

KARTOFFELBROT MIT GEKOCHTEN KARTOFFELN

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



61 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Kastenform

- 400 g Kartoffeln
- 100 ml Wasser (lauwarm)
- 1 TL Salz
- 21 g frische Hefe
- 500 g Weizenmehl



Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln und koche sie weich. Gieße sie ab und presse sie durch die Kartoffelpresse.
2. Verrühre die Hefe mit dem Wasser und löse sie darin auf.
3. Gib das Mehl in eine Schüssel und füge alle Zutaten hinzu. Knete einen geschmeidigen Teig. Lasse ihn an einem warmen Ort für ca. 1 Stunde ruhen.
4. Knete den Teig erneut durch und lege ihn in eine bemehlte Kastenform. Bestreue ihn mit etwas Mehl.
5. Backe das Kartoffelbrot im vorgeheizten Backofen bei **220°C Ober/Unterhitze für ca. 15 Minuten**, danach reduzierst du die Temperatur auf **200°C** und backst dein Brot für **weitere 35 Minuten**.

Du kannst das Kartoffelbrot problemlos scheibenweise einfrieren und wieder auftauen. Es eignet sich auch zum Toasten.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

