

## Kartoffelbrot

### Zutaten:

500 g Hartweizenmehl

15 g Hefe

250 g warme, pürierte Kartoffeln

30 cl lauwarme Milch und Wasser zu gleichen Teilen

1-2 Teelöffel Salz

### Zubereitung:

Die Hefe in 3 Esslöffel Milch-Wasser-Mischung auflösen. Mehl und Salz in eine Schüssel sieben. Das Kartoffelpüree mit den Fingerspitzen in das Mehl rühren, so dass eine glatte Masse entsteht. Die Hefe und die restliche Flüssigkeit hinzufügen. Den Teig gut durchkneten und ca. 2 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Teig zusammenkneten, auf ein bemehltes Blech legen und zu einem runden Laib formen. Mit einem feuchten Tuch bedecken und ca. 30 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen um die Hälfte vergrößert hat. Das Brot im Backofen bei 220° C etwa 45 Minuten backen, bis die Kruste hellbraun ist.

Gaby Klose