



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 Dampf garstufe 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.