

Kartoffelbrot



Zutaten

- 500 g Dinkelmehl
- 250 g Kartoffeln
- 120 ml Wasser
- 120 ml Milch
- 1 TL Honig
- 2 TL Salz
- ½ Hefewürfel

Zubereitung

1. Wasser und Milch in einem Topf lauwarm werden lassen und vom Herd nehmen. Honig hineingeben, Hefe hineinbröckeln und alles auflösen. Die Mischung ca. 30 Minuten ruhen lassen, bis sich Blasen bilden.
2. In der Zwischenzeit die Kartoffeln in der Schale garen, danach schälen und durch die Kartoffelpresse drücken.
3. Mehl und Salz vermengen und unter die Kartoffel mischen.
4. Die Hefemilch nach und nach hinzugeben und zu einem elastischen Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
5. Den Teig kurz durchkneten und in mehrere Stücke teilen. Je nachdem, ob man zwei große oder mehrere kleine Brötchen haben möchte.
6. Die Brötchen formen, auf ein Backblech legen und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.
7. Backrohr auf 180° C Umluft (200°C Ober-Unterhitze) vorheizen.
8. Mithilfe eines Messers oder einer Schere oberhalb einen Schnitt in die Brötchen schneiden und ca. 20 - 30 Minuten (je nach Größe) backen, bis die Kruste gebräunt ist.
9. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Viel Freude beim Nachbacken!

