

Rezept Kartoffelbrot

Zutaten

- 400g Kartoffeln
- 500g Weizenmehl
- 500g Vollkornmehl
- 1 Würfel Hefe
- 20g Zucker
- 35g Salz
- 50g Butter
- 450g Saure Sahne
- 200ml Wasser

Zubereitung

1. Kartoffeln kochen und etwas abkühlen lassen
2. In der Zwischenzeit Mehl, Zucker, Salz, Butter und Saure Sahne in einer Schüssel vermengen, die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und zur Masse geben
3. Sobald die Kartoffeln etwas abgekühlt sind, in den Teig pressen
4. Auf Wunsch kann man Speck und Zwiebeln hinzufügen
5. Backofen auf 180°C vorheizen
6. Teig kneten und nach Wunsch portionieren
7. Im vorgeheizten Backofen zwischen 30-50 Minuten backen

Guten Appetit!