



COOKING PASSION SINCE 1877

POTATISBRÖD MED RÖDBETSHUMMUS

4 portioner

INGREDIENSER

POTATISBRÖD

500 g mjölig potatis
21 g jäst
50 ml ljummet vatten
1 tsk socker
250 g mjöl
2 teskedar salt
7 msk olivolja
Mjöl för arbetsytan
Koriander och muskot
Sesamfrön, svarta kumminfrön
Havssalt

RÖDBETSHUMMUS

240 g kokta kikärtor
50 g okokta rödbetor
1/2 - 1 vitlöksklyfta
1 - 2 msk tahini (sesampasta, Mellanösternsbutiker)
2 msk olivolja
Cirka 1 tsk mald spiskummin
Citronsaft och rivet citronskal
Salt
Nymald svartpeppar
Persilja eller koriander till garnering

TILLBEREDNING

Skala potatisarna och skär i medelstora kuber. Tillaga i 20 minuter i ugnen med ångfunktion och pressa sedan kuberna i en potatispress.

Rör ihop jäst, vatten och socker i en kopp och låt stå i 5 minuter. Blanda potatis, mjöl, jäst, salt, 2 matskedar olja och cirka 500 ml vatten. Bearbeta till en deg. Använd funktionen jäsläge nivå 1 och låt degen jäsa i 30 minuter.

Värm ugnen till 230 °C på brödbakningsläget. Olja bakplåten, addera lite mjöl och kavla ut degen till en kvadrat (ca 33 x 33 cm).

Gör små fördjupningar i degen med fingrarna. Toppa med den återstående olivoljan och strö koriander, muskot, sesamfrön, kumminfrön och havssalt över degen.

Grädda på nivå 2, på 230 °C, brödbakningsläge med låg ångintensitet i 10 minuter. Öppna ugnsluckan för att släppa ut ångan, och grädda sedan ytterligare 15 till 20 minuter utan tillsatt ånga tills brödet är gyllene.

Mixa alla ingredienser för hummusen, inklusive olivoljan, i en matberedare och tillsätt lite vatten i taget för att bilda en mjuk puré. Krydda efter smak med 1-2 msk citronsaft, lite rivet citronskal, salt och peppar. Garnera med örter och servera med potatisbrödet.