Kartoffelbrot:



ein Rezept von Tupperware für den Ultra 3,2

Zutaten:
300 g Weizenmehl 550
300 g Dinkelmehl 630
1½ Tl Salz
1 Würfel Hefe 42 g
300 ml Milch warm
1 Prise Zucker
300 g gek. Kartoffeln
Etwas Nusskatnus gem. nach geschmack
etwas Fett für die Backform

Zubereitung:
Kartoffeln schälen und wie gewohnt kochen. Mit einem Stampfer zerdrücken.
Die Hefe mit Zucker zu der warmen Milch geben und verrühren.
Mehle mit Salz und geriebenen Nuskatnuss mischen und mit der Milch zu einem glatten Teig verkneten. An einem warmen Ort 45 Min. gehen lassen bis dieser sich deutlich vergrößert hat.(ca. verdoppelt)

Den Teig nun kneten und zu einer länlichen Kugel formen. Diesen in die gefetteten Backform legen und weitere 30 Min. gehen lassen. Mit etwas Wasser bestreichen und mit gelossenem Deckel 10 Min. im Ofen bei 180°C Ober/Unterhitze backen. Den Deckel abnehmen und weitere 35 Min. backen. Nach dem backen das Brot sofort auf ein Gitter ausformen.

Tip:

Historie:
5.3.2024 erster Versuch

Brote
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/brote:kartoffelbrot?rev=1709672980

Last update: **05.03.2024 22:09**