



# KARTOFFELBROT MIT ROTE BETE-HUMMUS



Für einen Fladen

## ZUTATEN

für das Brot:

530 g mehlig kochende Kartoffeln  
 21 g Hefe  
 1 TL Zucker  
 250 g Mehl  
 1 gestrichener EL Salz  
 5 EL Olivenöl  
 Mehl zum Ausrollen  
 gemahlener Koriander  
 geriebene Muskatnuss  
 Sesam  
 Schwarzkümmel  
 Fleur de Sel

Rote Bete-Hummus:

240 g gegarte Kichererbsen  
 50 g rohe Rote Bete  
 ½–1 Knoblauchzehe  
 1–2 EL Tahina (Sesampaste, orientalisches Lebensmittelladen)  
 2 EL Olivenöl  
 ca. ½ TL gemahlener Kreuzkümmel  
 1 Bio-Zitrone Zitronensaft und -schalenabrieb  
 Salz  
 frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer  
 Blatt Petersilie oder Korianderblätter als Dekoration

## ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen und in mittelgroße Würfel schneiden. 20 Min. bei Dampfgarstufe garen, durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Hefe, 50 ml lauwarmes Wasser und Zucker in einer Tasse verrühren und 5 Minuten stehen lassen. Die Kartoffeln mit Mehl, Hefeansatz, Salz, 2 EL Öl und ca. 500 ml Wasser zu einem Teig verarbeiten. Bei Gärstufe 1 für 30 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 230 °C Brotbackstufe, Einschubhöhe 2, 10 Minuten mit geringer Dampfzugabe backen. Backofentür öffnen, um die Feuchtigkeit herauszulassen, ohne Dampfzugabe noch ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Rote Bete-Hummus:

Alle Zutaten, bis auf die Kräuter in den Food-Processor geben und mixen. Soviel Wasser dazugeben, dass ein weiches Mus entsteht. Mit 1–2 EL Zitronensaft und -schalenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Kräutern bestreuen und zum Kartoffelbrot servieren.