

Brot aus gekochten Kartoffeln

Zutaten

- 250 g gekochte Kartoffeln (zerquetscht) oder Kartoffelpüree
- 125 g Weizenmehl
- 125 g Dinkelmehl
- 1/2 Würfel Hefe
- 75 ml lauwarmes Wasser
- 1 1/2 EL Pflanzenöl
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Brotgewürz

Tipp:

Man kann noch Körner oder Röstzwiebeln in den Teig geben.



Zubereitung

1. **Aus allen Zutaten** einen glatten Teig herstellen. Am besten geht das mit der Küchenmaschine.
2. **Die Arbeitsfläche** mit Mehl bestäuben und den Teig nochmal durchkneten
3. **Ruhezeit:** Anschließend den Teig in eine Schüssel geben und an einem warmen Ort für etwa 1 Stunde zugedeckt gehen lassen.
4. **Formen:** Im Anschluss den Teig zu einem Laib formen bzw. in eine Auflaufform geben und nach Belieben mit Körnern bestreuen. Der Teig kann auch zu kleinen Semmeln (6-8 Stück) geformt werden.
5. **Backen:** Das Brot bei 180°C Ober- und Unterhitze für etwa 50 Minuten backen. Die Semmeln benötigen ca. 30 Minuten.