





Foto: Charlotte Brodersen

 **ANTAL:**  
1 brød til 8 personer

 **SVÆRHEDSGRAD:**  
Let

 **ARBEJDS-  
TID:** 55 min. inkl. hævetid  
**BAGETID:** 35-45 min.

#bagsådetbatter 

# Kartoffelbrød a la Sydsudan

**OBS!** I skal bruge kartofler, som er kogt på forhånd

## Redskaber:

2 store røreskåle  
Grydeske  
Rivejern  
Skærebræt  
Lille hakkekniv  
Urtekniv eller anden spids kniv  
Måleskeer  
Decilitermål  
Køkkenvægt  
Bageplade  
Bagepapir  
Bagerist  
Viskestykke

## Dejen:

2 spsk quark/skyr  
3 dl lunkent vand  
20 g gær  
2 spsk daddelsirup (eller finthakkede dadler)  
300 g kold, kogt kartoffel  
80 g saltede peanuts  
2 tsk salt  
1 dl grahamsmel  
5-6 dl hvedemel



## Sådan gør du:

Tag forklæde på

Vask dine hænder grundigt med sæbe

Tænd ovnen på 220 grader

Find alle redskaberne frem

Find alle ingredienserne frem

Vej ingredienserne af, inden du begynder

### Dejen:

1. Riv de kolde, kogte kartofler på rivejernet ned i en af røreskålene, og stil det til side.
2. Tag den anden røreskål. I den skal du komme vand, kvark/skyr, gær og daddelsirup (eller hakkede dadler) og røre det hele godt sammen med grydeskeen.
3. Tag så skålen med de revne kartofler, og hæld alle kartoflerne ned i blandingen.
4. Når du har gjort det, kommer du også peanuts og salt ned i blandingen. Rør rundt igen.
5. Drys nu lidt af hvedemelet på bordet, så du er klar til at ælte dejen lige om lidt. Melet skal fylde ca. så meget som en stor tallerken.
6. Så hælder du grahamsmelet i skålen og rører rundt.
7. Nu skal du hælde hvedemelet i lidt efter lidt. Når du har puttet så meget af melet i, at dejen begynder at blive mere fast og elastisk i det, hælder du dejen ud på bordet oven i det mel, du har drysset ud.
8. Ælt dejen. Du skal bruge armmusklerne. Bliv ved med at tilsætte mere mel, indtil dejen ikke længere hænger fast i bordet og dine hænder. Du skal ælte i ca. 5 minutter i alt.
9. Når dejen holder formen og ikke flyder for meget ud, skal du forme den til et rundt brød.
10. Sæt brødet på bagepladen med bagepapir, og læg et viskestykke over. Brødet skal hæve i ca. 1/2 time. Ryd op imens.
11. Når brødet har hævet, skal du snitte riller i det med en spids kniv. Snit tre gange, så det ligner en trekant på toppen af brødet.
12. Nu skal brødet i ovnen. Stil bagepladen midt i ovnen, og hold øje med tiden. Efter 5 minutter skal du skrue temperaturen ned til 180 grader.
13. Og så skal brødet bage i 35-45 minutter. Det er færdigt, når det er gyldent og lyder hult, når du banker på det.
14. Læg brødet på bageristen, og lad det køle lidt af, før du skærer i det.



Opskriften er udviklet af Charlotte Brodersen, deltager i Den Store Bagedyst 2014.