

Kartoffelbrot



Zutaten:

500 g	Vollkornmehl
200 g	Kartoffel, gekocht und gepresst
250 ml	Wasser, lauwarm
1 Würfel	Hefe
1 EL	Salz

Zubereitung:

Aus dem lauwarmen Wasser und der Hefe einen Vorteig anrühren.

An einem warmen Ort 30 Minuten ruhen lassen.

Den Vorteig mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig weitere 30 Minuten ruhen lassen, anschließend zu einem Brotleib formen.

Zum Schluss das Brot 50-60 Minuten bei 200 °C backen.