olivenolien, i en foodprocessor, og tilsæt lidt vand ad gangen for at lave en blød puré. Smag til med 1 til 2 spsk. citronsaft, lidt revet citronskal, salt og peber. Drys med krydderurteblade, og servér med kartoffelbrødet.