

Kartoffelbrot Rezept



www.stillsparkling.de

Zutaten für das Kartoffelbrot

500 g mehligkochende Kartoffeln

Salz

1 Würfel Hefe (42g)

500 g Mehl

1 EL neutrales Öl (z.B. Rapsöl)

Zubereitung Kartoffelbrot

1. Kartoffeln waschen und in wenig Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 30 Minuten weich kochen
2. Abgießen und dabei das Kochwasser auffangen
3. Kartoffeln schälen, abkühlen lassen
4. Kartoffel grob raspeln oder durchpressen
5. Den Ofen auf 50 Grad vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen
6. Hefe in 200 ml handwarmen Kartoffelkochwasser auflösen
7. Kartoffelraspel mit Mehl, 2 TL Salz und 1 EL Öl zur aufgelösten Hefe geben
8. Alles mit dem Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig kneten
9. Aus dem Teig mit angefeuchteten Händen einen Laib formen und auf das Blech setzen
10. Den Laib im Ofen bei 50 Grad ca. 30 Minuten gehen lassen
11. Dann den Ofen auf 200 Grad schalten und das Brot darin ca. 50 Minuten backen, bis es eine feste Kruste hat und leicht braun ist